

**SPEISEKARTE
&
GETRÄNKE**



Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Soljanka

2,3,8,a,c,g,i

nach Mamas Rezept, mit Crème fraîche und Hausbrot

7,60 €

Tomatencremesuppe

2,3,4,9,i,j,g

mit Buttercroutons und Hausbrot

7,50 €

Würzfleisch

a,c,g,i

*rahmiges Ragout vom Landschwein,
überbacken mit Käse,
dazu Zitrone und Hausbrot*

8,30 €

Salate, vegetarische & vegane Gerichte

Fitness-Salat

2,a,c,g

bunter Salatmix, mit Tomate, Gurke, Paprika und Buttercroutons, dazu gebratene Hähnchenstreifen und Ananas, mit unserem Hausbrot

16,90 €

Kleine gemischte Salatschale

a,c,g

bunter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und Buttercroutons, dazu unser Hausbrot

7,90 €

Kokos-Curry-Gemüse

a,c,g

verschiedene Gemüse in fruchtiger Kokos-Curry-Sauce und Butterreis (auch vegan möglich)

16,90 €

Vegane Maultaschen

a,c,g

mit Gemüsefüllung in einer fruchtigen Tomatensauce

15,90 €

Folienkartoffel

a,c,g

gefüllt mit Kräuterquark, dazu ein kleiner Salat

13,50 €

Hauptgerichte

Braumeisterschnitzel

*gefüllt mit Bacon, Gouda und Gewürzgurke
dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat*

19,90 €

a,i

Schlemmerschnitzel

*vom Schwein, überbacken mit Schmorzwiebeln,
Kochschinken und Käse, dazu Pommes frites*

18,90 €

a,c,g

Spezialpfanne

*Bratkartoffeln, Zwiebeln, Speck und Paprika,
dazu 3 Schweinemedallions und Creme fraîche*

21,90 €

2,g

Metzger Sülze

*hausgemacht, leicht säuerlich abgeschmeckt,
dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce*

15,90 €

2,8,c,i

Brauhaus-Spezialitäten

Knusprige Schweinshaxe

*am Spieß serviert, dazu Schlachtekraut,
Petersilienkartoffeln, Meerrettich und Senf*

19,90 €

3,j

Schwarzbiergulasch

an Apfelrotkraut und Butterspätzle

18,50 €

2,g

Geschmorte Schweinebäckchen

*in eigener Sauce, dazu Butterbohnen
und hausgemachte Petersilienkartoffeln*

21,50 €

2

Bierbraten vom Schweinenacken

*in kräftiger Sauce, dazu hausgemachte Semmelknödel
und Krautsalat*

18,50 €

a,c,g

Von unserem Lavasteingrill

Rumpsteak vom Weideochsen

4,g

ca. 220 g mit gebratenen Zwiebeln, Pommes frites, Kräuterbutter und einem kleinen Salat

26,50 €

Sweet Chili Chicken

g

marinierte Hähnchenbrust, dazu gebratenes Pfannengemüse und Kartoffelspalten

18,90 €

Harzer Wildbratwurst

g

(nach eigenem Rezept – produziert von Fleischerei Münch) mit gebratenen Austernpilzen und Bratkartoffeln

18,90 €

Aus Fluss und Meer

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

g

Speckstippe, Butterkartoffeln und Beilagensalat

20,50 €

Zandermedaillons

a,g

auf Rahmsauerkraut und Kartoffelrösti

22,90 €

Lachsfilet in Kräutersauce

2

an Rahmspinat und Butterreis

19,50 €

Dessert und Eisbecher

Kaiserschmarr`n

mit heißen Kirschen und Sahne

7,90 €

3,c,g

Hausgemachte belgische Waffeln

** mit Puderzucker und Sahne*

6,90 €

** mit heißen Kirschen und Sahne*

7,90 €

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Sahne

7,50 €

Eis & Heiß

cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

7,50 €

a,c,g

Schoko-Nuss-Becher

Schokoladeneis, Walnüsse, Karamellsauce und Sahne

7,50 €

3,c,g

GETRÄNKE



alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,75 l
<i>Mineralwasser</i>	2,90 €	5,90 €
<i>Stilles Wasser</i>	2,90 €	5,90 €
	0,2 l	0,5 l
<i>Cola</i> ^{1,10}	2,80 €	4,90 €
<i>Cola light</i> ^{1,8,10}	2,80 €	4,90 €
<i>Tonic Water</i>	2,80 €	4,90 €
<i>Ginger Ale</i>	2,80 €	4,90 €
<i>Bitter Lemon</i>	2,80 €	4,90 €
<i>Orangenlimonade</i> ¹ – Fanta	2,80 €	4,90 €
<i>Zitronenlimonade</i> ² – Sprite	2,80 €	4,90 €
<i>Spezi</i> ^{1,8,10}	2,80 €	4,90 €
<i>Apfelschorle</i>	2,80 €	4,90 €
<i>Rhabarberschorle</i>	2,80 €	4,90 €
<i>Orangensaft</i>	2,90 €	4,90 €
<i>Apfelsaft</i>	2,90 €	4,90 €
<i>Bananensaft</i> ³	2,90 €	4,90 €
<i>Kirschsaft</i>	2,90 €	4,90 €
<i>KIBA</i> ³	2,90 €	4,90 €
<i>Maracujasaft</i> ³	2,90 €	4,90 €
<i>Tomatensaft</i>	2,90 €	4,90 €
<i>Rhabarbersaft</i>	2,90 €	4,90 €

Kaffeespezialitäten & heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,60 €
<i>Kännchen Kaffee</i>	4,50 €
<i>Café au Lait</i> ^g	2,90 €
<i>Cappuccino</i> ^g	2,90 €
<i>Espresso</i>	2,60 €
<i>Espresso coretto mit Grappa oder Amaretto</i>	3,30 €
<i>Espresso macchiato</i> ^g	2,80 €
<i>Latte macchiato</i> ^g	3,90 €
<i>Heiße Schokolade</i> ^g	3,10 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i> ^g	3,30 €
<i>Glas Tee</i>	2,60 €

Bier

Vom Fass	0,3 l	0,5 l
<i>Askania »Helles«, hausgemacht^a</i>	3,90 €	5,40 €
<i>Radeberger^a</i>	3,90 €	5,40 €
<i>Ur-Krostitzer-Schwarzbier^a</i>	3,90 €	5,40 €
<i>Alster / Diesel^{1,a}</i>	3,90 €	5,40 €

Flaschenbier	0,33 l	0,5 l
<i>Schöffelhofer Hefe (hell, dunkel, Kristall)^a</i>		5,40 €

alkoholfreies Bier	0,33 l	0,5 l
<i>Jever Fun^a</i>	3,20 €	
<i>Krombacher^a</i>	3,20 €	
<i>Schöffelhofer Hefe^a</i>		5,40 €

Aperitifs

<i>Amadeus¹</i> <i>Pfirsichlikör mit Sekt</i>	0,1 l	4,50 €
<i>Martini</i> <i>bianco, rosso, extra dry</i>	5 cl	4,50 €
<i>Sherry</i> <i>dry oder medium</i>	5 cl	4,10 €
<i>Erdbeer-Rhabarber-Spritz¹</i> <i>Sekt mit Rhabarbersaft und</i> <i>Erdbeersirup</i>	0,2 l	5,50 €

Spirituosen

Klar	2 cl
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	2,50 €
<i>Absolut Wodka</i>	2,70 €
<i>Wodka Moskovskaja</i>	2,50 €
<i>Malteser Aquavit</i>	2,60 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2,70 €
<i>Linie</i>	2,70 €
<i>Fischergeist</i>	2,70 €
<i>Alpenschnaps Marille</i>	2,90 €
<i>Alpenschnaps Williams Birne</i>	2,90 €
<i>Grappa</i>	2,90 €
Weinbrand, Cognac, Brandy	2 cl
<i>Feiner alter Wilthener</i>	2,50 €
<i>Asbach Uralt</i>	3,20 €
<i>Veterano Osborne</i>	5,50 €
<i>Wilthener Goldkrone</i>	2,30 €
<i>Mariacron</i>	2,30 €
Kräuter	2 cl
<i>Kümmerling</i>	2,30 €
<i>Jägermeister</i>	2,50 €
<i>Schierker Feuerstein</i>	2,50 €
<i>Ramazotti</i>	2,50 €
<i>Fernet Branca</i>	2,50 €
<i>Becherovka</i>	2,50 €
<i>Underberg</i>	2,30 €
<i>Radeberger Bitter</i>	2,50 €
<i>Altmeister</i>	2,50 €
<i>Ratzeputz</i>	2,60 €
<i>Fläminger Jagd (Fuchs)</i>	2,50 €

Whisky, Whiskey**4 cl**

<i>Jim Beam (USA)</i>	4,90 €
<i>Jack Daniel's (USA)</i>	4,90 €
<i>Johnnie Walker (Red label, Schottland)</i>	4,90 €
<i>Glennfiddich (Schottland)</i>	5,40 €
<i>Glen Grant (Schottland)</i>	5,70 €
<i>Bushmills malt (Ireland)</i>	5,90 €
<i>Tullamore Dew (Ireland)</i>	5,90 €
<i>Jameson (Irish Whiskey)</i>	5,90 €

Verschiedenes**2 cl**

<i>Feigling</i>	2,20 €
<i>Bailey's</i>	2,50 €
<i>Dooley's</i>	2,50 €
<i>Sambuca</i>	2,50 €
<i>Ouzo</i>	2,50 €
<i>Eierlikör</i>	1,90 €
<i>Calvados</i>	2,70 €
<i>Likör 43</i>	2,50 €

Longdrink

0,2 l

<i>Bacardi Cola</i> ¹	6,50 €
<i>Wodka Lemon</i> ¹	6,50 €
<i>Gin Tonic</i> ³	5,50 €
<i>Campari Orange / Soda</i> ¹	5,60 €
<i>Batida Kirsch</i> ⁹	5,30 €
<i>Southern Ginger</i> ³	5,50 €
<i>Beam Cola</i> ^{1,10}	6,60 €
<i>Aperol Spritz</i> ¹	5,90 €

Wein

Wir beziehen unseren Wein vom Weingut Seeliger, deren Weinberge liegen im Gebiet Saale-Unstrut.

Weißwein Flaschen

0,75 l

Naumburger Göttersitz

<i>Müller-Thurgau</i> ¹	<i>trocken</i>	24,00 €
<i>Müller-Thurgau</i> ¹	<i>halbtrocken</i>	24,00 €
<i>Grauburgunder</i> ¹	<i>trocken</i>	25,50 €
<i>Traminer Spätlese</i> ¹	<i>halbtrocken</i>	26,00 €

Wetterzeuber Bischofsleite

<i>Riesling</i> ¹	<i>halbtrocken</i>	25,50 €
<i>Riesling</i> ¹	<i>trocken</i>	25,50 €

Rotwein Flaschen

0,75 l

Wetterzeuber Bischofsleite

<i>Blauer Portugieser</i> ¹	<i>halbtrocken</i>	25,50 €
<i>Blauer Portugieser</i> ¹	<i>trocken</i>	25,50 €

Salsitzer Englischer Garten

<i>Dornfelder</i> ¹	<i>trocken</i>	25,50 €
--------------------------------	----------------	---------

Roséwein Flaschen

0,75 l

Wetterzeuber Bischofsleite

Spätburgunder Rosé ¹	halbtrocken	24,00 €
Portugieser Rosé ¹	halbtrocken	24,00 €

Offene Weine

Weißwein

0,2 l

Naumburger Göttersitz

Müller-Thurgau ¹	trocken	7,40 €
-----------------------------	---------	--------

Wetterzeuber Bischofsleite

Riesling ¹	halbtrocken	7,40 €
-----------------------	-------------	--------

Rotwein

0,2 l

Wetterzeuber Bischofsleite

Dornfelder ¹	halbtrocken	7,40 €
Dornfelder ¹	trocken	7,40 €
Blauer Portugieser ¹	halbtrocken	7,40 €
Blauer Portugieser ¹	trocken	7,40 €

Roséwein

0,2 l

Wetterzeuber Bischofsleite

Spätburgunder Rosé ¹	halbtrocken	7,40 €
Portugieser Rosé ¹	halbtrocken	7,40 €

Sekt

Rotkäppchen¹

Flasche 0,75 l

halbtrocken	21,00 €
trocken	21,00 €

Rotkäppchen¹

Glas 0,1 l

halbtrocken	5,40 €
trocken	5,40 €

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Schwefeldioxid (geschwefelt)
6. Eisensalze (geschwärzt)
7. Stoffe zur Oberflächenbehandlung (gewachst)
8. Süßstoffe
9. Stabilisatoren (mit Phosphat)
10. koffeinhaltig
11. Speisesalz

Allergene Stoffe:

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (Nüsse)
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Sulphite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**GESCHICHTE
UNSERES HAUSES**



Ein erster Gasthof entstand schon um 1640, er war anfangs nur für Fuhrleute und wurde um 1700 vom damaligen Bürgermeister Christian Ernst Küster (seit 1688 Bürgermeister der Talstadt) gekauft und avisierte nun zum Verkehrslokal der vornehmeren Welt.

1711 ließ Küster das Gebäude umbauen. Das auf altem Grunde völlig neu errichtete Gebäude diente nun als Ausspannhof an der alten Handelsstraße Magdeburg/Leipzig. Der Gasthof der Patrizier-Familie hatte natürlich lebhaften Ausspannverkehr.

Auch befand sich hier ab 25. Juli 1713 die erste Bernburger Posthalterei, teilweise mit Unterstellplätzen für bis zu 100 Pferde und Kutschen. Bürgermeister C. E. Küster ließ dafür extra in seinem neuen „nahe dem Markte günstig gelegenen Haus schöne Appartements zur Commodität der Passagiers“ einrichten.

Noch bis zur Verlegung des Rathauses und der Errichtung des Finanzamtes in der Bergstadt (1921) war hier ein Kommen und Gehen von angesehenen Gästen.

1736 durfte der Löwen-Wirt keine Getränke über die Straße „versellen“ (verkaufen) und 1750 zahlte der „Goldene Löwe“ als Gasthof den Fronpfennig: 11 Taler Landsteuer, vier Taler sechs Groschen und zehn Pfennig Schoß sowie einen vierteljährlich fälligen Betrag in Höhe von 14 Groschen.

1789 ward der Wert des Gasthofs auf 3.200 Taler festgelegt.

Von 1819 bis 1821 war hier David Steidner Gastwirt, er starb am 6.2.1821 und hinterließ 6 Kinder. Ab 30. Oktober 1827 wurde der „Goldene Löwe“ nun von Wilhelm Steidner und nach dessen Tode (20.08.1883) auf Wunsch der Erben kurz von Louis Zimmermann weitergeführt. Renommiert wurde der Gasthof ab Oktober 1827 als Hotel-Restaurant „Goldener Löwe“ – ein Neubau – Breite Straße Nr. 3, „vis-à-vis dem Rathause“.

Sein 50-jähriges Jubiläum der Bewirtschaftung des „Goldenen Löwen“ beging am 30. Oktober 1877 der Hotel-Besitzer H. Steidner.

Im Auftrag der Erben des verstorbenen Gastwirts Steidner stand der Gasthof mit allem Zubehör an Gast- und Logierzimmern und dem dazugehörigen Inventar ab September 1883 zum Verkauf an. Der Gasthof wurde ab 5. Januar 1884 von Robert Steinert käuflich übernommen und bewirtschaftet. Nach dem Tode Robert Steinerts 1894 führte Witwe Emilie Steinert das Etablissement in unveränderter Weise weiter; am 21. November 1904 ging der „Goldene Löwe“ auf Steinerts Erben über.

Durch die Treuhand für Handel und Gewerbe G. m. b. H. in Bernburg wurde im Mai 1922 das Hotel an die Oberkellner Albin Nitsche und Anton Perl, welche langjährige Fachleute in ersten Hotels in Jena gewesen waren, verkauft; die Neueröffnung als „Löwen-Hotel“ erfolgte am 17. Juni 1922.

Am 13. Mai 1927 feierte man das 100-jährige Bestehen des Hotels „vis-a-vis dem Rathause“. Als Nitsche ab 15. August 1926 die „Union“ in der Bergstadt übernahm, führte es Besitzer Anton Perl noch jahrelang allein weiter (bis 1938).

Renoviert wurde es in den 1940er Jahren von Rudolf Bolz, so erfolgte auch am 21. August 1942 eine Wiedereröffnung. Der Krieg machte jedoch dem Wirt einen Strich durch seine weiteren großen Pläne.

Nach den Kriegswirren wurden Hotel und Restaurant im November 1947 wieder eröffnet. 1965 wurden im Haus jedoch sechs Wohnungen eingerichtet und der Hotelbetrieb eingestellt.

Im März 1987 erhielt Christine Höfinghoff (mit Mitarbeiterin Helga Pistorius) das Gewerbe für einen Hotelbetrieb; das nebenan bestehende „Hotel Wien“ wurde am 1. Mai 1987 mit 15 Zimmern mit Bad und 23 Betten, dazu einem Aufenthaltsraum mit gemütlicher Atmosphäre und einem herzhaften Frühstück, eröffnet.

Eine den Hotelbetrieb betreffende erteilte Auflage untersagte die Dauervermietung an Betriebe und Einrichtungen. Ende August 1987 verbuchte das Hotel bereits über 500 Personen als Gäste.

1991 kaufte Christine Höfinghoff das verfallene Nebengebäude Breite Straße 3.

Mit einer Million-Investition begann am 7. April 1992 hinter der denkmalgeschützten Fassade der Häuser Breite Straße Nr. 2 und 3 auf 1.200 m² der Bau des Hotels „Askania“ mit dem Restaurant „Amadeus Nr. 1“, geführt von Christine und auch Ehemann Klaus Höfinghoff. Am 1. Mai 1993 wurde es neu eröffnet. 29 Doppel- und 20 Einzelzimmer bieten nun 80 Gästen Unterkunft. Hinzu kamen 2 Konferenz- und Tagesräume mit umfangreicher moderner Technik und 40 bzw. 25 Plätzen.

Am 23. April 1993 wurde von Hans-Georg Korte für kurze Zeit das „Kartoffelhaus No. 1“ als „Das total unmögliche Wirtshaus“ eröffnet.

Am 28. März 1994 wurden vom Hotel- und Gaststättenverband Sachsen-Anhalt (DE-HOGA) dem Hotel „Askania“ „Drei Sterne“ verliehen. Prominente Gäste waren u. a. Ex-Außenminister Hans-Dietrich Genscher, Skisprung-Legende Jens Weißflog oder TV-Sportkommentator Heinz-Florian Oertel, auch Sängerin Ute Freudenberg und Schauspieler Wolfgang Stumph waren hier mehrfach zu Gast.

2001 übernahmen Höfinghoffs auch das Restaurant „Amadeus No 1“, bis dahin fremd verpachtet. In Zusammenarbeit mit dem Tourismusverband erfolgte 2010 erneut die Einstufung „3 Sterne Superior“. Das Zertifikat für Inhaberin Christine Höfinghoff und Ehemann Klaus bestätigte erneut den gehobenen Anspruch des Hauses.

Drei Jahre lang arbeiteten Höfinghoffs nach 21-jähriger Tätigkeit im Gaststättengewerbe auf ihren verdienten Ruhestand hin und konnten in dem gebürtigen Wismarer Falko Rauch einen würdigen Nachfolger für Hotel (72 Betten in 47 Zimmern) und Gaststätte ab 1. März 2018 finden.

Im Sommer 2018 wurde das Restaurant zu einem „kleinen Brauhaus“ umbenannt und wird nach und nach behutsam umgebaut. Es gibt wieder frisch gebräutes Bier, wie es auch vor 300 Jahren üblich war.

Der Name „Viktor Amadeus“ bezieht sich auf einen Fürsten der Askanier, welcher von 1634 – 1718 lebte und das Herzogtum Anhalt-Bernburg regierte. Er trug den Zusatznamen „der Gerühmte“ da er sich maßgeblich für den Wiederaufbau des Landes nach dem Dreißigjährigen Krieg einsetzte.

Unter Verwendung eines Textes von Joachim Henencke.



Polonez
52
insert
Kaugummi
Askania
Bier!



KLEINES BRAUHAUS
VIKTOR
Amadeus

- frisches handgebrautes Bier
- traditionelle Küche nach Brauhausart
- im Herzen Bernburgs - täglich geöffnet
- Catering-, Party- und Veranstaltungsservice für Ihre Feier

Breite Straße 2 - 3 | 06406 Bernburg
Tel.: 03471. 354-0
E-Mail: info@askania-hotel-bernburg.de
www.askania-hotel-bernburg.de

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag ab 16.30 Uhr
Samstag & Sonntag ab 11.00 Uhr