

**SPEISEKARTE
&
GETRÄNKE**



Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Soljanka

nach Mamas Rezept, mit Crème fraîche und Toast

4,50 €

Kartoffelcremesuppe

*herzhaft, mit Speck und Majoran gewürzt,
dazu gebratene Würstchenscheiben*

4,90 €

Rinderkraftbrühe

mit Streifen vom Wurzelgemüse und Eistich

3,90 €

Würzfleisch

*Ragout vom Schwein in Rahm, überbacken mit Gouda,
dazu knusprige Toastecken und Zitrone*

6,00 €

Salate

Fitness-Salat

*frische Marktsalate, Tomate, Gurke und Paprika,
Hähnchenbruststreifen, saftig gebraten,
mit Ananas, Sonnenblumenkernen und Croutons*

10,50 €

Amadeus-Salat

*knackige Blatt-Salate, Tomate, Gurke und Paprika
dazu gebratene Streifen vom Schweinefilet und Champignons*

11,50 €

Kleiner gemischter Salat

bunter Salatmix, dazu hausgebackenes Brot

4,50 €

Kleine Snacks für zwischendurch

Der Askania Burger

*ein saftig gegrilltes Hackfleisch, knuspriger Bacon,
würziger geschmolzener Käse, Tomate, Gewürzgurke und Salat
dazu Pommes Frites*

9,90 €

Bauernfrühstück

*Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck, Ei und einer
Spreewälder Gewürzgurke*

8,20 €

**3 St. Bruschetta / 3 St. Knobi-Feta-Brot
je 3,50 €**

Hauptgerichte

Lendensteaks vom Schwein

an Zucchini-Paprikagemüse und Kroketten

14,50 €

Schnitzel Wiener Art

mit Champignons á la Creme, dazu Pommes Frites

12,90 €

Braumeisterschnitzel

gefüllt mit herzhaftem Bacon, einer Spreewälder Gewürzgurke und Gouda-Käse, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat

13,50 €

Der Klassiker

Steak au four, dazu Buttererbsen und Kroketten

13,20 €

Amadeus Filet-Pfanne

marinierte Streifen vom Schweinefilet gebraten mit Zwiebeln, Pilzen und Zucchini, in einer Knoblauch-Thymian- Sauce dazu Kartoffel-Plätzchen

13,90 €

Metzger Sülze

hausgemacht, leicht säuerlich, dazu Bratkartoffeln und Remoulade

10,90 €

Brauhaus-Spezialitäten

Schweinshaxe am Spieß

*dazu Schlachtekraut, Petersilienkartoffeln,
Senf und Meerrettich*

12,90 €

Biersteak

*Schweinenacken, eingelegt in unserem Askania Bier
und süßem Senf, dazu blonde Zwiebeln und Bratkartoffeln*

13,50 €

Schwarzbiergulasch

an Apfel- Rotkraut und Kartoffelklößen

12,50 €

Schweinebäckchen

*butterzart geschmort, dazu Speckbohnen
und Bernburger Landkartoffeln*

14,00 €

Spätzle Pfanne

*mit Schweinefiletstreifen, frischen Champignon, Paprika und
Zwiebeln in einer cremigen Sauce*

12,00 €

Von unserem Lavasteingrill

Kutschersteak

Rosa gegrilltes Hüftsteak, mit Champignon-Lauch-Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln

20,50 €

Rumpsteak vom Weideochsen

zart-rosa gegrillt, dazu Kartoffelspalten, Kräuterquark-Dip, Kräuterbutter und ein kleiner Salat

21,50 €

Lady-Steak

saftiges Putensteak in einer Kokos-Curry-Sauce, an Broccoli Röschen und Basmati-Reis

13,50 €

Brauhaus-Pfanne

3 kleine Steaks von Rind, Geflügel und Schwein, an Bratkartoffeln, buntem Pfannengemüse und BBQ- Sauce

16,50 €

Aus Fluss und Meer

Gekrätertes Lachsfilet

an Rahmspinat und Butterreis

14,10 €

Gebratene Zandermedaillons

auf Rahmkraut und Röstitaler

14,50 €

3 Matjesfilets

mit Speckbohnen und Butterkartoffeln

12,00 €

Nicht nur für Vegetarier

Kokos-Curry-Gemüse

an einem Reis-Türmchen, fruchtig, frisch und lecker

10,50 €

Hausgemachter Gemüse-Rösti

mit Kräuterquark und Salatbeilage

9,90 €

Was Süßes hinterher

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

5,00 €

Hausgemachter Crepe

mit Apfelmus und Sahne

5,00 €

Eisflamme

cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

5,00 €

Brauhaus-Becher

Schokoeis, Schattenmorellen,

Dooleys (cremiger Toffee-Likör) und Sahne

5,00 €

Schweden Eisbecher

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

5,00 €

alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,75 l
<i>Mineralwasser</i>	2,20 €	4,90 €
<i>Stilles Wasser</i>	2,20 €	4,90 €
	0,2 l	0,5 l
<i>Cola</i> ^{1,10}	2,50 €	4,90 €
<i>Cola light</i> ^{1,8,10}	2,50 €	4,90 €
<i>Tonic Water</i>	2,50 €	4,90 €
<i>Ginger Ale</i>	2,50 €	4,90 €
<i>Bitter Lemon</i>	2,50 €	4,90 €
<i>Orangenlimonade</i> ¹ – Fanta	2,50 €	4,90 €
<i>Zitronenlimonade</i> – Sprite	2,50 €	4,90 €
<i>Spezi</i> ^{1,10}	2,50 €	4,90 €
<i>Apfelschorle</i>	2,50 €	4,90 €
<i>Orangensaft</i>	2,60 €	4,90 €
<i>Apfelsaft</i>	2,60 €	4,90 €
<i>Multivitaminsaft</i>	2,60 €	4,90 €
<i>Bananensaft</i> ³	2,60 €	4,90 €
<i>Kirschsaft</i>	2,60 €	4,90 €
<i>Ananassaft</i>	2,60 €	4,90 €
<i>Grapefruitsaft</i>	2,60 €	4,90 €
<i>KIBA</i>	2,60 €	4,90 €
<i>Maracujasaft</i> ³	2,60 €	4,90 €
<i>Tomatensaft</i>	2,60 €	4,90 €

Kaffeespezialitäten & heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,40 €
<i>Kännchen Kaffee</i>	4,10 €
<i>Café au Lait</i>	2,80 €
<i>Cappuccino</i>	2,80 €
<i>Espresso</i>	2,40 €
<i>Espresso coretto mit Grappa oder Amaretto</i>	3,00 €
<i>Espresso macchiato</i>	2,80 €
<i>Latte macchiato</i>	3,60 €
<i>Heiße Schokolade</i>	2,70 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	2,90 €
<i>Glas Tee</i>	2,40 €
<i>Kännchen Tee</i>	3,80 €

Dooley's mal anders

Dooley's Original: Toffe und Vodka

Subito	
<i>Espresso, Crusheis und Dooley's</i>	3,00 €
Coffee Toffee	
<i>1 Tasse Kaffee mit Dooley's und Sahne</i>	3,00 €
Quadrolino	
<i>Dooley's, frische Milch, Espresso und Milchschaum</i>	4,00 €
Hot Choc	
<i>Dooley's, heiße Schokolade und Sahne</i>	3,30 €
Latte macchiato	
<i>und Dooley's</i>	3,80 €
Toffee Cappuccino	
<i>Cappuccino und Dooley's</i>	3,00 €

Bier

Vom Fass	0,3 l	0,5 l
<i>Askania »Helles«, hausgemacht</i>	2,80 €	3,80 €
<i>Radeberger</i>	2,80 €	3,80 €
<i>Ur-Krostitzer-Schwarzbier</i>	2,80 €	3,80 €
<i>Alster / Diesel</i>	2,80 €	3,80 €
<i>Schöffelhofer (Weizenbier)</i>	3,20 €	3,90 €
Flaschenbier	0,33 l	0,5 l
<i>Franziskaner Hefe (dunkel, Kristall)</i>		3,90 €
<i>Schöffelhofer Grapefruit³</i>	3,20 €	
alkoholfreies Bier	0,33 l	0,5 l
<i>Jever Fun</i>	2,80 €	
<i>Krombacher</i>	2,80 €	
<i>Schöffelhofer Hefe</i>		3,80 €

Aperitifs

<i>Amadeus</i>		
<i>Pfirsichlikör mit Sekt</i>	0,1 l	4,00 €
<i>Martini</i>		
<i>bianco, rosso, extra dry</i>	5 cl	4,00 €
<i>Sherry</i>		
<i>dry oder medium</i>	5 cl	3,70 €
<i>Erdbeer-Rhabarber-Spritz</i>		
<i>Sekt mit Rhabarbersaft und Erdbeersirup</i>		5,00 €
<i>Milli Vanilli</i>		
<i>Galliano, frischer Zitronensaft, O-Saft</i>		5,50 €

Spirituosen

Klar	2 cl
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	2,00 €
<i>Absolut Wodka</i>	2,40 €
<i>Wodka Moskovskaja</i>	2,00 €
<i>Wodka Gorbatschow</i>	2,20 €
<i>Malteser Aquavit</i>	2,20 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2,60 €
<i>Linie</i>	2,60 €
<i>Fischergeist</i>	2,40 €
<i>Alpenschnaps Marille</i>	2,60 €
<i>Alpenschnaps Williams</i>	2,60 €
<i>Alpenschnaps Williams Birne</i>	2,60 €

Weinbrand, Cognac, Brandy **2 cl**

<i>Feiner alter Wilthener</i>	2,20 €
<i>Asbach Uralt</i>	3,00 €
<i>Remy Martin</i>	5,00 €
<i>Metaxa</i>	2,90 €
<i>Veterano Osborne</i>	5,00 €
<i>Wilthener Goldkrone</i>	1,90 €
<i>Mariacron</i>	1,90 €

Kräuter **2 cl**

<i>Kümmerling</i>	2,00 €
<i>Jägermeister</i>	2,20 €
<i>Schierker Feuerstein</i>	2,20 €
<i>Ramazotti</i>	2,20 €
<i>Fernet Branca</i>	2,20 €
<i>Averna</i>	2,20 €
<i>Becherovka</i>	2,20 €
<i>Underberg</i>	2,00 €
<i>Radeberger Bitter</i>	2,20 €
<i>Altmeister</i>	2,20 €
<i>Ratzeputz</i>	2,40 €
<i>Fläminger Jagd (Fuchs)</i>	2,20 €

Whisky, Whiskey

4 cl

<i>Jim Beam (USA)</i>	4,50 €
<i>Jack Daniel's (USA)</i>	4,70 €
<i>Johnnie Walker (Red label, Schottland)</i>	4,70 €
<i>Chivas Regal (Schottland)</i>	5,20 €
<i>Glennfiddich (Schottland)</i>	5,20 €
<i>Glen Grant (Schottland)</i>	5,50 €
<i>Ballentines (Schottland)</i>	5,20 €
<i>Dimple (Schottland)</i>	6,10 €
<i>Bushmills malt (Ireland)</i>	5,70 €
<i>Tullamore Dew (Ireland)</i>	5,70 €
<i>Jameson (Irish Whiskey)</i>	7,00 €
<i>Lagavulin (Single Malt, Schottland)</i>	8,70 €

Verschiedenes

2 cl

<i>Feigling</i>	1,90 €
<i>Bailey's</i>	2,20 €
<i>Dooley's</i>	2,20 €
<i>Sambuca</i>	2,20 €
<i>Ouzo</i>	2,20 €
<i>Sierra Tequila Silver</i>	2,20 €
<i>Sierra Tequila Gold</i>	2,20 €
<i>Kirschlikör</i>	2,00 €
<i>Apfelkorn</i>	2,20 €
<i>Eierlikör</i>	1,70 €
<i>Calvados</i>	2,20 €
<i>Likör 43</i>	2,20 €
<i>Andalö</i>	3,30 €

Longdrink **0,2 l**

<i>Bacardi Cola</i> ¹	5,00 €
<i>Wodka Lemon</i> ¹	5,00 €
<i>Wodka Cola</i>	5,00 €
<i>Gin Tonic</i> ³	4,30 €
<i>Campari Orange / Soda</i> ¹	4,50 €
<i>Batida Kirsch</i> ⁹	4,20 €
<i>Southern Ginger</i> ³	4,20 €
<i>Beam Cola</i> ¹	5,20 €
<i>Aperol Spritz</i>	4,00 €
<i>Andalö Splish</i>	4,70 €

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>	16,00 €
<i>Müller-Thurgau</i> ¹	<i>halbtrocken</i>	16,00 €
<i>Grauburgunder</i> ¹	<i>trocken</i>	18,00 €
<i>Traminer Spätlese</i> ¹	<i>halbtrocken</i>	17,00 €

Wetterzeuber Bischofsleite

<i>Rießling</i> ¹	<i>halbtrocken</i>	18,00 €
<i>Rießling</i> ¹	<i>trocken</i>	18,00 €

Rotwein Flaschen **0,75 l**

Wetterzeuber Bischofsleite

<i>Blauer Portugieser</i> ¹	<i>halbtrocken</i>	18,00 €
<i>Blauer Portugieser</i> ¹	<i>trocken</i>	18,00 €

Salsitzer Englischer Garten

<i>Dornfelder</i> ¹	<i>trocken</i>	18,00 €
--------------------------------	----------------	---------

Roséwein Flaschen **0,75 l**

<i>Wetterzeuber Bischofsleite</i>		
<i>Spätburgunder Rosé¹</i>	<i>halbtrocken</i>	17,00 €
<i>Portugieser Rosé¹</i>	<i>halbtrocken</i>	17,00 €

Offene Weine

Weißwein **0,2 l**

<i>Naumburger Göttersitz</i>		
<i>Müller-Thurgau¹</i>	<i>trocken</i>	5,80 €

<i>Wetterzeuber Bischofsleite</i>		
<i>Rießling¹</i>	<i>halbtrocken</i>	5,80 €

Rotwein **0,2 l**

<i>Wetterzeuber Bischofsleite</i>		
<i>Dornfelder¹</i>	<i>halbtrocken</i>	5,80 €
<i>Dornfelder¹</i>	<i>trocken</i>	5,80 €
<i>Blauer Portugieser¹</i>	<i>halbtrocken</i>	5,80 €
<i>Blauer Portugieser¹</i>	<i>trocken</i>	5,80 €

Roséwein **0,2 l**

<i>Wetterzeuber Bischofsleite</i>		
<i>Spätburgunder Rosé¹</i>	<i>halbtrocken</i>	5,80 €
<i>Portugieser Rosé¹</i>	<i>halbtrocken</i>	5,80 €

Sekt

<i>Rotkäppchen</i> ¹	<i>Flasche 0,75 l</i>	
	<i>halbtrocken</i>	17,00 €
	<i>trocken</i>	17,00 €
<i>Rotkäppchen</i> ¹	<i>Glas 0,1 l</i>	
	<i>halbtrocken</i>	3,90 €
	<i>trocken</i>	3,90 €

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 Posthaltere, 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.