# SPEISEKARTE & GETRÄNKE

## MENU & DRINKS

KLEINES BRAUHAUS
BERNBURG / SAALE

VIKTOR Amadeus

# Vorspeisen und Suppen

appetizers and soups

**Hausgemachte Soljanka** 2,3,8,a,c,g,i
*nach Mamas Rezept, mit Crème fraîche und Hausbrot*
**Home made soljanka**
*according to mom's recipe with creme fraîchè and bread*
**Acht Euro |** Eight euros

**Tomatencremesuppe** 2,3,4,9,i,j,g
*mit Buttercroutons und Hausbrot*
**Cream of tomato soup**
*with butter croutons and house bread*
**Sieben Euro & Neunzig Cent |** Seven euros & ninety cents

**Würzfleisch** a,c,g,i
*rahmiges Ragout vom Landschwein,*
*überbacken mit Käse, dazu Zitrone und Hausbrot*
**»Wuerzfleisch«** *(seasoned meat)*
*creamy ragout from country pigs, gratinated with cheese*
*served with lemon and house bread*
**Neun Euro |** Nine euros

*Reduzierte Portionsgröße – reduzierter Preis -15 %*
*Kleiner Beilagensalat – gerne zu jedem Gericht extra +4,50 €*
*Reduced portion size – reduced price -15 % | Small salad – extra with every dish +4,50 €*

# Salate,
# vegetarische & vegane Gerichte

salads, vegetarians & vegan

**Fitness-Salat** 2,a,c,g
*bunter Salatmix, mit Tomate, Gurke, Paprika und Buttercroutons, dazu gebratene Hähnchenstreifen und Ananas, mit unserem Hausbrot*
**Fitness salad**
*Mixed salad with tomato, cucumber, pepper, and buttered croutons, with fried Chicken strips and pineapple, homemade bread*
**Achtzehn Euro |** Eighteen euros

**Kleine gemischte Salatschale** a,c,g
*bunter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und Buttercroutons, dazu unser Hausbrot*
**Small salad bowl**
*salad with cucumber, tomato, bell pepper and buttered croutons, house bread*
**Acht Euro |** Eight euros

**Kokos-Curry-Gemüse** a,c,g
*verschiedene Gemüse in fruchtiger Kokos-Curry-Sauce und Butterreis (auch vegan möglich)*
**Coconut-curry-vegetables**
*various vegetables in fruity coconut curry sauce and butter rice (Pure vegan available)*
**Achtzehn Euro |** Eighteen euros

**Vegane Maultaschen** a,c,g
*mit Gemüsefüllung in einer fruchtigen Tomatensauce*
**Vegan Swabian ravioli**
*with vegetable filling in a fruity tomato sauce*
**Sechszehn Euro & Dreißig Cent |** Sixteen euros & thirty cents

*Reduzierte Portionsgröße – reduzierter Preis -15 %*
*Kleiner Beilagensalat – gerne zu jedem Gericht extra +4,50 €*
*Reduced portion size – reduced price -15 % | Small salad – extra with every dish +4,50 €*

# Hauptgerichte
main dishes

**Braumeisterschnitzel**
*gefüllt mit Bacon, Gouda und Gewürzgurke*
*dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat*
**Braumeister schnitzel**
*filled with bacon, gouda and gherkin*
*served with fried potatoes and cucumber salad*
**Einundzwanzig Euro |** Twenty-one euros

**Schlemmerschnitzel** a,c,g
*vom Schwein, überbacken mit Schmorzwiebeln,*
*Kochschinken und Käse, dazu Pommes frites*
**gourmet schnitzel**
*escallop from pork, gratinated with braised onions,*
*ham and cheese with french fries*
**Zwanzig Euro |** Twenty euros

**Brauhauspfanne** 2,g
*Bratkartoffeln, herzhaftes Sauerkraut, Kaßeler,*
*Boulette und eine Harzer Knacker*
**Brewery-pan**
*Fried potatoes with onions, bacon and bell pepper,*
*with it 3 pork medallions and creme fraiche*
**Einundzwanzig Euro & Fünfzig Cent |** Twenty-one euros & fifty cents

**Metzger Sülze** 2,8,c,i
*hausgemacht, leicht säuerlich abgeschmeckt,*
*dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce*
**Butcher's aspic**
*homemade, slightly sour, with fried potatoes and remoulade*
**Siebzehn Euro |** Seventeen euros

**2 Hausgemachte Bouletten** 2,8,c,i
*mit Rotkohl, Stampfkartoffeln und Sauce*
**2 Homemade boulettes**
*with red cabbage, mashed potatoes and gravy*
**Siebzehn Euro & Neunzig Cent |** Seventeen euros & ninety cents

*Reduzierte Portionsgröße – reduzierter Preis -15 %*
*Kleiner Beilagensalat – gerne zu jedem Gericht extra +4,50 €*
*Reduced portion size – reduced price -15 % | Small salad – extra with every dish +4,50 €*

# Brauhaus-Spezialitäten

Brewery specialities

**Knusprige Schweinshaxe** 3,j
*am Spieß serviert, dazu Schlachtekraut, Petersilienkartoffeln, Meerrettich und Senf*
**Crispy pork knuckle**
*served on a skewer with sauerkraut, parsley potatoes, horseradish and mustard*
**Einundzwanzig Euro |** Twenty-one euros

**Schwarzbiergulasch** 2,g
*an Apfelrotkraut und Butterspätzle*
**»Black beer« goulash**
*with homemade red cabbage and buttered spaetzle*
**Achtzehn Euro & Neunzig Cent |** Eighteen euros & ninety cents

**Geschmorte Schweinebäckchen** 2
*in eigener Sauce, dazu Butterbohnen und Petersilienkartoffeln*
**Braised pork cheeks**
*in own sauce, served with butter beans and parsley potatoes*
**Zweiundzwanzig Euro & Fünfzig Cent |** Twenty-two euros & fifty cents

**Bierbraten vom Schweinenacken** a,c,g
*in kräftiger Sauce, dazu hausgemachte Semmelknödel und Krautsalat*
**Beer roast pork neck**
*in a hearty sauce, served with homemade bread dumplings and coleslaw*
**Zwanzig Euro |** Twenty euros

**Harzer BrotZeit (Brett)** a,c,g
*Regionale Spezialitäten der Metzgerei Münch aus Bad Suderode, regionaler Käse und Brot*
**Harz evening meal**
*Regional specialties from the Münch butcher's shop in Bad Suderode, regional cheese and bread*
**Achtzehn Euro & Neunzig Cent |** Eighteen euros & ninety cents

*Reduzierte Portionsgröße – reduzierter Preis -15 %*
*Kleiner Beilagensalat – gerne zu jedem Gericht extra +4,50 €*
*Reduced portion size – reduced price -15 % | Small salad – extra with every dish +4,50 €*

# Kurzgebratenes

Short roast

**Rumpsteak vom Weideochsen** 4,g
*ca. 220 g mit gebratenen Zwiebeln,*
*Pommes frites, Kräuterbutter*
**Sirloin-steak**
*about 220g. with fried onions, French fries,*
*herb butter and a small salad*
**Siebenundzwanzig Euro |** Twenty-seven euros

**Sweet Chili Chicken** g
*marinierte Hähnchenbrust,*
*dazu gebratenes Pfannengemüse und Kartoffelspalten*
**Sweet Chili Chicken**
*marinated chicken breast served with fried vegetables and potato wedges*
**Neunzehn Euro & Fünfzig Cent |** Nineteen euros & fifty cents

**Bad Suderoder Wildbratwurst** g
*mit Kartoffelstampf und geschmorten Zwiebeln*
**Bad Suderoder wild sausage**
*with mashed potatoes and braised onions*
**Neunzehn Euro |** Nineteen euros

# Aus Fluss und Meer

From river and sea

**Zandermedaillons** a,g
*an Rahmspinat und Kartoffelrösti*
**zander medallions**
*with creamed spinach and potato rösti*
**Dreiundzwanzig Euro & Neunzig Cent |** Twenty-three euros & ninety cents

**Gebratenes Lachsfilet** 2
*auf Rattatouille und Butterreis*
**Roasted salmon fillet**
*on rattatouille and buttered rice*
**Dreiundzwanzig Euro & Fünfzig Cent |** Twenty-three euros & fifty cents

*Reduzierte Portionsgröße – reduzierter Preis -15 %*
*Kleiner Beilagensalat – gerne zu jedem Gericht extra +4,50 €*
*Reduced portion size – reduced price -15 % | Small salad – extra with every dish +4,50 €*

# Dessert und Eisbecher

something sweet behind

**Kaiserschmarr`n** 3,c,g
*mit heißen Kirschen und Sahne*
**Kaiserschmarr`n**
*with hot cherries and cream*
**Acht Euro & Dreißig Cent |** Eight euros & thirty cents

**Warmer Apfelstrudel**
*mit Vanillesauce und Sahne*
**Warm apple strudel**
*with vanilla sauce and cream*
**Acht Euro |** Eight euros

**Eis & Heiß** a,c,g
*cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne*
**Ice & Hot**
*vanilla ice cream with hot raspberries and cream*
**Acht Euro |** Eight euros

**Schoko-Nuss-Becher** 3,c,g
*Schokoladeneis, Walnüsse, Karamellsauce und Sahne*
**Chocolate Nut Cup**
*Chocolate ice cream, walnuts, caramel sauce and cream*
**Acht Euro |** Eight euros

*Reduzierte Portionsgröße – reduzierter Preis -15 %*
*Kleiner Beilagensalat – gerne zu jedem Gericht extra +4,50 €*
*Reduced portion size – reduced price -15 % | Small salad – extra with every dish +4,50 €*

# GETRÄNKE

## DRINKS

KLEINES BRAUHAUS
BERNBURG / SAALE

VIKTOR
Amadeus

# alkoholfreie Getränke

nonalcoholic drinks

| | 0,2 l | 0,75 l |
|---|---|---|
| ***Mineralwasser** | mineral water* | 3,20 € | 5,90 € |
| ***Stilles Wasser** | still water* | 3,20 € | 5,90 € |

| | 0,2 l | 0,5 l |
|---|---|---|
| ***Cola*** [1,10] | 3,20 € | 5,20 € |
| ***Cola light*** [1,8,10] | 3,20 € | 5,20 € |
| ***Tonic Water*** | 3,20 € | 5,20 € |
| ***Ginger Ale*** | 3,20 € | 5,20 € |
| ***Bitter Lemon*** | 3,20 € | 5,20 € |
| ***Orangenlimonade*** [1] **– *Fanta*** | 3,20 € | 5,20 € |
| ***Zitronenlimonade*** [2] **– *Sprite*** | 3,20 € | 5,20 € |
| ***Spezi** | cola and lemonade mix* [1,8,10] | 3,20 € | 5,20 € |
| ***Apfelschorle** | apple spritzer* | 3,20 € | 5,20 € |
| ***Rhabarberschorle** | rhubarb spritzer* | 3,20 € | 5,20 € |
| ***Hopfen-Holunder Brause** | Hops and elderberry lemonade* **der Brauserei Gommern** | | 4,90 € |

| | | |
|---|---|---|
| ***Orangensaft** | orange juice* | 3,20 € | 5,20 € |
| ***Apfelsaft** | apple juice* | 3,20 € | 5,20 € |
| ***Bananensaft** | banana juice* [3] | 3,20 € | 5,20 € |
| ***Kirschsaft** | cherry juice* | 3,20 € | 5,20 € |
| ***KIBA** | cherry and banana juice* [3] | 3,20 € | 5,20 € |
| ***Maracujasaft** | passion fruit juice* [3] | 3,20 € | 5,20 € |
| ***Tomatensaft** | tomato juice* | 3,20 € | 5,20 € |
| ***Rhabarbersaft** | rhubarb juice* | 3,20 € | 5,20 € |

# Kaffeespezialitäten & heiße Getränke

specialty coffee & hot beverages

| | |
|---|---|
| ***Tasse Kaffee** | cup coffee* | 2,60 € |
| ***Kännchen Kaffee** | small pot of coffee* | 4,50 € |
| ***Café au Lait*** [g] | 2,90 € |
| ***Cappuccino*** [g] | 2,90 € |
| ***Espresso*** | 2,60 € |
| ***Espresso coretto** mit/with **Grappa** oder/or **Amaretto*** | 3,30 € |
| ***Espresso macchiato*** [g] | 2,80 € |
| ***Latte macchiato*** [g] | 3,90 € |
| | |
| ***Heiße Schokolade** | hot chocolate* [g] | 3,10 € |
| ***Heiße Schokolade mit Sahne** | with cream* [g] | 3,30 € |
| ***Glas Tee** | glass of tea* | 2,60 € |

## **Bier** | Beer

| **Vom Fass** \| by the keg | **0,3 l** | **0,5 l** |
|---|---|---|
| *Askania, hausgemacht* [a] | 3,90 € | 5,60 € |
| *Helles, Rotes, Dunkles* | | |
| *Alster / Diesel* [1,a] | 3,90 € | 5,60 € |

| **Flaschenbier** \| bottled beer | **0,33 l** | **0,5 l** |
|---|---|---|
| *Schöfferhofer Hefe (hell, dunkel, Kristall)* [a] | | 5,40 € |
| *Schöfferhofer yeast (light, dark, crystal)* | | |

| **alkoholfreies Bier** \| alcohol-free | **0,33 l** | **0,5 l** |
|---|---|---|
| *Jever Fun* [a] | 3,20 € | |
| *Krombacher* [a] | 3,20 € | |
| *Schöfferhofer Hefe \| yeast* [a] | | 5,40 € |

## Aperitifs

| | | |
|---|---|---|
| *Amadeus* [1] | | |
| *Pfirsischlikör mit Sekt* | 0,1 l | 4,50 € |
| *peach liqueur with sparkling wine* | | |
| *Martini* | | |
| *bianco, rosso, extra dry* | 5 cl | 4,50 € |
| *Sherry* | | |
| *dry oder\|or medium* | 5 cl | 4,10 € |
| *Erdbeer-Rhabarber-Spritz* [1] | | |
| *Sekt mit Rhabarbersaft und Erdbeersirup* | 0,2 l | 5,50 € |
| ***strawberry-pieplant-spritz*** | | |
| *sparkling wine with pieplant juice and strawberry sirup* | | |

# **Spirituosen** | spirits

| **Klar** \| clear | **2 cl** |
|---|---|
| *Nordhäuser Doppelkorn* | 3,00 € |
| *Absolut Wodka* | 3,20 € |
| *Wodka Moskovskaja* | 3,00 € |
| *Malteser Aquavit* | 3,10 € |
| *Jubiläums Aquavit* | 3,20 € |
| *Linie* | 3,20 € |
| *Fischergeist* | 3,20 € |
| *Alpenschnaps Marille* | 3,40 € |
| *Alpenschnaps Williams Birne* | 3,40 € |
| *Grappa* | 3,40 € |

| **Weinbrand, Cognac, Brandy** | **2 cl** |
|---|---|
| *Feiner alter Wilthener* | 3,00 € |
| *Asbach Uralt* | 3,70 € |
| *Veterano Osborne* | 6,00 € |
| *Wilthener Goldkrone* | 2,80 € |
| *Mariacron* | 2,80 € |

| **Kräuter** \| bitters | **2 cl** |
|---|---|
| *Kümmerling* | 2,80 € |
| *Jägermeister* | 3,00 € |
| *Schierker Feuerstein* | 3,00 € |
| *Ramazotti* | 3,00 € |
| *Fernet Branca* | 3,00 € |
| *Becherovka* | 3,00 € |
| *Underberg* | 2,80 € |
| *Radeberger Bitter* | 3,00 € |
| *Altmeister* | 3,00 € |
| *Ratzeputz* | 3,10 € |
| *Fläminger Jagd (Fuchs)* | 3,00 € |

| **Whisky, Whiskey** | **4 cl** |
|---|---|
| *Jim Beam (USA)* | 4,90 € |
| *Jack Daniel's (USA)* | 4,90 € |
| *Johnnie Walker (Red label, Schottland)* | 4,90 € |
| *Glennfiddich (Schottland)* | 5,40 € |
| *Glen Grant (Schottland)* | 5,70 € |
| *Bushmills malt (Ireland)* | 5,90 € |
| *Tullamore Dew (Ireland)* | 5,90 € |
| *Jameson (Irish Whiskey)* | 5,90 € |

| **Verschiedenes** \| sundries | **2 cl** |
|---|---|
| *Feigling* | 2,70 € |
| *Bailey's* | 3,00 € |
| *Dooley's* | 3,00 € |
| *Sambuca* | 3,00 € |
| *Ouzo* | 3,00 € |
| *Eierlikör* | 2,40 € |
| *Calvados* | 3,20 € |

| **Longdrink** | | **0,2 l** |
|---|---|---|
| *Bacardi Cola* [1] | | 6,50 € |
| *Wodka Lemon* [1] | | 6,50 € |
| *Gin Tonic* [3] | | 5,50 € |
| *Campari Orange / Soda* [1] | | 5,60 € |
| *Batida Kirsch* [9] | | 5,30 € |
| *Southern Ginger* [3] | | 5,50 € |
| *Beam Cola* [1,10] | | 6,60 € |
| *Aperol Spritz* [1] | | 5,90 € |

# **Wein** | Wine

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

| **Weißwein Flaschen** | white wine bottles | **0,75 l** |
|---|---|---|
| ***Naumburger Göttersitz*** | | |
| *Müller-Thurgau* | *trocken* | 24,00 € |
| *Müller-Thurgau* | *halbtrocken* | 24,00 € |
| *Grauburgunder* | *trocken* | 25,50 € |
| *Traminer Spätlese* | *halbtrocken* | 26,00 € |
| ***Wetterzeuber Bischofsleite*** | | |
| *Kernling* | *halbtrocken* | 25,50 € |
| *Riesling* | *trocken* | 25,50 € |

| **Rotwein Flaschen** | red wine bottles | **0,75 l** |
|---|---|---|
| ***Wetterzeuber Bischofsleite*** | | |
| *Cuvée* | *halbtrocken* | 25,50 € |
| *Cabernet Mitos* | *trocken* | 25,50 € |
| ***Salsitzer Englischer Garten*** | | |
| *Dornfelder* | *trocken* | 25,50 € |

**Roséwein Flaschen** | rosé wine bottles **0,75 l**

***Seeliger***
*Rosé* *halbtrocken* 24,00 €

## **Offene Weine** | wine by the glass

**Weißwein** | white wine **0,2 l**

***Naumburger Göttersitz***
*Müller-Thurgau* *trocken* 7,40 €

***Wetterzeuber Bischofsleite***
*Kernling* *halbtrocken* 7,40 €

***Naumburger Göttersitz***
*Traminer Spätlese* *halbtrocken* 7,40 €

**Rotwein** | red wine **0,2 l**

***Wetterzeuber Bischofsleite***
*Dornfelder* *halbtrocken* 7,40 €
*Dornfelder* *trocken* 7,40 €
*Cuvée* *halbtrocken* 7,40 €
*Cabernet Mitos* *trocken* 7,40 €

**Roséwein** | rosé wine **0,2 l**

***Seeliger***
*Rosé* *halbtrocken* 7,40 €

## **Sekt** | sparkling wine

| | | |
|---|---|---|
| ***Rotkäppchen*** | *Flasche | bottle 0,75 l* | |
| | *halbtrocken* | 21,00 € |
| | *trocken* | 21,00 € |
| ***Rotkäppchen*** | *Glas | glass 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

## additives:

1. colouring agent
2. preservatives
3. antioxidant
4. flavor enhancer
5. sulfur dioxide (sulfured)
6. Iron salts (blackened)
7. Substances for surface treatment (waxed)
8. sweeteners
9. stabilizers (with phosphate)
10. caffeinated
11. table salt

## allergens solutes:

a. Cereals containing gluten
b. Crustaceans and products thereof
c. Eggs and products thereof
d. Fish and products thereof
e. Peanuts and products thereof
f. Soybeans and products thereof
g. Milk and products thereof (including lactose)
h. Nuts
i. Celery and products thereof
j. Mustard and products thereof
k. Sesame seeds and products thereof
l. Sulphites
m. Lupins and products thereof
n. Molluscs and products thereof

# 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 gelegenem 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 (DEHOGA) 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 gebrautes 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.

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