Bartsch

HOTEL-RESTAURANT

Ihre Traditionsgaststätte in Bielefeld
seit 1897

Hotel-Restaurant Bartsch · Viktoriastraße 54 · 33602 Bielefeld · Telefon: 05 21 / 6 52 76 · E-Mail: info@hotel-restaurant-bartsch.de

Im Wandel der Zeit

Tradition hat immer Saison – das spüren unsere Gäste, sobald sie die Hausschwelle übertreten und sich von der behaglichen Atmosphäre bezaubern lassen.

Ca. 1955: Vor dem Neubau des Hotels und der Kegelbahnen, im Hintergrund links das jetzige Wäschemuseum.

Um 1932: Unsere Großeltern mit unserem Vater Rolf und seiner Schwester. Die Theke und die Zapfsäule werden heute noch poliert und genutzt.

Schon damals immer dabei: Boxer Alf.

Jede Woche Würfelzucker für die Pferde Liese und Lotte. Unser Vater Rolf mit Kathi und Nachbarskindern.

LIEBE GÄSTE,

wenn dieses Haus erzählen könnte: spannendes, lustiges, trauriges und jede Menge „ups und downs". Hier ein kleiner Einblick:

1897 von **Friedrich Bartsch** gekauft, wurde aus einer Bäckerei eine einfache Gaststätte.
Sohn Heinrich Bartsch und seine Gattin Marie übernahmen und bauten die Theke ein, welche Sie heute noch bewundern können. Die Küche bot Soleier, Koteletts und Frikadellen. Das Bier wurde per Pferdewagen geliefert und mit Stangeneis gekühlt. Auf der Kegelbahn sorgten Kegeljungen für´s „8 um´s Vorderholz" und im Lokal klimperte ein elektrisches Klavier.

1960 modernisierten unsere Eltern **Rolf und Margret Bartsch**. Es entstanden vier vollautomatische Bundeskegelbahnen sowie einfache Hotelzimmer für Handelsreisende und Monteure. Partys in heimischen Partykellern lagen im Trend und so lieferten wir auch Buffets ausser Haus. Mein Vater Rolf kochte die leckersten Speisen und sein hausgebeizter, geräucherter Lachs war stadtbekannt und gehörte in vielen Bielefelder Familien zur Weihnachtstradition.
Heute dürfen wir leider aus Brandschutzgründen im Haus nicht mehr räuchern.

Wir erlebten als „die 5-Bartsch Gewschwister" eine unbeschwerte Kindheit hier im Haus. Unsere Boxer-Hunde Eiko und Ali waren immer mit dabei. 1991 haben die Geschwister **Susanne und Thomas Bartsch** die Gaststätte übernommen und gemeinsam geführt.

1997 konnten wir unser **100-jähriges Geschäftsjubliäum** feiern. Dies ehrte die Stadt Bielefeld mit einem bronzenen Leineweber, dem Wahrzeichen der Stadt, welcher Sie direkt oben an der Theke begrüßt.

Seit 2015 werde ich von einem tollen, **langjährigen Team** unterstützt. Anna als Serviceleitung im Schulterschluß mit „ihren Mädels". In der Küche Rubel und Sojjib, Sabine und Nayyif pflegen Hotel, Ferienwohnungen, Kegelbahnen. Daniel und Werner kümmern sich um Haus und Hof, rücken Tische und schleppen Stühle, polieren die Tanzfläche auf Hochglanz und bestücken Bierkeller und Theke.

2020 dann der **Lockdown!** Eine Vollbremsung aus vollem Lauf, von der wir uns in kleinen Schritten erholen. Für die ins Wasser gefallene 125 Jahr Feier haben wir Auszüge unserer Bauakte von der Stadt Bielefeld geschenkt bekommen, welche in der zweiten Gaststube gerahmt hängen.
Besonders stolz und dankbar bin ich, dass mir alle die Treue gehalten haben, angefangen bei meinem Team und besonders Ihnen als meine Gäste. Unser Credo ist es, dass Sie sich wohlfühlen und die Zeit im BARTSCH in vollen Zügen geniessen und gerne mit Ihren Freunden, Bekannten und Verwandten wiederkommen. Nur so können wir gestiegene Rohstoff, Energie und Personalkosten auffangen.
Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind!

Ihre Susanne Bartsch & Team

Speisekarte

AUS DEM GROSSEN SUPPENTOPF

Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	4,90 €
Oma Maries Hühnersuppe	4,90 €
Eintopf der Woche	10,90 €
Kleiner Eintopf	4,90 €

VORSPEISEN UND KLEINER HUNGER

Eintopf als Miniportion (Kaffeetasse, nur Vorspeise)	2,90 €
Kleiner Lachstoast mit Sahnemeerrettich	10,90 €
Ragout Fin mit Toast und Butter	10,90 €

AUS FLUSS UND MEER

Großer Lachstoast mit Sahnemeerrettich	13,90 €
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Sahnesauce, Salatbouquet, dazu Bratkartoffeln	12,90 €
Dreierlei vom Matjes mit Bratkartoffeln feine Matjesfiletstückchen angemacht mit 3 verschiedenen Saucen	14,90 €

SALAT

Bunter Salat mit Hausdressing	12,90 €
Großer Salat mit zarten, gebratenen Hühnchenbruststreifen	15,90 €
Bunter Salat mit Ziegenkäse und roter Beete	15,90 €

Alle Preise sind Endpreise (Bedienung und Mehrwertsteuer sind enthalten).Allergenordner an der Kasse.

REIBEKUCHEN

...mit Lachs und Sahnemeerrettich	15,90 €
...mit Pilzen in Rahmsauce	15,90 €
...mit Apfelmus	10,90 €

VEGETARISCH / VEGAN

Gemüsecurry mit Jasminreis	15,90 €
Risotto nach Tagesempfehlung	16,90 €

HAUPTSPEISEN

Sülze mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln	12,90 €
Gemüsecurry mit Hähnchenbruststreifen und Jasminreis	18,90 €
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat (Vegetarier bestellen bitte ohne Speck)	11,90 €
Schnitzel „Wiener Art"	16,90 €
„Krüstchen" - knuspriges Schnitzel, Spiegelei „on top"	17,90 €
Schnitzel „Jäger Art" mit leckerer Pilzrahmsauce	16,90 €
Hühnchenschnitel „Jäger Art" mit leckerer Pilzrahmsauce	15,90€
„ Cordon Bleu" gefüllt mit Käse und gekochtem Schinken	18,90 €

Alle Preise sind Endpreise (Bedienung und Mehrwertsteuer sind enthalten). Allergenordner an der Kasse.

SCHWEINEMEDAILLONS UND -STEAKS

Medaillons „Jäger-Art“ mit frischer Pilzrahmsauce	20,90 €
Medaillons „Madagaskar“ mit feiner, würziger Pfeffersauce	20,90 €
„Natur“ Schweinesteak unpaniert mit Kräuterbutter	16,90 €
„Holzfäller-Art“ mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter	18,90 €

Die Medaillons und Steaks servieren wir mit Salat und Bratkartoffeln.
Auf Wunsch mit Kroketten oder Pommes frites

Gerne machen wir Sie auf **Tagesangebote** an der Tafel und unsere wechselnden **Desserts** aufmerksam!

Wie wäre es mit einem

Desspresso - Dessert und Espresso in Kombination	5,00 €

Getränkekarte

Frisch vom Fass

Grevensteiner, Veltins, Krombacher, Kellerbier oder Alster	0,2 l	2,00 €	0,4 l	4,00 €
Krombacher Kellerbier im Originalglas			0,3 l	3,00 €

Bielefelder Herrengedeck „BiBi“: Ein Bier 0,2 l und eine Bielefelder Luft	3,80 €
Bielefelder Damengedeck „TaBi“: Ein Bier 0,2 l und eine rote Tatjana	3,80 €

Flaschenbiere

Krombacher Weizen hell, dunkel, cristal, alkoholfrei	0,5 l	4,80 €
Veltins 0,0 %	0,33 l	3,00 €

Erfrischendes

Carolinen Wasser prickelnd oder still	0,2 l	2,00 €	0,4 l	4,00 €	0,7 l	5,50€
Cola, Fanta, Carolinen Zitrone, Spezi			0,33 l	3,00 €	0,4 l	4,00€
Saftschorle: Apfel, Traube, Maracuja oder Rhabarber					0,4 l	4,00 €

Longdrinks

Aperol-Spritz, Gin Tonic, Lillet Wild Berry, Campari Orange, Wodka Lemon	6,90 €

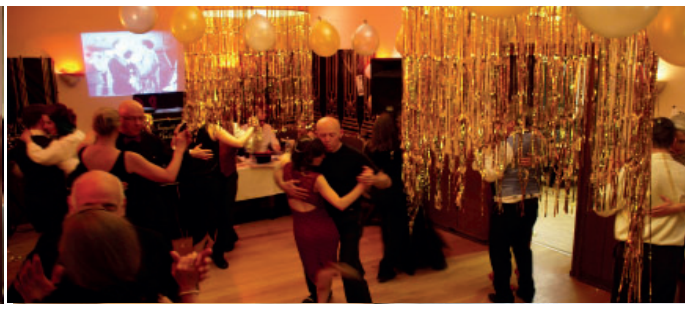
Warme Getränke

Kaffee, Tee, Espresso	2,00 €
Cappuccino, Chococino	2,60 €
Café au lait, Grosse Tasse Latte Macchiato, Schokolade	2,90 €

Alle Preise sind Endpreise (Bedienung und Mehrwertsteuer sind enthalten). Allergenordner an der Kasse.

SPIRITUOSEN

Korn, Wacholder, Wacholder mit Schuss	2 cl	1,80 €
Bielefelder Luft / Somerluft, Rote Tatjana	2 cl	1,80 €
Steinhäger	2 cl	1,80 €
Bommerlunder	2 cl	1,80 €
Bommerlunder mit Pflaume	2 cl	1,90 €
Fürst Bismarck	2 cl	1,80 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,40 €
Linie Aquavit	2 cl	2,70 €
Wodka, Sambuca mit/ohne Kaffeebohnen	2 cl	2,70 €
Ouzo	2 cl	1,80 €
Schmerzfrei, Ramazotti	2 cl	2,70 €
Jägermeister, Fernet Branca, Underberg	2 cl	2,70 €
Patthorster Waldgeist	2 cl	2,70 €
Asbach Uralt	2 cl	2,70 €
Rum 40%	2 cl	2,70 €
Amaretto, Baileys Irish Cream	2 cl	3,70 €
Feine Brände und Liköre aus unserem Schnaps-reisekoffer	2 cl	4,00 €
Negroni - Campari, Gin und roter Vermouth	6 cl	5,50 €



UNSER SERVICE FÜR SIE

FEIERN und GESELLSCHAFTEN

Unsere Gastronomie kann insgesamt bis ca. 80 Gäste aufnehmen, so dass wir auch größeren Feiern den richtigen Rahmen bieten. Kommen Sie mit Ihren Wünschen zu uns, wir beraten Sie gern!

KEGELAKTIONEN

Aktion Schnitzelplatte – Familienkegeln – Heineken-Spezial zum Selberzapfen- Kindergeburtstage

Musik liegt in der Luft

Zuhören, zuschauen und mittanzen. Jeden 2. Samstag im Monat Swing und Lindy Hop mit Lindyfeld und jeden 3.Freitg im Monat Tango mit Tango Vagabundo. Auf Vorankündigung „Gadderbaum tanzt fremd".

City for two

Wir haben uns für diese Art der Werbung entschieden, da sie direkt dem Gast – also Ihnen – zugute kommt. Zudem finden so viele neue, nette Gäste zu uns. Um Fehlbuchungen zu vermeiden, zeigen Sie bitte unserem Serviceteam Ihr Gutscheinheft vor der Bestellung.

Die Präsentation im Heft ist für uns kostenlos und ermöglicht uns Werbung in einer Größe und Auflage die unser Budget sonst weit übersteigen würde – dafür laden wir Sie zum Essen ein bzw. rabattieren einen festen Betrag! Am Verkauf der Hefte sind wir nicht beteiligt. Sicher haben Sie Verständnis, dass wir bei einigen Tagesempfehlungen und Aktionskarten eine Zuzahlung verlangen oder vom Gutschein ausnehmen. Geniessen Sie einen schönen Abend zu Zweit oder Viert, gönnen Sie sich einen Kaffee, ein Schnäpschen oder ein kleines Dessert, sprechen Sie mit Ihren Freunden und kommen Sie bald wieder! Dann heißt es „win-win".

Mit Ausnahme der Wintermonate haben wir auch für City for two Stammtische den richtigen Tisch. Einfach bei der Bestellung ankündigen. Mein Tipp: nutzen Sie die kostenlose Cf2-app und profitieren sie von Neuigkeiten und Sonderaktionen.

NEU und der ideale Geschenktipp:
Samstagsbrunch ab 8 Personen mit und ohne Kegeln

WHISKYTASTINGS
An ausgewählten Freitagen führt Sie Coastalboy Mario Walter ein in die Welt des schottischen Whiskys, begleitet von einem leckeren 3-Gang-Menü. Separater Flyer und Gutscheine hier erhältlich.

NEU: BIERTASTINGS
Der Münsterländer Diplom Bier Sommelier Rainer Diekmann verspricht Ihnen einen humorvollen Abend mit einem korrespondierendem 6-Gänge-Menü und entsprechender Bierverkostung. Flyer und Gutscheine hier erhältlich.

Regional und saisonal war uns schon immer wichtig
Wir schätzen unsere Stammgäste, die uns über lange Jahre begleiten und diese Treue leben wir bei unseren Lieferanten:

Eier und Kartoffeln kommen vom Hof Große-Knetter aus Versmold,
Schlachter Horstmann, Bäckerei König, der Brackweder Spargelhof Krüger, EHKO Getränke, Firma Dreesbeimdieke, Dr. Guiseppe Sciurba usw. usw. beliefern uns seit Ewigkeiten.
Helmut Dehn reinigt unsere Bierleitungen und Herr Schnittger poliert und betreut die Kegelbahn. Bei technischen Problemen sind wir der
Ringmontage von K.D.T. – Kegelbahntechnik Dortmund angeschlossen.

Veranstaltungstermine:
drucken wir auf Ihren Kassenbon und finden Sie unter AKTUELLES auf der Homepage www.hotel-restaurant-bartsch.de

Ihre Anregungen, Tipps und Verbesserungsvorschläge sind natürlich jederzeit bei uns willkommen. Lassen Sie es sich gutgehen, wir freuen uns auf ein Wiedersehen!

Ihre Susanne Bartsch & Team

Alle Preise sind Endpreise (Bedienung und Mehrwertsteuer sind enthalten).Allergenordner an der Kasse.

Liebe Weintrinker,

als ich 1972 meine Lehre zur Hotelkauffrau im Hotel Römerbad, Badenweiler antrat, war mein erstes Erlebnis eine Führung des Seniorchefs durch den imposanten Weinkeller. Seine flammende Rede über die Geschichte und Qualität des deutschen Weins hat mich sehr beeindruckt und nachhaltig geprägt. Anschließend fuhren alle 20 Lehrlinge mit ihren Ausbildern zum Kennenlernen auf das Auggener Weinfest.

Seitdem gehört ein Auggener Gutedel, die Badischen und Württemberger Weine zu meinen Lieblingen. Im Prinzip halte ich an meiner Überzeugung „Wein aus deutschen Landen" fest, denke aber heute weltoffener.

Mein Weinhändler Dr. Guiseppe Sciurba berät mich bei meiner Weinauswahl. Nach dem Motto „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken", bieten wir Ihnen immer etwas besonderes im Offenausschank an.

Bitte beachten Sie unseren Weintipp!

Alle Preise sind Endpreise (Bedienung und Mehrwertsteuer sind enthalten). Allergenordner an der Kasse.

Weinkarte

	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
Prickelndes		
Prosecco frizz. DOC, Casa Bacc., Venetien	7,50 €	26,00 €
Weißweine		
Gutedel Auggener Schäf, Winzergenossenschaft Auggen *Leicht, frisch, spritzig, feines Fruchtaroma*	4,90 €	24,50 €
Grauburgunder QbA 2022, Hemer Rheinhessen *Trocken, würzig,Blütenduft, wenig Säure*	6,50 €	22,50 €
Riesling Feinherb QbA 2022, Hemer Rheinhessen *Filigran, fein, angenehme Restsüße*	6,50 €	22,50 €
Scheurebe QbA 2022, E. Gröhl Rheinhessen *Aromatisch, tolles Fruchtspiel, lang*	6,90 €	24,00 €
Lugana DOC 2022, Citari, Lombardei *Voll, weich, mineralisch, lang*	7,90 €	27,00 €
Roséweine		
Rosado DO 2022, Nodus, Valencia *Voll fruchtig, beerig, weich, angenehme Säure*	4,90 €	17,00 €
Rotweine		
Primitivo Avoglia IGT2022, Giustini, Apulien *Voller, weicher, fruchtiger Geschmack*	5,90 €	20,00 €
Merlot Seleccion 2021, Alconde, Navarra *Mittleres rot, guter Körper, fruchtig, süffig*	5,00 €	17,50 €
Dornfelder Feinherb QbA 2021, Hemer Rheinhessen *Dunkles rot, fruchtig, angenehm*	6,50 €	22,50 €
Weinschorlen	4,50 €	

Alle Preise sind Endpreise (Bedienung und Mehrwertsteuer sind enthalten).Allergenordner an der Kasse.