



## Schwarzer Bock – fränkisch – pfälzisch – wild! Wirtshauskarte 12:00-20:30



Wir servieren ganztags die Wirtshauskarte. Hier finden Sie Gerichte mit Bezug zu unseren Wurzeln Franken und Pfalz. Wir beziehen unsere Waren nach Möglichkeit immer regional und am liebsten, so verfügbar, in Bio-Qualität.

Das Regionalbuffet-Gütesiegel kennzeichnet Gerichte und Produkte aus regionalen Erzeugnissen, deren hohe Qualität und Herkunft jederzeit nachvollziehbar ist. Frische und kurze Wege sind uns ein besonderes Anliegen. Herkunft unserer regionalen Lebensmittel – eine Auswahl: Wild-Fleisch Familie Fuhrmann | Kürbisprodukte Schnell's, Kammerstein | Käse Lehrmolkerei, Triesdorf | Honig Landwirtschaftslehrbetrieb Triesdorf | Rosensirup & Holunderblütensirup Wildkräuterhof Großmann, Oberickelsheim | Frankenhöhe Lamm Schäferei Meyer Eyb | Streuobstsäfte & Obstsecco Hesselberger | Weiß- und Blaukraut Familie Reuter Merkendorf/Heglau | Wein & Secco Weingut Meier Ulsenheim | ...

Wir leisten bewusst einen aktiven Beitrag zur Erhaltung unserer Kulturlandschaft und lassen Fertigprodukten keine Chance. Wir sind in der höchsten Stufe des Regionalbuffets zertifiziert und werden regelmäßig auf die Verwendung regionaler, frischer Produkte überprüft.

Der Schwarze Bock fördert und lebt Slow Food... so Sie es eilig haben geben Sie uns bitte vor der Bestellung Info.

Eine Liste mit Inhaltsstoffen gemäß EU-Verordnung, liegt zur Einsicht am Buffet auf, bei Tagesessen oder Wochenmenüs informiert sie unser Team gerne. Prinzipiell schließen wir Kreuzkontaminationen nicht aus, wir sind daher nicht für medizinische indizierte Allergiker geeignet!



Für die Liebhaber einer besonderen Küche empfehlen wir unsere Menüs zum Beispiel zum „Candle Light Dinner“, hierfür bitten wir unbedingt um vorherige Reservierung drei Tage vor Menü. Das Menü besteht nach Wunsch aus drei oder vier Gängen. Das Menü wird immer Tischweise serviert.

Und wenn es den Kindern langweilig wird, gibt es an der Rezeption den Ball für den Kicker oder ein Kinder-Video.



Hotel & Restaurant



## Unsere Aperitif-Empfehlungen

**Frankensecco** mit Weinbergspfirsich Likör 4,90



**Der Wirtin Lieblingsaperitif:** Pfälzer Traubenlikör vom Dornfelder trifft fränkischen Winzersecco 5,30

### **Haus Apéritif Schwarzer Bock:**

Franken Secco mit Rosenblütensirup 4,90

„**Wald-Hugo**“, Hugo nach Art des Bock – Holundersirup, Franken-Secco, Mineralwasser und ein Schuss Waldmeistersirup 4,90

**Alkoholfrei „Bock's Ingwer Bitter“**, Bitter Lemon, frischer Ingwerschnitz, Waldmeistersirup und Orangensaft; anregend, fruchtig & herb 4,90

## Unser Hastrunk

Unser Hastrunkangebot wird traditionell ab der dritten Nachbestellung pro Person als kleines Getränk, Schnitt oder Spruz genannt, angeboten.

**Hollerwasser** still ½ l im Pfälzer Dubbeglas 3,50

**Wein des Monats** wechselnder Bocksbeutel Prädikatswein glasweise 4,95 im Offenausschank zu 0,2ltr.- Silvaner, Riesling, grauer oder weißer Burgunder, Müller-Thurgau ... immer lecker frisch! Fragen Sie nach dem aktuellen Franken des Monats – oder nachg'schaut was g'rad im kleinen Weinkühlschrank steht.



**Hausschoppen** ¼ l vom Pfälzer Riesling trocken 3,25 ein Qualitätswein von einem der Top 100 Weinerzeuger Deutschlands. Als guter Zechwein natürlich im Dubbeglas serviert – nur im Dubbeglas!



**Riesling Schorle** im ½ l vom Pfälzer im großen Dubbeglas 4,90



**Seidla Kellerbier** ½ l naturtrübes Bier im Steinkrug 3,30

viele Kellerbiere sind zur besseren Haltbarkeit gefiltert und nachträglich mit einigen Trübstoffen versetzt, unser Kellerbier ist aus der Sudpfanne unfiltriert mit allen wertvollen Inhaltsstoffen abgefüllt!

Küchenzeiten 12-20:30 | Ausschankschluss 21:30 | Gasthaus schließt 22:00

Alle Preise in Euro inkl. z.Zt. 19% Mehrwertsteuer und Bediengeld  
Kassa/Rechnung immer nur tischweise für den Reservierenden/Buchenden



Hotel & Restaurant



## Suppen

Fränkische **Festtagssuppe** mit Einlage von der hausgezogenen doppelt geklärten Rindsbrühe 4,15



**Vegetarisch Käse-Silvaner-Suppe**, vom Triesdorfer Bio-Käse mit Frankensilvaner aus dem Weingut Castell abgeschmeckt 5,50

**Fränkische Soljanka**: frischer Geschmack mit Zitrone, mit Paprika und Würstel-Streifen, dazu eine Schmand-Haube 4,15



**Vegetarisch Kartoffelsuppe**: Pfälzer Grumbieresupp' von fränkischen Kartoffeln mit Dampfndel, typisch Pfälzer Zwischenmahlzeit 7,95  
- Zubereitungszeit mindestens 25 Minuten

## Fisch

Ansbachs Wappentier gehältert in unserem Markgrafen-Quellbecken:  
**Forelle** fangfrisch „**Art der Müllerin**“ gebacken mit Salzkartoffeln und gebräunter Nuss Butter 16,30 – Zubereitungszeit mindestens 25 Minuten  
GLUTENFREI: auf Wunsch glutenfrei mit Kartoffelmehl – Aufpreis 3,90

**Steinbeißer** gedünstet auf Zitronen Risotto mit abgeschmolzenen Kirschtomaten und Weißweinsauce 25,80



## **Vegetarisches**

**Limonen Risotto**, mit frischen Limonen, fränkischen Kräutern und Frankensilvaner abgeschmeckt und kaltgepresstem fränkischem Kernöl angerichtet –14,95 fruchtig leicht als ob Franken bis an's Mittelmeer reicht!

**VEGAN! Schupfnudel vegan**, mit gebratenem Gemüse in der Eisenpfanne serviert 11,95

**VEGAN! Fränkischer „Bohnakern“**, aus dem nördlichen Mittelfranken, gekochte Wachtelbohnen in Soße mit fränkischem Kloß` 8,95

„**Eigschnittna**“, fränkisch legendäres Kloß-Gericht: in der Pfanne gebratene Klöße serviert auf Salatbouquet 9,95

„**Vegetarisches Schnitzel**“ die fleischlose Alternative: Triesdorfer Bio-Gouda, paniert und in der Pfanne gebraten, dazu servieren wir Knoblauchsländer Blattsalate und Wildpreiselbeeren 14,95



## Salat & Sülz'n

Unsere Salate werden mit unserem hausgemachten fruchtigen Himbeerdressing von passierten Himbeeren und mit fränkischem Kürbisöl serviert. Wir machen regional Krautsalat vom Merkendorfer Kraut und unser Kartoffelsalat mit Knoblauchsländer festkochender Kartoffel.

**Hausgemachte Sülze** - leichte Sülze von der Schinkenwurst mit Salat, Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade serviert 12,95

„**Magentretzer Salat**“ - eine kleine Portion als Beilagen Salat, Vorspeisen Salat oder zur Hauptspeis` nebenher 4,95

„**Wilder Bock Salat**“ - bunte Salate mit einem Paar magerer geräucherter Wildbratwürsten aus eigener Jagd 11,95

„**Gumbertus Brot Salat**“ - das wär' den Benediktinern im Kloster gegenüber ein Festtagsessen gewesen: Salat aus Käse- und Brotwürfeln mit Essig-Öl-Dressing garniert und gekochtem Ei 10,95

„**Purer Salat**“ – Salate halt und sonst nix, mit unserem Himbeer-Dressing 9,95 – auf Wunsch mit Essig & Öl zum selbst anmachen!

„**Häbberla-Salat**“ – Häbberla ist eine kleine Ziege und der Salat wird mit zwei kleinen Ziegenfrischkäsen serviert, die sind schön cremig lecker und oben knackig karamellisiert - 12,95

**Dazu empfehlen wir: Franzosenbrot** – Portion frisch gebacken 2,40

## Bauern Göcker & Markgrafen Karniggerla

Ob Buddla, Göüger, Gieger, Hinkel – wie man die Hühner quer durch Franken bis in die Pfalz nennt, haben kalorienarmes Fleisch; übertroffen nur vom Kaninchen, Karniggerla oder Stollhos, wie es in Franken heißt.

**Unser Huhn, im Rohr gedämpft, nach Wunsch als:**

**Damen Hinkel** – ½ Huhn mit Pfälzer Rahmsoße und Salat 13,50

**Herren-Göcker** – ½ Huhn mit fränkischer Biersoß und Bratkartoffeln 14,95

**Markgrafen Kaninchen** - der Markgraf hat die Kaninchen bevorzugt mit dem Falken gebeizt. Wir servieren die Kaninchen Keule in der Eisenpfanne mit Kräutersoße, gebratenem Semmelknödel und Marktgemüse 16,95  
Kaninchen ist fettarm und eiweißreich!



## **WILD – aus eigener Jagd, wir finden Wild ist das bessere BIO – immer saisonal & nach Jagdglück**



**Heißgeräucherte Wildwürste nach „Polnischer Art“**, ein Paar mit hausgemachtem fränkischen Kartoffelsalat 9,50


**Paar Wild Bratwürste gebraten** - schön mager mit Merkendorfer Sauerkraut und zwei Scheiben doppelt gebackenem Holzofenbrot 9,50



**Wildtopf** aus hauseigener Jagd– saftige Stücke von ausgesuchten Edelteilen mit handgeschabten Eierknöpfle und Wildpreiselbeeren 15,95, kleine Portion 13,95

**Tournedos aus dem Rehrücken** rosa gebraten im Pancetta-Mantel an Preiselbeeren-Soße, dazu gebratenem Serviettenknödel und glacierte Keschte wie die Esskastanien in der Pfalz heißen 29,95  
– auf Wunsch ohne Aufpreis mit Marktgemüse statt Keschte

## **Fränkisches Kulturgut: Bratwurst & Schäufelra**

 **Fränkisches Krustenschäufelra**, unsere Spezialität nach historischem Rezept im Rohr an der Schulterschaukel gebraten, auf Biersoße mit einem Kartoffelkloß serviert 12,95 – wir verwenden den 600g Schnitt!  
extra Soß‘ 1,95 – extra Kloß 1,20

**Schäufelra** – kleine Portion! Kleine Portion Krustenschäufelra als „Pulled Pork“ mit Scheiben vom fränkischen Kloß mit einem Stück Krüstla, Merkendorfer Kraut und unserer Biersoß‘ 9,95

**Schäufelra in der Eisenpfanne** auf Rahmwirsing mit Bratkartoffeln serviert, dazu Dunkelbiersoße, 15,95 (hier ist keine Änderung möglich!)

**„Low Carb“ Schäufelra** in der Eisenpfanne – ohne Bratkartoffeln, dafür mit extra Rahmwirsing 15,95

**Soße & Kloß – oder Semmelknödel**, wir ziehen unsere Soßen selbst, ohne Glutamate, Hefeextrakte oder andere Hilfsmittel, bis zu 48 Stunden auf dem Herd reduziert! Fränkischer Kloß oder Semmelknödel mit Soße 6,90

**Paar Bratwürste „Ansbacher Art“ gebraten:** mit Merkendorfer Sauerkraut und zwei Scheiben doppelt gebackenem Holzofenbrot 9,50 – unser Tipp als Wildbratwurst aus eigener Jagd, schön mager – und übrigens eine gute Wurst braucht keine Senf nicht, deshalb ohne serviert!




## Klassiker von Kalb, Rind & Schwein

**Nur Mittwoch: „frische Leber“** vom fränkischen Landschwein in Domina Rahmsoße mit Kartoffelstampfer 9,95

**Fränkischer „Bohnakern“** Wachtelbohnen in Soße mit fränkischem Kloß` und einer Scheibe Bauchfleisch 9,95


**Rindertafelspitz** in Rahm-Krensoße, dazu Butterkartoffeln & Preiselbeeren 13,95 kleine Portion 12,95

**„Wiener Schnitzel“** der Wirtshaus-Klassiker bei uns original aus dem Frikandeau vom **Kalb** mit hausgemachtem fränkischen Kartoffelsalat & einer Zitrone im Nachthemd 18,95 ...der Kartoffelsalat wird kühl serviert!

 **Pfälzisch fränkisches Lieblingspfännle** – Saumagen vom Metzger Hambel, bei dem auch Altkanzler Kohl einkaufte, ein Leberknödel und eine fränkischen Bratwurst serviert mit Silvaner Kraut und Kartoffelstampf in der Eisenpfanne 14,95

## Pfälzer Wirtshausspezialität „Flammkuchen“

Ob Flammkuchen in der Pfalz oder „Hitzplotz“ in Franken, knusprig lecker:


 **Vegetarisch Flammkuchen „Bock Spezial“** mit Kartoffeln, etwas Triesdorfer Bio-Käse und grünem Knoblauchpfeffer 9,15


**Flammkuchen „Ansbach“** mit Bratwurstg`häck und Sauerkraut 8,95

**Flammkuchen“ klassisch“** mit Speck und Zwiebeln 8,95

## Brotzeiten & Vesper



 **Vegetarisch Triesdorfer Käseauswahl** vom Bio-Gouda, Sortiment je nach Verfügbarkeit, serviert mit Bauernbrot und Butter 8,95

 **Vegetarisch Obazda-Brot** – Obazda oder Gerupfter ist reifer Camembert mit Butter, Zwiebel und Paprika gemischt, zwei Scheiben Brot mit Obazda 4,95

**Fränkischer Wurstsalat** von Bierwurst und Lyoner, mit Zwiebelringen, saurer Gurke im lecker mit Essig & Öl angemacht dazu Bauernbrot 8,95

**Schwarzer Bock Vesper Platte:** von allem bisserl was – Triesdorfer Käse, Wurst, Schinken und Obazda, dazu Butter und drei Scheiben Bauernbrot 10,95


Küchenzeiten 12-20:30 | Ausschankschluss 21:30 | Gasthaus schließt 22:00  
Alle Preise in Euro inkl. z.Zt. 19% Mehrwertsteuer und Bediengeld  
Kassa/Rechnung immer nur tischweise für den Reservierenden/Buchenden



Hotel & Restaurant



## Unsere süßen Verlockungen – alle vegetarisch

 **“Bock-Schmarrn“:** Hausgemachte, süße Spätzle mit Marzipan, Rosinen und Mandelplättchen, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und hausgemachtem Zwetschgenröster 6,95

**Dampfnudel** rot-weiß, mit Vanillesoße und Waldbeeren 6,95  
(Zubereitungszeit 25 Minuten – am besten schon mit der Vorspeise bestellen!)

**„Herrengedeck“** Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern, beschwipste Aprikosen und Karamelleis, dazu eine Tasse Espresso 8,95  
Schokotörtchen ohne Espresso 7,50

**„Damengedeck“:** ein Paar kleine Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade dazu Vanilleeis und Sahne, serviert mit einem Latte Macchiato 8,95  
ohne Latte Macchiato 7,55

**„Espresso Affogato“** Vanilleeis mit Espresso 3,95

**Der Dessertklassiker „heiße Liebe“!**

**Eis mit heißen Himbeeren** heiße Himbeeren abgeschmeckt mit Himbeerbrand aus der Edelbrennerei Henninger, dazu Vanilleeis und Schlagrahm 5,95

**Hausgemacht und fruchtig fein:**

**Hausgemachter Obstsalat** – kein Fertigsalat mit Antioxidationsmitteln, sondern handgeschnitten aus frischem Obst, im Glas mit einer Kugel Vanilleeis 3,95

**Apfelstrudel** serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 4,95

**Eiskaffee „Schwarzer Bock“:** kalter schwarzer Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis, getoppt mit Sahne, Karamellsirup und Schokosirup 3,95

Küchenzeiten 12-20:30 | Ausschankschluss 21:30 | Gasthaus schließt 22:00

Alle Preise in Euro inkl. z.Zt. 19% Mehrwertsteuer und Bediengeld

Kassa/Rechnung immer nur tischweise für den Reservierenden/Buchenden



## Änderungswünsche und IGaL

Unsere Individuellen Gastronomischen Leistungen:

Beilagenänderung € 1,95

Bratkartoffeln als Beilagen Änderung € 2,95

Soße extra € 1,95

Brot extra Scheibe € 0,30

Extra Kloß € 1,20 pro Stück

Senf Portion € 0,60

GLUTENFREI: Alle Brotzeiten servieren wir auch mit frisch gebackenen glutenfreien Semmeln, Aufpreis Euro 3,90. Wartezeit mind. 15 Minuten

Reservierung der Bachstube ohne Menü € 50,00

Zusatzgedeck Erwachsene € 3,50 („Nasch-Gedeck“ beim Dessert kostet natürlich nichts!)

In Franken meint mancher Wirt „mei‘ Haus g‘hört mir eh und ich kost nix“ – so kann man nicht kalkulieren, das ist kein Wirtshaussterben, sondern Wirtshaussuizid.

Wir verlangen für zusätzliche Dienstleistung moderaten Aufpreis. Eine Handwerkerstunde kostet Euro 45 und mehr – das wären bei unserem Aufpreis für Bratkartoffeln keine 4 Minuten Arbeitszeit. Unsere Soßen werden aus geröstet Markknochen lange auf dem Herd reduzieren – Tütensoße bekommen Sie vielleicht mancherorts kostenfrei fast unbegrenzt, das ist bei unseren in Handarbeit aufwändig hergestellten Soßen nicht möglich.

Manche stören sich daran, aber schließlich bezahlen Sie beim Schneider für das Kürzen einer Hose und haben hinterher sogar weniger Stoff dran. Oder für eine Wunschfarbe beim Automobil bezahlen Sie mehrere hundert Euro mehr obwohl sie ja nur einen „anderen“ und keinen zusätzlichen Lack wollen.

Wir haben uns zu dieser klaren Kommunikation entschlossen, weil wir unseren Mitarbeitern auch im preisgünstigen Westmittelfranken eine zukunftssichere Bezahlung und Anstellung bieten wollen und die Gastronomen nicht „Umsonst Leister“ sein dürfen, damit dieser Beruf zukunftssicher bleibt.





Hotel & Restaurant



## Das Schwarze Bock Menü



Gehobene Küche auf Vorbestellung, im Sommer auch im Garten. Ob Candle-Light Dinner für Valentins oder Jahrestag oder ein besonderes Geschäftsvent.

3-Gang-Menü mit Hausaperitif, romantisch mit Kerzenbeleuchtung und festlich gedecktem Tisch  
Menüpreis ohne Getränke ab €64,00 für 2  
Personen auf Wunsch glutenfrei oder laktosefrei –  
solange keine medizinische Indikation vorliegt, dann  
kochen wir aus Haftungsgründen leider nicht für Sie

## Candle Light Dinner deluxe im Bock

4-Gang-Menü mit Aperitif vom Franken-Winzer-Secco,

Menü als "alles-dabei-Paket" mit 0,75l begleitender Wein aus einem deutschen Spitzenweingut passend zum Menü (z.B. aus Weingütern wie Geheimer Reichsrat von Buhl, von Bassermann-Jordan, von Racknitz, Fuhrmann-Eymel, Josef Walter/Bürgstadt, ...) und Mineralwasser 2x0,5l Gerolsteiner oder 2x0,75l Frankenbrunnenauf Wunsch vegetarisch oder laktosefrei Menüpreis ab €138,00 für 2 Personen

## Menübeispiel für ein Drei-Gang-Menü:

Dialog von Kürbiscrèmesuppe & Käsetasche mit Apfel  
oder

Carpaccio von der Wildsalame mit Olivenölmarinade

\*\*\*

Ente in Orange, glasierte Zuckerschoten & Kartoffelplätzchen  
oder

Rondelli mit Pilzen gefüllt in  
Rieslingrahm

\*\*\*

Schokoladen Crème Brûlée  
oder

Halbgefrorenes von der  
Scheurebe mit heißen  
Mandarinen



Küchenzeiten 12-20:30 | Ausschankschluss 21:30 | Gasthaus schließt 22:00  
Alle Preise in Euro inkl. z.Zt. 19% Mehrwertsteuer und Bediengeld  
Kassa/Rechnung immer nur tischweise für den Reservierenden/Buchenden



## Energieeffizienz im Schwarzer Bock

Klimaschonung steht ganz oben bei uns, insgesamt sparen wir rund 120 Tonnen CO<sup>2</sup> gegenüber einem konventionellen Betrieb: das Blockkraftwerk erzeugt Strom als Abfallprodukt von Warmwasser, die Solar-PV-Anlage spendet nicht nur Schatten beim Wein sondern auch Strom und die Überschüsse des selbst produzierten Strom tanken den Akku unseres Hybridautos auf. So können wir CO<sup>2</sup> schonend bei den regionalen Landwirten einkaufen, damit sparen wir schon mal über 50 Tonnen CO<sup>2</sup> gegenüber rein fossiler Heizung und normaler Terrassenbeschattung. Überhaupt ist für uns regional und kurze Wege ganz wichtig: Ansbacher Rehrücken statt Argentinisches Rindersteak; der Transportweg von einem Reh nur 4 Km vom Revier in's Restaurant nimmt der Umwelt eine Menge ab, die wegfallende Produktion von Rindern sowieso. So sparen wir rund 25 Tonnen CO<sup>2</sup> pro Jahr mit heimischem Wild. Sparen Sie mit: im Schwarzer Bock!

## Gutschein-Shop-Online



Ein Geschenk fehlt, die Zeit ist knapp, alles hat schon zu? In unserem Internet Gutschein-Shop können Sie sofort Ihren Gutschein ausdrucken, auf [www.SchwarzerBock.com](http://www.SchwarzerBock.com) das Geschenkpaket anklicken und Bock Schenken!

## Souvenirs & Mitbringsel



In unserer Vitrine gibt es leckere Souvenirs, die garantiert nicht verstauben! Spirituosen, Weine von ausgewählten Winzern und Mostbauern von uns getestet, auch im Geschenkpaket. Oder regionalen kaltgeschleuderten und nicht zur Fließfähigkeit ultrakurzerhitzten (wie oft

Industriehonig!) Sortenhonig, der das Geschmacksprüfsiegel unserer Kinder hat – denn Kindermund tut Wahrheit kund!

Küchenzeiten 12-20:30 | Ausschankschluss 21:30 | Gasthaus schließt 22:00  
Alle Preise in Euro inkl. z.Zt. 19% Mehrwertsteuer und Bediengeld  
Kassa/Rechnung immer nur tischweise für den Reservierenden/Buchenden



Hotel & Restaurant



## Hotel

Im Schwarzen Bock bieten wir Ihnen 17 modern und warm eingerichtete Hotelzimmer und Suiten mit: Antiallergie-Teppichen, Kostenfrei W-Lan & Minibar, LCD-TVs (deutsch, englisch), Radio+i-Pod-Docking, Neuste 23cm Matratzen der Fränkischen Bettwarenfabrik, Hygienecasing für Matratzen & Kissen In den Zimmern Nespresso-Maschinen mit kompostierbaren Bio-Kapseln & DVD-Spieler ... und vieles mehr

## Hausgeschichte & Hausg'schicht'n



Wohl um 1100 wurde die Stadtmauer errichtet, auf den Fundamenten gründen heute Teile des Hauses, in einer Suite befindet sich ein Zimmer mit zwei kleinen Fenstern – früher Teil einer Nordbastion in der Stadtmauer. Das Hauptgebäude ist als Ständerbau wohl um 1500 an der Stadtmauer entstanden. Die barocke Fassade wurde später vorgesetzt. Das Haus steht unter Denkmal- und Ensembleschutz. Gegenüber der Hofkirche St. Gumbertus und der markgräflichen Kanzlei und neben Rathaus und Residenz, heute

Regierung, lag und liegt man im Ansbacher Machtzentrum. In Stichen aus dem 16.Jhdt erkennt man den Schwarzen Bock als eines der größten Anwesen in der Pfarrstrasse. Im frühen 18. Jahrhundert wurde man als eines der ersten und bis heute wenigen Privathäuser an die markgräfliche Wasserversorgung angeschlossen, welche das Fischbecken speist. Der Name Schwarzer Bock ist nicht ganz klar, der normale Hausdurchgang ist zu schmal für Pferdefuhrwerke, so dass eventuell der Ziegenbock – das Lastentier der Stadt im Mittelalter – als Namensgeber diente, oder vielleicht ein dunkelhaariger Wirt namens Bock?

Das Gästehaus im Garten wurde um 1906 auf dem hölzernen Gartensaal errichtet. Hier fanden auch Feierlichkeiten zum 50. Regiments-jubiläum der Königsulanen statt, zu denen Prinzregent Luitpold den Schwarzen Bock besuchte.

Der Schwarze Bock war Offizierslokal der königlich bayerischen Kavallerie, Casinos gab es noch nicht und so war die Stadt damals aufgeteilt: Mannschaften verkehrten in der Kronacher-Straße, Unteroffiziere in Lokalen beim Ketten-/heute Brückencentersteg und Offiziere im Schwarzen Bock. Heute noch lässt ein Ansbacher Sprichwort

Küchenzeiten 12-20:30 | Ausschankschluss 21:30 | Gasthaus schließt 22:00

Alle Preise in Euro inkl. z.Zt. 19% Mehrwertsteuer und Bediengeld

Kassa/Rechnung immer nur tischweise für den Reservierenden/Buchenden



Hotel & Restaurant



tief in diese damalige Aufteilung blicken: die Frauen in St. Johannes tragen Kopftuch, die Damen in St. Gumbertus Hut.



In Ansbach finden Prüfungen für den kirchlichen Dienst statt, und 1929 schrieb Dr. Karl Arnold in seinen Jugenderinnerungen 1859-1871: „... *Schwarzen Bock, seit jeher Gasthaus der evangelischen Pfarrer in Ansbach ... schon damals berühmt für seine Bratwürste und gebackenen Fische. Eine Sehenswürdigkeit*

*war derzeit die neue Kegelbahn im Bock, die heizbar war, Marmor Belag und Gummikugeln hatte ...“* - heute wird dort in einem Blockkraftwerk CO<sup>2</sup>-reduzierter Strom für das Hotel und die Ansbacher Stromversorgung produziert. Robert Gernhardt verfasste hier sein Prosa „*Ein Gespräch im Hotel Schwarzer Bock*“. Franz Bonn der mit Wilhelm Busch und Carl Spitzweg in den Münchener fliegenden Blättern schrieb erwähnte in seinen treffenden Gedichten über Ansbach den Schwarzen Bock als sein Stammlokal.

Eine Besonderheit ist Ansbachs „letzte Brauerei. Im Schwarze Bock“, brauen wir zu besonderen Anlässen ein würziges Bier den „Gubernator“, wie in alten Zeiten von Hand.

Viele Ansbacher Vereine sind im Schwarzen Bock gegründet: Alte Ulanen (Reitverein), der Kolpingverein, der Jagdschutzverein, der Fotoverein, der Kunstverein oder der Round Table.

Gasthaus für alle, die gerne gepflegt bodenständig essen und logieren, aber auch bei Prominenz beliebt: Walter Scheel Bundespräsident, Otto Graf Lambsdorff Bundeswirtschaftsminister, Alexander Graf Lambsdorff Europaabgeordneter, Günther Beckstein Bayerischer Ministerpräsident, Hermann Josef Abs Vorstand Deutsche Bank, Freiherr Ole von Beust Oberbürgermeister der Freien und Hansestadt Hamburg, Sepp Maier Nationaltorwart, Luitpold von Bayern Prinzregent, Peter Prosch Berater und Hofnarr des Markgrafen, Kabarettisten wie Georg Ringsgwandl, Günther Schramm, Piet Klocke oder Urban Priol und natürlich an prominentester Stelle Sie, Ihr Tischnachbar, unsere Kinder, alle Gäste im Schwarzen Bock ...



Und natürlich wurde die eine oder andere Anekdote hinterlassen, vom Kanzler, der in Ansbach nur im Schwarzen Bock Karten spielen wollte, vom Hausgeist oder von Industriellen, die sich hier Hotelzimmer nach Ihren Vorstellungen bauen ließen und viele mehr.



Wir sind Drei Sterne Superior nach DEHOGA klassifiziert. Wir bilden als IHK-Ausbildungsbetrieb Köche und Hotelfachleute aus, weil wir an die Jugend glauben. Daher wundern Sie sich nicht, wenn einmal fahrende Handwerker auf der Walz oder junge Studenten in Farben auf der Durchreise an den Personaltisch eingeladen werden. Als beruflich viel gereiste Familie mit Stationen auf vielen Kontinenten unterstützen wir neben unseren Auszubildenden auch junge Menschen, die über den Tellerrand schauen und sich auch über diesen hinausbewegen.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Heute, vergnügliche Stunden im Schwarzen Bock und beherzigen Sie einfach:

Wenn ´s dem Geschick gefällt  
sind wir in alle Welt  
morgen zerstreut  
Drum lasst uns lustig sein!  
Wirt, roll ´ das Fass herein!  
Mädel, schenk ein, schenk ein  
heute ist heut!

Ihre Familie Appel-Fuhrmann & das Team vom Schwarzen Bock