

Alte Wagnerei



Alte Wagnerei

Lieber Gast,

gibt es etwas Schöneres als im Kreise von Freunden und Geschäftspartnern, bei einem guten Essen den Alltag mal Alltag sein zu lassen. Wer hierfür einen Ort gefunden hat, an dem die Menschen, die Küche und das Getränkeangebot ideal aufeinander abgestimmt sind, der wird diesen Ort immer wieder gerne aufsuchen.

Kreative Arbeit in der Küche heißt bei uns, traditionsverbunden und im Takt der Jahreszeiten zu kochen. Neben unserer vorwiegend deutschen Küche, machen mein Team und ich aber auch gerne mal Ausflüge ins Mediterrane.

Für das Ausrichten von Firmen- und Familienfeiern sind wir bis ca. 80 Personen bestens geeignet.

Möchten Sie Ihre Veranstaltung lieber zu Hause oder in Ihrer Firma durchführen, stehen wir Ihnen mit unserem Catering-Service (Lieferung von Speisen, Getränken und bei Bedarf auch Servicepersonal) gerne mit Rat und Tat zur Seite. *Sprechen Sie uns einfach an.*

In den Sommermonaten lädt unser großer, lauschiger Biergarten zum Verweilen ein.

Alte Wagnerei

Wir wünschen Ihnen angenehme, kulinarische Stunden
und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch!

Küchenöffnungszeiten:

Mittwoch		17:00 - 20:00 Uhr
Donnerstag & Freitag	12:00 - 14:00 &	17:00 - 20:00 Uhr
Samstag		17:00 - 20:00 Uhr
Sonn- und Feiertage		11:30 - 20:00 Uhr
Montag und Dienstag:		Ruhetag



Alte Wagnerei



www.altewagnerei.de



kontakt@altewagnerei.de



06108 790840



www.facebook.com/AlteWagnerei



[@alte_wagnerei](https://www.instagram.com/alte_wagnerei)

Alte Wagnerei

Hausmacher Fleischspezialitäten auch zum Mitnehmen:

Wir bieten Ihnen die folgenden Fleischspezialitäten aus eigener Herstellung auch zum Verkauf „außer Haus“ zu folgenden Preisen an:

Grüne Soße 100 g = EUR 2,10

Kalbsrahmgulasch 650 g (2-3 Portionen) = EUR 13,50

Rinderzwiebelgulasch 650 g (2-3 Portionen) = EUR 12,50

Hackfleischsoße 650 g (2-3 Portionen) = EUR 9,90

Rinderroulade 400 g (1 Portion) = EUR 8,50

Weitere saisonale Produkte in Gläsern können Sie unserem Flyer auf der Homepage unter www.altewagnerei.de entnehmen.



Alte Wagnerei

			EUR
<u>APERITIF</u>			
Wagnerei Aperitif „Winterdream“ Rosé Apfelwein mit Pfirsichlikör, Orange & Minze			6,50
Wagnerei Aperitif „Winterdream“ alkoholfreier Apfelwein mit Pfirsichsirup, Orange & Minze			6,50
Welcome-Aperitif Riesling Sekt mit Hibiskus-Blüte			6,90
Martini bianco	Glas	5 cl	5,50
Campari Orange / Soda	Glas	5 cl	6,50
Aperol Sprizz	Glas	0,2 l	6,50
Hugo	Glas	0,2 l	6,90
Riesling Sekt extra dry	Flasche	0,75 l	24,00
	Glas	0,1 l	3,80
<u>HAUSGEMACHTE LIMONADEN</u>			
Himbeere-Limette	Glas	0,4 l	4,90
Zitrone-Ingwer	Glas	0,4 l	4,90

Alte Wagnerei

	EUR
<u>SUPPEN:</u>	
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	5,50
Tagessuppe	5,90
<u>VORSPEISEN UND KLEINE SALATE:</u>	
Beilagensalat	3,90
Buntgemischter Vorspeisensalat mit Sonnenblumenkernen und Croûtons	6,90
Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Krusteln und Cherrytomaten an haugemachtem Kartoffeldressing	7,90
Kleiner Markthallensalat mit gebratenen Riesengarnelen und Mango-Chili-Dip	12,90
Carpaccio von gekochter Rinderbrust mit Grüner Soße und Meerrettich	8,90
Gebratenes Zanderfilet auf Rote-Bete-Salat und Feldsalatröschen	12,50
Vorspeisenvariation „Alte Wagnerei“	13,90

Alte Wagnerei

	EUR
<u>GROSSE SALATE:</u>	
Bunter Salatteller mit pikanten Hähnchenbruststreifen	14,50
Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Krusteln, Cherrytomaten und Südtiroler Schinken an hausgemachtem Kartoffeldressing	14,50
Großer Markthallensalat mit gebratenen Riesengarnelen und Mango-Chili-Dip	16,90
<u>KLEINE GERICHTE:</u>	
Handkäs mit Musik oder Schmand - ein Stück -	3,90
- zwei Stück -	6,90
Südtiroler Schinkenteller mit Gurken und Brot	7,90



Alte Wagnerei

	EUR
<u>HAUPTSPEISEN:</u>	
Hausgemachte Bratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	9,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln	12,50
Grüne Soße mit Eiern und Kartoffeln	12,90
Haschee mit Spirellis und Parmesankäse, dazu ein kleiner Salat	9,90
Frankfurter Schnitzel mit Bratkartoffeln und Grüner Soße	14,50
Rippchen vom Hals (ohne Knochen) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	12,90
Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Feldsalat	17,90
Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln	14,90
Opa's Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln	17,90
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln dazu ein kleiner Salat mit Preiselbeeren zuzüglich	15,90 2,00

Alte Wagnerei

	EUR
<u>HAUPTSPEISEN:</u>	
Steinpilz-Tortelloni mit geschmorten Cherrytomaten, Parmesankäse und Feldsalatröschen	15,90
Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen	18,50
Gebratenes Zanderfilet mit Markthallengemüse und Petersilienkartoffeln, dazu Zitronensoße	18,90
Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Feldsalat	21,90
Rumpsteak (220 g) vom Weideochsen mit Kartoffelgratin, Markthallengemüse und hausgemachter Kräuterbutter	24,50

Unsere Küche verwöhnt Sie gerne mit weiteren saisonalen Gerichten – diese werden Ihnen von unserem Servicepersonal separat empfohlen.



Hier finden Sie unsere extra Beilagen

Alte Wagnerei

	EUR
<u>EXTRA BEILAGEN:</u>	
Beilagensalat	3,90
Feldsalat	4,90
Portion Markthallengemüse	4,50
Portion Rotkohl	3,50
Portion Sauerkraut	3,00
Bratkartoffeln (mit Speck & Zwiebeln)	3,90
Salzkartoffeln	3,50
Spätzle	3,50
Kartoffelpüree	3,90
Kartoffelklöße	3,90
Kartoffelgratin	3,90
Grüne Soße als Beilage	2,00
Rahmsauce	2,00
Bratensauce	2,00
Zitronensauce	2,00
Meerrettichsauce	2,00
Preiselbeeren	2,00

Alte Wagnerei

	EUR
<u>DESSERT:</u>	
Dreierlei Eis (Schoko, Vanille & Erdbeere) mit Sahne zuzüglich	5,50 1,00
Hessisches Tiramisu mit Äpfeln, Schmand und Calvados	6,50
Oma´s hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesoße	5,90
Lauwarmer Apfel-Mandel-Ofen-Schlüpfer mit Vanilleeis	6,90
Dessert-Variation „Alte Wagnerei“	12,50
<u>FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE:</u>	
Spätzle mit Soße	5,50
Kartoffelklöße mit Soße	5,50
Bratwurst mit Kartoffelpüree	6,50
Haschee mit Spirellis und Parmesankäse	6,50
Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln	7,90
Putensteak mit Spätzle und Soße	8,90

Getränke

		EUR
<u>Alkoholfreie Getränke:</u>		
Elisabethenquelle	0,25 l	2,50
Elisabethenquelle	0,75 l	6,50
Elisabethenquelle pur (ohne Kohlensäure)	0,5 l	5,50
Coca Cola (1;3;9)	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,90
Coca Cola light (1;3;9;12)	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,90
Fanta (1;3)	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,90
Sprite	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,90
Spezi (1;3;9)	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,90
Hausgemachte Limonade	0,4 l	4,90
Saft-Schorle	0,4 l	5,50
Rapp´s Apfelsaft-Schorle	0,2 l	2,70
	0,4 l	4,90
Rapp´s Apfelsaft	0,2 l	2,90
	0,4 l	5,50
Rapp´s Orangensaft	0,2 l	3,80
	0,4 l	6,00
Rapp´s Maracuja	0,2 l	3,80
	0,4 l	6,00
Rapp´s Johannisbeere	0,2 l	3,80
	0,4 l	6,00
Rapp´s Kirsche	0,2 l	3,80
	0,4 l	6,00

1) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 9) koffeinhaltig 12) enthält eine Phenylalaninquelle



ALTE WAGNEREI

APFELWEINWIRTSCHAFT

Apfelweine

		EUR
Apfelwein Hausschoppen	0,25 l	2,50
	0,5 l	4,90
Hochstädter Schoppepetzer	0,25 l	2,50
	0,5 l	4,90
- pur oder süß/sauer gespritzt -		
Rosé Apfelwein, Hochstädter	0,25 l	3,20
	0,5 l	6,00
Flasche	1,00 l	10,50
Apfelwein alkoholfrei	0,25 l	3,50
	0,5 l	6,20

Bembel

Hochstädter / Hausschoppen

1 bis 3 oder 8 Liter im Bembel

Preis pro Liter 9,00

Wasser zum Bembel	Flasche	1,00 l	4,00
Limo zum Bembel	Flasche	0,75 l	5,00



Biere

		EUR
Licher vom Fass	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,00
Radler	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,00
Radler alkoholfrei	0,5 l	5,00
Cola-Bier	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,50
Kellerbier vom Fass	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,00
Köstritzer	0,33l Flasche	4,50
Erdinger Hell Flasche	0,5 l Flasche	5,00
Erdinger Weißbier	0,5 l Flasche	4,50
Erdinger Kristallweizen	0,5 l Flasche	4,50
Erdinger Weißbier dunkel	0,5 l Flasche	4,50
Erdinger alkoholfrei	0,5 l Flasche	4,50
Weizenbier mit Cola/Sprite	0,5 l Flasche	5,50
Alkoholfreies Licher	0,33l Flasche	3,70
Malzbier	0,33l Flasche	3,70



Longdrinks

- 4 cl Spirituosen -

	EUR
Wodka Lemon	8,50
Hendrick Gin & Tonic	8,50
Bembel Gin mit Classic-Tonic	8,50
mit Pink-Grapefruit-Tonic	8,50
Whiskey Cola (Jack Daniels)	8,50
Lillet Wild Berry	7,50
Campari Orange / Soda	6,50
Aperol Sprizz	6,50
Hugo	6,90



Weine

<u>Offene Weine – weiß</u>	<u>GLAS 0,2 l</u>	<u>KARAFFE</u>
		½ Ltr./1Ltr.
Deutschland – Pfalz	5,50	13,50/26,00
Weingut Erich Stachel Gutsschoppen Stachel <u>Lieblicher Weißwein</u> mit milden Fruchtaromen.		
Deutschland – Pfalz	5,90	
Weingut Hiltz	0,75 l	19,50
Sämling 88 meets Sauvignon Blanc <u>Trockener Sauvignon Blanc</u>		
Deutschland – Rheinhessen	5,50	13,50/26,00
Weingut Pfannebecker Riesling trocken Frischer Riesling mit fein integrierter Säure. und leichtem Zitrusaroma		
Deutschland – Rheinhessen	5,50	13,50/26,00
Weingut Pfannebecker Weißburgunder trocken Saftiger, weißer Burgunder mit leichter Aprikose- und Honignote.		
<u>Offene Weine – rosé</u>		
Italien – Abruzzen	5,90	14,50
Weingut Cantina Tollo	0,75 l	22,00
Rosé trocken Ein frischer, spritziger Rosé mit fruchtiger Note.		

Weine

Offene Weine - rot

GLAS 0,2 l | KARAFFE

1/2 Ltr./1Ltr.

Roter Hausschoppen halbtrocken 4,50

Österreich - Niederösterreich 6,50 16,00/32,00
Stiftskellerei Kloster Neuburg

Zweigelt trocken

Dieser Zweigelt ist saftig und weich mit Aromen von Kirschen und Weichseln, elegante Extraktsüße und harmonisch eingebundene Tannine.

Deutschland – Pfalz 6,50 16,00/32,00

Weingut Neiss

Spätburgunder trocken

Eleganter, leichter Burgunder mit fruchtigen Aromen und niedrigem Säurewert.

Südamerika - Chile 6,50 16,00/32,00

Weingut Vina Marquez

Cabernet Sauvignon trocken bis halbtrocken

Weich und füllig mit saftigen Noten von Blaubeeren, begleitet von Eukalyptusnuancen und würzigen Aromen.

Digestife

EUR

Averna	4cl	4,00
Jägermeister	2cl	3,00
Ramazzotti	4cl	4,00
Baileys	4cl	4,00
Calvados Pâpidoux	2cl	3,00
Calvados mit Mispel	2cl	3,90
Malteser	2cl	2,50
Jubiläums Aquavit	2cl	3,00
Pircher Williams	2cl	3,00
Obstler	2cl	2,50
Fernet Branca / Menta	2cl	3,00
Nonino Grappa	2cl	5,00



Edle Obstbrände

Von edlem Obst gebrannt sind die erlesenen Brände und Geiste von Arno Dirker und der Brennerei Bauer, den Kultstars der deutschen Edelobst-Brennereien. Wie keinen anderen gelingt es Dirker und Bauer, überwältigende Fruchtaromen aus ihren Destilaten zu gewinnen. Neben einem ausgesprochen intensiven, aber feinem Geschmack bestechen Ihre Erzeugnisse durch eine seltene Weichheit, ohne jedes unangenehme, alkoholische Kratzen.

		EUR
Feldzwetschgenwasser	2cl	3,80
Feines Kirschwasser	2cl	3,80
Haselnussgeist	2cl	3,80
Mirabellenwasser	2cl	3,80
Waldhimbeergeist	2cl	4,80
Walderdbeergeist	2cl	5,20



Warme Getränke

	EUR
Kaffee	2,50
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato	4,00
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	4,00
Espresso Macchiato	2,50
Doppelter Espresso Macchiato	4,80
Hausgemachter Tee im Glas	3,90

In unserem Biergarten können wir Ihnen leider nur Kaffee und Espresso anbieten. Wir bitten um Ihr Verständnis.

