

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 wir 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 – 21:00 Uhr
Donnerstag & Freitag	12:00 – 14:00 &	17:00 – 21:00 Uhr
Samstag		17:00 – 21:00 Uhr
Sonn- und Feiertage		11:30 – 20:00 Uhr
Montag und Dienstag:		Ruhetag



Alte Wagnerei

			EUR
<u>APERITIF</u>			
Wagnerei Aperitif „Summerdream“ Rosé Apfelwein mit Pfirsichlikör, Orange & Minze			7,50
Wagnerei Aperitif „Summerdream“ alkoholfreier Apfelwein mit Pfirsichsirup, Orange & Minze			7,00
Welcome-Aperitif Riesling Sekt mit Hibiskus-Blüte			7,50
Martini bianco	Glas	5 cl	5,50
Campari Orange / Soda	Glas	5 cl	6,50
Aperol Sprizz	Glas	0,2 l	7,50
Vincent Spritz	Glas	0,2 l	7,00
Hugo	Glas	0,2 l	7,50
Hugo alkoholfrei	Glas	0,2 l	7,00
Limoncello Spritz	Glas	0,2 l	7,50

Alte Wagnerei

EUR

Grüner Spritz	Glas	0,2 l	7,50
Riesling Sekt extra dry	Flasche	0,75 l	24,00
	Glas	0,1 l	3,80

HAUSGEMACHTE LIMONADEN + EISTEE

Himbeere-Limette	Glas	0,4 l	4,90
Zitrone-Ingwer	Glas	0,4 l	4,90
Eistee Pfirsich	Glas	0,4 l	4,90
Eistee Zitrone	Glas	0,4 l	4,90

Alte Wagnerei

	EUR
<u>SUPPEN:</u>	
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	5,90
Tagessuppe (wöchentlich wechselnd)	6,90
<u>VORSPEISEN UND KLEINE SALATE:</u>	
Beilagensalat	4,50
Buntgemischter Vorspeisensalat mit Sonnenblumenkernen und Croûtons	6,90
Kleiner Rucolasalat mit Cashewkernen, Parmesan und Kirschtomaten an haugemachtem Balsamico-Preiselbeer Dressing	10,90
Rindfleischsalat auf marinierten Linsen mit Rohkost und Meerrettich	10,90
Gebratenes Zanderfilet auf Gurkensalat und Rucola an Balsamico-Preiselbeer Dressing	12,50
Vorspeisenvariation „Alte Wagnerei“	13,90

Alte Wagnerei

EUR

GROSSE SALATE:

Großer bunter Markthallensalat mit Rohkost und Hausdressing	10,50
Garnelen Stück je	1,50
Portion Hähnchenbruststreifen	4,00
Großer Rucolasalat mit Parmesan, Cashewkernen, Cherrytomaten und ital. Landschinken an hausgemachtem Balsamico-Preiselbeerdressing	14,90

KLEINE GERICHTE:

Handkäs mit Musik oder Schmand - ein Stück -	3,90
- zwei Stück -	6,90
Südtiroler Schinkenteller mit saurem Gemüse und herzhaftem Bauernbrot	7,90
Hausgemachter Wurstsalat mit Radieschen, Essiggurke, Zwiebeln und Frühlingslauch dazu Bratkartoffeln	9,90

Alte Wagnerei

	EUR
<u>HAUPTSPEISEN:</u>	
Hausgemachte Bratwürstchen mit Sauerkraut und Bauernbrot dazu Senf	10,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln - Grüne Sauce extra	12,50 2,00
Haschee mit Strozzapretti und Parmesankäse, dazu ein kleiner Salat	9,90
Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und einem kleinen Salat	21,90
Rippchen vom Hals (ohne Knochen) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	12,90
Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Beilagensalat	17,90
Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln	14,90
Opa's Rinderroulade mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree	17,90
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln dazu ein kleiner Salat mit Preiselbeeren	15,90 + 2,00
Rumpsteak (220 g) vom Weideochsen mit Kartoffelgratin, Markthallengemüse und hausgemachter Kräuterbutter	25,50

Alte Wagnerei

EUR

HAUPTSPEISEN Vegetarisch / Vegan:

Spinat-Ricotta-Tortelloni mit geschmorten
Kirschtomaten, Parmesankäse und
Rucola (vegetarisch) 16,90

Grüne Soße mit Eiern und Kartoffeln 12,90

Risotto mit grünem Spargel und Salzzitrone 18,90
- Rinderstreifen 4,50

Kichererbsencurry mit Ananas, Brokkoli
und Süßkartoffel (vegan) 11,90
- Garnelen 4,50

HAUPTSPEISEN Fisch:

Gebratenes Zanderfilet mit Markthallengemüse 22,50
und Petersilienkartoffeln, dazu Zitronensoße

Matjessalat „Hausfrauen Art“ mit 16,80
7-Kräuterkartoffeln

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

Alte Wagnerei

	EUR
<u>DESSERT</u>	
Dreierlei Eis (Schoko, Vanille & Erdbeere)	6,00
Mit Sahne zusätzlich	1,00
Eine Kugel Eis	2,00
Hessisches Tiramisu	6,90
Mit Apfelmus, Frischkäse und Calvados	
Oma's hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanilliensoße	6,50
Griechischer Joghurt mit frischen Beeren und Honig	7,90
Zweierlei Sorbet von Mango, Maracuja und Zitrone (Vegan)	7,50
Dessert-Variation „Alte Wagnerei“	13,50
<u>FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE:</u>	
Spätzle mit Rahmsoße	7,50
Bratwurst mit Gurkensalat und Ketchup	6,50
Hasche mit Strozzapreti und Parmesankäse	6,50
Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln	7,90

Alte Wagnerei

	EUR
<u>EXTRA BEILAGEN:</u>	
Beilagensalat	4,50
Rucola	4,90
Portion Markthallengemüse	4,50
Portion Sauerkraut	3,50
Bratkartoffeln (mit Speck & Zwiebeln)	3,90
Salzkartoffeln	2,50
Zwei Scheiben Bauernbrot und Butter	2,90
Spätzle	3,50
Kartoffelgratin	3,90
Grüne Soße als Beilage	2,50
Rahmsoße	2,50
Karamellierte Zwiebeln	2,50
Bratensoße	2,50
Zitronensoße	2,50
Meerrettichsoße	2,50
Kräuterbutter	2,00
Preiselbeeren	2,00
Portion Parmesan	1,50

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



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	9,50
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	7,50
Hugo	7,50



Weine

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

Weine

Offene Weine - rot

GLAS 0,2 l | KARAFFE

½ 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.



