



# Speisen & Getränke Sommer 2024

Telefon 0 62 41- 92 11 00  
Fax 0 62 41- 92 11 033  
[www.hagenbraeu.de](http://www.hagenbraeu.de)  
[info@hagenbraeu.de](mailto:info@hagenbraeu.de)

Hagenbräu Gasthaus  
Worms  
GmbH & Co. KG  
Am Rhein 3  
67547 Worms

Öffnungszeiten:

**1.April bis 31.Oktober**  
Mo. bis So. 11:30 - 23:00 Uhr

**1.November bis 31.März**  
Di. bis Sa. 11:30 - 23:00 Uhr  
So. 11:30 - 21:00 Uhr

Montag Ruhetag  
(Veranstaltungen auf Anfrage)

Besuchen  
Sie uns  
auch auf



Durchgehend warme Küche  
von 11.30 - 21.00 Uhr  
Sonntag 11:30 - 20:30 Uhr

*Liebe Gäste,*

*herzlich willkommen hier im Hagenbräu!*

Weit hinaus über beide Seiten des Rheins erfreut sich unser Bier seit langem einer großen Fangemeinde. Darauf sind wir stolz und sagen: DANKE!

Ob für das Feierabendbier alleine, das gemütliche Beisammensein mit Freunden, den kleinen Geburtstag oder die große Hochzeit in unserem Nibelungensaal: Das Hagenbräu bietet jedem Gast etwas Besonderes und für jede Festlichkeit den passenden Raum und Rahmen.

Unser Braumeister Wolf Gabriel braut mit viel Liebe und Sachverstand Ihr Wormser Bier mit heimischem Wasser und Malz aus regionalem Anbau.

Möchten Sie mehr erfahren? Dann buchen Sie bei nächster Gelegenheit doch einfach eine Brauereiführung mit Verkostung. Sie und Ihre Gäste werden begeistert sein!

Unterstützt von den Familien Emde und Decker schenken Ihnen motivierte Mitarbeiter aus Küche und Service ihre Aufmerksamkeit. Um Ihren Wünschen gerecht zu werden, werden auch in dieser Karte wieder neue Gerichte aufgenommen. Dabei haben wir auch an den kleinen Hunger gedacht und unsere „appetizer“ erweitert.

Lassen Sie es sich gut gehen bei uns, genießen Sie angenehme Stunden, leckere Speisen und natürlich das herrliche Wormser Hagenbräu-Bier.

*Karin und Michael Emde  
Silke und Julien Decker  
sowie das Hagenbräu-Team*



Zusatzstoffe/Allergene: **A** „mit Farbstoff“ • **B** „mit Konservierungsstoff“ • **C** „mit Antioxidationsmittel“ • **D** „mit Geschmacksverstärker“ • **E** „geschwefelt“ • **F** „geschwärtzt“ • **G** „gewachst“ • **H** „mit Süßungsmittel“ • **I** „mit Phosphat“ • **J** „coffeinhaltig“ • **K** „chininhaltig“  
**1** "Glutenhaltige Getreide" • **2** "Krebstiere" • **3** "Weichtiere" • **4** "Eier" • **5** "Fische" • **6** "Erdnüsse" • **7** "Soja" • **8** "Milch"  
**9** "Schalenfrüchte (Nüsse)" • **10** "Sellerie" • **11** "Senf" • **12** "Sesam" • **13** "Sulfid" • **14** "Lupine"

## Salate

Beilagensalat		5,20 €
Großer Salatteller		
Frisch angemachter Salat mit Sonnenblumenkernen u. Croutons *11		
Wahlweise mit:	Gegrillter Hähnchenbrust *11	15,20 €
	Fetakäse *8,11	16,20 €
	Rindfleischstreifen *	16,20 €

## Suppen

Markklößchensuppe mit frischem Gemüse *1,8,10	6,20 €
Leberknödelsuppe mit einem deftigen Leberknödel *1,10,14	6,90 €

## Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln*1,4,8,11	13,80 €
Pellkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage*8,11	9,90 €
Camembert in hausgemachtem Bierteig mit Salat, Preiselbeerbirne, Brot und Butter*1,4,8,11	11,30 €

*Vegane Alternative gerne auf Nachfrage!*

## Fisch

Zanderfilet auf Blattspinat mit Salzkartoffeln*1,5,8	22,80 €
Paniertes Schollenfilet mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat*1,4,5,8,B	15,50 €



## Klassiker aus der Region

Gegrillte Schweinshaxe mit Kartoffelpüree und Weinsauerkraut *8,13,14,A,C,D,E	15,20 €
Haxenteller mit Kartoffelpüree und Weinsauerkraut *1,8,13,14,A,C,D,I	15,20 €
Rheinhessenteller 1 Scheibe Saumagen, 1 Bratwurst, 1 Leberknödel mit Kartoffelpüree, Weinsauerkraut *1,8,13,14,A,C,D,I	17,20 €
Pfälzer Bratwurst 2 Stück mit Kartoffelpüree und Weinsauerkraut *1,8,13,14,A,C,D,E	15,20 €
Hackbraten mit Zwiebelsoße Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi *1,8,10,13,14,A,B,C,D,E	15,20 €
Saumagen 2 Scheiben mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree *8,13,14,A,C,D,I	15,20 €
Leberknödel 2 Stück mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree *1,8,13,14,A,C,D,I	15,20 €



## Scharf und knusprig

Original VOLKSWAGEN-Currywurst mit Pommes Frites *10,11,B,C	13,20 €
1/2 Backhähnchen mit Kartoffel-Gurkensalat *10	11,80 €



## Zwergenspeisen (bis 12 Jahre)

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites*1,4	9,50 €
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree*1,4	9,50 €
Chicken-Nuggets mit Pommes*I,1,4,8,10	9,50 €

...oder Teller zum Mitessen bei Mama und Papa

Malbücher und Buntstifte stellen wir Ihren Kindern gerne zur Verfügung.  
Fragen Sie unser Servicepersonal.



## Gebratenes

Schweinefilet mit Champignons, Soße Hollandaise und Rösti *1,4,11	19,90 €
Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut *1,4,13,C,D;E	17,30 €
Brauhauspfanne mit Potato-Dippers und Pfannengemüse in der Eisenpfanne serviert *13 (Medaillons vom Hähnchen, Rind und Schwein)	25,50 €
Rahmgeschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Grillgemüse und Gnocchi *8,10	17,30 €

## Schnitzel vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites *1,4,11	15,20 €
Kochkäseschnitzel mit Pommes Frites *11,10,8,4,1 Auf Wunsch reichen wir auch gerne Kümmel dazu	16,20 €
Jägerschnitzel mit Champignonsauce und Pommes Frites *1,4,8,11	16,20 €
Schnitzel mit Käse und Dörrfleisch überbacken und Pommes Frites *1,4,8,11,A	16,20 €



**Seniorenportion: -1,50 €**  
**Fragen Sie unseren Service nach Seniorenportionen!**  
Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

Unser Lieferant 

# Unsere Empfehlung:

## **Brauhaus-Burger** mit Cheddar-Käse frische Zwiebel und Pommes frites

*(100% frisches Rindfleisch Patty  
aus eigener Herstellung)*

\*1,8

**18,50 €**



## **Rumpsteak** vom Argentinischen Rind

wahlweise mit: Zwiebeln • Kräuterbutter

\*8,11

Beilagen zur Auswahl:  
Potato-Dippers • Pommes Frites

**29,50 €**



## **Gegrillte Hähnchenbrust**

mit Pfannengemüse und Rösti

\*11

**17,80 €**

# Brezel- PIZZA

Wahlweise mit:



## **Zwiebeln**

mit Senfcreme, Paprika, Tomaten und Käse \*1,8,11

**12,80 €**

## **Weißwurstscheiben**

mit Senfcreme, Paprika, Zwiebeln und Käse \* 1,8,11

**13,90 €**

## **Spinat**

mit Senfcreme, Feta und Kirschtomaten \* 1,8,11

**12,80 €**

## **Vegan**

mit pikanter Tomatensoße, Paprika, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Champignons \* 1,8

**12,80 €**





# Brauhaus - TAPAS

3 Tapas.....9,50 € „Dazu reichen wir frisches Brot“  
 6 Tapas.....18,50 €

Fischstäbchen  
 mit  
 Remouladensoße  
 \*1

Luftgetrockneter  
 Schinken  
 \*1,4

Gebratene  
 Champignons

Schweinebraten  
 auf  
 Dunkelbiersoße  
 \*1,4,8

Oliven/Peperoni  
 \*8,B,F

Hackbraten  
 auf  
 Zwiebelsoße  
 \*1,10

Weißwurst  
 auf  
 Senfcreme  
 \*11

Potato Dippers  
 mit  
 Schnittlauchcreme  
 \*8

Saumagenwürfel  
 auf  
 Sauerkraut  
 \*13,14,A,D,C,I

Fritierter  
 Blumenkohl  
 mit Steakhaussoße



## Herzhaftes zum Bier

Große Gulaschsuppe mit kräftigen Rindfleischstücken *1,10,11,13	9,50 €
3 Matjesfilets mit Soße nach Hausfrauenart mit Äpfeln, Zwiebeln und Salzkartoffeln *1,5,8,11	13,90 €
Wurstsalat mit Pommes Frites *11	12,80 €
Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Käsestreifen und Pommes Frites *8,11,A	13,90 €
2 Weißwürste „Münchner Art“ mit einer Brezel und süßem Senf *1,10,11,B,I	9,50 €

## Für den kleinen Hunger

Strammer Max mit luftgetrocknetem Schinken und 2 Spiegeleiern *1,4,8,9,10,13	12,30 €
Fleischkäse mit Spiegelei und Brot *1,4,7,8,9,11,13	9,50 €
Brezel *1,B	1,80 €
Bierknacker mild/pikant	2,10 €

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

# Ein Paradiesgarten mit Obstbäumen



Bis weit nach dem Zweiten Weltkrieg wuchsen auf dem Wörth noch Tausende von Obstbäumen, die wir heute als Traditionssorten (manche auch lokale Züchtungen) bezeichnen. Vorwiegend Apfelsorten waren charakteristisch für das Anbaugbiet, das lange Zeit weit über die Grenzen von Ibersheim und Hamm hinaus bekannt und berühmt war. Abgesehen von der wirtschaftlichen Bedeutung war der Wörth besonders in der Blütezeit im Frühling attraktiv für zahlreiche Sonntagsausflügler und Spaziergänger. Ein duftendes Blütenmeer, das man kreuz und quer durchstreifen konnte, lockte auch Auswärtige an. Das Obst wachsen und reifen zu sehen, dafür interessierten sich vornehmlich die Besitzer der Obststücke. In der Erntezeit im Herbst war man als Spaziergänger nicht so gerne gesehen. Feldschützen überwachten das Gelände, um mehr oder weniger erfolgreich den Diebstahl oder den Mundraub von Obst zu verhindern.

Als neue Apfelsorten auf den Markt kamen und die alten Hochstammsorten nur noch schlecht abzusetzen waren, wurde innerhalb weniger Jahre ein großer Teil der Flächen gerodet und in Ackerland umgewandelt. Kleine Restflächen blieben dennoch bestehen. Sie werden von ihren Besitzern zum privaten Gebrauch weiterhin gepflegt und erhalten.

In diesem Zusammenhang fand sich eine Gruppe von Gleichgesinnten zusammen und gründete 2009 die Streuobstinitiative Hamm. Die Gruppe ist kein Verein, sie besteht aus 12 aktiven Grundstücksbesitzern mit Zertifizierung. An den Arbeitseinsätzen beteiligen sich 10 bis 15 Personen. Ihre Aufgaben und Ziele sind: *Erhalt der alten Obstbäume in den Gemarkungen Hamm und Ibersheim (Wörth) und Neuanpflanzungen, Bewirtschaftung der Obststücke nach den EG-Bio Richtlinien und Zertifizierung durch die zuständige Stelle seit 2014, gemeinsame Vermarktung des Wörth-Apfelsaftes, Hilfe für Grundstücksbesitzer, die anfallende Arbeiten auf ihren Obststücken nicht mehr alleine bewältigen können, Durchführung von Baumschnittkursen, Veranstaltung von Kelteraktionen, z. B. für den Erntedankmarkt in Hamm und Verkostung von Apfel-, Birnen- und Quittensaft, Betreuung der Streuobstbestände der Stadt Worms.*

Durch die Initiative wurden auf dem Wörth rund 80 Apfelsorten bestimmt. In den Arbeitseinsätzen werden etwa 500 alte und junge Bäume gepflegt. Die Naturschutzverbände GNOR und NABU unterstützen die Arbeit. Die Arbeit der Initiative findet bei der Bevölkerung zunehmend Anklang und verdient auch wachsenden aktiven Zuspruch.

## Direkt von alten Streuobstwiesen

<b>Apfelsaft</b> 100% Fruchtgehalt	0,3l	3,50 €
	0,4l	4,50 €
<b>Apfelsecco</b> Sekt Alk. 7,5% Vol.	0,1l	3,90 €



# Lust auf Kaffee und Kuchen?

Wir verwöhnen Sie gerne mit unserem  
leckeren, wechselnden Kuchen- und Tortenangebot!  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!

Stück selbstgemachte Sahnetorte 5,20 €

Stück Kuchen 4,80 €

## Das Süße danach

### Eisbecher, verschiedene Sorten

Bitte schauen Sie auf unsere Extra-Eiskarte!

#### Unsere Lieferanten



## Unsere Brauerei

Bierkenner und -liebhaber werden sich bei uns im Hagenbräu richtig wohlfühlen. Denn seit 1995 brauen wir handwerklich die Hagenbräu-Biere in kleinen Suden mit den besten Malzen aus der Region, frischestem Hopfen und ausgewählten Hefen. Unser Braumeister arbeitet täglich mit großer Sorgfalt, Können und Kreativität um Ihnen einen unübertroffenen Biergenuss zu verschaffen. Einmal Hagenbräu – immer Hagenbräu !

*... nicht nur schmecken:  
Dann erleben Sie unser Bier!*



## Unsere Biersorten

### Hagenbräu HELL

Stammwürze 11,8%  
Alkohol 4,8% Vol.  
Gebraut mit Pilsner Malz und Hallertauer Perle  
**Schlankes Bier mit leichtem Hopfenaroma und feiner Bitternote im Abtrunk**

### Hagenbräu DUNKEL

Stammwürze 12,5%  
Alkohol 5,2% Vol.  
Gebraut mit Münchner Malz, Karamelmalz und Röstmalz sowie geringer Gabe Aromahopfen  
**Vollmundiges, malzbetontes Bier mit leichtem Röstaroma und milder Bittere**

### Hagenbräu WEIZEN

Stammwürze 13,5%  
Alkohol 5,4% Vol.  
Gebraut mit Weizenmalz, Pilsner Malz, Aromahopfen und spezieller Weizenbier-Reinzuchthefer

### Hagenbräu SONDER

Jeden Monat ein neues Bier,  
jeden Monat ein neues Geschmackserlebnis!

*... wir bieten Ihnen eine Brauereiführung mit Bierverkostung.*



# Brauereiführung mit Bierprobe

Ab 10 Personen Brauereiführung durch unsere Hausbrauerei.  
(Max. 25 Personen. Größere Gruppen auf Anfrage.)

„Der Mälzer“

**2 Sorten Bier à 0,1 Liter**

**7,50 €**

- 1 Glas zum Mitnehmen
- 1 Sorte Bier zu Beginn der Führung im Sudhaus
- 1 Sorte Bier im Bierkeller

„Der Brauer“

**3 Sorten Bier à 0,1 Liter**

**8,50 €**

- 1 Glas zum Mitnehmen
- 2 Sorten Bier nach dem Essen
- 3. Sorte Bier nach der Führung

„Der Braumeister“

**3 Sorten Bier à 0,1 Liter**

**9,50 €**

- 1 Glas zum Mitnehmen
- 2 Sorten Bier nach dem Essen
- 1 Hausschnaps Bierbrand auf dem Rundgang
- 3. Sorte Bier nach der Führung



## Unsere hausgebrauten Biere

	0,3 l	0,5 l	1,0 l
Helles Bier Alc. 4,8 % Vol.	3,50 €	4,90 €	8,90 €
Dunkles Bier Alc. 5,2 % Vol.	3,50 €	4,90 €	8,90 €
Winterweizen, Alc. 5,5 % Vol.	3,50 €	4,90 €	8,90 €
Sonderbier monatlich wechselnd	3,50 €	4,90 €	8,90 €

Pitcher Hell oder Dunkel	1,5 Liter	13,50 €
Pitcher Winterweizen Alc. 5,5 % Vol.	1,5 Liter	13,50 €
Pitcher Sonderbier	1,5 Liter	13,50 €

Als kleinen Snack zu unseren hausgebrauten Bieren empfehlen wir eine Brezel oder einen Bierknacker.

## Der Bierprobierkranz

4 Sorten Bier zur Auswahl,  
8 Gläser 0,2 l

16,00 €

## Biermixgetränke

	0,3 l	0,5 l	1,0 l
Radler	3,50 €	4,90 €	8,90 €
Weizenradler	3,50 €	4,90 €	8,90 €
Bananen-Weizen	3,50 €	4,90 €	8,90 €
Kirsch-Weizen	3,50 €	4,90 €	8,90 €



## 5 Liter Party-Fass

auf den Tisch 44,00 €

## 10 Liter-Fass

auf den Tisch 85,00 €

## Alkoholfreies Bier

Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,50 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Malzbier	0,33 l	3,50 €

## Erfrischungen

Tafelwasser	0,3l	2,30 €
	0,4l	3,10 €
Hassia Sprudel	0,25l	2,60 €
Hassia Sprudel	0,75l	5,90 €
Elisabethenquelle pur	0,25l	2,60 €
Elisabethenquelle pur	0,75l	5,90 €
Elisabethenquelle medium	0,5l	3,90 €
	<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>
Coca Cola <sup>*A,J</sup> , Fanta <sup>*A,C</sup> , Sprite, Cola zero <sup>*A,H,J</sup>	3,50 €	4,50 €
Multivitaminensaft	3,50 €	4,50 €
Apfelsaft von alten Streuobstwiesen 100% Fruchtgehalt	3,50 €	4,50 €
Traubensaft <sup>*C</sup> vom Weingut Bastianshauser Hof	3,60 €	4,70 €
Orangensaft	3,30 €	4,30 €
Kirschsaft	3,30 €	4,30 €
Bananensaft	3,30 €	4,30 €
Apfelschorle <sup>*B</sup>	3,50 €	4,50 €
Bitter Lemon Schweppes <sup>*A,B,C,K</sup>	3,90 €	4,50 €
ViO Schorle Rhabarber	3,80 €	
ViO Schorle Johannisbeere	3,80 €	

Unsere Lieferanten



gegros



## Warme Getränke

Tasse Kaffee <sup>*J</sup>	2,50 €
Pott Kaffee <sup>*J</sup>	3,60 €
Kännchen Kaffee <sup>*J</sup>	4,40 €
Glas Tee Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kamillentee	2,50 €
Kännchen Tee Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kamillentee	4,40 €
Milchkaffee große Tasse <sup>*J</sup>	3,60 €
Cappuccino große Tasse <sup>*J</sup>	3,60 €
Espresso <sup>*J</sup>	2,50 €
doppelter Espresso <sup>*J</sup>	3,80 €
Tasse Schokolade	3,60 €
Tasse Schokolade mit Sahne	3,90 €
Latte Macchiato <sup>*J</sup>	3,80 €

Unser Lieferant



## Sekt

1 Glas Sekt	0,1 l		3,90 €
Valkenberg Numero 1	0,75l	halbtrocken	23,80 €
Valkenberg Numero 1	0,75l	trocken	23,80 €
Apfelsecco von alten Streuobstwiesen	0,1 l	Alk. 7,5% Vol.	3,90 €
Aperol Spritz	0,2l		7,10 €
Hugo	0,2l		7,10 €

## Qualitätswein aus Rheinhessen 0,2l

Alle Weine auch als Flaschen erhältlich. Fragen Sie unseren Service.

Riesling	trocken	Weingut Spiess	5,20 €
Riesling	feinherb	Weingut Spiess	5,60 €
Chardonnay	trocken	Bastianshauser Hof	6,20 €
Weißburgunder classic	feinherb	Steinmühle	6,50 €
Gewürztraminer	lieblich	Weingut Müsel	5,60 €
Grauer Burgunder	trocken	Bastianshauser Hof	6,20 €
Portugieser Rosé		Weingut Müsel	5,60 €
Portugieser Rotwein	halbtrocken	Bastianshauser Hof	5,60 €
Rotweincuvee	lieblich	Steinmühle	5,80 €
Dornfelder Rotwein	trocken	Weingut Müsel	5,60 €
Spätburgunder Rotwein	trocken	Bastianshauser Hof	6,20 €
Weinschorle (süß/sauer)		0,2l	2,60 €
Weinschorle (süß/sauer)		0,4l	5,20 €
Apfelwein von Possmann		0,2l	2,50 €
Apfelwein von Possmann		0,4l	4,90 €

### Unsere Lieferanten



## Hauseigene Schnäpse

Reiner Bierbrand	38% Vol.	2 cl	2,80 €
Hagenbitter	35% Vol.	2 cl	2,80 €
Bierlikör Hell	16% Vol.	2 cl	2,80 €
Bierlikör Dunkel	16% Vol.	2 cl	2,80 €

## Spirituosen 2 cl

Scheibel Obstler	38% Vol.	4,10 €	Fernet Branca	42% Vol.	3,40 €
Scheibel Williams	40% Vol.	4,50 €	Malteser	40% Vol.	3,40 €
Scheibel Kirschwasser	43% Vol.	4,10 €	Ouzo	38% Vol.	3,40 €
Scheibel Nussler	40% Vol.	5,50 €	Wodka	37% Vol.	3,40 €
Scheibel Altes Pflümle	43% Vol.	4,80 €	Chantré	36% Vol.	3,50 €
Scheibel Moor-Birne	40% Vol.	4,80 €	Ramazotti	38% Vol.	3,80 €
Jägermeister	35% Vol.	3,40 €	Hütchen Ihrer Wahl		3,80 €
Amaretto	37% Vol.	3,40 €	Longdrink Ihrer Wahl		6,50 €

# über uns

TEE ENTSTANDEN AUS LIEBE, MUT & HOFFNUNG



**JaNi**  
**#ausliebezudir**

since 2018

Rechts : Jamie Neiß  
Firmengründer & Ideengeber  
von JaNi.

Links : Nico Neiß  
Wird das Erbe weitertragen und  
ist unser Fotograf

## Unsere Motivation

Unser Sohn Jamie Neiß, Gründer und Ideengeber von JaNi erkrankte mit 5 Jahren und starb mit nur 8 Jahren an Krebs.

Im dritten Chemoblock von Jamie wurden die Geschmacksknospen auf seiner Zunge abgetötet. Essen und trinken war eine Herausforderung.

Aber eines ging immer – Tee.

.... und in solch einem Moment wurde mit einer einzigen Aussage JaNi zum Leben erweckt.

**„ Papa, ich trinke doch so viel Tee,  
schade das wir nicht unseren  
eigenen Tee haben !“**

JaNi ist von einem Regenbogen umgeben und hat den Schmetterling im Logo. Unser Sohn wurde letztendlich zu ihm, als Jamie am 19.05.2019 seine Flügel bekam.

Aber genau so wie er war, so farbenfroh werden wir seine Liebe zu Tee, Kräutern und Gewürzen weiter in die Welt hinaus tragen.



## Unser Sortiment

Tee, Kräuter & Gewürze waren und sind ein Teil unserer besonderen Geschichte, denn der gesundheitliche Aspekt spielt bei JaNi eine ganz wichtige Rolle.

Tee - Kräuter - Gewürze  
Kräuter der TEM  
Personalisierten Geschenke  
Confiserie & Accessoires  
Werbegeschenke mit Tee & Gewürzen  
Workshops  
Kräuterwanderungen

Private Label für Gewerbekunden

## JaNi & Hagenbräu

JaNi und die Hagenbräu-Familie haben eine tiefe Bindung, denn bereits mit 7 Jahren hatte unser Sohn, der leidenschaftlich gerne kochte seinen Ausbildungsvertrag als Koch vom Hagenbräu in der Tasche. Aus diesem Grund findest Du nun auch im Hagenbräu ein spezielles Gewürzsortiment.

### - Hagens Brotzeitsalz -

Zutaten: Steinsalz, Spitzwegerich, Brennnessel, Thymian, Schafgarbe, Kornblumenblüten

### - Jamies geheime Geheimzutat -

Zutaten: Chili, Knoblauch, Petersilie, Meersalz, Rosenblätter, Ringelblumenblüten, Sonnenblumenblüten, Kornblumen, Malvenblüten.

### - Hagens Gourmet Hähnchen -

Zutaten: Paprika, Meersalz, Chili, Bockshornklee, Knoblauch, Muskat, Petersilie und Majoran

### - Hagenbräu Hacker für Burger & Co -

Zutaten: Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, SENF, Knoblauch, Majoran, Schnittlauch, Petersilie

**Danke!**  
Die JaNi-Familie

[www.jani-online.de](http://www.jani-online.de)

[www.jani4home.de](http://www.jani4home.de)





### Kirmes Mandel - Früchtetee

\*Zutaten\* : Apfelstücke, gehackte Mandeln, gehobelte Mandeln, Zimtstücke, Rote-Beete, Aroma.

100g

5,10



### Sencha Zitrone - Grüntee

\*Zutaten\* : grüner Tee (94%), Zitronenschalen, Zitronengras, natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen

100g

5,10



### Zauber der Südsee - Schwarztee Mango Maracuja

\*Zutaten\* : \* Schwarzer Tee, Aroma, Rosenblüten, Sonnenblumenblüten, Kornblumenblüten

100g

5,10



### - Jamies geheime Geheimzutat -

Zutaten: Chili, Knoblauch, Petersilie, Meersalz, Rosenblätter, Ringelblumenblüten, Sonnenblumenblüten, Kornblumen, Malvenblüten

50g

4,90



### - Hagenbräu Hacker für Burger & Co -

Zutaten: Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, SENF, Knoblauch, Majoran, Schnittlauch, Petersilie

50g

4,90



### - Hagens Gourmet Hähnchen -

Zutaten: Paprika, Meersalz, Chili, Bockshornklee, Knoblauch, Muskat, Petersilie und Majoran

50g

4,90



### - Hagens Brotzeitsalz -

Zutaten: Steinsalz, Spitzwegerich, Brennnessel, Thymian, Schafgarbe, Kornblumenblüten

95ml

6,90

# Unsere Räumlichkeiten

Durch die offene Raumanordnung können wir für jeden Anlass den optimalen Rahmen schaffen. Es stehen somit für alle Gruppengrößen bis zu 300 Personen entsprechende Räumlichkeiten zur Verfügung. Ob Tagungen, Familienfeiern, Firmenevents oder sonstige Veranstaltungen, *sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.*

## Festsaal

Für Veranstaltungen im größeren Rahmen bieten wir Ihnen unseren Nibelungenfestsaal an. Durch seine Größe und flexible Bestuhlung ist dieser für Anlässe mit 50-300 Personen bestens geeignet. Wir gestalten den Saal individuell nach Ihren Wünschen.



## Küche

In unserer guten, deutschen Küche werden vor allem regionale und saisonale Spezialitäten zubereitet. Selbstverständlich denken wir hierbei auch an die Vegetarier und Veganer.

Damit auch die Biergartenfreunde auf Ihren Genuss kommen, bieten wir traditionell Herzhaftes zum Bier. Zur Kaffeezeit sollten Sie unbedingt unsere hausgemachten Kuchen und Torten probieren.



**Unsere Partner  
bei Veranstaltungen:**



# Unsere Hagenbräu-Produkte



Bierlikör Hell  
9,50€/0,35 l

Bierlikör Dunkel  
9,50€/0,35 l



Biersorte je  
nach Sonderedition  
Flasche 0,75 Liter  
6,90€  
inkl. 1 Cent Pfand



Biersenf 3,80€/100gr.



Gelee/Konfitüre 5,80€/200gr.  
Verschiedene Sorten je nach Saison



Bierbrot 6,20€/Dose 200gr.



Präsentkörbe auf Vorbestellung  
Gerne stellen wir Ihnen diese nach Ihren Wünschen  
und Preisvorstellungen zusammen

## Verschenken Sie Hagenbräu-Gutscheine!

Ein beliebtes Geschenk zum  
Geburtstag, Jubiläum und  
für viele andere Gelegenheiten...



Fragen Sie unsere  
Mitarbeiter vom  
Hagenbräu-Team!

# ORIGINALER BIERGENUSS FÜR ZU HAUSE Hagenbräu-BIER

<b>10 Liter Fass</b>	<b>26,00 €</b>
<b>30 Liter Fass</b>	<b>78,00 €</b>
<b>50 Liter Fass</b>	<b>130,00 €</b>

Bei 10l und 30l Fässern ist das Zapfen  
auch ohne Zapfanlage möglich!  
Fasspfand 50,00 € + Zapfhahn 5,00 €

**Partyfass 5 Liter** **19,50 €**

**1 Liter-Bügelverschlussflasche**  
2,90 € + 2,60 € Pfand **5,50 €**

## 0,5 Liter Flaschen

1 Flasche 1,50 €	+ 0,08 € Pfand	<b>1,58 €</b>
4er-Pack 6,00 €	+ 0,32 € Pfand	<b>6,32 €</b>
6er-Pack 9,00 €	+ 0,48 € Pfand	<b>9,48 €</b>

## Kasten 20 Flaschen

	29,00 €	
Flaschenpfand	1,60 €	
Kastenpfand	6,00 €	<b>36,60 €</b>

## Hagenbitter Bierbrand

35% Vol. 0,5 l	<b>17,00 €</b>
38% Vol. 0,5 l	<b>17,00 €</b>