



Winterkarte 2024/2025

Bitte beachten
Sie auch unser
regelmäßig wechselndes

Tagesgericht

zu **10,50 €**

Zusätzliche
Wintergerichte
finden Sie in den

Aktionskarten
auf
unserer Homepage



Telefon 0 62 41- 92 11 00
info@hagenbraeu.de
www.hagenbraeu.de



Wormser Hagenbräu



wormser.hagenbraeu

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

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

Öffnungszeiten:

1.April bis 31.Oktober

Mo. bis So. 11:30 - 23:00 Uhr

1.November bis 31.März

Mo. bis Sa. 11:30 - 23:00 Uhr

So. 11:30 - 21:00 Uhr

Kein Ruhetag

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		4,90 €
Großer Salatteller		
Frisch angemachter Salat mit Sonnenblumenkernen u. Croutons *11		
Wahlweise mit:	Gegrillter Hähnchenbrust *11	15,20 €
	Rindfleischstreifen *	16,20 €

Suppen

Markklößchensuppe mit frischem Gemüse *1,8,10	5,20 €
Leberknödelsuppe mit einem deftigen Leberknödel *1,10,14	5,90 €

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln*1,4,8,11	12,90 €
Pellkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage*8,11	9,90 €

Vegane Alternative gerne auf Nachfrage!

Fisch

Ganze Forelle mit Schwenkkartoffeln und Salat*1,5,8	17,50 €
Paniertes Schellfischfilet mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat*1,4,5,8,B	15,50 €

Für das einpacken von Speisen berechnen wir 1,- € Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.



Brauhaus - TAPAS

3 Tapas.....8,50 € „Dazu reichen wir frisches Brot“
 6 Tapas.....16,50 €

Fischstäbchen
 mit
 Remouladensoße
 *1,4,5,11

2 Nuggets
 auf
 Steakhaussoße
 *1,4,8,10

Gebratene
 Champignons

Schweinebraten
 auf
 Dunkelbiersoße
 *1,4,8

Oliven/Peperoni

*8,B,F

Hackbraten
 auf
 Zwiebelsoße
 *1,10

Weißwurst
 auf
 Senfcreme
 *8,11

Potato Dippers
 mit
 Schnittlauchcreme
 *8

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

Fritierter
 Blumenkohl
 mit Steakhaussoße
 *1,7,11

Hagens regionale Schätze

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 €

Herzhaftes zur Winterzeit

Entenkeule mit Orangensoße, Rotkohl und Kartoffelknödel *10,11,13,B	21,50 €
Wildgulasch mit Rotkohl und Kartoffelknödel *13,B	20,50 €



Seniorenportion: -1,50 €
Fragen Sie unseren Service nach Seniorenportionen!

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

Unser Lieferant



Herzhaftes zum Bier

Große Gulaschsuppe mit kräftigen Rindfleischstücken *1,10,11,13	9,50 €
Original VOLKSWAGEN-Currywurst mit Pommes Frites *10,11,B,C	13,20 €
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

Fleischkäse mit Spiegelei und Brot *1,4,7,8,9,11,13	9,50 €
Brezel *1,B	1,80 €
Bierknacker mild/pikant	2,10 €



Zwergenspeisen (bis 12 Jahre)

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites*1,4	7,20 €
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree*1,4	7,90 €
Chicken-Nuggets mit Pommes*1,1,4,8,10	8,50 €

...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 Dunkelbiersoße mit Rotkohl und Kartoffelknödeln *1,4,8,13,C,D;E	17,30 €
Brauhauspfanne mit Potato-Dippers und Pfannengemüse in der Eisenpfanne serviert *13 (Medaillons vom Hähnchen, Rind und Schwein)	25,50 €
Brauersteak vom Schweinekamm mit Zwiebeln, geschmorten Kirschtomaten und Potato-Dippers	15,20 €

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 gerne Kümmel dazu	16,20 €
Jägerschnitzel mit Champignonsoße 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 €



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

28,50 €



Gegrillte Hähnchenbrust

mit Pfannengemüse und Rösti

*11

17,80 €

Brezel- PIZZA

Wahlweise mit:

Zwiebeln

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

13,20 €

Weißwurstscheiben

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

15,20 €

Camembert

mit Senfcreme, Rucola und Preiselbeeren * 1,8,11

13,90 €

Vegan

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

12,80 €

Süße Versuchung

mit Schmand, Apfelstücken, Zucker und Zimt * 1,8,A,B,C,H

12,80 €



Ein Paradiesgarten mit Obstbäumen



GNOR

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 Anbaug Gebiet, 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

Apfelsaft 100% Fruchtgehalt	0,3l	3,50 €
	0,4l	4,50 €
Apfelsecco 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!

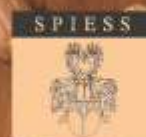
Stück selbstgemachte Sahnetorte 5,20 €

Stück Kuchen 4,80 €

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 WINTERWEIZEN

Stammwürze 13,5%
Alkohol 5,5% Vol.
Gebraut mit Weizenmalz, Pilsner Malz, Aromahopfen und spezieller Weizenbier-Reinzuchtheffe verfeinert mit deutschem Blütenhonig

Hagenbräu SONDER

Regelmäßig ein neues Bier,
regelmäßig 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 1 Glas zum Mitnehmen 1 Sorte Bier zu Beginn der Führung im Sudhaus 1 Sorte Bier im Bierkeller	7,50 €
„Der Brauer“	3 Sorten Bier à 0,1 Liter 1 Glas zum Mitnehmen 2 Sorten Bier nach dem Essen 3. Sorte Bier nach der Führung	8,50 €
„Der Braumeister“	3 Sorten Bier à 0,1 Liter 1 Glas zum Mitnehmen 2 Sorten Bier nach dem Essen 1 Hausschnaps Bierbrand auf dem Rundgang 3. Sorte Bier nach der Führung	9,50 €



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 regelmäßig 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 €

Auf Vorbestellung

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 €
	0,3l	0,4l
Coca Cola ^{*A,J} , Fanta ^{*A,C} , Sprite, Cola zero ^{*A,H,J}	3,50 €	4,50 €
Multivitaminsaft	3,50 €	4,50 €
Apfelsaft von alten Streuobstwiesen 100% Fruchtgehalt	3,50 €	4,50 €
Traubensaft ^{*C} vom Weingut Bastianshauser Hof	3,60 €	4,70 €
Orangensaft	3,30 €	4,30 €
Kirschsafte	3,30 €	4,30 €
Bananensaft	3,30 €	4,30 €
Apfelschorle ^{*B}	3,50 €	4,50 €
Bitter Lemon Schweppes ^{*A,B,C,K}	3,90 €	4,50 €
ViO Schorle Rhabarber	3,80 €	
ViO Schorle Johannisbeere	3,80 €	
Eistee Pfirsich	3,80 €	
Eistee Zitrone	3,80 €	

Unsere Lieferanten



gegros



Warme Getränke

Tasse Kaffee ^{*J}	2,50 €
Pott Kaffee ^{*J}	3,60 €
Kännchen Kaffee ^{*J}	4,40 €
Glas Tee Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kamillentee	2,50 €
Kännchen Tee Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kamillentee	4,40 €
Milchkaffee große Tasse ^{*J}	3,60 €
Cappuccino große Tasse ^{*J}	3,60 €
Espresso ^{*J}	2,50 €
doppelter Espresso ^{*J}	3,80 €
Tasse Schokolade	3,60 €
Tasse Schokolade mit Sahne	3,90 €
Latte Macchiato ^{*J}	3,80 €
Becher Glühwein	3,80 €
Becher Glühwein mit Rum	4,20 €

Unser Lieferant



Sekt

Bio	1 Glas Sekt	Weißburgunder trocken, Weingut Bastianshauser Hof	0,1 l	4,70 €
Bio	Flasche Sekt	Weißburgunder trocken, Weingut Bastianshauser Hof	0,75l	32,90 €
<i>Wieder da!</i>	Apfelsecco	von alten Streuobstwiesen Alk. 7,5% Vol.	0,1 l	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 €
Bio	Chardonnay	trocken	Bastianshauser Hof	6,20 €
Bio	Weißburgunder classic	trocken	Steinmühle	6,50 €
	Gewürztraminer	lieblich	Weingut Müsel	5,60 €
Bio	Grauer Burgunder	trocken	Bastianshauser Hof	6,20 €
	Portugieser Rosé		Weingut Müsel	5,60 €
Bio	Portugieser Rotwein	halbtrocken	Bastianshauser Hof	5,60 €
Bio	Rotweincuvee	lieblich	Steinmühle	5,80 €
	Dornfelder Rotwein	trocken	Weingut Müsel	5,60 €
Bio	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 €

Unsere Möglichkeiten

Sie suchen? Wir haben... für jeden Anlass die optimale Gestaltung. Ob Tagung, Versammlung, Event oder Gruppenreise, unsere Möglichkeiten sind vielseitig und unsere jahrelange Erfahrung im Bereich Veranstaltungen lässt Ihr persönliches Event zu einem ganz besonderen werden. Wir freuen uns auf Sie, ob 20 oder 500 Personen, wir nehmen die Herausforderung an.

Sie suchen eine passende Location für eine Tagung oder eine Betriebsversammlung?

Dann sind Sie bei uns genau richtig. In schöner Lage direkt am Rhein bieten wir Ihnen verschiedene, separate Räumlichkeiten und attraktive Angebote für 20 bis 285 Personen mit Tagungstechnik in Form von Beamer, Leinwand, Mikrofonanlage, Pinnwänden, Moderationskoffer und Flipcharts.

Unsere verschiedenen Tagungspauschalen beinhalten Tagungsgetränke, Kaffee und Tee, Brezeln und Obst sowie Speisen für die Mittagspause und wahlweise Kuchen für den Nachmittag. Außerdem geben wir Ihnen einen festen Kostenrahmen und sorgen für die passende Versorgung Ihrer Mitarbeiter und Kollegen mit Getränken und Speisen während der Tagung und in den Pausen.

Oder suchen Sie eine passende Location für ein Event?

Auch für Weihnachtsfeiern, Mitarbeiterfeste oder Events jeder Art können wir Ihnen von 20 bis zu 500 Personen als geschlossene Gesellschaft verschiedene Räumlichkeiten anbieten.

Jahrelange Erfahrung und regionale Partner sorgen dafür, dass wir Ihnen ein stimmiges Gesamtkonzept ganz nach Ihren Wünschen und Anforderungen erstellen können. Ob schlicht oder besonders, wir finden gemeinsam den perfekten Rahmen für Ihr unvergessliches Event direkt am Rhein.

Alle Infos auf www.hagenbraeu.de

Wir beraten Sie gerne in allen Fragen, begonnen bei der Auswahl der passenden Räumlichkeit, über Menü- und Buffetangebote bis hin zur Getränkeauswahl. Sie erreichen uns per Mail oder telefonisch unter info@hagenbraeu.de, 06421 921100.



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.



Aus Liebe zu Dir

Klaus & Peggy Neiß

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

www.jani4home.de

Hagenbräu - Liebe für Zuhause

Überbrücken Sie die Zeit bis zu Ihrem nächsten Besuch mit unseren liebevoll ausgewählten Hagenbräu Produkten.



Bierbrand



Hagenbitter



Bierlikör hell



Bierlikör dunkel



Bierbrot und Biersenf



Biergelee



Gutscheine

Unsere regionalen Partner stellen unsere liebevoll ausgewählten Produkte mit großer Sorgfalt her. JaNi aus Worms und die Manufaktur Reinhardt aus Gimbsheim begleiten uns schon seit vielen Jahren und sind aus unserem Sortiment nicht mehr wegzudenken. Ob als Geschenk oder zum selbst genießen, hier wird sicher jeder fündig.



- Jamies geheime Geheimzutat -

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

90g 4,90



- Hagenbräu Hacker für Burger & Co -

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

90g

4,90



- Hagens Brotzeitsalz -

Zutaten: Steinsalz, Spitzwegerich, Irenmessel, Thymian, Schafgarbe, Korblumenblüten

92ml

6,90



- Hagens Gourmet Hähnchen -

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

90g

4,90

ORIGINALER BIERGENUSS FÜR ZU HAUSE

Hagenbräu-BIER

10 Liter Fass	26,00 €
30 Liter Fass	78,00 €
50 Liter Fass	130,00 €

Auf Vorbestellung

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

Partyfass 5 Liter

17,50 €

1 Liter-Bügelverschlussflasche

2,90 €

+ 2,60 € Pfand

5,50 €

0,5 Liter Flaschen

1 Flasche 1,50 €

+ 0,08 € Pfand

1,58 €

4er-Pack 6,00 €

+ 0,32 € Pfand

6,32 €

6er-Pack 9,00 €

+ 0,48 € Pfand

9,48 €

Kasten 20 Flaschen

29,00 €

Flaschenpfand

1,60 €

Kastenpfand

6,00 €

36,60 €

Hagenbitter

35% Vol. 0,5 l

17,00 €

Bierbrand

38% Vol. 0,5 l

17,00 €