



*Willkommen im Restaurant*

*Alte Hahnenburg*

# Vorspeisen und Salate

<i>Tomatencremesuppe</i>	4,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Einlage <sup>(3)</sup></i>	4,80 €
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken <sup>(3)</sup></i>	4,90 €
<i>Shrimp-Cocktail mit Champignons und Ananas <sup>(3)</sup></i>	8,90 €
<i>Hausgebeizter Graved Lachs an Kartoffelpuffer <sup>(3,4,5)</sup> mit Senf-Dill-Sauce</i>	9,90 €
<i>Käseplatte mit Früchten</i>	9,90 €
<i>Parmaschinken auf Melone</i>	10,90 €
<i>Gebratene Garnelen in Knoblauchöl mit Baguette <sup>(3,4,5)</sup></i>	12,90 €
<i>Kidneybohnenalat</i>	3,40 €
<i>Tomate-Gurken-Salat</i>	3,40 €
<i>Gemischter Salatteller</i> <i>(mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Kidneybohnen)</i>	4,40 €
<i>Großer, bunter Salatteller mit Käse, Ei und Thunfisch <sup>(3)</sup></i>	9,80 €
<i>Großer, bunter Salatteller mit Fetakäse, Oliven und Zwiebeln <sup>(3)</sup></i>	9,80 €
<i>Gemischter Blattsalat mit frischen Früchten, Himbeervinaigrette und Putenbruststreifen <sup>(3)</sup></i>	11,90 €
<i>Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Paprika und Gurke, wahlweise mit Rinderfiletstreifen oder Garnelen <sup>(3)</sup></i>	14,90 €

*Zu den Salaten reichen wir frisches Baguette und wahlweise hausgemachtes Joghurtdressing, French Dressing, American Dressing oder Balsamico Vinaigrette.*

## Saftige Steaks vom Holzkohlegrill

	<u>200g</u>	<u>250g</u>
Schweinefilet	16,90 €	21,20 €
Rumpsteak	22,90 €	28,60 €
Rib-Eye-Steak	23,60 €	29,50 €
Rinderfilet	26,90 €	33,60 €
Lammfilet	22,10 €	27,60 €
Putenbrustfilet	15,90 €	19,90 €
Rib-Eye-Steak (texanische Größe 350 g)		34,90 €

Dazu reichen wir Bratkartoffeln, Kräuter- und Pfefferbutter und unsere hausgemachten Steaksaucen.

Bitte teilen Sie uns mit, wie Sie Ihr Steak serviert haben möchten.

Englisch = sehr blutig | Medium = innen blutig | Rosa = nicht blutig | Durchgebraten

## Knusprige Rippchen vom Holzkohlegrill

Kleine Portion Grillrippchen	8,50 €
Mittlere Portion Grillrippchen	14,50 €
Große Portion Grillrippchen	18,50 €

Dazu reichen wir unsere hausgemachten Steaksaucen.

## Beilagen

<i>Pellkartoffel mit Quark</i>	4,90 €
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln<sup>(2,4)</sup></i>	3,30 €
<i>Pommes frites</i>	3,00 €
<i>Kartoffelecken</i>	3,00 €
<i>Kroketten</i>	3,00 €
<i>Pfefferzwiebeln</i>	2,50 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	4,00 €
<i>Grüne Bohnen</i>	3,40 €
<i>Pfannengemüse</i>	4,40 €
<i>Gedünsteter Spinat mit Knoblauch</i>	3,40 €
<i>Gebratene Champignons</i>	3,40 €
<i>Pfeffersauce, Sauce béarnaise oder Sambalsauce</i>	je 2,50 €

## Vegetarisch

<i>Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark</i>	9,90 €
<i>Bandnudeln mit Edelpilzrahmsauce und Gemüsestreifen</i>	11,90 €
<i>Gebackener Gemüsetaler mit Sauce béarnaise, Mandelbrokkoli und Grilltomate</i>	12,90 €

## Fisch

<i>Gebrautes Zanderfilet mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln</i>	18,90 €
<i>Gebraute Lachsschnitte auf Blattspinat in Rahm mit Bandnudeln</i>	18,90 €

## Traditionen bewahren...

<i>Saftiges Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Sauce béarnaise, gebratenen Champignons und Bratkartoffeln</i> <small>(2,3,4,5)</small>	19,90 €
<i>Saftiges Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Pommes frites</i> <small>(1,2,3,4,5)</small>	19,90 €
<i>Saftiges Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Palmenherzen, Sambalsauce und Pommes frites</i> <small>(3,4,5)</small>	22,90 €
<i>Saftiges Schweinefilet vom Holzkohlegrill mit Sauce béarnaise, gebratenen Champignons, grünen Bohnen und Bratkartoffeln</i> <small>(2,3,4,5)</small>	16,90 €
<i>Saftiges Schweinefilet vom Holzkohlegrill mit heißen Früchten in Pfeffersauce und Kroketten</i> <small>(1,3,5)</small>	16,90 €
<i>Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Champignons und Rösti</i>	13,90 €
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone und Pommes frites</i>	12,90 €
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Champignons, grünen Bohnen und Bratkartoffeln</i> <small>(2,3,4,5)</small>	16,90 €
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Remoulade und Bratkartoffeln</i> <small>(2,4)</small>	12,90 €
<i>Rinderfiletstreifen mit Pfannengemüse und Kartoffelecken</i>	16,90 €
<i>Lammfilet mit Sauce béarnaise, grünen Bohnen und Bratkartoffeln</i> <small>(2,3,4,5)</small>	19,90 €
<i>Grillplatte vom Rind, Lamm und Schwein mit Café de Paris Butter, Knusperspeck, Grilltomate, Bohnenbündel und Kartoffelecken</i>	24,90 €

## Dessert

<i>Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce</i>	5,90 €
<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren</i>	5,90 €
<i>Vanilleeis mit Sahne und Baileys Chocolat</i>	4,90 €
<i>Vanilleeis mit Sahne und Amaretto</i>	4,90 €
<i>Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör</i>	4,90 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne und frischem Obst</i>	5,90 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne und Banane</i>	5,90 €
<i>Tartufo Schoko</i>	5,90 €
<i>Schokoladen-Lavaküchlein mit Blaubeertopping und Vanilleeis</i>	7,90 €
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce und Walnusseis</i>	5,90 €
<i>Eiskaffee</i>	4,90 €
<i>Eisschokolade</i>	4,90 €
<i>Kuchen (bitte fragen Sie nach dem aktuellen Tagesangebot)</i>	

## Eisauswahl

pro Kugel 1,50 €

*Vanille – Erdbeere – Zitrone – Schokolade – Stracciatella – Walnuss –  
Malaga – Joghurt Rote Grütze – Crème Brûlée*

### *Wahlweise dazu:*

<i>(Heiße) Schokosauce</i>	0,80 €	<i>Eierlikör</i>	1,30 €
<i>Vanillesauce</i>	0,80 €	<i>Baileys/Baileys Chocolat</i>	3,50 €
<i>Karamellsauce</i>	0,80 €	<i>Sahne</i>	0,50 €
<i>Heiße Kirschen</i>	1,20 €		



## *Vor mehr als 100 Jahren begann die Geschichte der Hahnenburg...*

*Der Architekt August Suffrian plante die Villa, ließ sie erbauen und verpachtete sie an Gustav Klingebiel, der eine Restauration eröffnete. Ein, um die Jahrhundertwende, typisches Ausflugslokal inmitten von Wiesen und Weiden gelegen, an einem Hauptweg nach Hannover, der Bemeroder Landstraße. Die Gaststätte war ein beliebter Anlaufpunkt für Reisende nach Hannover und Ausflügler, die dem Stadtlärm entgehen wollten.*

*Einige Jahre später erwarb Heinrich Hahn die Villa, der er seinen Namen gab: „Hahnenburg“.  
Über längere Zeit betrieb er die „Hahnenburg“ erfolgreich als Fruchtweinschänke.*

*1930 erwarb Gastwirt Walter Buschhold die Wirtschaft, der im Zuge der „heranwachsenden“ Großstadt Hannover die erste „Erlebnisgastronomie“ begründete. Unter Buschholds Leitung wurde die „Hahnenburg“ zu einer beliebten Tanzgaststätte mit*

*großem Bier- und Kaffeegarten, in dem sich Zwerghühner, Fasane und Pfauen tummelten. Die beiden Affen „Eva“ und „Jonny“ ergänzten als Mittelpunkt den kleinen „Zoo“.*

*1940 musste Buschhold an die Front. Der Gaststättenbetrieb wurde eingestellt. Von 1945 bis 1949 litt die „Hahnenburg“ unter den britischen Besatzern, die die Villa als Sergeants-Messe beschlagnahmt hatten.*

*1950 konnte Walter Buschhold das Lokal wieder eröffnen und betrieb es erfolgreich bis in die 70er Jahre. Buschhold verpachtete dann aus Altersgründen die „Hahnenburg“. Es folgte eine kurze Zeit als russisches Restaurant und danach als „Pfefferhäuschen“.*

*Seit dem Jahreswechsel 1987, als Anne Maria Gahbler, die Urenkelin des Walter Buschhold, die Gaststätte mit Ihrem Lebensgefährten Klaus Neudahm übernahm, strebt die „Alte Hahnenburg“ unaufhaltsam der alten Familientradition entgegen.*

*Wo einst Hermann Löns im Turmzimmer gesessen hat und über seine „Betrachtungen“ für hannoversche Zeitungen nachdachte, wird nun wieder an die alte Traditionen angeknüpft.*

*Im Frühjahr 1999 wurde das historische Gebäude ergänzt durch einen großzügigen Glaspavillon als Veranstaltungsraum. Dieser Pavillon wird im Sommer durch das Öffnen der Glasfronten zu einer romantischen, offenen Gartenterrasse, wo an Sommerabenden auch heute noch die Nachtigall schlägt, auch Fasane wurden gesichtet – aber bisher noch keine Affen...*



HAHNENBURG – Die gepflegte Tanzgaststätte am Stadtrand Hannovers