

Vorspeisen und Salate

<i>Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Basilikum</i>	4,90 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Einlage ⁽³⁾</i>	4,90 €
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ⁽³⁾</i>	5,50 €
<i>Shrimp-Cocktail mit Champignons und Ananas ⁽³⁾</i>	8,90 €
<i>Hausgebeizter Graved Lachs an Kartoffelpuffer ^(3,4,5) mit Senf-Dill-Sauce</i>	9,90 €
<i>Käseplatte mit Früchten</i>	10,90 €
<i>Parmaschinken auf Melone</i>	11,90 €
<i>Gebratene Garnelen in Knoblauchöl mit Baguette ^(3,4,5)</i>	12,90 €
<i>Kidneybohnenalat</i>	3,40 €
<i>Gemischter Salatteller</i>	4,40 €
<i>(mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Kidneybohnen)</i>	
<i>Großer, bunter Salatteller mit Käse, Ei und Thunfisch ⁽³⁾</i>	9,80 €
<i>Großer, bunter Salatteller mit Fetakäse, Oliven und Zwiebeln ⁽³⁾</i>	9,80 €
<i>Gemischter Blattsalat mit frischen Früchten, Himbeervinaigrette und Putenbruststreifen ⁽³⁾</i>	11,90 €
<i>Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Paprika und Gurke, wahlweise mit Rinderfiletstreifen oder Garnelen ⁽³⁾</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>200 g</u>	<u>250 g</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>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^(2,4)</i>	3,30 €
<i>Pommes frites</i>	3,00 €
<i>Kartoffelecken</i>	3,00 €
<i>Kartoffelkroketten</i>	3,00 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	4,00 €
<i>Gratinkartoffeln</i>	5,00 €
<i>Pellkartoffel mit Quark</i>	5,00 €
<i>Prinzessbohnen</i>	3,50 €
<i>Gebratene Zwiebeln mit grünem Madagaskar-Pfeffer</i>	3,50 €
<i>Blattspinat in Rahm</i>	3,50 €
<i>Wirsingkohl in Rahm</i>	3,50 €
<i>Gebratene Champignons</i>	3,50 €
<i>Frisches Gemüse aus der Pfanne mit Kräutern</i>	5,00 €
<i>Pfeffersauce</i>	2,50 €
<i>Sauce Béarnaise</i>	2,50 €
<i>Sambalsauce</i>	2,50 €

Fisch

<i>Holländische Matjesfilets in würziger Rahmsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu Bratkartoffeln</i>	12,90 €
<i>Friesenteller Matjesfilet, Eismeershrimps und Graved Lachs mit dreierlei Soßen, Kartoffelrösti und Salatgarnitur</i>	17,50 €
<i>Lachsschnitte gebraten auf Blattspinat in Rahm, Kirschtomaten und Bandnudeln</i>	19,50 €
<i>Gedünstetes Duett vom Lachs und Zander in Senfsoße mit Schwenkkartoffeln und Salatbeilage</i>	20,50 €
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln und Salatgarnitur</i>	22,90 €

Vegetarisch

<i>Frisches Gemüse aus der Pfanne mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark</i>	9,90 €
<i>Bandnudeln mit frischem Gemüse und Edelpilzsoße</i>	11,90 €
<i>Gebackener Gemüsetaler mit Grilltomate, Mandelbrokkoli und Sauce Béarnaise</i>	12,90 €

Traditionen bewahren ...

<i>Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Sauce béarnaise, gebratenen Champignons und Bratkartoffeln (2,3,4,5)</i>	19,90 €
<i>Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Pommes frites (1,2,3,4,5)</i>	19,90 €
<i>Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Palmenherzen, Sambalsauce und Pommes frites (3,4,5)</i>	22,90 €
<i>Roastbeef rosa gebraten, kalt mit Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	15,90 €
<i>Schweinefilet vom Holzkohlegrill mit Sauce béarnaise, gebratenen Champignons, grünen Bohnen und Bratkartoffeln (2,3,4,5)</i>	16,90 €
<i>Schweinefilet vom Holzkohlegrill mit heißen Früchten in Pfeffersauce und Kroketten (1,3,5)</i>	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 (2,3,4,5)</i>	16,90 €
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Remoulade und Bratkartoffeln (2,4)</i>	12,90 €
<i>Rinderfiletstreifen mit Pfannengemüse und Kartoffelecken</i>	16,90 €
<i>Lammfilet vom Holzkohlegrill mit Sauce béarnaise, grünen Bohnen und Bratkartoffeln (2,3,4,5)</i>	19,90 €
<i>Grillplatte vom Rind, Lamm und Schwein mit Café de Paris Butter, Knusper Speck, 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>Eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und Baileys Chocolat</i>	4,90 €
<i>Eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und Amaretto</i>	4,90 €
<i>Eine Kugel 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-Lava Küchlein mit Blaubeer Topping 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) Schokosoße</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 Fruchtweinschenke.

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...

Biere vom Fass

<i>Herrenhäuser Premium Pils</i>	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,50 €
<i>Alsterwasser</i>	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	4,00 €
<i>Stackmann's Dunkel</i>	0,3 l	3,50 €

Flaschenbiere

<i>Tegernseer hell</i>	0,5 l	5,50 €
<i>Paulaner Zwickel</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Paulaner hell/dunkel/ kristall/alkoholfrei</i>	0,5 l	4,00 €
<i>Bier alkoholfrei</i>	0,33 l	2,80 €
<i>Vita Malz ^(c)</i>	0,33 l	2,80 €

Aperitif

<i>Sekt, trocken</i>	0,1 l	4,00 €
<i>Sekt-Mangosaft ⁽³⁾</i>	0,1 l	3,90 €
<i>Sekt-Johannisbeersaft ⁽³⁾</i>	0,1 l	3,90 €
<i>Aperol Spritz ^(6,c)</i>	0,2 l	5,90 €
<i>Martini</i>		
<i>weiß/gold/rot</i>	5 cl	3,50 €
<i>Campari-Orangensaft</i>	0,2 l	4,90 €
<i>Sherry, versch. Sorten</i>	5 cl	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola, Cola Zero</i> <small>(a,c,d)</small>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €
<i>Fanta, Sprite, Spezi</i>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €
<i>Schweppes Ginger Ale/ Bitter Lemon/Tonic Water</i> <small>(b,c)</small>	0,2 l	3,20 €
<i>Mineralwasser</i>	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	4,90 €
<i>Stilles Mineralwasser</i>	0,25 l	2,50 €

Säfte

<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Apfelsaftschorle</i> <small>(b,c)</small>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €
<i>Rhabarbersaft</i>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €
<i>Johannisbeersaft</i>	0,2 l	2,80 €
<i>Johannisbeersaftschorle</i>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,00 €
<i>Mangosaft</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Mango Saftschorle</i>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,30 €

Spirituosen (0,2 cl)

<i>Fernet Branca</i>	3,00 €
<i>Averna</i>	3,00 €
<i>Ramazzotti</i>	3,00 €
<i>Jägermeister</i>	2,50 €
<i>Calvados</i>	3,50 €
<i>Rémy Martin</i>	5,50 €
<i>Asbach Uralt</i>	3,50 €
<i>Ballantines Whiskey</i>	4,50 €
<i>Jim Beam Whiskey</i>	4,50 €
<i>Jack Daniels Whiskey</i>	4,50 €
<i>Southern Comfort Whiskey</i>	4,50 €
<i>Wodka Smirnoff</i>	3,00 €
<i>Wodka 63</i>	3,50 €
<i>Jenever</i>	2,80 €
<i>Baileys, Baileys Chocolat</i>	3,50 €
<i>Sambuca</i>	3,00 €
<i>Cointreau</i>	3,50 €
<i>Likör 43</i>	3,50 €
<i>Amaretto</i>	3,00 €
<i>Osborne 103</i>	3,50 €
<i>Fürst Bismarck</i>	2,50 €
<i>Malteser</i>	2,80 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	3,00 €
<i>Linie Aquavit</i>	3,00 €
<i>Ouzo</i>	2,80 €
<i>Ouzo 12</i>	3,00 €
<i>Grappa di Prosecco</i>	3,90 €
<i>Grappa Chianti</i>	3,90 €
<i>Tequila</i>	3,00 €

Obstbrände (0,2 cl)

<i>Himbeergeist</i>	3,50 €
<i>Kirschwasser</i>	3,50 €
<i>Williams Christ</i>	3,50 €
<i>Mirabelle</i>	3,50 €
<i>Haselnuss</i>	3,50 €
<i>Zwetschenwasser</i>	3,50 €
<i>Marillen Brand</i>	3,50 €

Longdrinks

<i>Gin Tonic</i> ⁽⁶⁾	5,90 €
<i>Wodka-Lemon</i> ⁽⁶⁾	5,90 €
<i>Bacardi-Cola</i> ^(a,c,d)	5,90 €
<i>43er mit Milch</i>	4,90 €
<i>43er mit Mangosaft</i>	4,90 €

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i> (a)	2,80 €
<i>Espresso</i> (a)	2,50 €
<i>Doppelter Espresso</i> (a)	3,90 €
<i>Cappuccino</i> (a)	3,20 €
<i>Milchkaffee</i> (a)	3,50 €
<i>Latte macchiato</i> (a)	3,50 €
<i>Diverse Teesorten</i>	2,00 €
<i>Becher Kakao</i>	3,00 €
<i>Becher Kakao mit Sahne</i>	3,50 €
<i>Becher Kakao mit Amaretto</i>	4,50 €

Weißweine

	Glas (0,2 l)	Flasche 1l
<i>Kremser - Grüner Veltliner - Landwein - 2015</i> <i>Weingut Salomon Undhof, Krems-Stein</i>	4,80 €	22,50 € 1l
<i>Weißburgunder, Qualitätswein - 2016</i> <i>Weingut Emil Bauer, Landau-Nußdorf</i>	4,80 €	22,50 € 1l
<i>Eichstetter Vulkanfelsen - 2017</i> <i>Grauer Burgunder, Q.b.A</i> <i>Gebiet Kaiserstuhl - Tuniberg</i> <i>Badischer Winzerkeller, Breisach</i>	4,90 €	24,00 € 1l
<i>Abril</i> <i>Frucht Grauburgunder Q.b.A, trocken, Baden, Kaiserstuhl</i>	4,90 €	24,00 € 1l
<i>Für Feen & Elfen, Riesling Q.b.A.</i> <i>Weingut Nikolaus Köwerich</i>	5,00 €	15,00 € 0,75 l
<i>Bone Dry Riesling Q.b.A.</i> <i>Weingut Reichsrat von Buhl, trocken</i>	5,00 €	15,00 € 0,75 l
<i>Carl Ehrhard Rudesheim Riesling</i> <i>Riesling Gutswein Q.b.A, trocken</i>	6,00 €	18,00 € 0,75 l
<i>Kaitui, Sauvignon Blanc Q.b.A.</i> <i>Weingut Markus Schneider, trocken</i>	8,50 €	25,50 € 0,75 l
<i>Riff - Pinot Grigio - 2016</i> <i>Vigneti delle Venezie I.G.T.</i> <i>Progetto Lageder</i>	5,00 €	15,00 € 0,75 l
<i>Louis Guntrum, Riesling, Qualitätswein - 2016</i> <i>Villa Guntrum, Nierstein</i> <i>- vegan hergestellt/nicht zertifiziert-</i>	5,00 €	22,50 € 1l

<i>Paulessen Riesling, Qualitätswein - 2015</i>	5,40 €	17,00 €
<i>Andreas Bender, Leiwen</i>		0,75 l
<i>Scheurebe „Scheu aber....“, Qualitätswein - 2016</i>	6,00 €	18,00 €
<i>Weingut Emil Bauer, Landau-Nußdorf</i>		0,75 l
<i>Chardonnay - La Mision - Del Clarillo Reserva - D.O. - 2016</i>	6,90 €	21,00 €
<i>Maipo Andes Valley</i>		0,75 l
<i>William Fevre, San Luis de Pirque, Chile</i>		
<i>Lugana - D.O.C. - 2016</i>	8,40 €	25,00 €
<i>Bertani, Grezzana</i>		0,75 l
<i>Col Vetoraz - Prosecco Superiore</i>	9,90 €	31,00 €
<i>Valdobbiadene Brut D.O.C.G.</i>		0,75 l
<i>Col Vetoraz Spumante S.R.L.</i>		

Rotweine

	<i>Glas (0,2 l)</i>	<i>Flasche</i>
<i>Domaine la condamine l'evêque - Cabernet Sauvignon - 2016</i>	4,50 €	22,50 €
<i>IGP Côtes de Thongue</i>		1 l
<i>Domaine Guillhem Bascou, Nezignan</i>		
<i>Riff - Merlot/Cabernet - 2014</i>	5,00 €	15,50 €
<i>Vigneti delle Dolomiti Rosso I.G.T.</i>		0,75 l
<i>Progetto Lageder</i>		
<i>Julian Santos -Tempranillo - Crianza Enbarrica - 2013</i>	5,10 €	16,50 €
<i>Denominación de origen (D.O.)</i>		0,75 l
<i>Bodegas Julian Santos, Villa de Don Fadrique</i>		
<i>Marienthaler, Spätburgunder, Q.b.A. - 2015</i>	5,40 €	24,50 €
<i>Kloster Marienthal, Marienthal</i>		1 l

<i>Hamballe Spätburgunder Q.b.A.</i>	5,40 €	24,50 €
<i>Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe, trocken</i>		1 l
<i>Don Fadrique - Reserva - 2008</i>	6,00 €	18,00 €
<i>Denominación de origen (D.O.)</i>		0,75 l
<i>Bodegas Julian Santos, Villa de Don Fadrique</i>		
<i>Furioso MMX - Identität, Qualitätswein - 2013</i>	6,00 €	18,00 €
<i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon „and friends“</i>		0,75 l
<i>Weingut Klaus Gallé, Flonheim</i>		
<i>Cabernet Sauvignon - La Mision - Del Clarillo Reserva - D.O. - 2015</i>	6,90 €	21,00 €
<i>Maipo Andes Valley</i>		0,75 l
<i>William Fevre, San Luis de Pirque, Chile</i>		
<i>Cosme Palacio - Vendimia Seleccionada - 2012</i>	8,40 €	25,00 €
<i>D.O. Ca Rioja</i>		0,75 l
<i>Bodegas Palacio S.A., Laguardia</i>		
<i>Robert Parker- 88/100 f. Jahrgang 2010</i>		
<i>Roséweine</i>		
<i>Eichstetter Vulkanfels - 2015</i>	4,50 €	22,00 €
<i>Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A.</i>		1 l
<i>Gebiet Kaiserstuhl-Tuniberg</i>		
<i>Badischer Winzerkeller, Breisach</i>		
<i>Bone Dry Rosé Q.b.A</i>	5,00 €	15,00 €
<i>Weingut Reichsrat von Buhl, trocken</i>		0,75 l
<i>Der Rose, Qualitätswein - 2016</i>	5,00 €	22,50 €
<i>Andreas Bender, Leiwen</i>		1 l
<i>Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>		