

Vorspeisen und Salate

<i>Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Basilikum</i>	5,90 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Einlage ⁽³⁾</i>	5,90 €
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ⁽³⁾</i>	5,90 €
<i>Bruschetta, geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten und Zwiebeln, Schafskäse, Minze und Olivenöl</i>	6,00 €
<i>Miesmuscheln überbacken</i>	9,50 €
<i>Shrimp-Cocktail mit Champignons und Ananas ⁽³⁾</i>	9,90 €
<i>Gebratener Oktopus mit warmen Kirschtomaten und Knoblauch auf Wildkräutersalat</i>	15,90 €
<i>Hausgebeizter Graved Lachs an Kartoffelpuffer ^(3,4,5) mit Senf-Dill-Sauce</i>	10,90 €
<i>Gebratene Garnelen in Knoblauchöl mit Baguette ^(3,4,5)</i>	12,90 €
<i>Beilagensalat</i>	3,50 €
<i>Kidneybohnenalat</i>	3,90 €
<i>Gemischter Salatteller</i>	4,90 €
<i>(mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Kidneybohnen)</i>	
<i>Großer, bunter Salatteller mit Käse, Ei und Thunfisch ⁽³⁾</i>	11,90 €
<i>Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Paprika und Gurke, wahlweise mit Rumpsteakstreifen oder Garnelen ⁽³⁾</i>	15,90 €
<i>“Caesar Salat” Romanasalat mit Kirschtomaten, Gurke, Radieschen, gehobeltem Parmesan und gegrillter Putenbrust</i>	14,90 €

*Zu den Salaten und Vorspeisen reichen wir frisches Baguette
und wahlweise hausgemachtes*

Joghurtdressing, French Dressing, American Dressing oder Balsamico Vinaigrette.

Saftige Steaks vom Holzkohlegrill

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

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

täglich ab 17 Uhr

halbe, gegrillte Sommer-Ente mit eigener Sauce und hausgemachtem Rotkohlsalat

16,90 €

Knusprige Rippchen vom Holzkohlegrill

<i>Kleine Portion Grillrippchen</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Mittlere Portion Grillrippchen</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Große Portion Grillrippchen</i>	<i>18,90 €</i>

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>Kroketten</i>	3,00 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	4,00 €
<i>Pellkartoffel mit Quark</i>	5,00 €
<i>Pfannengemüse</i>	5,00 €
<i>Gebratene Zwiebeln mit grünem Madagaskar-Pfeffer</i>	4,50 €
<i>Gebratene Champignons</i>	4,00 €
<i>Pfeffersauce, Sauce béarnaise oder Sambalsauce</i>	je 2,50 €

Vegetarisch

<i>Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark</i>	13,90 €
<i>Gebackener Auberginenauflauf "Parmigiana" mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan</i>	10,90 €

Fisch

<i>Holländische Matjesfilets in würziger Rahmsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu Bratkartoffeln</i>	14,90 €
<i>Friesenteller, Matjesfilet, Eismeershrimps und Graved Lachs mit dreierlei Soßen, Kartoffelrösti und Salatgarnitur</i>	18,50 €
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln</i>	21,90 €
<i>Frische Forelle vom Grill, mit Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln</i>	21,90 €

Traditionen bewahren ...

<i>Saftiges Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Sauce béarnaise, gebratenen Champignons und Bratkartoffeln</i> <small>(2,3,4,5)</small>	<i>20,90 €</i>
<i>Saftiges Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Pommes frites</i> <small>(1,2,3,4,5)</small>	<i>20,90 €</i>
<i>Saftiges Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Palmenherzen, Sambalsauce und Pommes frites</i> <small>(3,4,5)</small>	<i>23,90 €</i>
<i>Roastbeef, rosa gebraten, kalt, mit Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Saftiges Schweinefilet vom Holzkohlegrill mit Sauce béarnaise, gebratenen Champignons, grünen Bohnen und Bratkartoffeln</i> <small>(2,3,4,5)</small>	<i>18,90 €</i>
<i>Saftiges Schweinefilet vom Holzkohlegrill mit heißen Früchten in Pfeffersauce und Kroketten</i> <small>(1,3,5)</small>	<i>18,90 €</i>
<i>Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Champignons und Rösti</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone und Pommes frites</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Champignons, grünen Bohnen und Bratkartoffeln</i> <small>(2,3,4,5)</small>	<i>16,90 €</i>
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Remoulade und Bratkartoffeln</i> <small>(2,4)</small>	<i>14,90 €</i>
<i>Lammfilet mit Sauce béarnaise, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln</i> <small>(2,3,4,5)</small>	<i>22,90 €</i>

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-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 –

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>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...

