



SOMMERKARTE
2025



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

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

Öffnungszeiten:
Mo. - Sa. 11:30 bis 23 Uhr
Sonntag 11:30 bis 21 Uhr

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“

BRAUHAUS BOWLS – SALAT MAL ANDERS!

Classic Bowl 1,10,11,13,B

15,90 €

Salatvariation, Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Brezel-Croutons, Hähnchenbruststreifen

Veggie Love Bowl 1,10,11,13,B

14,90 €

Salatvariation, Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Brezel-Croutons, Couscous, gebratene Champignons, Roasted Kichererbsen, Granatapfelkerne,

BBQ Bowl 1,10,11,13,A,B,C,H

17,90 €

Salatvariation, Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Brezel-Croutons, Mais, Streifen vom Schweinenacken mit BBQ Soße, Roasted Kichererbsen, Granatapfelkerne

Chicken Love Bowl 1,10,11,13,B

16,90 €

Salatvariation, Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Brezel-Croutons, Hähnchenbruststreifen, Couscous, Roasted Kichererbsen, Granatapfelkerne



AUS DEM SUPPENTOPF



Markklößchensuppe mit frischem Gemüse 1,8,10

5,20 €

Leberknödelsuppe mit einem deftigen Leberknödel 1,10,14

5,90 €

Große Gulaschsuppe mit kräftigen Rindfleischstücken 1,10,11,13

9,50 €

AUS FLUSS UND MEER



Ganze Forelle mit Schwenkkartoffeln und Salat 1,5,8,13

17,50 €

Paniertes Schellfischfilet
mit Remouladensoße und kartoffel-Gurkensalat 1,4,5,8,B

15,50 €

3 Matjesfilets

13,90 €

auf Soße nach Hausfrauenart mit Äpfeln, Zwiebeln und Salzkartoffeln 1,5,8,11

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

HAGENS REGIONALE SCHÄTZE

Rheinhessenteller 17,20 €

1 Scheibe Saumagen, 1 Bratwurst,
1 Leberknödel mit kartoffelpüree, Weinsauerkraut ^{1,8,13,14,A,C,D,I}

Pfälzer Bratwurst 15,20 €

2 Stück mit kartoffelpüree und Weinsauerkraut ^{1,8,13,14,A,C,D,E}

Hackbraten mit Zwiebelsoße 15,20 €

kartoffelpüree und Rahmkohlrabi ^{1,8,10,13,14,A,B,C,D,E}

Saumagen 15,20 €

2 Scheiben mit kartoffelpüree und Weinsauerkraut ^{8,13,14,A,C,D,I}

Leberknödel 15,20 €

2 Stück mit kartoffelpüree und Weinsauerkraut ^{1,8,13,14,A,C,D,I}

SCHARF UND KNUSPRIG

Original VOLKSWAGEN-Currywurst 13,20 €

mit Pommes Frites ^{A,B,C,10,11}

1/2 Backhähnchen 14,50 €

mit Pommes Frites ^A



AUS DER PFANNE

Brauhauspfanne in der Eisenpfanne serviert 27,50 €

(Medaillons vom Hähnchen, Rind und Schwein) mit Potato-Dippers und Pfannengemüse ^{13,A}

Hähnchenbrust 17,80 €

mit Herzoginkartoffeln und Grillgemüse ^{4,10,1,8}



Seniorenportion: -1,50 C

Fragen Sie unseren Service nach Seniorenportionen!



Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites ^{1,4,11,A} 15,20 €

Kochkäseschnitzel mit Pommes Frites ^{11,10,8,4,1A} 16,20 €

Auf Wunsch reichen wir auch gerne Kümmel dazu

Jägerschnitzel 16,20 €

mit Champignonsoße dazu Pommes Frites ^{1,4,8,11,A}

Schnitzel 16,20 €

mit Käse und Dörrfleisch überbacken, Knoblauchdip
dazu Pommes Frites ^{1,4,8,11,A}

Gegrillte Schweinshaxe 15,20 €

mit Brot und Bratensoße ^{1E}

So lange der Vorrat reicht, gerne auch auf Vorbestellung

Schweinefilet 19,90 €

mit Champignons, Soße Hollandaise und Herzoginkartoffeln ^{4,10,1,8}

Schweinebraten in Dunkelbiersoße 17,30 €

mit Weinsauerkraut und Kartoffelknödeln ^{1,4,8,13,c,d,e}

Brauersteak vom Schweinekamm 15,20 €

mit Zwiebeln, geschmorten Kirschtomaten,
Kräuterbutter und Potato-Dippers ^{A,8}



Seniorenportion: -1,50 €

Fragen Sie unseren Service nach Seniorenportionen!

Unser Lieferant



UNSERE EMPFEHLUNG

BRAUHAUSBURGER



mit Cheddar-Käse
frischen Zwiebeln und Pommes frites
(100% frisches Rindfleisch Patty aus eigener Herstellung) 18.A

18,50 €

RUMPSTEAK



8.11.A

vom Argentinischen Rind

wahlweise mit:

Zwiebeln • Kräuterbutter

Beilagen zur Auswahl:

Potato-Dippers • Pommes Frites • Buttermais

Eine Beilage zur Auswahl,

jede weitere Beilage 3€ Aufpreis

30,50 €

SPARERIPS MIT POMMES

und BBQ Soße

Jeden Freitag

Solange der Vorrat reicht,
gerne auch auf Vorbestellung!

18,50 €

10.11.H.A

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

BREZEL - PIZZA BRAUHAUSSTYLE

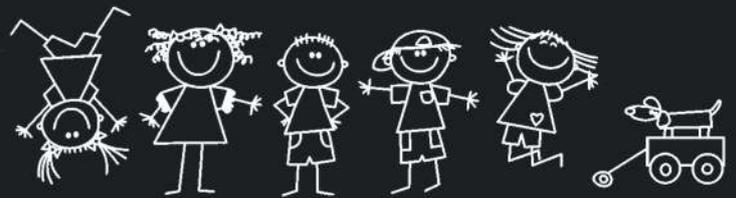
Zwiebeln 13,20 €
mit Senfcreme, Paprika, Tomaten und Käse ^{1,8,11}

Weißwurstscheiben 15,20 €
mit Senfcreme, Paprika, Zwiebeln und Käse ^{1,8,11}



Camembert 13,90 €
mit Senfcreme, Rucola und Preiselbeeren ^{1,8,11}

Vegan 12,80 €
mit pikanter Tomatensoße, Paprika, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Champignons ^{1,8}



ZWERGENSPEISEN (bis 12 Jahre)

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites ^{A,14} 7,20 €

Chicken-Nuggets mit Pommes ^{A,1,14,8,10} 8,10 €

Spätzle mit Rahmsauce ^{1,4,8,10,B} 4,50 €

...oder einen Teller zum Mitessen bei Mama und Papa

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

VEGGIE LOVE

Käsespätzle 12,90 €
mit hausgemachten Röstzwiebeln A,1,4

Noch mehr vegetarische Vielfalt
findet ihr bei unseren
Bowls, als Brezelpizza
oder beim kleinen Hunger!
Vegane Alternative gerne auf Nachfrage!

Pellkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage 8,11,13 9,90 €

Camembert in hausgemachtem Bierteig
mit Salat, Preiselbeerbirne, Brot und Butter 1,4,8,11 12,20 €

Brezeltaler mit Pilzrahmsauce 1,4,8,B 12,90 €



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Brauhaus Brotzeit 1,4,8 12,50 €
Kochkäse, Bierknacker, Käse, Butter, dazu reichen wir frisches Brot

Gebratene Pilze lieben Kräuterquark 1,8 7,90 €

Gebackene Zwiebelringe lieben Knoblauchdip 1,4,8,H 7,90 €

Nurstd Salat mit Pommes Frites 11,13,A 12,80 €

Nurstd Salat „Schweizer Art“ 13,90 €
mit Käsestreifen und Pommes Frites 8,11,13,A

2 Weißwürste „Münchner Art“ 9,50 €
mit einer Brezel und süßem Senf 1,10,11,B,I

Brezel 1,B 1,80 €

Bierknacker mild/pikant 2,10 €

BRAUHAUS-TAPAS

3 Tapas.....8,50 € - 6 Tapas.....16,50 €

„Dazu reichen wir frisches Brot“



DAS SÜSSE DANACH

BREZELPIZZA - Süße Versuchung 12,20 €

mit Schmand, Apfelstücken, Zucker und Zimt 1,8



Oder schaut in unsere extra **Eiskarte!**

LUST AUF KAFFEE UND KUCHEN

Regional und echtes Handwerk!

Unser Kuchen kommt aus der Bäckerei Seiler in Worms Horchheim.

Täglich frisch und regelmäßig wechselnd, fragt einfach unseren Service!



Stück Kuchen	4,80 €
Stück Käsekuchen	4,90 €
Stück hausgemachte Torte	5,20 €

Unser Lieferant



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

Regelmäßig ein neues Bier, regelmäßig ein neues Geschmackserlebnis!

... wir bieten Ihnen eine Brauereiführung mit Bierverkostung.

BRAUEREIFÜHRUNG MIT BIERPROBE

Hinweis: Ab 10 Personen. Größere Gruppen gerne auf Anfrage!

„DER MÄLZER“ 2 Sorten Bier à 0,1 Liter 7,50 €
1 Glas zum Mitnehmen

„DER BRAUER“ 3 Sorten Bier à 0,1 Liter 8,50 €
1 Glas zum Mitnehmen

„DER BRAUMEISTER“ 3 Sorten Bier à 0,1 Liter, 9,50 €
1 Hausschnaps, 1 Glas zum Mitnehmen



UNSERE HAUSGEBRAUTEN BIERE

	0,3l	0,5l	1,0l
Helles Bier Alc. 4,8% Vol.	3,50 €	4,90 €	8,90 €
Dunkles Bier Alc. 5,2% Vol.	3,50 €	4,90 €	8,90 €
Weizen, Alc. 5,4% 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 Weizen Alc. 5,4% Vol.	1,5 Liter	13,50 €
Pitcher Sonderbier	1,5 Liter	13,50 €

Du kannst dich nicht entscheiden?

Probier doch einfach alle!

4 Sorten Bier zur Auswahl 8 Gläser 0,2 l 16,00 €



MIX IT, BABY

	0,3l	0,5l	1,0l
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 €

ALKOHOLFREIES BIER

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

FÜR DEN GRÖßEREN DURST ... FÄSSER AUF DEN TISCH

5 Liter Party-Fass auf den Tisch 44,00 €

Auf Vorbestellung 10 Liter-Fass auf den Tisch 85,00 €



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 €

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 €
Bio Apfelsaft von alten Streuobstbäumen 100% Fruchtgehalt	3,50 €	4,50 €
Traubensaft ^C vom Weingut Bastianshauser Hof	3,60 €	4,70 €
Orangensaft	3,30 €	4,30 €
Kirschsaft	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



WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ¹	2,50 €
Pott Kaffee ¹	3,60 €
Kännchen Kaffee ¹	4,40 €
Glas Tee Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kamillentee	2,50 €
Kännchen Tee Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kamillentee	4,40 €
Milchkaffee große Tasse ¹	3,60 €
Cappuccino große Tasse ¹	3,60 €
Latte Macchiato ¹	3,80 €
Espresso ¹	2,50 €
doppelter Espresso ¹	3,80 €
Chociatto - kakao liebt kaffee	3,60 €
Tasse Schokolade	3,60 €
Tasse Schokolade mit Sahne	3,90 €



Unser Lieferant



SEKT

Bio 1 Glas Sekt	Weißburgunder trocken, Weingut Bastianshauser Hof	0,1l	4,70 €
Bio Flasche Sekt	Weißburgunder trocken, Weingut Bastianshauser Hof	0,75l	32,90 €
Apfelsecco	von alten Streuobstwiesen Alk. 7,5% Vol.	0,1l	3,90 €
Aperol Spritz		0,2l	7,10 €
Hugo		0,2l	7,10 €



WEIN

Regional und abwechslungsreich!

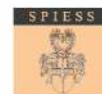
Unsere Weine von Weingütern aus der direkten Umgebung!

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

Riesling	trocken	Weingut Spiess	0,2l	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 €
Bio SERO	Wein alkoholfrei	Bastianshauser Hof		6,50 €



Unsere Lieferanten



SPIRITUOSEN 2 cl



Scheibel Obstler	38% Vol.	4,10 €	Fernet Branca	42% Vol.	3,40 €
Scheibel Williams	40% Vol.	4,50 €	Maltaser	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 €

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 Anbaugelände, 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 wuchs 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 Kelleraktionen, 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 €



Bitte beachten Sie auch unser
regelmäßig wechselndes

TAGES- GERICHT

zu 10,50 €

Jeden Freitag

HAPPY HOURS

von 19 Uhr bis 23 Uhr!

Alle **Weine** und **Weinschorlen** für 4,99 €

Hagenbräu Bier 0,5l nach Wahl 3,99 €

10 **Hagenbitter** oder **Bierbrand** für 25,- €

Regelmäßig wechselnde

Aktionskarten

Click here



TEE ENTSTANDEN AUS LIEBE, MUT & HOFFNUNG

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



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.



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 0,5l Fl. 17,00 €



Hagenbitter 0,5l Fl. 17,00 €



Bierlikör hell 0,35l Fl. 9,50 €



Bierlikör dunkel 0,35l Fl. 9,50 €



Bierbrot Dose 185g 5,90 €
Biersenf 100g 4,10 €



0,35l Fl. 9,50 €
Biergelee 200g 5,90 €



Gutschein

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, Kornblumen, Malvenblüten

50g 4,90



- Hagenbräu Hacker für Burger & Co -

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

50g 4,90



- Hagens Brotzeitsalz -

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

95ml 6,90



- Hagens Gourmet Hähnchen -

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

50g 4,90

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.



Was könnte es Schöneres geben, als eine Hochzeit oder eine Familienfeier direkt am Rhein?

Sie wollen, dass Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Ob 20 oder 200 Gäste, festlich oder rustikal, Buffet oder Menü, gemeinsam finden wir den richtigen Rahmen für Ihren ganz besonderen Tag.

Wenn es festlich werden soll...

Bietet unser Nibelungensaal neben einem separaten Eingang mit Garderobe und Außenbereich eine Bühne und einen angrenzenden Wintergarten. Außerdem stehen Ihrer Gesellschaft separate sanitäre Anlagen mit Wickelmöglichkeit zur Verfügung. Die flexiblen Gestaltungsmöglichkeiten des Raumes ermöglichen Feierlichkeiten von 40 bis rund 200 Personen.

Es kann auch familiärer sein...

wenn Sie in einem kleineren Rahmen feiern möchten, bieten unsere Wintergärten oder unsere Hagenschänke eine gemütliche Atmosphäre. Hier können Sie mit 20 bis 60 Gästen den Tag genießen. Alles aus einer Hand, das haben wir uns für Sie zur Aufgabe gemacht. Wenn Sie sich nicht um alles selbst kümmern möchten, stehen wir Ihnen in der Planung Ihrer Feierlichkeit gerne zur Seite. Jahrelange Erfahrung und regionale Partner sorgen dafür, dass wir Ihnen ein stimmiges Gesamtkonzept ganz nach Ihren Wünschen und Anforderungen erstellen können.

Es steht und fällt mit dem Essen...

Sagt man oft und genauso ist es auch. Seit vielen Jahren sorgt unser Küchenteam rund um unseren Küchenchef für das leibliche Wohl unserer Gäste. Beginnend bei guter, deutscher Küche mit regionalen Spezialitäten über hochwertige Menüs bis hin zu komplett vegetarischen oder veganen Buffets. Ihrer Kreativität ist keine Grenze gesetzt und es gibt ‚fast‘ nichts, was wir nicht machen können. Unsere Buffetvorschläge sind alle individuell nach Ihren Wünschen anpassbar. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot nach Ihren Vorstellungen.

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](tel:06421921100).



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 Fassern 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 €