



SOMMERKARTE 2026



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 bis 20.00 Uhr

Öffnungszeiten

Montag - Samstag:
11.30 bis 22.00 Uhr

Sonntag:
11.30 bis 21.00 Uhr

Oder nach Vereinbarung!

Liebe Gäste,

herzlich willkommen hier im Hagenbräu!

Rheinhessen auf dem Teller. - Worms im Herzen.

Direkt an der Promenade in Worms, mit Blick auf den Rhein, trifft traditionelle Braukunst auf moderne Gastronomie. Unsere Brauerei mit Restaurant ist ein Ort für alle – jung und alt, Genießer, Feierlustige und Rheinliebhaber.

Hier wird Bier noch mit Leidenschaft gebraut – frisch, regional, charakterstark. Dazu servieren wir deutsche Küche mit modernem Twist: ehrlich, regional und voller Geschmack. Vom entspannten Abendessen bis zum geselligen Treffen mit Freunden – bei uns wird jeder Besuch zu einem Erlebnis.

Event- oder Tagungslocation gesucht?

Unsere Location bietet Platz für Tagungen und Konferenzen bis zu 290 Personen mit entsprechender Technik und Pauschalen.

Für Events jeder Art bieten wir Platz für bis zu 500 Personen – perfekt für Hochzeiten, Firmenfeiern, Geburtstage oder besondere Anlässe. Einzigartiges Ambiente, moderne Ausstattung und eine Atmosphäre, die begeistert. Feiern mit Rheinblick? Unvergesslich.

Ob romantische Traumhochzeit, ausgelassene Party oder gemütlicher Bierabend – wir verbinden Tradition mit Zeitgeist und schaffen Momente, die bleiben.

Dein Treffpunkt in Worms.

Deine Location am Rhein.

Dein Erlebnis.

*Karin und Michael Emde
Silke und Julien Decker
sowie das Hagenbräu-Team*



**Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen,
fragen Sie bitte unseren Service.**

BRAUHAUS BOWLS – SALAT MAL ANDERS!

Chicken Love Bowl 15,90 €

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

Dressing zur Wahl:
Honig-Senf-Dressing
oder
Joghurtdressing

Veggie Love Bowl 14,90 €

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

Calamari Love Bowl 15,90 €

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

AUS DEM SUPPENTOPF



Markklößchensuppe 5,20 €
mit frischem Gemüse

Leberknödelsuppe 6,90 €
mit einem deftigen Leberknödel

Hausgemachte große Gulaschsuppe 9,50 €

AUS FLUSS UND MEER



Ganze Forelle mit Rosmarinkartoffeln und Salat 17,50 €

Paniertes Schellfischfilet 16,90 €
mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat

3 Matjesfilets 13,90 €
auf Soße nach Hausfrauenart mit Äpfeln, Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln

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

BRAUHAUS-TAPAS

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

„Dazu reichen wir frisches Brot“

Rosmarinkartoffeln
lieben
Kräuterquark

Schweinebraten
auf
Dunkelbiersoße

Mini Frikadelle
liebt
Kartoffelsalat

Fritierter
Blumenkohl
mit Steakhaussoße

Hackbraten
auf
Zwiebelsoße

Zwiebelringe
auf
Knoblauchdip

Olivens/
Peperoni

Saumagenwürfel
auf
Sauerkraut

Gebratene
Champignons

Kochkäse
liebt Kümmel,
muss er aber nicht!

Gebratener
Speck
liebt
BBQ-Soße

Gebackene
Calamariringe
lieben Knobli-Dip

Für
Zwischendurch!

Unsere
Snack Tapas

Erdnüsse,
Salzcracker,
Salzbrezeln

3,80 €

HAGENS REGIONALE SCHÄTZE

Rheinhessenteller

18,90 €

1 Scheibe Saumagen, 1 Bratwurst,
1 Leberknödel mit Kartoffelpüree, Weinsauerkraut

Pfälzer Bratwurst

15,20 €

2 Stück mit Kartoffelpüree und Weinsauerkraut

Hackbraten mit Zwiebelsoße

15,20 €

Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi

Saumagen

15,20 €

2 Scheiben mit Kartoffelpüree und Weinsauerkraut

Leberknödel

15,20 €

2 Stück mit Kartoffelpüree und Weinsauerkraut

SCHARF UND KNUSPRIG



Original VOLKSWAGEN-Currywurst

13,20 €

mit Pommes Frites A,B,C,10,11

1/2 Backhähnchen

mit Pommes Frites A

15,50 €

AUS DER PFANNE

Brauhauspfanne in der Eisenpfanne serviert

22,50 €

gebratene Hähnchenbrust, Nackensteak und gebratener Speck,
dazu Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse

Hähnchenbrust

17,80 €

mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse



UNSERE EMPFEHLUNG

BRAUHAUSBURGER



mit Cheddar-Käse
frischen Zwiebeln und Pommes Frites

(Burger-Patty aus eigener Herstellung)

19,90 €

SPARERIPS MIT POMMES

und BBQ-Soße

Jeden Freitag

*Solange der Vorrat reicht,
gerne auch auf Vorbestellung!*

18,90 €

Bitte beachten Sie auch unser
regelmäßig wechselndes

TAGES- GERICHT

Montag bis Samstag zu 10,50 €

wechselndes

SONNTAGS- GERICHT

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

VON DER WUTZ



Frisch paniertes Schnitzel vom Schwein, Wiener Art 15,90 €
mit Pommes Frites

Frisch paniertes Schnitzel vom Schwein 16,90 €
dazu hausgemachter Kochkäse mit Pommes Frites
Auf Wunsch reichen wir auch gerne Kümmel dazu

Frisch paniertes Schnitzel vom Schwein 16,90 €
dazu Jägersoße mit frischen Champignons und Pommes Frites

Frisch paniertes Schnitzel vom Schwein 16,90 €
mit Käse und Dörrfleisch überbacken,
Knoblauchdip dazu Pommes Frites

Gegrillte Schweinshaxe 15,20 €
mit Brot und Bratensoße
Solange der Vorrat reicht, gerne auch auf Vorbestellung

Schweinefilet 19,90 €
mit Champignons, Kirschtomaten,
Soße Hollandaise und Rosmarinkartoffeln

Schweinebraten in Dunkelbiersoße 17,30 €
mit Sauerkraut und
hausgemachten Serviettenknödeln

Brauersteak vom Schweinekamm 15,20 €
mit Zwiebeln, geschmorten Kirschtomaten,
Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln



VEGGIE LOVE

Käsespätzle 12,90 €
mit hausgemachten Röstzwiebeln

Pellkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage 9,90 €

Camembert in hausgemachtem Bierteig 12,90 €
mit Salat, Preiselbeerbirne

Hausgemachte Serviettenknödel 12,90 €
mit Pilzrahmsauce



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Brauhaus Brotzeit 12,50 €
Kochkäse, Hausmacherrurst, Käse, Butter, dazu reichen wir frisches Brot

Gebratene Pilze lieben Kräuterquark 7,90 €

Gebackene Zwiebelringe lieben Knoblauchdip 7,90 €

Wurstsalat mit Pommes Frites 12,80 €

Wurstsalat „Schweizer Art“ 13,90 €
mit Käsestreifen und Pommes Frites

Brezel 2,20 €

Bierknacker mild/pikant 2,10 €

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

FLAMMKUCHEN

Klassisch
mit Speck und Zwiebeln

11,50 €



Vegi
*mit frischen Champignons,
Kirschtomaten und Lauch*

11,50 €

ZWERGENSPEISEN

(bis 12 Jahre)



Chicken-Nuggets mit Pommes

8,10 €

Spätzle mit Rahmsauce

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.

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

5,10 €

Stück Käsekuchen

5,40 €

Stück Obstkuchen

5,70 €



Lust auf Eis?



HELLO AGAIN!

Wir, die Eishörner sind eine Horde verrückter, aber hochmotivierter Eishörner aus Gimsheim - nur dass wir anstatt Glitzer und Regenbogen leckeres Eis zaubern!

Unser kleines, wildes Abenteuer begann 2021 mit einer klaren Mission: Eishorntastisch oder gar nicht! Inzwischen produzieren wir für Gastronomien und füllen Eisbecher für unsere Eisautomaten ab, die rund um die Uhr in ganz Rheinhessen für süße Glücksmomente sorgen.



Egal, ob du ein Wirbelwind oder eine entspannte Naschkatze bist - Eis macht alle glücklich und wir machen es so, wie Oma es schon liebte: Mit echten Früchten und mit ganz viel Herz.

Fertigmischungen? Pasten bei uns? Nicht mal im Traum!

Hier kommt nur das Beste in den Becher - und das merkst du bei jedem Schleckern. Also schwing dich auf deinen Eishorn-Eis-Hunger und probiere unser Eis gleich hier oder reite zum nächsten Eisautomaten - wir garantieren: Es wird ein Geschmacksgalopp, den du nicht vergisst!



WARUM WIR LIEBEN, WAS WIR TUN?

Beim Eishorn steht nicht nur das Eis im Mittelpunkt, sondern vor allem die Menschen dahinter. Unser Team ist der Motor, der dafür sorgt, dass jeder Löffel ein besonderes Erlebnis wird. Bei uns ist alles Handarbeit! Mit Leidenschaft, Kreativität und einem großen Herz für Eis, bringen wir täglich Freude und Genuss in dein Leben. Ob es der abgefüllte Becher Eis ist oder die Idee für eine neue Sorte, für deine Feier oder für dein Business - wir sind stolz darauf, was wir zusammen erschaffen.

Weil Eis nicht nur eine Süßigkeit ist, sondern ein kleines Stück Glück. Und weil wir als Team zusammenarbeiten, um dieses Glück in die Welt zu bringen.

Neugierig?

Dann ab auf unsere **Homepage** oder folge uns auf **Instagram!**



Homepage



Instagram

Folge uns!



www.eishorn.com



JETZT BEI UNS:
EIS VON...

Iceishorn
EISMANUFAKTUR

EISBECHER 2026

ZWERGEN GLÜCK

Eine Kugel Eis nach Wahl,
Sahne, Soße und bunte
Streusel

3,50€



HAPPY HAZEL

2 Kugeln Haselnusseis, Nüsse,
Karamellsoße und Sahne

6,50€

MIX IT BABY!

3 Kugeln Eis nach Wahl
+ Sahne

7,50€

8,40€

AMARENA LOVE

2 Kugeln Amarena Kirscheis,
Soße und Sahne

6,50€

SCHOKI TRAUM

2 Kugeln Vanilleeis,
Schokosoße, Sahne und
Schokostreusel

7,20€

HOT SUMMER VIBES

(vegan, Gluten- und Lactosefrei!)
2 Kugeln Sorbet nach Wahl und
Soße

6,30€

LIKÖRCHEN?

2 Kugeln Vanilleeis, Sahne
mit Eierlikör

7,20€

EISKAFFEE

Eine Kugel Vanilleeis, Kaffee und
Sahne

7,90€

SALTY KISS

2 Kugeln Salted Karamelleis,
Karamellsoße, Sahne

6,50€



HALLO WACHI

Eine Kugel Vanilleeis auf
Espresso

4,90€

SHAKE IT BABY!

Milchshake Vanille, Erdbeere
oder Schoko mit Sahne

6,90€

SORTEN AUSWAHL:

je Kugel 2,50€

- Vanille mit echter Bourbon Vanille
- Amarena-Kirsch
- Belgische Schokolade
- Haselnuss
- Erdbeer-Milch
- Salted Caramel

VEGANE SORTEN

- Erdbeere (vegan)
- Alphonso Mango (vegan)
- Sizilianische Zitrone (vegan)

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie
bitte unser Servicepersonal an.

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
Brauerieführung
mit Bierverkostung.*



BRAUEREIFÜHRUNG MIT BIERPROBE

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

„DER MÄLZER“ 2 Sorten Bier à 0,1 Liter 8,50 €
1 Glas zum Mitnehmen

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

„DER BRAUMEISTER“ 3 Sorten Bier à 0,1 Liter, 10,50 €
1 Hausschnaps, 1 Glas zum Mitnehmen



UNSERE HAUSGEBRAUTEN BIERE

	0,3l	0,5l	1,0l
Helles Bier Alc. 4,8% Vol.	3,90 €	5,40 €	9,90 €
Dunkles Bier Alc. 5,2% Vol.	3,90 €	5,40 €	9,90 €
Weizen, Alc. 5,4% Vol.	3,90 €	5,40 €	9,90 €
Sonderbier regelmäßig wechselnd	3,90 €	5,40 €	9,90 €

Pitcher Hell oder Dunkel	1,5 Liter	15,50 €
Pitcher Weizen Alc. 5,4% Vol.	1,5 Liter	15,50 €
Pitcher Sonderbier	1,5 Liter	15,50 €

Du kannst dich nicht entscheiden?
Probier doch einfach alle!

4 Sorten Bier zur Auswahl 8 Gläser 0,2 l 16,90 €



MIX IT, BABY

	0,3l	0,5l	1,0l
Radler	3,90 €	5,40 €	9,90 €
Weizenradler	3,90 €	5,40 €	9,90 €
Bananen-Weizen	3,90 €	5,40 €	9,90 €
Kirsch-Weizen	3,90 €	5,40 €	9,90 €

ALKOHOLFREIES BIER

Alkoholfreies Bier	0,33l	4,00 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,10 €

FÜR DEN GRÖßEREN DURST ... FÄSSER AUF DEN TISCH

5 Liter Party-Fass auf den Tisch 49,00 €

Auf Vorbestellung 10 Liter-Fass auf den Tisch 89,00 €



HAUSEIGENE SCHNÄPSE

Reiner Bierbrand	38% Vol.	2 cl	3,80 €
Hagenbitter	35% Vol.	2 cl	3,80 €
Bierlikör Hell	16% Vol.	2 cl	3,80 €
Bierlikör Dunkel	16% Vol.	2 cl	3,80 €

ERFRISCHUNGEN



Tafelwasser	0,3l	2,50 €
	0,4l	3,50 €
Hassia Sprudel	0,25l	3,00 €
Hassia Sprudel	0,75l	6,20 €
Elisabethenquelle pur	0,25l	3,00 €
Elisabethenquelle pur	0,75l	6,20 €
Elisabethenquelle medium	0,5l	4,50 €
	0,3l	0,4l
Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola zero	3,90 €	4,90 €
Bio Apfelsaft von alten Streuobstbäumen 100% Fruchtgehalt	4,20 €	5,10 €
Winzer Traubensaft vom Weingut Bastianshauser Hof	4,90 €	5,90 €
Orangensaft	4,20 €	5,10 €
Kirschsaft	4,20 €	5,10 €
Bananensaft	4,20 €	5,10 €
Apfelschorle	3,90 €	4,90 €
Bitter Lemon Schweppes	3,90 €	4,90 €
Raps Rhabarber	0,33l	4,20 €
Raps Johannisbeere	0,33l	4,20 €
Raps Maracuja	0,33l	4,20 €
Eistee Pfirsich	0,25l	4,20 €
Eistee Zitrone	0,25l	4,20 €
Malzbier	0,33l	4,00 €

Unser Lieferant



WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,00 €
Pott Kaffee	4,10 €
Kännchen Kaffee	5,90 €
Glas Tee Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kamillentee	3,00 €
Kännchen Tee Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kamillentee	5,90 €
Pott Milchkaffee	3,90 €
Pott Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,10 €
Espresso	2,80 €
doppelter Espresso	4,20 €
Espresso - Macchiato	3,00 €
Pott Chociatto - kakao liebt kaffee	4,10 €
Becher Schokolade	4,00 €
Becher Schokolade mit Sahne	4,30 €



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 Straußobstweisen Alk. 7,5% Vol.	0,1l	3,90 €
Aperol Spritz		0,2l	8,20 €
Italian Spritz Alkoholfrei		0,2l	8,20 €
Hugo		0,2l	8,20 €



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	6,10 €
Bio	Riesling	feinherb	Weingut Spiess		6,50 €
Bio	Chardonnay	trocken	Bastianshauser Hof		6,90 €
	Weißburgunder	trocken	Bastianshauser Hof		6,50 €
Bio	Gewürztraminer	lieblich	Weingut Müsel		6,50 €
	Grauer Burgunder	trocken	Bastianshauser Hof		6,90 €
Bio	Portugieser Rosé		Weingut Müsel		6,10 €
Bio	Spätburgunder Edition	feinherb	Bastianshauser Hof		6,50 €
	Rotweincuvée	lieblich	Steinmühle		6,50 €
Bio	Dornfelder Rotwein	trocken	Weingut Müsel		6,10 €
	Spätburgunder Rotwein	trocken	Bastianshauser Hof		6,90 €
	Weinschorle (süß/sauer)			0,2l	4,00 €
	Weinschorle (süß/sauer)			0,4l	6,50 €
	Apfelwein von Possmann			0,2l	3,10 €
	Apfelwein von Possmann			0,4l	4,90 €



Unser Lieferant



SPIRITUOSEN 2 cl



Scheibel Premium Obstler	38% Vol.	4,10 €	Baileys auf Eis	3,90 €
Scheibel Premium Williams	40% Vol.	4,50 €	Amaretto	37% Vol. 3,80 €
Scheibel Premium Kirschwasser	43% Vol.	4,50 €	Fernet Branca	42% Vol. 3,90 €
Scheibel edles-Fass Nussler	40% Vol.	5,80 €	Maltaser	40% Vol. 3,90 €
Scheibel Premium-Plus Altes Pflümle	43% Vol.	4,50 €	Ouzo	38% Vol. 3,80 €
Scheibel Premium-Plus Moor-Birne	40% Vol.	4,80 €	Wodka	37% Vol. 3,90 €
Jägermeister	35% Vol.	3,90 €	Chantré	36% Vol. 3,80 €
Bacardi		3,80 €	Ramazotti	38% Vol. 3,90 €
Asbach		3,80 €	Hütchen Ihrer Wahl	4,10 €
Jack Daniels		3,80 €	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 Traditionsorten (manche auch lokale Züchtungen) bezeichnen. Vorwiegend Apfelsorten waren charakteristisch für das Anbaugelbiet, 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 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	4,20 €
	0,4l	5,10 €
Apfelsecco Sekt Alk. 7,5% Vol.	0,1l	3,90 €



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 €



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, 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, Irennessel, Thymian, Schafgarbe, Korblumenblüten

90ml 6,90



- Hagens Gourmet Hähnchen -

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

90g 4,90

Große Events. Große Momente. Direkt am Rhein

Ob Firmenfeier, Weihnachtsfeier, Gala oder Jubiläum – unsere großzügige Eventlocation in Worms bietet Platz für bis zu 500 Personen.

Direkt an der Promenade gelegen, mit einzigartigem Ambiente, flexiblen Raumkonzepten und unserem professionellen Team wird jedes Event zum Highlight. Bei uns gibt es keine Sperrzeiten, auch nicht für Ihre musikalische Begleitung. Dazu: regionale deutsche Küche und frisch gebräutes Bier aus eigener Brauerei – authentisch, hochwertig, besonders.

Von der Planung bis zur letzten Minute stehen wir Ihnen gerne zur Seite. Jahrelange Erfahrung und regionale Partner sorgen dafür, dass wir Ihnen ein stimmiges Gesamtkonzept ganz nach Ihren Wünschen und Anforderungen erstellen können.

Feiern. Erleben. Begeistern. Ihr Event am Rhein.

Tagungen mit Weitblick – direkt am Rhein.

Sie planen eine Konferenz, eine Versammlung oder eine Jahrestagung?

Unsere Location in Worms an der Promenade bietet den idealen Rahmen für Tagungsveranstaltungen von 20 bis zu 290 Gästen.

Großzügige Räumlichkeiten, flexible Bestuhlung, entsprechende Veranstaltungstechnik und eine inspirierende Atmosphäre mit Rheinblick schaffen beste Voraussetzungen für produktive Meetings und erfolgreiche Events.

Kulinarisch begleiten wir Ihre Tagung mit unterschiedlichen Tagungspauschalen. Diese bieten Ihnen 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.

Arbeiten. Netzwerken. Genießen. Ihre Tagungslocation in Worms am Rhein.

Wir haben Ihr Interesse geweckt?

Sprechen Sie uns gerne an, wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Kontakt Eventplanung: Silke Decker

Telefon: 06241 921100

E-Mail: info@hagenbraeu.de



ORIGINALER BIERGENUSS FÜR ZU HAUSE Hagenbräu-BIER

10 Liter Fass	26,00 €	} Auf Vorbestellung
30 Liter Fass	78,00 €	
50 Liter Fass	130,00 €	

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 €**

0,33 Liter Flaschen Hagenbräu Pils

1 Flasche 1,10 €	+ 0,08 € Pfand	1,18 €
6er-Pack 6,60 €	+ 0,48 € Pfand	7,08 €

Kasten 24 Flaschen 26,40 €
Flaschenpfand 1,92 €
Kastenpfand 6,00 € **34,32 €**

Hagenbitter 35% Vol. 0,5 l **15,00 €**
Bierbrand 38% Vol. 0,5 l **15,00 €**