



WINTERKARTE
2025/2026



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



Wormser Hagenbräu



[wormser.hagenbraeu](https://www.instagram.com/wormser.hagenbraeu)

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*



**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

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

Hagen Love Bowl 15,90 €

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



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 Schollenfilet 16,90 € mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat

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

Weißwurst
auf
Senfereme

Hackbraten
auf
Zwiebelsoße

Zwiebelringe
auf
Knoblauchdip

Fritierter
Blumenkohl
mit Steakhaussoße

Olive/
Peperoni

Saumagenwürfel
auf
Sauerkraut

Gebatene
Champignons

Kochkäse
liebt Kümmel,
muss er aber nicht!

Gebatener
Speck
liebt
BBQ-Soße

Gebackene
Calamariringe
lieben Knobli-Dip

In süßem Bierteig
gebackener Apfel
liebt Honig

Bratapfelringe
mit Honig
und Zimt

Gebackene
Brezel
liebt
Zimt und Zucker

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

WINTERLIEBE



Entenkeule mit Orangensoße

24,50 €

Apfelrotkohl und hausgemachten Serviettenknödeln

Wildgulasch

20,50 €

mit Apfelrotkohl und hausgemachten Serviettenknödeln

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

zu 10,50 €

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.



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 Jägerschnitzel vom Schwein 16,90 €
mit Champignonsoße dazu Pommes Frites

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

Original VOLKSWAGEN-Currywurst 13,20 €
mit Pommes Frites

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

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

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

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



VEGGIE LOVE

Käsespätzle 12,90 €
mit hausgemachten Röstzwiebeln

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 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 €

BREZEL -PIZZA BRAUHAUSSTYLE

Zwiebeln

15,90 €

mit Senfcreme, Paprika, Tomaten und Käse 1,8,11



Weißwurstscheiben

15,90 €

mit Senfcreme, Paprika, Zwiebeln und Käse

Camembert

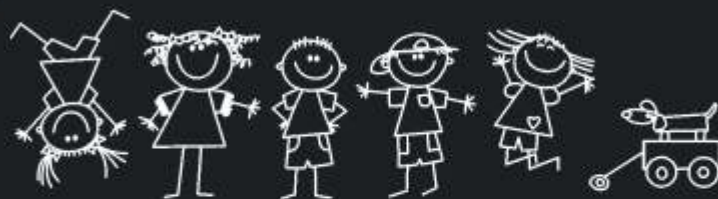
15,90 €

mit Senfcreme, Rucola und Preiselbeeren

Vegan

13,90 €

mit pikanter Tomatensoße, Paprika, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Champignons



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.

DAS SÜSSE DANACH

Schauen Sie in unsere extra **Eiskarte!**



Probieren Sie mal unsere **süßen Tapas** von Seite 4.

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 Obstkuchen 5,20 €

IMMER WAS LOS...

Regelmäßig wechselnde

Aktionskarten

Click here



Ein Paradiesgarten mit Obstbäumen



GNOR

Bis weit nach dem Zweiten Weltkrieg wuchsen auf dem Wörth noch Tausende von Obstbäumen, die wir heute als Traditions-sorten (manche auch lokale Züchtungen) bezeichnen. Vorwiegend Apfelsorten waren charakteristisch für das Anbau-gebiet, 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 wachsen 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 €



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, frischem 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 WINTERWEIZEN

Stammwürze 13,5%
Alkohol 5,5% Vol.
Gebraut mit Weizenmalz, Pilsner Malz, Aromahopfen und spezieller Weizenbier-Reinzuchthefer
verfeinert mit deutschem Blütenhonig

Hagenbräu SONDER

Regelmäßig ein neues Bier,
regelmäßig ein neues Geschmackserlebnis!

*... wir bieten Ihnen eine
Brauführung
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

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

	0,3 l	0,5 l	1,0 l
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	0,33 l	4,00 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	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	0,33 l	4,20 €
Raps Johannisbeere	0,33 l	4,20 €
Eistee Pfirsich	0,3 l	4,20 €
Eistee Zitrone	0,3 l	4,20 €
Malzbier	0,33 l	4,00 €

Unsere Lieferanten



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 €
Glühwein	4,50 €
Glühwein mit Schuss	5,50 €



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 Streulobstweiden Alk. 7,5% Vol.	0,1l	3,90 €
Aperol Spritz		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 €
Riesling	feinherb	Weingut Spiess		6,50 €
Bio Chardonnay	trocken	Bastianshauser Hof		6,90 €
Bio Weißburgunder	trocken	Bastianshauser Hof		6,50 €
Gewürztraminer	lieblich	Weingut Müsel		6,50 €
Bio Grauer Burgunder	trocken	Bastianshauser Hof		6,90 €
Portugieser Rosé		Weingut Müsel		6,10 €
Bio Spätburgunder Edition	feinherb	Bastianshauser Hof		6,50 €
Bio Rotweincuvée	lieblich	Steinmühle		6,50 €
Dornfelder Rotwein	trocken	Weingut Müsel		6,10 €
Bio 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 €



Unsere Lieferanten



SPIRITUOSEN 2 cl

<i>Scheibel Premium Obstler</i>	38% Vol.	4,10 €	<i>Baileys auf Eis</i>		3,90 €
<i>Scheibel Premium Williams</i>	40% Vol.	4,50 €	<i>Amaretto</i>	37% Vol.	3,80 €
<i>Scheibel Premium Kirschwasser</i>	42% Vol.	4,50 €	<i>Fernet Branca</i>	42% Vol.	3,90 €
<i>Scheibel Edles-Fass Nussler</i>	40% Vol.	5,80 €	<i>Malteser</i>	40% Vol.	3,90 €
<i>Scheibel Premium-Plus Altes Pflümle</i>	42% Vol.	4,50 €	<i>Ouzo</i>	38% Vol.	3,80 €
<i>Scheibel Premium-Plus Moor-Birne</i>	40% Vol.	4,80 €	<i>Wodka</i>	37% Vol.	3,90 €
<i>Jägermeister</i>	35% Vol.	3,90 €	<i>Chantrelé</i>	36% Vol.	3,80 €
<i>Bacardi</i>		3,80 €	<i>Ramazotti</i>	38% Vol.	3,90 €
<i>Asbach</i>		3,80 €	<i>Hütchen Ihrer Wahl</i>		4,10 €
<i>Jack Daniels</i>		3,80 €	<i>Longdrink Ihrer Wahl</i>		6,50 €

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.



Aus Liebe zu Dir
Klaus & Peggy Neiß

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 €



Biergelee 200g 5,90 €



Gutscheine

Unsere regionalen Partner stellen unsere liebevoll ausgewählten Produkte mit großer Sorgfalt her. JaNi aus Worms und die Manufaktur Reinhardt aus Gimsheim 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
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, Liebkümmel, Thymian, Schafgarbe, Kornblumenblüten
92ml

6,90



- Hagens Gourmet Hähnchen -

Zutaten: Paprika, Meersalz, Chili, Bockshornklee, Knoblauch, Muskat, Petersilie und Majoran
90g

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.



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
Bierbrand**

35% Vol. 0,5 l

17,00 €

38% Vol. 0,5 l

17,00 €