WORMSER
Hagenbräu
GASTHAUS BRAUEREI



WINTERKARTE 2026/27

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 - Sonntag:
11.30 bis 21.00 Uhr

Oder nach Vereinbarung!

Je nach Wetterlage und Auslastung können die Öffnungszeiten am Abend variieren.
Wir empfehlen eine Tischreservierung.

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!

Dressing zur Wahl:
Honig-Senf-Dressing
oder
Joghurtdressing

Chicken Love Bowl 16,30 €
Salatvariation, Tomaten, Gurken, karotten, Paprika, Brezel-Croutons, Couscous, Granatapfelkerne, Roasted kichererbsen, Hähnchenbruststreifen

Veggie Love Bowl 15,30 €
Salatvariation, Tomaten, Gurken, karotten, Paprika, Brezel-Croutons, Couscous, gebratene Champignons, Roasted kichererbsen, Granatapfelkerne,

Calamari Love Bowl 16,30 €
Salatvariation, Tomaten, Gurken, karotten, Paprika, Brezel-Croutons, Couscous, Roasted kichererbsen, Granatapfelkerne, gebackene Calamariringe

Graved Lachs Bowl 17,50 €
Salatvariation, Tomaten, Gurken, karotten, Paprika, Brezel-Croutons, Couscous, Roasted kichererbsen, Granatapfelkerne, Graved Lachs

AUS DEM SUPPENTOPF



Passend zur kalten Jahreszeit!
Unsere wöchentlich wechselnden, hausgemachten Suppen oder Eintöpfe.
Fragen Sie gerne unseren Service.
9,90 €

Markklößchensuppe 5,60 €
mit frischem Gemüse

Leberknödelsuppe 7,20 €
mit einem deftigen Leberknödel

Hausgemachte große **Gulaschsuppe** 9,90 €

AUS FLUSS UND MEER



Ganze **Forelle** mit Rosmarinkartoffeln und Salat 17,90 €

Paniertes **Schellfischfilet** 17,30 €
mit Remouladensoße und hausgemachtem kartoffelsalat

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

Frittierter Blumenkohl mit Steakhaussoße

Hackbraten auf Zwiebelsoße

Zwiebelringe auf Knoblauchdip

Oliven/ Peperoni

Saumagenwürfel auf Sauerkraut

Gebratene Champignons

Kochkäse liebt Kümmel, muss er aber nicht!

Gebratener Speck liebt BBQ-Soße

Gebackene Calamariringe lieben Knobi-Dip

Gebackene Zimttaler auf Spekulatiuseis

Gebackene Apfelkichle

Vanilleeis mit Zimtkirschen

Für Zwischendurch!

Unsere Snack Tapas

Erdnüsse, Salzcracker, Salzbrezeln

3,80 €

HAGENS REGIONALE SCHÄTZE

Rheinhessenteller 19,30 €
1 Scheibe Saumagen, 1 Bratwurst,
1 Leberknödel mit kartoffelpüree und Weinsauerkraut

Pfälzer Bratwurst 15,90 €
2 Stück mit kartoffelpüree und Weinsauerkraut

Hackbraten mit Zwiebelsoße 15,90 €
kartoffelpüree und Rahmkohlrabi

Saumagen 15,90 €
2 Scheiben mit kartoffelpüree und Weinsauerkraut

Leberknödel 15,90 €
2 Stück mit kartoffelpüree und Weinsauerkraut



SCHARF UND KNUSPRIG

Original VOLKSWAGEN-Currywurst 13,90 €
mit Pommes Frites

1/2 Backhähnchen
mit Pommes Frites 16,90 €

AUS DER PFANNE

Brauhauspfanne in der Eisenpfanne serviert 23,50 €
gebratene Hähnchenbrust, Nackensteak und gebratener Speck,
dazu Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse

Hähnchenbrust 18,20 €
mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse



WINTERLIEBE



Wildgulasch 20,50 €
mit Apfelrotkohl und hausgemachten Serviettenknödeln

Rinderschmorbraten 20,50 €
mit Bayrisch kraut und Püree

Hirschbraten 18,50 €
mit Apfelrotkohl und hausgemachten Serviettenknödeln

UNSERE EMPFEHLUNG

BRAUHAUSBURGER



mit Cheddar-käse
frischen Zwiebeln
und Pommes Frites 19,90 €
(Burger-Patty aus eigener Herstellung)

Bitte beachten Sie auch unser
regelmäßig wechselndes
TAGES-GERICHT
Montag bis Samstag zu 10,90 €



Passend zur kalten Jahreszeit!
Unsere wöchentlich wechselnden,
hausgemachten Suppen oder Eintöpfe
Fragen Sie gerne unseren Service. 9,90 €

wechselndes
SONNTAGS-GERICHT

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

VON DER WUTZ



Frisch paniertes Schnitzel vom Schwein, Wiener Art 16,30 €
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 17,90 €
mit käse und Dörrfleisch überbacken,
knoblauchdip dazu und Pommes Frites

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

Schweinebraten in Dunkelbiersoße 17,90 €
mit Sauerkraut und
hausgemachten Serviettenknödeln

Brauersteak vom Schweinekamm 15,90 €
mit Zwiebeln, geschmorten kirschtomaten,
kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln



Unser Lieferant PLATZ FLEISCH

VEGGIE LOVE

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

Käsespätzle 13,30 €
mit hausgemachten Röstzwiebeln

Pellkartoffel mit kräuterquark und Salatbeilage 10,30 €

Camembert in hausgemachtem Bierteig 13,30 €
mit Salat und Preiselbeerbirne

Hausgemachte Serviettenknödel 12,90 €
mit Pilzrahmsoße



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Brauhaus Brotzeit 12,90 €
kochkäse, Hausmacherwurst, käse, Butter, dazu reichen wir frisches Brot

Gebratene Pilze lieben kräuterquark 7,90 €

Gebackene Zwiebelringe lieben knoblauchdip 7,90 €

Wurstsalat mit Pommes Frites 12,90 €

Wurstsalat „Schweizer Art" 13,90 €
mit käsestreifen und Pommes Frites

Brezel 2,20 €

Bierknacker mild/pikant 2,10 €

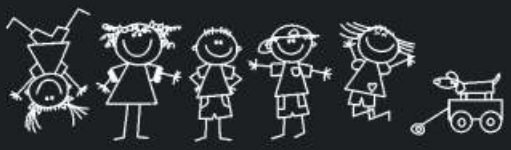
FLAMMKUCHEN



klassisch 11,90 €
mit Speck und Zwiebeln

Camembert 11,90 €
mit Camembert, Preisebeeren und Rucola

ZWERGENSPEISEN (bis 12 Jahre)



Chicken-Nuggets *mit Pommes* 8,10 €

Spätzle *mit Rahmsoße* 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

Bäckerei Konditorei SEILER 67551 Worms Tel.06241-34377

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? →

eishorn
EISMANUFAKTUR

HELLO AGAIN!

Wir, die Eishörner sind eine Horde verrückter, aber hochmotivierter Eishörner aus Gimbsheim - 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 Schlecken.
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.



Homepage

Instagram

Folge uns!

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

www.eishorn.com

WORMSER Hagenbräu GASTHAUS BRAUEREI

JETZT BEI UNS: EIS VON... Eishorn EISMANUFAKTUR

ZWERGEN GLÜCK — 3,50€
Eine Kugel Eis nach Wahl, Sahne, Soße und bunte Streusel



MIX IT BABY! — 7,50€ / 8,40€
3 Kugeln Eis nach Wahl + Sahne

SCHOKI TRAUM — 7,20€
2 Kugeln Vanilleeis, Schokosoße, Sahne und Schokostreusel

LIKÖRCHEN? — 7,20€
2 Kugeln Vanilleeis, Sahne mit Eierlikör

SALTY KISS — 6,50€
2 Kugeln Salted Karamelleis, Karamellsoße, Sahne

SHAKE IT BABY! — 6,90€
Milchshake Vanille, Erdbeere oder Schoko mit Sahne

KEKS LIEBE — 7,20€
2 Kugeln Spekulatiuseis auf Karamellsoße, Spekulatiuskeks und Sahne



HAPPY HAZEL — 6,50€
2 Kugeln Haselnusseis, Nüsse, Karamellsoße und Sahne

AMARENA LOVE — 6,50€
2 Kugeln Amarena Kirscheis, Soße und Sahne

HOT SUMMER VIBES — 6,30€
(vegan, Gluten-und Lactosefrei!)
2 Kugeln Sorbet nach Wahl und Soße

EISKAFFEE — 7,90€
Eine Kugel Vanilleeis, Kaffee und Sahne



HALLO WACH! — 4,90€
Eine Kugel Vanilleeis auf Espresso

SORTEN AUSWAHL: je Kugel 2,50€

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

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

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

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 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. 5,5 % 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. 5,5 % 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	6,50 €
Elisabethenquelle pur		0,25l	3,00 €
Elisabethenquelle pur		0,75l	6,50 €
Elisabethenquelle medium		0,5l	4,50 €
		0,3l	0,4l
Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola zero		3,90 €	4,90 €
Bio Apfelsaft von alten Streuobstwiesen 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 €	
Raps Maracuja	0,33 l	4,20 €	
Eistee Pfirsich	0,37 l	4,20 €	
Eistee Zitrone	0,37 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	0,1 l	4,70 €
Bio	Flasche Sekt	Weißburgunder trocken, Weingut Bastianshauser Hof	0,75l	32,90 €
	Apfelsecco von alten Streuobstwiesen	Alk. 7,5% Vol.	0,1 l	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.



				0,2l
	Riesling	trocken	Weingut Spiess	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 €
	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

WEINGUT MÜSEL

SPIESS

Bastianshauser Hof



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 €	Malteser	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





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. Vor-wiegend 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 Grundstücks-besitzer, 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 €



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.

JaNi
Aus Liebe zu Dir



- 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

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 gebrautes 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














Eure Traumhochzeit am Rhein

Mit Blick auf das Wasser – direkt an der Rheinpromenade. Unsere einzigartige Eventlocation bietet den perfekten Rahmen für eure Hochzeit mit bis zu 200 Gästen.

Unser einzigartiger Nibelungensaal bietet neben einem separaten Außenbereich direkt am Rhein gelegen einen Eingangsbereich mit Garderobe, eine Bühne mit Platz für Band oder DJ und einen lichtdurchfluteten Wintergarten. Außerdem stehen eurer Gesellschaft separate sanitäre Anlagen mit Wickelmöglichkeit zur Verfügung. Die flexiblen Gestaltungsmöglichkeiten des Raumes ermöglichen Feierlichkeiten von 50 bis rund 200 Personen. Bei uns gibt es keine Sperrzeiten, auch nicht für eure musikalische Begleitung.

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. Auch hier bieten wir unseren umfassenden Service bezüglich Dekorationen gerne an.

Alles aus einer Hand, das haben wir uns für euch zur Aufgabe gemacht.
Wir stehen euch in der Planung eurer Feierlichkeit gerne zur Seite. Jahrelange Erfahrung und regionale Partner sorgen dafür, dass wir euch ein stimmiges Gesamtkonzept ganz nach euren Wünschen und Anforderungen erstellen können. Neben unseren eckigen Saaltischen bieten wir auch runde Tische für eine festliche Optik an. Unsere Stühle eignen sich hervorragend für das Anbringen von Stuhlhussen, die wir über unseren Servicepartner für Sie beziehen können. Außerdem bieten wir euch verschiedene, stimmige Dekorationen in eurer Wunschfarbe an und runden diese mit unserer Floristin durch passenden, individuellen Blumenschmuck ab. Für das gewisse Etwas sorgen Luftballons, die den Eingang zieren oder im Saal ein zusätzliches Highlight darstellen.

Selbstverständlich habt ihr auch die Möglichkeit, die Dekoration des Raumes selbst zu übernehmen. Bitte beachtet hierfür nur, dass die gebuchte Räumlichkeit erst am Veranstaltungstag der Feierlichkeit zur Verfügung steht.

Es steht und fällt mit dem Essen… Seit vielen Jahren sorgt unser Küchenteam rund um unseren Küchenchef für das leibliche Wohl unserer Gäste. Von klassischer deutscher Küche mit regionalen Spezialitäten bis hin zu komplett vegetarischen oder veganen Buffets sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt und es gibt ‚fast' nichts, was wir nicht machen können. Gerne erstellen wir euch ein individuelles Angebot.

Selbst gebackener Kuchen darf bei vielen Familien nicht fehlen. Bei uns dürft ihr diesen gegen eine Gebühr gerne mitbringen. Selbstverständlich bieten wir auch Kuchen und Torten von unserem regionalen Partner, der Bäckerei Seiler aus Womrs an.

Eure Hochzeit. Eure Momente. Am Rhein.

Wir sorgen dafür, dass ihr den schönsten Tag eures Lebens einfach nur genießen könnt. Überzeugt euch gerne von uns und vereinbart einen Termin zur Besichtigung.

Kontakt Eventplanung: Silke Decker
Telefon: 06241 921100
E-Mail: info@hagenbraeu.de

Zu guter Letzt…Wir vergeben unsere Raumlichkeiten ausschließlich in Verbindung mit der festen Abnahme von Speisen und Getränken. Eine Mietung unserer Raumlichkeiten mit Selbstversorgung oder reinem Getränkeverzehr ist grundsätzlich nicht möglich.













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	**17,00 €**
Bierbrand	38% Vol. 0,5 l	**17,00 €**