

Der Bürgerhof

HOTELLERIE EST. 1938

Pariser Gasse 22 in Wetzlar

Das Haus wurde 1736 von Familie Freiherr von Zwierlein errichtet.
Sie lebte über zwei Generationen in diesem Haus.

Die Familie gehörte einem alten Adelsgeschlecht an. Die Herren waren bedeutende Juristen am Reichskammergericht.
Der letzte Namensträger der Familie starb 1972 (nach uns zugänglichen Daten). Im Jahre 1784 legte die Familie auch den Grundstein für das noch heute existierende Weingut Freiherr von Zwierlein.

Die eindrucksvollen Stuckdecken und Schnitzereien in den Salons sind original von 1736.

Im damaligen Garten des herrschaftlichen Anwesens, der bis zur Stadtmauer reichte, stand der mittelalterliche Stadtbrunnen. Zu diesem Brunnen hatte nur der städtische Brunnenmeister Zutritt. Heute steht dieser Brunnen im heutigen Küchenbereich des Hotels, der damals noch ein Garten war.

Der rechte Gebäudeteil (von der Pariser Gasse aus gesehen) wurde erst im 19. Jh. angebaut. Der linke Gebäudeteil (von der Pariser Gasse aus gesehen) wurde erst im 20. Jh. angebaut. Im Zuge dieser Arbeiten wurde der Stadtbrunnen wiederentdeckt und freigelegt.
Der Erhalt der original Fachwerkkonstruktion und der wertvollen Stuckdecken im 1. Stock stand immer im Vordergrund.

Das Haus ist heute Kulturdenkmal
aus geschichtlichen, künstlerischen und städtebaulichen Gründen.

1938 betrieb Emil Becker (danach 2 weitere Generationen der Familie) im Erdgeschoß ein Lokal mit Apfelweinkelterei "Zum Postreiter".
Heute genießen unsere Gäste hier wie damals guten Apfelwein und leckeres, selbstgemachte Speisen.

Herzlich willkommen



Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

KARTOFFELSUPPE € 7,50
mit Kürbiskernöl und Röstbrot-Crouton

HANDKÄS ´ MIT MUSIK € 7,00
Handkäs mariniert mit Essig, Öl und Zwiebeln und dazu Brot

HANDKÄS ´ SALAT € 8,50
in Schmand mit Äpfeln, roten Zwiebeln, Blutwurst und dazu Brot

ROTE BEETE-TOMATEN-CARPACCIO € 7,00
mit Rucola und Balsamico Dressing

Hauptspeisen

Hausgemachte Rinderroulade € 24,50
mit Apfelrotkohl, Erdäpfelstampf und Rotweinjus

TAFELSPITZ VOM KALB € 24,50
mit Frankfurter Grüne Soße, Kräuter-Erdäpfeln und Rote-Beete-Salat

FILET VOM EDELFISCH € 24,00
auf buntem Salatbett mit Gemüsechips und Pesto

ÄBBELWOI HINKEL € 22,00
Suprême vom Maishähnchen im Apfelweinsud mit Marktgemüse
und hausgemachten Knöpfe

RUMPSTEAK "STRINDBERG" € 26,50
mit Zwiebel-Senfauflage, Rotweinsoße, gebratenen Pellkartoffeln
und Marktsalat

GROSSER SALATTeller € 18,00
mit heißer Ofenkartoffel und Kräuterquark

GEBRATENER KASSLER € 18,00
auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln

N^ochspeisen

WARMES SCHOKOKÜCHLEIN
mit Vanilleeis

€ 7,00

SORBET-TRIO
hausgemachtes Sorbet von Waldfrüchten, Maracuja und vom Apfel

€ 8,00

APFELSORBET
in Schaumwein

€ 12,00

Weißweine

GRÜNER VELTLINER - WEINGUT LUSTIG	0,2 l	€ 7,00
Österreich, Qualitätswein, Trocken	1,0 l	€ 32,00

RIESLING - WEINGUT BISCHMANN	0,2 l	€ 6,00
Rheinhessen, deutscher Qualitätswein, Trocken	1,0 l	€ 28,00

ROERO ARNEIS DOCG SAN MICHELE - FABRIZIO BATTAGLINO	0,2 l	€ 8,00
Italien, DOCG, Trocken	0,75 l	€ 28,00

Roséweine

CUVÉE ROSÉ - WEINGUT BISCHMANN	0,2 l	€ 6,00
Rheinhessen, Deutscher Qualitätswein, Trocken	1,0 l	€ 28,00

Rotweine

MERLOT IGT RUBICONE - LA MAREA	0,2 l	€ 6,00
Italien, IGT, Trocken	1,0 l	€ 28,00

BARBERA D'ASTI I SUORI - ROBERTO FERRARIS	0,2 l	€ 8,00
Italien, DOCG, Trocken	0,75 l	€ 28,00

LA CORAZZIERA NIZZA - FERRO CARLO	0,2 l	€ 9,50
Italien, DOCG, Trocken	0,75 l	€ 35,00

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergene und Unverträglichkeiten.
Restaurant Äbbelwoistubb im Hotel Bürgerhof Wetzlar

Getronke

FÜRSTENBERG PILS VOM FASS	0,3 L	€ 3,50
	0,5 L	€ 5,50

PAULANER HEFEWEIZEN hell oder alkoholfrei	0,5 L	€ 5,50
--	-------	--------

RADLER	0,3 L	€ 3,50
	0,5 L	€ 5,50

PILS ALKOHOLFREI	0,3 L	€ 3,50
------------------	-------	--------

APFELWEIN PUR ODER GESPRITZT (Wasser, Limo, Cola)	0,25 L	€ 3,00
	0,5 L	€ 5,00

APEROL SPRITZ		€ 8,00
---------------	--	--------

BOMBAY SAPPHIRE DRY GIN mit Tonic		€ 8,00
--------------------------------------	--	--------

JAMESON IRISH WHISKEY, TRIPLE DISTELLED	4 cl	€ 8,00
--	------	--------

REGIONALE SCHNÄPSE bitte fragen Sie uns nach den vorrätigen Sorten	2 cl	€ 4,00
---	------	--------

Getronke

PROSECCO TREVISO, BERNARDI	0,1 l	€ 8,00
Italien, DOC, Extra Dry	0,75 l	€ 40,00

APFELSECCO - APFELWEINKELTEREI KAES	0,1 l	€ 6,00
Lich, Trocken	0,75 l	€ 32,00

APFELSECCO ROSÉ - APFELWEINKELTEREI KAES	0,1 l	€ 7,00
Lich, Trocken	0,75 l	€ 35,00

RHODIUS MINERALWASSER	0,25 L	€ 3,00
(CLASSIC ODER STILL)	0,75 L	€ 7,00

AFRI COLA	0,2 L	€ 3,00
(Classic oder ohne Zucker)	0,4 L	€ 4,50

BLUNA LIMONADE	0,2 L	€ 3,00
Orange oder Zitrone	0,4 L	€ 4,50

SAFT SCHORLE	0,2 L	€ 3,00
	0,4 L	€ 4,50

SCHWEPPE'S LIMONADE	0,2 L	€ 3,00
BITTER LEMON ODER TONIC WATER	0,4 L	€ 4,50

ORANGENSAFT	0,2 L	€ 3,00
	0,4 L	€ 4,50

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergene und Unverträglichkeiten.
Restaurant Äbbelwoistubb im Hotel Bürgerhof Wetzlar

Heißgetronke

CAFÉ CRÈME € 3,00

ESPRESSO € 2,50

LATTE MACCHIATO

MILCHKAFFEE € 3,50

CAPPUCCINO

GLAS TEE

verschiedene Sorten € 2,50



RESTAURANT ÄBBELWOISTUBB

Pariser Gasse 22

35578 Wetzlar

Telefon: 06441 9030

E-Mail: info@hotel-buergerhof-wetzlar.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

donnerstags und freitags ab 17:00 Uhr

samstags ab 12:00 Uhr

Unsere Partner

KAES APFELWEIN & APFELSECCO

Unser Partner "Kelterei KAES" aus Lich-Bettenhausen bietet Ihnen den besten Apfelwein aus regionalen Streuobstwiesen. Mehr Infos unter www.apfelweinkaes.de



RESTAURANT ÄBBELWOISTUBB

Pariser Gasse 22

35578 Wetzlar

Telefon: 06441 9030

E-Mail: info@hotel-buergerhof-wetzlar.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

donnerstags und freitags ab 17:00 Uhr

samstags ab 12:00 Uhr
