

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

mit Kürbiskernöl und Röstbrot-Crouton

€ 7,50

HANDKÄS ´ MIT MUSIK

Handkäs mariniert mit Essig, Öl und Zwiebeln und dazu Brot

€ 7,00

HANDKÄS ´ SALAT

in Schmand mit Äpfeln, roten Zwiebeln, Blutwurst und dazu Brot

€ 8,50

ROTE BEETE-TOMATEN-CARPACCIO

mit Rucola und Balsamico Dressing

€ 7,00

Hauptspeisen

Hausgemachte Rinderroulade

mit Apfelrotkohl, Erdäpfelstampf und Rotweinjus

€ 24,50

TAFELSPITZ VOM RIND

mit Frankfurter Grüne Soße, Kräuter-Erdäpfeln und Rote-Beete-Salat

€ 24,50

FILET VOM EDELFISCH

auf buntem Salatbett mit Gemüsechips und Pesto

€ 24,00

ÄBBELWOI HINKEL

Suprême vom Maishähnchen im Apfelweinsud mit Marktgemüse und hausgemachten Knöpfe

€ 22,00

RUMPSTEAK "STRINDBERG"

mit Zwiebel-Senfauflage, Rotweinsoße, gebratenen Pellkartoffeln und Marktsalat

€ 26,50

GROSSER SALATTeller

mit heißer Ofenkartoffel und Kräuterquark

€ 18,00

GEBRATENER KASSLER

auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln

€ 18,00

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

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergene und Unverträglichkeiten.

Restaurant Äbbelwoistubb im Hotel Bürgerhof Wetzlar

Konrad-Adenauer-Promenade 20, 35578 Wetzlar

Tel.: 06441 9030 / info@hotel-buergerhof-wetzlar.de / www.hotel-buergerhof-wetzlar.de

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	0,5 L	€ 5,50
hell oder alkoholfrei		

RADLER	0,3 L	€ 3,50
	0,5 L	€ 5,50

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

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

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

BOMBAY SAPPHIRE DRY GIN		€ 8,00
mit Tonic		

JAMESON IRISH WHISKEY, TRIPLE		
DISTILLED	4 cl	€ 8,00

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

Getrönke

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

SCHWEPES 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
