

*Alt Jena*

**SPEISEKARTE**



# Alt Jena

## DAS WIRTSHAUS

Markt 9 • 07743 Jena • Tel.: 0 36 41 - 22 43 482  
E-Mail: [info@alt-jena.de](mailto:info@alt-jena.de) • [www.alt-jena.de](http://www.alt-jena.de)

### Öffnungszeiten

Montag:	17:00 Uhr - 22:00 Uhr
Küche	17:30 Uhr - 21:00 Uhr
Dienstag - Samstag:	11:30 Uhr - 22:00 Uhr
Küche	11:30 Uhr - 14:30 Uhr
	17:30 Uhr - 21:00 Uhr
Sonntag:	11:30 Uhr - 16:00 Uhr
Küche	11:30 Uhr - 14:30 Uhr



# SPEISEKARTE

*Das Alt Jena ist ein historisches Wirtshaus mit langer Geschichte.*

Bereits 1885 wurde in diesem Gebäude durch Christian Bicking eine Gaststube betrieben. Diese befand sich bis 1949 im Familienbesitz und firmierte unter „Augustinerbräu“. Weil es danach nicht mehr möglich war, Bier aus der Münchner Traditionsbrauerei zu beziehen, wurde das Wirtshaus in Bickings Gasthaus umbenannt.

1956 wandelte sich, wie damals üblich, die Gaststube zur volkseigenen HO-Kommissionsgaststätte „Alt Jena“. Im Jahr 1985 wurde das „Alt Jena“ der Carl-Zeiss-Stiftung übereignet und mit tatkräftiger Unterstützung der Interessengemeinschaft „Territoriale Rationalisierung“ zu einem Schmuckstück umgebaut.

Schließlich feierte das Haus nach Renovierungsarbeiten im Mai 2021 Wiedereröffnung, wobei der ehrwürdige Charme der Gaststube mit all seinen historischen Fotos an den Wänden beibehalten wurde.

Quelle: „Das Wirtshaus ist ein feiner Platz“ von Heinz Voigt ISBN: 9783944829067

Herausgeber : FORMAT Druckerei & Verlagsgesellschaft mbH; 1., Aufl. Edition (25. November 2013)

*Speisen*

---

## Suppe

Kalte Gurkensuppe	5,00 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz <sup>1, 2, 3, 24</sup> mit Kräuterpfannkuchenstreifen	5,50 €

---

## Salate

Kleiner/Großer Salatteller <sup>2, 8, 16, 19, 24</sup> aus Blattsalat-Mix und Hausdressing	6,50 € / 9,60 €
Mix aus Blattsalaten <sup>8, 10, 11, 14</sup> mit Rucola, Eisbergsalat, Lollo Rosso und gebratenem Zander oder sautierten Hähnchenstreifen dazu Haus-Dressing	13,60 €

---

## Vorgerichte

Feines Würzfleisch <sup>1, 2, 24</sup> mit Käse überbacken und Toast	6,90 €
Gebackener Schafskäse <sup>1</sup> mit Tomatensugo, Rucolasträußchen und Baguette	8,00 €
Tomate mit Mozzarella <sup>1, 2, 24</sup> dazu Baguette	8,30 €

---

## Vegetarisch

Pesto-Graupenrisotto <sup>1, 2, 6</sup> mit Zucchini, Champignons und Mandeln auf Rucolabett	9,90 €
Gemüsecurry <sup>1, 3, 19</sup> mit Kokossauce und Reismudeln	10,60 €

## *Hauspezialitäten*

<b>Gebratene Filetrotwurst</b> <sup>1, 3, 7, 8, 16, 19, 25</sup> mit Zwiebelringen und Setzei auf geröstetem Bauernbrot	8,90 €
<b>Bauernfrühstück</b> <sup>3, 8, 12, 16, 19, 25</sup> Bratkartoffeln mit Schinken, Ei und saurem Gemüse	10,20 €
<b>Thüringer Schweinekopfsülze</b> <sup>7, 16, 19, 25, 26, 27</sup> mit Zwiebel-Gurken-Vinaigrette, Bratkartoffeln und Salatbeilage	10,50 €
<b>Eisbein</b> <sup>7, 8, 12, 25</sup> mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	12,40 €
<b>Thüringer Rostbrätchen</b> <sup>7, 8, 16, 19, 25</sup> mit Bratkartoffeln und in Bier geschwenkten Zwiebeln	12,60 €
<b>Schwarzbierfleisch „Alt Jena“</b> <sup>1, 2, 3, 16, 19, 27</sup> in Schwarzbier geschmorte Stücken vom Schweinekamm mit Kümmel und Majoran, dazu deftiges Sauerkraut und Rösti	13,80 €
<b>Schweineschnitzel nach Wiener Art</b> <sup>1, 2, 3</sup> mit Zitrone, Buttergemüse und Steakhouse-Pommes	13,90 €
<b>Hähnchenbrust Caprese</b> <sup>1, 2, 3</sup> mit Tomaten und Mozzarella überbacken an Weißweinsauce mit Brokkoli und Bandnudeln	14,50 €
<b>Zarter Tafelspitz</b> <sup>1, 2, 7, 20</sup> mit Meerrettichsauce, Salatbeilage und Thüringer Klößen	14,90 €
<b>Geschnetzeltes aus der Pfanne</b> <sup>1</sup> Schweinefiletstreifen mit Zwiebeln und Pilzen in Pfeffersauce und Röstitaler	15,30 €
<b>Hausgulasch „Alt Jena“</b> <sup>1, 2, 3, 7, 12, 20</sup> deftiges Rindergulasch mit Semmelknödeln und Salatbeilage	15,80 €
<b>Rinderroulade nach Omas altem Rezept</b> <sup>1, 2, 7, 8, 12, 16, 20, 25, 26, 27</sup> mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	17,50 €
<b>Rumpsteak 250 g</b> <sup>2</sup> mit Zwiebel-Champignon-Rahm und Röstitaler	20,90 €

---

## *Fischgericht*

Gebrautes Zanderfilet <sup>1, 15</sup> 16,90 €  
mit provenzalischem Gemüse, Tomatensugo und Graupenrisotto

---

## *Für unsere Kleinen*

Nudeln mit Tomatensauce <sup>1, 3, 7</sup> 5,00 €

Kloß mit Bratensauce und Rotkohl <sup>1, 2, 3, 7, 12, 20</sup> 5,00 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>16, 26</sup> 5,00 €

Chicken Nuggets mit Pommes 6,50 €

---

## *Desserts*

Gemischtes Eis <sup>2, 15, 16, 24, 26</sup> 5,00 €  
Schoko-, Vanille und Erdbeereis mit Sahne

Panna Cotta mit Himbeerragout <sup>1, 2, 4, 6, 24, 26</sup> 6,30 €

Schweden-Eisbecher <sup>2, 15, 16, 24, 26</sup> 6,50 €  
Vanilleeis mit Apfelmus und Sahne

*Getränke*



## Aperitifs

Martini bianco	5 cl	3,80 €
Campari Orange oder Soda	0,2 l	4,80 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,50 €

## Alkoholfreies

### THÜRINGER WALDQUELL

Mineralwasser sprudel, medium, still	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,50 €
Tonic Water <sup>22</sup>	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,90 €
Bitter Lemon <sup>22, 27</sup>	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,90 €
Ginger Ale <sup>15, 27</sup>	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,90 €
Zitronen-Limonade <sup>15, 18, 25</sup>	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,90 €
Orangen-Limonade <sup>15, 19, 27</sup>	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,90 €
Vita Cola pur <sup>15, 18, 25</sup>	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,90 €
Eistee	0,2 l	1,50 €
	0,4 l	3,00 €

## FRUCHTSÄFTE UND NEKTARE

Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,90 €
Bananennektar	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,90 €
Grapefruitsaft	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,90 €
Johannisbeernektar	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,90 €
Kirsch-Bananensaft	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,90 €
Orangensaft	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,90 €
Sauerkirschnektar	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,90 €
Saftschorle	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,60 €

# Bier

---

## VOM FASS

Köstritzer Edelpils	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €
Köstritzer Kellerbier	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €
Jever Pils	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €
Benediktiner Weißbier	0,5 l	4,70 €

## AUS DER FLASCHE

Benediktiner Hell	0,5 l	4,70 €
	0,5 l	4,70 €
Benediktiner Weißbier Dunkel	0,5 l	4,70 €
	0,5 l	4,70 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
	0,33 l	3,10 €
Jever Fun (alkoholfrei)		

## BIERMISCHGETRÄNKE

Radler, Diesel <sup>15, 18, 25, 27</sup>	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	4,40 €
Cola-Weizen <sup>15, 18, 25</sup>	0,5 l	4,40 €
	0,5 l	4,40 €
Bananen-Weizen		

# Offene Weine

## WEISSWEIN

### 2017 Riesling, feinherb <sup>12</sup>

„Der Herbe Heinrich“	0,2 l	5,00 €
	0,5 l	12,50 €
	0,75 l	18,50 €

Qualitätswein b.A., Weingut Heinrichshof, Mosel

„Feinherb ausgebaut hat er einen „fast“ trockenen Geschmack. Eine ganz leichte Restsüße ist kaum schmeckbar, wodurch er auch zu vielen Speisen als Essensbegleiter getrunken werden kann.“

### 2016 Bacchus, halbtrocken <sup>12</sup>

„Sommeracher Katzenkopf“	0,2 l	5,50 €
	0,5 l	13,60 €
	0,75 l	19,00 €

Kabinett Winzerkeller Sommerach, Nordheim, Franken

„Duft von Papaya und Holunderblüten in der Nase, am Gaumen frisch und fruchtig von Holunderblüten dominiert, harmonisch eingebundene Säure, leicht“

### 2015 Huxelrebe, lieblich <sup>12</sup>

	0,2 l	6,00 €
	0,5 l	15,00 €
	0,75 l	22,00 €

Winzergenossenschaft Westhofen, Spätlese, Rheinhessen

„schöne Aromen von reifen Trauben, Honig und getrockneten Aprikosen, geschmeidige, dichte Frucht, deutliche Süße mit feiner Säure“

### 2017 Müller-Thurgau, trocken <sup>12</sup>

„Muschelkalk“	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	18,50 €
	0,75 l	27,50 €

Deutscher Qualitätswein, Weingut Beyer, Laucha, Saale-Unstrut

„Apfel- und Litschiaromen mit einer zarten Muskatnote im Bukett, belebend frisch mit raffiniertem Süße-Säure-Spiel“

### 2014 Silvaner, trocken <sup>12</sup>

„Alte Reben“	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	18,50 €
	0,75 l	27,50 €

Deutscher Qualitätswein, Weingut Beyer, Laucha, Saale-Unstrut

„gelb mit grünen Reflexen, grüne Birne mit Eisbonbonnuancen im Bukett, ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis“

## ROSÉWEIN

2017 Tempranillo Rosé, trocken <sup>12</sup>

0,2l	6,50 €
0,5l	15,50 €
0,75 l	22,50 €

Bodegas Eguren, Tierra di Castilla, Spanien

„kirschfarben, intensives Bukett von Himbeeren und reifen roten Beeren, trocken, kräftige, weiche Fruchtaromen, fleischig, frisch und fruchtig, sehr rund und gefällig, wenig Säure aber dennoch lebendig, sehr bekömmlich“

## ROTWEINE

2015 Dornfelder, halbtrocken <sup>12</sup>

0,2 l	5,50 €
0,5 l	13,50 €
0,75 l	20,50 €

Deutscher Qualitätswein , Winzergenossenschaft Westhofen, Rheinhessen

„schöne volle Frucht von reifen Kirschen, weich und harmonisch im Geschmack“

2016 Nero d'Avola, trocken <sup>12</sup>

„Corte dei Mori“

0,2 l	6,50 €
0,5 l	13,50 €
0,75 l	20,50 €

IGT, Cantine Minini, Sizilien

„Wein aus der typisch sizilianischen Rebsorte Nero d'Avola, mittleres Rubin, kräftiges Bukett, jugendlich weiche Frucht, harmonisch, reife Kirschtöne, saftig, ein Hauch von Eukalyptus“

Portugieser, trocken <sup>12</sup>

„Muschelkalk“

0,2 l	8,50 €
0,5 l	20,50 €
0,75 l	29,50 €

Deutscher Qualitätswein, Weingut Beyer, Laucha, Saale-Unstrut

„dunkles Kirschrot mit lila Reflexen, kräftig nach Lakritz, Leder und einem Hauch von Nelken im Bukett, vollmundige Struktur mit einer an Zartbitterschokolade erinnernde Taninstruktur, langer spürbarer Abgang“

2016 Merlot, trocken <sup>12</sup>

Pays d'Oc	0,2 l	7,00 €
	0,5 l	17,50 €
	0,75 l	26,00 €

IGP, Domaine Baron Philippe de Rothschild, Frankreich

„Duft von schwarzen Johannisbeeren und Veilchen, stoffig und kraftvoll, Aromen von reifer Sauerkirsche, Schokolade, Leder und Lakritze, konzentriert mit dichter, weicher Frucht, ausgewogen“

2016 Shiraz, trocken <sup>12</sup>

„Allesverloren“	0,2 l	8,50 €
	0,5 l	21,00 €
	0,75 l	31,50 €

Wine of Origin Swartland, Allesverloren Wine Estate, Südafrika

„intensives Purpur, komplexer Duft von reifen, roten Beeren, Vanille und Rauch, zartsüßliche Fruchtfülle, gute Dichte, ausgewogenes Tannin, feine Holzwürze, nachhaltig“

*Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass Wein ein Naturprodukt ist und daher nur begrenzt zur Verfügung steht. Sollte also einmal ein Jahrgang nicht mehr zur Verfügung stehen, servieren wir den Nachfolger oder bemühen uns um gleichwertigen Ersatz.*

## **WEINHALTIGE MIXGETRÄNKE**

Prosecco auf Eis		
mit Erdbeer-, Holunder- oder Melonensirup	0,2 l	4,50 €
	0,2 l	4,90 €
Weißweinschorle		
	0,2 l	4,50 €
Rotweinschorle		
	0,2 l	4,50 €

## **SEKT UND PROSECCO**

Rotkäppchen	0,1 l	3,00 €
trocken, halbtrocken	0,75 l	18,50 €
Secco Frizzante		
	0,1 l	2,80 €
	0,75 l	16,50 €

## Heißgetränke

---

Tasse Espresso <sup>18</sup>	2,20 €
Tasse Espresso doppelt <sup>18</sup>	3,00 €
Tasse Kaffee <sup>18</sup>	2,20 €
Pott Kaffee <sup>18</sup>	3,00 €
Tasse Cappuccino <sup>18</sup>	2,80 €
Tasse Milchkaffee <sup>18</sup>	3,00 €
Glas Latte Macchiato <sup>18</sup>	3,50 €

Unsere Kaffeespezialitäten werden Ihnen präsentiert von

**Seeberger**  
KAFFEE RÖSTEREI 1844

Glas Heiße Schokolade	2,80 €
mit Sahne	+0,10 €
Eiskaffee mit Sahne	4,00 €
Eisschokolade mit Sahne	3,50 €



## TEE IM GLAS

Maybe Baby

1,80 €

Bio-Früchtetee

Mit dieser verführerischen Mischung aus Hibiskus, Sultaninen, Ananas, Erdbeere und anderen Bio-Früchtchen überzeugen nicht nur Süßholzaspller zu jeder Jahreszeit. Geschmack: fruchtig, süß.

Heidi's Delight

1,80 €

Bio-Bergkräuter

Erfrischend wie ein Bergbach, würzig wie eine Almwiese: Dieser Kräutertee mit Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfel macht Lust auf die Schweizer Alpen. Geschmack: minzig, blumig.

Master Mint

1,80 €

Bio-Pfefferminze (100%)

Erst Ende des 17. Jahrhunderts auch in Europa bekannt geworden, erfrischt die Minze seither dank ihres starken Mentholgehalts. Geschmack: minzig, frisch.

High Darling

1,80 €

Bio-Darjeeling (100%)

Nimmst Du noch einen Tee, Darling? Dieser erst- klassige Darjeeling überzeugt durch seine lässige Eleganz. Tief durchatmen, einen Schluck nehmen und die Welt ist in Ordnung! Geschmack: leicht, herb.

Unsere Teespezialitäten werden Ihnen präsentiert von



# Spirituoſen

---

## GRAPPA & OBSTBRÄNDE

Nordhäuser Doppelkorn 38 %	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €
Absolut Vodka 40 %	2 cl	2,80 €
	4 cl	4,80 €
Grappa 40 %	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €
Nordhäuser Obstbrand Birne 30 %	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €
Nordhäuser Obstbrand Mirabelle 30 %	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €

## DIGESTIVE & KRÄUTERLIKÖRE

Ramazotti	2 cl	3,00 €
	4 cl	5,50 €
Aromatique (Thüringer Kräuterlikör)	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €
Malteser Kreuz	2 cl	3,00 €
	4 cl	5,50 €
Underberg Flasche	2 cl	2,50 €

## LIKÖRE

Nordhäuser Saure Kirsche	2 cl	1,80 €
	4 cl	3,00 €
Nordhäuser Pfefferminz	2 cl	1,80 €
	4 cl	3,00 €
Bailey´s	2 cl	2,20 €
	4 cl	3,70 €

## WEINBRAND

Wilthener Goldkrone 32 %	2 cl	2,00 €
	4 cl	3,50 €

## WHISKEY

Tullamore Dew	2 cl	2,70 €
	4 cl	4,80 €
Glenlivet	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,00 €
Glenmoreangie Single Malt 10 years old	2 cl	3,70 €
	4 cl	6,80 €

## LONGDRINKS & MIXGETRÄNKE (4 cl)

Bitte sprechen Sie unsere Servicekraft an.

## **ENTHALTENE ALLERGENE STOFFE:**

- 1.) Glutenthaltige Getreide  
(Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)  
sowie daraus hergestellte Produkte)
- 2.) Milch und daraus hergestellte Produkte  
(einschließlich Laktose = Milchzucker)
- 3.) Eier und daraus hergestellte Produkte
- 4.) Soja und daraus hergestellte Produkte
- 5.) Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte
- 6.) Schalenfrüchte  
(Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Pistazie,  
Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Produkte)
- 7.) Sellerie und daraus hergestellte Produkte
- 8.) Senf und daraus hergestellte Produkte
- 9.) Krebstiere und daraus hergestellte Produkte
- 10.) Fisch und daraus hergestellte Produkte
- 11.) Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte
- 12.) Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als  
10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter als SO<sub>2</sub>  
angegeben
- 13.) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 14.) Weichtiere (Mollusken) und daraus hergestellte Produkte

## **ENTHALTENE ZUSATZSTOFFE:**

- 15.) mit Farbstoff
- 16.) mit Konservierungsstoff
- 17.) mit Geschmacksverstärker
- 18.) mit Koffein
- 19.) mit Antioxidationsmittel
- 20.) geschwefelt
- 21.) geschwärzt
- 22.) chininhaltig
- 23.) mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
- 24.) mit Milcheiweiß
- 25.) mit Phosphat
- 26.) mit Süßungsmitteln
- 27.) mit Säuerungsmitteln
- 28.) taurinhaltig