



# 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)

Instagram: [@wirtshaus\\_alt\\_jena](https://www.instagram.com/wirtshaus_alt_jena)

*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)

## Suppen

---

Soljanka <sup>1, 2, 7, 12, 15, 20, 26</sup>  
mit Zitronenecke und saurer Sahne 6,00 €

Rinderbrühe von Tafelspitz <sup>1, 2, 3, 7, 24</sup>  
mit Gemüse- und Kräuterpfannkuchenstreifen 6,50 €

## Salate

---

Gemischter Salatteller <sup>1, 2, 8, 16, 19, 24</sup> 9,60 €

verschiedene Blattsalate und Gemüse, mit Hausdressing  
als Vorspeisensalat 5,50 €

Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen <sup>1, 8, 10, 11, 14</sup> 13,80 €  
verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, dazu Hausdressing und Baguette

## Vorspeisen

---

Hausgemachtes Geflügelwürzfleisch <sup>1, 2, 24</sup> 7,30 €  
mit Käse überbacken und Toast

Marinierter Schafskäse <sup>1, 2</sup> 9,10 €  
mit Tomatensauce, Rucola, Kirschtomaten und Baguette

Gebratene Blutwurstscheiben <sup>1, 2, 25</sup> 9,20 €  
mit Zwiebeln und Setzei auf Brot

## Vegetarisch

---

Waldpilz-Champignon-Ragout <sup>1, 2, 3</sup> 9,80 €  
mit Sahne und frischer Petersilie verfeinert, dazu Serviettenknödel

Zucchini-Kartoffelpuffer <sup>1, 3</sup> 10,20 €  
mit Kräuter-Knoblauchdip und Tomatensalat

Spinat-Semmelknödel <sup>1, 2, 3, 24</sup> 10,70 €  
in Tomatensauce mit mariniertem Schafskäse

# *Hauspezialitäten*

<b>Bauernfrühstück</b> <sup>3, 8, 12, 16, 19, 25</sup> Bratkartoffeln mit Schinken, Ei und saurem Gemüse	11,70 €
<b>Hausgemachte Eisbeinsülze</b> <sup>7, 16, 19, 25, 26, 27</sup> mit Zwiebel-Gurken-Vinaigrette oder Remoulade, dazu Bratkartoffeln und kleine Salatbeilage	13,20 €
<b>Thüringer Rostbrätchen</b> <sup>7, 8, 16, 19, 25</sup> mariniertes Schweinenackensteak Bier und Senf, dazu Bratkartoffeln und in Bier geschwenkten Zwiebeln, mit Salatbeilage	15,20 €
<b>Schwarzbierbraten „Alt Jena“</b> <sup>1, 2, 3, 16, 19, 27</sup> in Schwarzbier geschmorter Schweinekamm, mariniert mit Senf, Kümmel und Majoran, dazu deftiges Sauerkraut und Salzkartoffeln	16,20 €
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> <sup>1, 2, 6</sup> mit Kartoffelstampf	16,70 €
<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> <sup>1, 2, 3, 6, 24</sup> mit Pesto, Tomaten und Mozzarella überbacken und tomatisierten Linguine	16,90 €
<b>Hähnchenrahmgeschnetzertes</b> <sup>1, 2</sup> mit Paprika und Champignons, dazu Basmatireis	17,10 €
<b>Schweineschnitzel „Hamburger Art“</b> <sup>1, 2, 3</sup> mit Zitronenecke und zwei Setzeiern, dazu Pommes	17,30 €
<b>Hausgulasch „Alt Jena“</b> <sup>1, 2, 3, 7, 12, 20</sup> deftiges Rindergulasch mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	17,90 €
<b>Gebratene Schweinemedallions</b> <sup>2</sup> auf einem Waldpilz-Champignon-Ragout mit Sahne und Petersilie verfeinert, dazu Kartoffelrösti	18,30 €
<b>Zarter Tafelspitz vom Rind</b> <sup>1, 2, 7, 20</sup> in Meerrettichsauce, dazu Möhrengemüse und Thüringer Klöße	18,60 €
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> <sup>1, 7, 8, 12, 20, 25, 27</sup> gefüllt mit Bauchspeck, Zwiebeln, saurer Gurke und Senf, dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße	20,90 €

**ALLE UNSERE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON EI, GLUTEN  
UND MILCH ENTHALTEN**

## Fischgerichte

Forelle „Müllerin Art“ <sup>1, 2, 10</sup> mit Kräuterbutter und geschwenkten Petersilienkartoffeln	19,20 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet <sup>10</sup> auf mediterranem Gemüse, dazu Basmatireis	21,70 €

## Für unsere Kleinen

Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker <sup>19</sup>	6,00 €
Nudeln mit Tomatensauce <sup>1, 3</sup>	6,10 €
Kloß mit Bratensauce und Rotkohl <sup>1, 7</sup> mit zwei Klößen	6,10 € 6,90 €
Chicken Nuggets mit Pommes <sup>1, 2</sup>	7,80 €

## Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne <sup>2, 15, 16, 24, 26</sup> Schoko-, Vanille und Erdbeereis	6,00 €
Schweden-Eisbecher <sup>2, 15, 16, 24, 26</sup> Vanilleeis mit Apfelmus und Sahne mit Eierlikör	6,50 € 7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis <sup>2, 24</sup>	6,90 €
Schokoladensoufflé <sup>1, 2, 3, 4, 6</sup> mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Apfelstrudel <sup>1, 2, 3, 4, 6, 8</sup> auf Vanillesauce, mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	8,00 €
Eine Kugel Eis nach Wahl <sup>2, 3, 4, 6</sup> Vanille-, Schoko-, Erdbeereis	1,80 €

Bei Speisen zum Mitnehmen berechnen wir  
für Einwegverpackungen (Aluminium) 1,00 € Gebühr.

Bei der Nutzung des Mehrwegsystems  
„Rebowl“ berechnen wir 5,00 € Pfand.  
(bei Rückgabe erhalten Sie das Pfand zurück)

## Aperitifs

Aperol Spritz <sup>15, 22</sup>

0,2 l

6,90 €

## Alkoholfreies

### Thüringer Waldquell

Mineralwasser  
sprudel, medium, still

0,25 l/0,75 l

3,00 €/6,50 €

Tonic Water <sup>22, 23, 26, 27</sup>

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

Ginger Ale <sup>15, 27</sup>

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

Bitter Lemon <sup>19, 22, 23, 26 27</sup>

0,25 l

2,90 €

Vita Limo Zitrone <sup>27</sup>

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

Vita Limo Orange <sup>15, 19, 27</sup>

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

Vita Cola pur <sup>15, 18 27</sup>

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

oder zuckerfrei <sup>15, 18, 23, 26. 27</sup>

Spezi <sup>15, 18, 19, 27</sup>

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

### Granini Fruchtsäfte und -nektare

#### Säfte (Fruchtgehalt 100 %)

Apfelsaft

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

Orangensaft

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

#### Nektare (Fruchtgehalt mindestens 25 %)

Bananennektar

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

Kirsch-Bananen-Nektar

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

Maracujanektar

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

Schwarze Johannisbeeren-Nektar

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

Sauerkirschnektar

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

Saftschorle

0,2 l/0,4 l

2,50 €/4,30 €



# Biere

## Vom Fass

Alt Jenaer Bockbier <sup>1</sup> (aus der Papiermühle Jena) Alkoholgehalt: 5,8 %	0,3 l/0,5 l	3,70 €/5,10 €
Ur-Krostitzer feinherbes Pilsner <sup>1</sup> Alkoholgehalt: 4,9 %	0,3 l/0,5 l	3,50 €/4,90 €
Jever herbes Pilsner <sup>1</sup> Alkoholgehalt: 4,9 %	0,3 l/0,5 l	3,50 €/4,90 €
Apoldaer Schwarzer Esel <sup>1</sup> Alkoholgehalt: 4,5 %	0,3 l/0,5 l	3,50 €/4,90 €
Apoldaer Tradition <sup>1</sup> Alkoholgehalt: 5,0 %	0,3 l/0,5 l	3,50 €/4,90 €
Benediktiner Weißbier <sup>1</sup> Alkoholgehalt: 5,4 %	0,3 l/0,5 l	3,50 €/4,90 €

## Aus der Flasche

Apoldaer Glocken Hell <sup>1</sup> (4,5 % Alk.)	0,5 l	4,50 €
Benediktiner Weißbier dunkel <sup>1</sup> (5,4 % Alk.) <b>oder</b> alkoholfrei <sup>1</sup> (<0,5 % Alk.)	0,5 l	4,70 €
Jever fun (alkoholfrei) <sup>1</sup> (<0,5 % Alk.)	0,33 l	3,30 €
Apoldaer Wanderbursche <sup>1, 19</sup> (2,0 % Alk.)	0,5 l	4,70 €
Apoldaer Wandermädel <sup>1, 27</sup> (1,8 % Alk.)	0,5 l	4,70 €

## Biermischgetränke

Radler, Diesel <sup>1, 15, 18, 27</sup>	0,3 l/0,5 l	3,30 €/4,70 €
Cola – Weizen <sup>1, 15, 18, 27</sup>	0,3 l/0,5 l	3,30 €/4,70 €
Bananen – Weizen <sup>1</sup>	0,3 l/0,5 l	3,30 €/4,70 €

Mehr Informationen zu unseren Bieren:

(PDF-Reader wird benötigt)



# Offene Weine

## Weißweine

2023 Kerner, lieblich	0,2 l	5,70 €
	1,0 l	26,40 €

Deutscher Wein, Weinhaus Andreas Clauß, Saale – Unstrut  
frischer, süßer Kerner, der durchaus an Riesling erinnert, mit tollen, exotischen Fruchtaromen, die elegante Säure lässt die Süße in herrlicher Harmonie erscheinen

2023 Müller-Thurgau, halbtrocken	0,2 l	5,90 €
	1,0 l	27,10 €

Deutscher Qualitätswein, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale – Unstrut  
mild, feinfruchtig, harmonisch, angenehme Säure

2023 Riesling, trocken	0,2 l	6,10 €
	1,0 l	27,80 €

Deutscher Qualitätswein, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale – Unstrut  
zartes Bukett, im Hintergrund feiner Aprikosenduft, wilder Weinbergpflirsich, typische Rieslingsäure

2023 Bacchus „Jenaer Grafenberg“, trocken	0,2 l	6,70 €
	1,0 l	29,90 €

Deutscher Qualitätswein, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale – Unstrut  
fruchtiger, trockener Weißwein, mit harmonisch-milder Säure, feines Aromaspiel in Richtung Holunderblüte

2023 Weißburgunder, trocken	0,2 l	6,90 €
	1,0 l	31,20 €

Deutscher Qualitätswein, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale – Unstrut  
feingliedriges weiches Burgunderbukett (Apfel, reife Birnen), elegantes Säurespiel, kräftiger Weißwein, ein Saale-Unstrut-Klassiker

## Roséwein

2023 ROSÉ, trocken	0,2 l	5,80 €
	1,0 l	26,00 €

Deutscher Qualitätswein, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale – Unstrut  
Die Rebsorten Frühburgunder, Dornfelder und Regent sind die Grundlage für diesen erfrischenden Roséwein

## Rotweine

2023 Regent, halbtrocken	0,2 l	6,20 €
	0,75 l	24,00 €

Deutscher Wein, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale – Unstrut  
kräftig, dunkle Farbe, dichter, würziger Rotwein, harmonische Restsüße

2022 Cabernet Dorsa, trocken	0,2 l	6,50 €
	0,75 l	24,40 €
Deutscher Qualitätswein, Weinhaus Andreas Clauß, Saale – Unstrut dunkler, gehaltvoller Rotweintyp, bei harmonischen Gerbstoffen und voller Frucht (dunkle Waldbeeren)		
2022 Dornfelder, trocken	0,2 l	8,20 €
	0,75 l	28,60 €
Deutscher Qualitätswein, Weingut Herzer, Saale – Unstrut ausgeprägte Kirschnote, samtige Eleganz, kräftiges rubinrot		
2021 Dornfelder, halbtrocken	0,2 l	8,20 €
	0,75 l	28,60 €
Deutscher Qualitätswein, Weingut Herzer, Saale – Unstrut besticht durch seine kirschige Frucht und samtige Eleganz und seine tieftrote violett schimmernde Farbe		

**ALLE OFFENEN WEINE ERHALTEN SIE AUF WUNSCH AUCH ALS 0,5 L-KARAFFE!**

### *Weinhaltige Mixgetränke*

Weinschorle (wahlweise mit Weiß-, Rosé- oder Rotwein)	0,2 l	4,80 €
--	-------	--------

### *Sekt und Prosecco*

Rotkäppchen trocken, halbtrocken, alkoholfrei	0,1 l	3,00 €
	0,75 l	18,50 €
Prosecco “La Gioiosa Frizzante Bianco” halbtrocken	0,1 l	2,80 €
	0,75 l	16,60 €

Wir servieren Ihnen Weine aus verfügbaren und aktuellen Jahrgängen.  
Weine können Sulfite enthalten.



# Flaschenweine

## Weißweine

2022 Cabernet Blanc, halbtrocken Deutscher Qualitätswein, Weingut Herzer, Saale – Unstrut frische Mango- und Stachelbeernoten	0,75 l	26,40 €
2022 3 Punkt 0, feinfruchtig Deutscher Qualitätswein, Weingut Herzer, Saale – Unstrut Silvaner, Müller-Thurgau und Weißburgunder, aromatische, phantasievolle, verspielte Cuvée	0,75 l	27,70 €
2022 Weißburgunder, trocken Deutscher Qualitätswein, Weingut Herzer, Saale – Unstrut Duft nach Pfirsich und Melone, mineralischer Schmelz, frisches Finale	0,75 l	27,70 €
2022 Castello di Auerstedt, feinfruchtig Deutscher Qualitätswein, Weingut Bad Sulza, Saale – Unstrut Cuvée aus Ortega, Müller-Thurgau und Kerner weicher, saftiger, fruchtbetonter Weißwein	0,75 l	27,20 €

## Roséwein

2022 Rotling, trocken Deutscher Qualitätswein, Weingut Herzer, Saale – Unstrut fruchtig frische Aromen von Limette und Erdbeere	0,75 l	26,60 €
---	--------	---------

## Rotweine

2021 Frühburgunder, trocken Deutscher Qualitätswein, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale – Unstrut Duft von roten Früchten und Veilchen, fruchtig, Geschmack von Bittermandel, moderate Tanninstruktur (milde Gerbstoffe)	0,75 l	28,40 €
2021 Blauer Zweigelt, trocken Deutscher Qualitätswein, Weingut Herzer, Saale – Unstrut kräftige Waldfrucht, reife Tannine, lebhaft, vielschichtig	0,75 l	32,40 €

Wir servieren Ihnen Weine aus verfügbaren und aktuellen Jahrgängen.  
Weine können Sulfite enthalten.

## Heißgetränke

---

Tasse Espresso <sup>18</sup>	2,70 €
Tasse Espresso doppelt <sup>18</sup>	3,50 €
Tasse Kaffee <sup>18</sup>	2,70 €
Pott Kaffee <sup>18</sup>	3,50 €
Tasse Cappuccino <sup>2, 18</sup>	3,20 €
Tasse Milchkaffee <sup>2,18</sup>	3,50 €
Glas Latte Macchiato <sup>2,18</sup>	3,70 €
Glas Chococcino <sup>2,18</sup> Heiße Schokolade mit Espresso	3,70 €
Glas Heiße Schokolade <sup>2</sup>	3,20 €
mit Sahne <sup>2</sup>	+0,10 €
Glas Grog	4,30 €

Wir bieten Ihnen eine reiche Auswahl erlesener Teesorten der Marke Meißner:

Früchtetee  
Kräutertee  
Pfefferminztee  
Darjeeling<sup>18</sup>  
Grüner Tee<sup>18</sup>  
Kamillentee

Tee im Glas	2,70 €
Glas Heiße Zitrone	3,50 €

## *Spirituosen* je 4 cl

### *Grappa und Obstbrände*

Nonino Tradizione Grappa (weiß) 41%	5,00 €
Nonino Grappa Monovitigno Lo Chardonnay (braun) 41%	7,00 €
Fahner Frucht 40%	5,00 €
Williamsbirne, Mirabelle, Kirschwasser, Himbeergeist	

### *Trinkbranntweine/Aquavite*

Nordhäuser Doppelkorn 38%	4,50 €
Absolut Vodka 40%	5,00 €
Malteserkreuz Aquavit	6,00 €

### *Liköre*

Nordhäuser Saure Kirsche oder Pfefferminz	3,00 €
DER FAHNER Pfefferminzlikör	4,00 €
DER FAHNER WEIMAR exellente (Thür. Kräuterlikör)	5,00 €
DER FAHNER WEIMAR exquisite (Thür. Kräuterlikör)	5,00 €
Jägermeister	5,00 €
Fernet Branca	5,00 €
Ramazotti	5,50 €
Bailey's	4,20 €
Underberg Flasche 2 cl	3,00 €

### *Weinbrand/Whiskey*

Asbach Uralt 36%	5,00 €
Wilthener Goldkrone 28%	4,00 €
Jameson Irish Whiskey	6,50 €
Glenlivet	6,80 €
Glenmorangie Single Malt 10 years old	8,60 €

**ALLE SPIRITUOSEN ERHALTEN SIE AUF WUNSCH AUCH IN 2 CL!**

## **ENTHALTENE ALLERGENE STOFFE:**

- 1.) Glutenhaltige 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