



Alt Jena

DAS WIRTSHAUS

Markt 9 • 07743 Jena • Tel.: 0 36 41 - 22 43 482
E-Mail: info@alt-jena.de • www.alt-jena.de

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 ^{1, 2, 7, 12, 15, 20, 26} mit Zitronenecke und saurer Sahne	6,00 €
Rinderbrühe von Tafelspitz ^{1, 2, 3, 7, 24} mit Gemüse- und Kräuterpfannkuchenstreifen	6,50 €

Salate

Gemischter Salatteller ^{1, 2, 8, 16, 19, 24} verschiedene Blattsalate und Gemüse, mit Hausdressing als Vorspeisensalat	9,60 € 6,50 €
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen ^{1, 8, 10, 11, 14} verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, dazu Hausdressing und Baguette	13,80 €

Vorspeisen

Hausgemachtes Geflügelwürzfleisch ^{1, 2, 24} mit Käse überbacken und Toast	7,30 €
Marinierter Schafskäse ^{1, 2} mit Tomatensauce, Salatbeilage, Kirschtomaten und Baguette	9,90 €
Gebratene Blutwurstscheiben ^{1, 2, 25} mit Zwiebeln und Setzei auf Brot	10,30 €

Vegetarisch

Waldpilz-Champignon-Ragout ^{1, 2, 3} mit Sahne und frischer Petersilie verfeinert, dazu Serviettenknödel	11,80 €
Zucchini-Kartoffelpuffer ^{1, 3} mit Kräuter-Knoblauchdip und Tomatensalat	11,90 €
Spinat-Semmelknödel ^{1, 2, 3, 24} in Tomatensauce mit mariniertem Schafskäse	12,30 €

Hausspezialitäten

Bauernfrühstück ^{3, 8, 12, 16, 19, 25} Bratkartoffeln mit Schinken und Ei, dazu saure Gurken	13,90 €
Hausgemachte Eisbeinsülze ^{7, 16, 19, 25, 26, 27} mit Zwiebel-Gurken-Vinaigrette oder Remoulade, dazu Bratkartoffeln und kleine Salatbeilage	14,70 €
Hausgemachte Wildsülze ^{2, 24, 25} mit Preiselbeerschmand, dazu Bratkartoffeln	15,20 €
Thüringer Rostbrätchen ^{7, 8, 16, 19, 25} in Bier und Senf mariniertes Schweinenackensteak, dazu Bratkartoffeln und in Bier geschwenkten Zwiebeln, mit Salatbeilage	16,90 €
Hähnchenrahmgeschnetzeltes ^{1, 2} mit Paprika und Champignons, dazu Basmatireis	17,10 €
Kalbsleber „Berliner Art“ ^{1, 2, 6} mit Kartoffelstampf	17,50 €
Schwarzbierbraten „Alt Jena“ ^{1, 2, 3, 16, 19, 27} in Schwarzbier geschmorter Schweinekamm, mariniert mit Senf, Kümmel und Majoran, dazu deftiges Sauerkraut und Salzkartoffeln	17,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{1, 2, 3} mit Zitronenecke und Kartoffel-Gurken-Salat	18,50 €
Hausgulasch „Alt Jena“ ^{1, 2, 3, 7, 12, 20} deftiges Rindergulasch mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	17,90 €
Gebratene Schweinemedallions ² auf einem Waldpilz-Champignon-Ragout mit Sahne und Petersilie verfeinert, dazu Kartoffelrösti	19,90 €
Zarter Tafelspitz vom Rind ^{1, 2, 7, 20} in Meerrettichsauce, dazu Möhrengemüse und Thüringer Klöße	21,80 €
Hausgemachte Rinderroulade ^{1, 7, 8, 12, 20, 25, 27} gefüllt mit Bauchspeck, Zwiebeln, saurer Gurke und Senf, dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße	21,90 €

**Trotz sorgfältiger Zubereitung können wir Kreuzkontaminationen
nicht vollständig ausschließen.**

Fischgerichte

Forelle „Müllerin Art“ ^{1, 2, 10} mit Kräuterbutter und geschwenkten Petersilienkartoffeln	19,20 €
Gebratenes Zanderfilet ¹⁰ auf mediterranem Gemüse, dazu Basmatireis	21,70 €

Für unsere Kleinen

Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker ¹⁹	6,00 €
Nudeln mit Tomatensauce ^{1, 3}	6,10 €
Kloß mit Bratensauce und Rotkohl ^{1, 7} mit zwei Klößen	6,10 € 6,90 €
Chicken Nuggets mit Pommes ^{1, 2}	7,80 €

Desserts

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

— *Getränke* —

Aperitifs

Aperol Spritz ^{15, 22}

0,2 l

6,90 €

Alkoholfreies

Thüringer Waldquell

Mineralwasser
sprudel, medium, still

0,25 l/0,75 l

3,00 €/6,50 €

Tonic Water ^{22, 23, 26, 27}

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

Ginger Ale ^{15, 27}

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

Bitter Lemon ^{19, 22, 23, 26 27}

0,25 l

2,90 €

Vita Limo Zitrone ²⁷

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

Vita Limo Orange ^{15, 19, 27}

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

Vita Cola pur ^{15, 18 27}

0,2 l/0,4 l

2,70 €/4,50 €

oder zuckerfrei ^{15, 18, 23, 26. 27}

Spezi ^{15, 18, 19, 27}

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

Aus der Flasche

Apoldaer Glocken Hell ¹ (4,5 % Alk.)	0,5 l	4,50 €
Apoldaer Glocken Hell alkoholfrei ¹ (<0,5 % Alk.)	0,5 l	4,50 €
Benediktiner Weißbier dunkel ¹ (5,4 % Alk.)	0,5 l	4,70 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei ¹ (<0,5 % Alk.)	0,5 l	4,70 €
Jever fun (alkoholfrei) ¹ (<0,5 % Alk.)	0,33 l	3,30 €

Biermischgetränke

Radler, Diesel ^{1, 15, 18, 27}	0,3 l/0,5 l	3,30 €/4,70 €
Cola – Weizen ^{1, 15, 18, 27}	0,3 l/0,5 l	3,30 €/4,70 €
Bananen – Weizen ¹	0,3 l/0,5 l	3,30 €/4,70 €

Offene Weine

Weißweine

2024 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 €
	0,75 l	20,10 €

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 Weinbergpfirsich, typische Rieslingsäure

2025 Bacchus, trocken	0,2 l	6,70 €
	1,0 l	29,90 €

Deutscher Qualitätsein, 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

2025 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

2023 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)

2023 Dornfelder, trocken	0,2 l	8,20 €
	0,75 l	28,60 €

Deutscher Qualitätswein, Weingut Herzer, Saale – Unstrut
ausgeprägte Kirschnote, samtige Eleganz, kräftiges rubinrot

2023 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
tiefrote 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	0,1 l	3,00 €
trocken, halbtrocken, alkoholfrei	0,75 l	18,50 €

Prosecco “La Gioiosa Frizzante Bianco”	0,1 l	2,80 €
halbtrocken	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 €

Roséwein

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

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

Heißgetränke

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

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

Früchtetee
Kräutertee
Pfefferminztee
Darjeeling¹⁸
Grüner Tee¹⁸
Kamillentee

Tee im Glas (0,2 l)	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% Williamsbirne oder Mirabelle	5,00 €

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 WEIMAR exellente (Thür. Gewürzkräuterlikör)	5,00 €
DER FAHNER WEIMAR exquisite (Thür. Kräuterlikör)	5,00 €
Jägermeister	5,00 €
Fernet Branca	5,00 €
Ramazzotti	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 (SO₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als
10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter als SO₂
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