



Speisen im
von Uelzen



Das Gildehaus

Nach der Stadtrechtsverleihung im Jahre 1270, setzte in Uelzen ein regelrechter Bauboom ein, welcher den Wohlstand der hiesigen Kaufleute sowie Handwerker widerspiegelte.

Viele der im 13. und 14. Jahrhundert errichteten **baugeschichtlichen Denkmäler** prägen heute noch das Stadtbild.

- die dreischiffige Halle der St. Marienkirche 1292
- die Heiligengeistkapelle 1321
- das „Alte“ Rathaus 1347
- der Kirchturm von St. Marien um 1350
- der Hohe Chor von St. Marien

In dieser Zeit wurde auch das **Bürgerhaus** in der Veerßer Straße, das jetzige **Gildehaus** errichtet.

Die Namen des Bauherrn und des Baumeisters sind nicht bekannt. Bei einem Vergleich mit den wenigen Backsteinbauten in der Stadt Uelzen könnte das Gildehaus zur gleichen Zeit entstanden sein wie der Kirchturm von St. Marien.

Das Gildehaus hatte ursprünglich eine Abtreppe. Das hohe Unterhaus wurde im Laufe der letzten 100 Jahre immer wieder verändert, während die Staffelung des Giebels zu einem unbekannten Zeitpunkt beseitigt wurde. Leider existiert der gotische Eingang vom Gildehaus nicht mehr. Auf einer Zeichnung aus dem Jahre 1904 beeindruckt dieses auffällige Portal mit seinen glasierten Steinen, das zweifellos dem Südportal von St. Marien ähnelte und sicherlich zur gleichen Zeit erbaut wurde.

Das Gildehaus war über die Jahrhunderte hinweg im Besitz vieler Uelzer Bürger. Dank den Recherchen von Günter Bismarck ist uns der folgende Wortlaut aus dem Kaufvertrag vom 20. November 1906 bekannt:

„Der Kaufmann Carl Behrmann verkauft hierdurch dem Schlachter Johannes Gieselberg, das dem ersteren gehörige zu Uelzen an der Veerßer Straße unter der Hausnummer 18 gelegene im Grundbuch Uelzen Band VII eingetragene Wohnwesen . . . für den vereinbarten Kaufpreis von 40.000 Mark . . .“

Mit Inkrafttreten dieses Vertrages wurde das alte Haus mit neuem Leben erfüllt. Die Stadt Uelzen erteilte am 22. November 1906 die Erlaubnis zum Betriebe einer Gast-, Schank- und Auspannwirtschaft unter folgenden Bedingungen:

1. Die im ersten Stock gelegenen Logierräume dürfen mit Rücksicht auf ihre nicht ausreichende Höhe nur ausnahmsweise bei Märkten, Einquartierungen usw. benutzt werden und muss der Raum dann so verteilt werden, dass auf jeden Schlafgast, mindestens 12 cbm Luftraum entfallen.
2. Die zurzeit vorhandenen Pferdestallungen sind dauernd für diesen Zweck zu erhalten und dürfen demselben nicht entzogen werden.
3. Die Logierräume sind durch eine angemessene nach den Anweisungen des Bauausschusses herzustellende Treppe mit Geländer zugänglich zu machen, auch muss der Bodenraum durch ein hinreichend starkes Geländer eingefriedet werden.
4. Auf Verlangen der unterzeichnenden Behörde muss die Haustür so eingerichtet werden, dass sie nach außen schlägt. Der Magistrat der Stadt Uelzen von Linsingen.

Seit 1966 ist das Gildehaus im Familienbesitz, zunächst **Albert Hannemann** mit dem Restaurant „Wienerwald“.

Seit 1990 führen **Martina und Burkhard Hannemann** das Restaurant „Gildehaus“.

*Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt & Guten Appetit!*

Aus dem Suppentopf

450	Gildehaus Hochzeitssuppe <i>mit Fleischklößchen, Spargel und Eierstich</i>	5,20
451	Französische Zwiebelsuppe <i>mit Käse überbacken</i>	5,20
452	Tomatencremesuppe <i>mit Tomatenstückchen und Sahnehäubchen</i>	5,20

Knackig frische Salate

550	Gemischter Salatteller <i>Salate der Saison, bunt garniert mit Dressing²</i>	5,90
551	Gildehaus Salat <i>Salate der Saison, bunt garniert mit ofenfrischem Baguette und Dressing² nach Wahl mit:</i>	
	- Hähnchenbrustfiletstreifen	13,90
	- Kochschinken und Käsestreifen	11,90
	- Thunfisch	13,90
552	Salat "Rustikal" <i>Salate der Saison mit Hähnchenbrustfiletstreifen, knusprig gebratenen Speckwürfeln, Dressing² und ofenfrischem Baguette</i>	13,90

Wählen Sie Ihr Dressing:

Joghurt:	sahnig und leicht ²
American:	sahnig, würzig mit Kräutern ²
French:	leichte Senfnote mit Knoblauch und Kräutern ²
Italien:	Essig und Öl – passt zu jedem Salat ²

Vorspeisen

556	Vorspeisenteller <i>Mozzarella-Sticks, Onion Rings und Knoblauchbaguette, dazu Sourcream</i>	10,90
119	Geröstetes Knoblauchbrot <i>mit Mozzarella, Tomaten und Zwiebeln überbacken</i>	8,90
811	Gebackener Camembert <i>mit Preiselbeersahne, dazu ofenfrisches Baguette und Butter</i>	9,90
540	Gebackener Fetakäse „Mediterran“ <i>mit Salatrand und Knoblauchbaguette mit Sourcreme</i>	9,90

Vegetarische Speisen

904	Gemüseteller <i>mit verschiedenem Gemüse, Spiegelei, Kartoffelrösti und Käse überbacken</i>	10,90
538	Ofenkartoffel <i>mit gebratenen Champignons, Sourcreme und Kräuterbutter</i>	9,90
633	Gildehaus „Friki“ <i>saftig, pikante Gemüsefrikadelle mit Sourcreme und Knoblauchbaguette</i>	8,90

Schnitzelspezialitäten

Für unsere Schnitzel verwenden wir frisches „Land-Juwel“ Fleisch aus dem Fleischereifachgeschäft Bardowicks in Uelzen.

Sie bestimmen die Größe...

Schweineschnitzel „Gildehaus“ (200g*)

Schweineschnitzel „Jumbo“ (500g*)

zzgl. 8,90

Schweineschnitzel „Gigantisch“ (1000g*) ...*alleine (fast) nicht zu schaffen!* zzgl. 16,50

584	„Wiener Art“ <i>mit Pommes-Frites, Zitronenscheibe und gemischtem Salat</i>	14,90
586	„Jäger Art“ <i>mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln</i>	16,90
587	„Spezial“ <i>mit Madagaskarpfeffersauce, gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes-Frites</i>	16,90
624	„Holsteiner“ <i>mit gebratenen Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln</i>	16,90
505	„Lyon“ <i>mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Sauce Bernaise mit Käse überbacken, dazu Pommes-Frites</i>	16,90
583	„Cordon Bleu“ <i>mit feinem Gemüse, Sauce Bernaise und Kartoffelkroketten</i>	17,90
083	„Mailländer“ <i>im Parmesanmantel auf Spaghetti in Tomaten-Paprika-Sauce</i>	16,90
084	„Pikant“ <i>mit feurigem Paprikagemüse, dazu Pommes-Frites</i>	15,90
085	„Mediterran“ <i>mit Tomaten und Feta überbacken, dazu Pommes - Frites</i>	16,90

- | | | |
|-----|---|-------|
| 088 | <p>"Maryland"</p> <p><i>mit Pfirsich und Käse überbacken an Erdbeer-Mango-Chutney, dazu Kroketten</i></p> | 17,90 |
| 089 | <p>"Neptun"</p> <p><i>mit Shrimps in Knoblauch - Porreeerahmsauce, dazu Pommes - Frites</i></p> | 18,90 |

Unsere Schnitzelspezialitäten erhalten Sie gerne auch als Hähnchenschnitzel (200g*) -ohne Aufpreis.

Steaks

Wir reichen Ihnen zu Ihrem Steak einen frischen Salat vorweg, offenfrisches Knoblauchbaguette mit Dip, Kräuterbutter und wahlweise Backkartoffel mit Sourcream oder Pommes-Frites.

Gildehaus Rumpsteak...

... saftiges Argentinisches Rumpsteak, mit kleinem Fettrand für den Geschmack.

- | | | |
|-----|-------------------------------|-------|
| 800 | Gildehaus (200g*) | 21,90 |
| 801 | für den großen Hunger (250g*) | 24,90 |

Spezialitäten vom Grill

- | | | |
|-----|--|-------|
| 802 | <p>Gildehaus Grillteller</p> <p><i>von „allem“ etwas, Schweinefiletmedaillons, Argentinisches Rumpsteak und Hähnchenbrust, Bauchspeck, Kräuterbutter, Gemüsebeilage und Bratkartoffeln</i></p> | 19,90 |
| 803 | <p>Schlemmerspieß</p> <p><i>Schweinefiletmedaillons am Spieß auf Paprika-Zwiebel-Gemüse, gemischter Salat dazu Twister-Pommes und Sourcream</i></p> | 19,90 |
| 804 | <p>Feinschmecker Teller (ca. 300g*)</p> <p><i>Argentinisches Rumpsteak und Schweinefiletmedaillons mit gebackenem Feta-Käse, an Salatrand mit Twister-Pommes und Sourcream</i></p> | 20,90 |

805	Rumpsteak "Ala Meier" (200g*) <i>mit gebratenen Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln</i>	22,50
090	Filetpfännchen <i>Medaillons vom Schweinefilet in Champignon - Rahmsauce, dazu Pommes - Frites</i>	17,90
807	Rumpsteak "Royal" (200g*) <i>mit Shrimps in Porree - Rahmsauce, dazu Pommes - Frites</i>	23,90
113	Hauspfanne <i>Medaillon vom Schweinefilet und Schweinesteak mit Champignons in Rahmsauce und Käse überbacken, dazu Pommes - Frites</i>	17,90
806	Gildehaus Grillplatte - für 2 Personen <i>2 argentinische Steaks, 2 Medaillons vom Schweinefilet und 2 Schnitzel, dazu Bohnen im Speckmantel, mediterranes Gemüse, gebackener Feta-Käse, Grilltomaten, Kartoffelrösti's, knuspriger Bacon und Kräuterbutter</i>	42,90

Hausgemachte Beilagen:

102	Champignons in Rahm	3,90
103	Madagaskarpfeffersauce	3,90
104	feines Gemüse	4,50

Pasta

107	Spaghetti „Alfredo“ <i>Rahmsauce mit frischen Champignons und Kochschinkenstreifen</i>	9,90
110	Spaghetti „Bolognese“ <i>in würziger Sauce á la Bolognese</i>	9,90
109	Lasagne „Roma“ <i>klassische Lasagne á la Bolognese</i>	11,90
108	Gemüselasagne „Mediterran“ – vegetarisch <i>mit Auberginen, Paprika, Zucchini und Tomaten</i>	11,90

Klassiker

588	Gildeburger ... der Sattmacher! <i>saftiges Rindfleisch (230g*), Tomate, Zwiebeln, Gurke und Hamburger²- und Barbequesauce² mit Twister-Pommes</i>	11,90 13,90
589	Cheeseburger <i>saftiges Rindfleisch (230g*), würziger Käse Tomate, Gurke und Hamburgersauce² mit Twister-Pommes</i>	12,20 14,20
481	„Langer Hans“ <i>Currywurst^{2,7} mit warmen Curryketchup und Pommes-Frites</i>	9,90

Fischspezialitäten

111	Zanderfilet <i>auf einem Gemüsebett, Kräuterbutter, gemischter Salat, dazu Salzkartoffeln oder Jasminreis –auf Wunsch auch in Knoblauchöl gebraten–</i>	19,50
091	Kutterscholle "Finkenwerder Art" <i>mit Bauchspeckwürfeln, zerlassener Butter und Heidekartoffeln</i>	19,90
114	Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ <i>mit Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln, zerlassener Butter und gemischtem Salat</i>	18,90
112	„Großer Fang“ <i>verschiedene Fischfilets auf einem Spinatbett mit Backkartoffel und Sourcream, Kräuterbutter und gemischten Salat</i>	22,90

Dessert

116	Warmer Apfelstrudel <i>aus hauchdünnem Wiener Strudelteig, mit Äpfeln, Vanilleeis und Sahnehäubchen</i>	7,90
117	Eis & Heiß <i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce</i>	5,60
118	Beerentraum <i>Vanilleeis mit heißen Früchten</i>	5,90

Alkoholfreie Getränke

278	Coca-Cola ^{1;3;5}	    	Fl. 0,33 l	3,90
279	Coca-Cola light oder Zero ^{1;3;5;8}		Fl. 0,33 l	3,90
245	Mezzo Mix ^{1;3;5}		Fl. 0,33 l	3,90
250	Fanta ^{1;3}		Fl. 0,33 l	3,90
251	Sprite		Fl. 0,33 l	3,90
261	Magnus Imperial Wasser feinperlig		Fl. 0,25 l	2,90
262	Magnus Imperial Wasser feinperlig		Fl. 0,75 l	7,20
263	Magnus Imperial Wasser still		Fl. 0,25 l	2,90
264	Magnus Imperial Wasser still		Fl. 0,75 l	7,20
252	Schweppes Bitter Lemon ^{3;6}		Fl. 0,20 l	3,20
253	Schweppes Ginger Ale ¹		Fl. 0,20 l	3,20
254	Schweppes Tonic Water ⁶		Fl. 0,20 l	3,20
270	Apfelsaft		Gl. 0,20 l	3,10
271	Orangensaft		Fl. 0,20 l	3,10
272	Tomatensaft		Fl. 0,20 l	3,10
274	Traubensaft		Fl. 0,20 l	3,10

043	KiBa - Kirsch / Banane	Gl.	0,40 l	5,90
273	Bananensaft	Fl.	0,20 l	3,20
275	Kirschsafte	Fl.	0,20 l	3,20
276	Maracujasaft	Gl.	0,20 l	2,90
700	Apfelsaftschorle	Gl.	0,40 l	4,70

Biere - frisch gezapft!

311	Warsteiner Premium Verum		4,8% vol.	0,20 l	2,80
390	Warsteiner Premium Verum			0,30 l	3,70
314	Warsteiner Premium Verum			0,40 l	4,80
900	Herforder		4,9% vol.	0,20 l	2,80
901	Herforder			0,30 l	3,70
902	Herforder			0,40 l	4,80
312	König Ludwig Dunkel		5,1% vol.	0,30 l	3,70
355	König Ludwig Dunkel			0,50 l	5,70

Weizenbiere

358	König Ludwig Hell		5,5% vol.	0,50 l	5,10
359	König Ludwig Dunkel		5,5% vol.	0,50 l	5,10
363	König Ludwig Kristall (saisonal)		5,5% vol.	0,50 l	5,10
361	König Ludwig alkoholfrei			0,50 l	5,10

Alkoholfreie Biere

362	Warsteiner Premium alkoholfrei			0,33 l	3,70
374	Vitalmalz			0,33 l	3,70

Spritziges (saisonal)

356	Berliner Weisse mit Himbeersirup ¹	2,8% vol.	0,33 l	4,70
357	Berliner Weisse mit Waldmeistersirup ¹	2,8% vol.	0,33 l	4,70

Aperitif

197	Sherry medium oder dry	15% vol.	4 cl	2,80
196	Martini rosso oder bianco	15% vol.	4 cl	2,80
207	Campari ¹ mit Orangensaft	25% vol.	4 cl	7,00
165	Sekt Hausmarke (Piccolo)	9,5% vol.	0,20 l	6,50
166	Sekt Hausmarke (Flasche)	9,5% vol.	0,75 l	21,00
167	Prosecco Hausmarke (Piccolo)	10% vol.	0,20 l	7,00
051	Prosecco Hausmarke (Flasche)	10% vol.	0,75 l	21,00

Liköre und Bitter

208	Sambuca „Molinari Extra“	40% vol.	2 cl	2,90
233	Jägermeister	35% vol.	2 cl	2,60
238	Fernet Branca oder Menta	39% vol.	2 cl	2,50
183	Heidegeist	50% vol.	2 cl	3,90
185	Ramazzotti	30% vol.	2 cl	2,80
115	Baileys auf Eis	17% vol.	4 cl	4,10

Spirituosen

220	Weizenkorn	32% vol.	2 cl	1,60
221	Wachholder	32% vol.	2 cl	2,10
198	Jubiläums Aquavit	42% vol.	2 cl	2,90
199	Malteser	40% vol.	2 cl	2,60
299	Ratzeputz	58% vol.	2 cl	3,50
042	Helbing - Hamburgs feiner Kümmel	35% vol.	2 cl	2,10
516	Pilavas Ouzo	40% vol.	2 cl	2,10
612	Three Sixty - Vodka	37,5% vol.	2 cl	2,50
613	Grüner - Waldmeister	15% vol.	2 cl	2,00
614	Tequila - Reposado oder Blanco	38% vol.	2 cl	2,80

Whisky

218	Ballantines Finest - Blended Scotch Whisky	40% vol.	2 cl	3,60
350	Jack Daniels - Bourbon Tennessee Whiskey	40% vol.	2 cl	3,90
351	Johnny Walker - Scotch Whisky	40% vol.	2 cl	3,60
352	Bushmills 10 Jahre - Single Malt, Irland	40% vol.	2 cl	4,50
353	Glenfiddich 12 Jahre - Single Malt, Schottland	40% vol.	2 cl	4,50

Weinbrand / Brandy

377	Asbach Uralt - Weinbrand, Deutschland	36% vol.	2 cl	3,50
522	Osborne Veterano - Brandy, Spanien	30% vol.	2 cl	3,50

Longdrinks / Cocktails

523	Gin Tonic - 4 cl Gin, 0,2 l Tonic			7,00
412	Hütli - 4 cl mit Bacardi, Vodka oder Ballantines			2,50
426	Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Tonic, Orangenscheibe			8,50
427	HUGO - Prosecco, Holunderblütensirup, Tonic			8,00
428	B52 - Kaffeeликör, Baileys, Strohrum			5,10

Obstbrände - im Fass gereift!

508	Marille	35% vol.	2 cl	3,50
507	Haselnuss	35% vol.	2 cl	3,50
511	Williamsbirne	35% vol.	2 cl	3,50
512	Waldhimbeere	35% vol.	2 cl	3,50

Roséwein offen

Cabernet Sauvignon Rosé trocken Pfalz, Weigut Klein	0,2 l	5,40
Lebendig, frischer Rosé mit feinen Noten von Pink Grapefruit und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen setzt sich die imposante Fruchtigkeit fort und wird von einer eleganten Restsüße begleitet	0,75 l	19,50

Weißweine offen

Veranza Chardonnay trocken	0,2 l	5,30
Spanien-Valle del Cinca, Nuviana	0,75 l	19,30
Auch die Spanier können Chardonnay: Zitronengelb mit funkelnden, grüngoldenen Reflexen. Er versprüht ein intensives Aroma, das an den letzten Sommerurlaub erinnert... Pfirsich, Passionsfrucht und Melone. Dabei ist er superfrisch und spritzig		
Tesch Weißburgunder trocken	0,20 l	5,50
Nahe, Weingut Tesch	1,0 l	24,70
Herrlich blumiger Duft nach Kamelien, unterlegt von Fliederbeeren und Limetten. Ein feiner, eleganter Wein. Wer Qualität an der Nahe sucht, kommt an Martin Tesch nicht vorbei		
Lorenz Riesling QbA halbtrocken	0,20 l	5,50
Mosel, Weingut Lorenz	1,0 l	24,70
Die Optimale Kombination von kecken Grapefruitaromen mit mineralischer Rieslingfrische und einer ganz feinen Restsüße, die nur als Weichheit überkommt, das kann nur ein guter halbtrockener Riesling		

Rotweine offen

Veranza Tinto trocken	0,20 l	5,40
Spanien-Valle del Cinca, Nuviana	0,75 l	19,50
Ein tiefroter Genuss für alle Sinne. Sein Bouquet ist reich an dunklen Beerenfrüchten, dazu mischt sich am Gaumen eine zarte Pflaumennote.		
Portugieser Rotwein QbA halbtrocken	0,20 l	5,30
Pfalz, Weingut Leonhard	1,0 l	24,10
Ein weicher Rotwein in rubinroter bis ziegelroter Farbe. Feingliedriger-fruchtbetonter Rotwein mit angenehmer Süße.		
Zweigelt Bisamberg Qualitätswein trocken	0,20 l	5,70
Österreich-Weinviert, Schwarzböck	0,75 l	20,50
Der im großen Holzfass ausgebaute Rotwein profitiert von der frühen Bodenerwärmung des Bisamberg. Eleganter Fruchtbogen nach Kirschen und Zwetschgen, wirkt fein strukturiert, aber dennoch mild und rund bei mittlerem Körper und feinem Tannin		
Cabernet Sauvignon alkoholfrei	0,20 l	5,50
Pfalz, Rheinhessen, Goodvines	0,75 l	19,50
Er besticht durch seine angenehm ausgewogenen Tannine und der typisch feinen Barrique-Note. Im Glas leuchtet er tiefrot und ist dank seiner gut eingebundenen Tanninen eine perfekte Alternative.		

Café & Co.

291	Café	2,70
295	Espresso	2,40
294	Latte Macchiato	3,40
298	Cappucino	3,30
432	Heiße Schokolade	3,30
431	Tee verschiedene Sorten	2,40
433	Glühwein	3,50
434	Glühwein mit Rum	4,80
435	Rumgrog	4,20

Kenntlichmachungspflichtige Inhaltsstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsmittel 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) koffeinhaltig 6) chininhaltig 7) mit Phosphat 8) mit Süßungsmitteln



Feste feiern im Herzen der Hansestadt Uelzen.

Ob Taufe oder Goldene Hochzeit,
wir haben das passende Menü
und die richtige Räumlichkeit (für bis zu 60 Personen) für Sie.

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl der passenden Speisen und Getränke behilflich
und haben Menü- und Buffetvorschläge für Sie vorbereitet.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Menü
nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.





Unsere Öffnungszeiten

Montag - Sonntag von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr
sowie

Dienstag bis Sonntag von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Inhaber:

Burkhard Hannemann

Veerßer Str. 18 * 29525 Uelzen

Telefon: 0581 172 70

www.Gildehaus-Uelzen.de

www.Mittagstisch-Uelzen.de