

Das NEUE

Gildehaus

Restaurant · Bar · Café

Speisen im von Uelzen

Das NEUE Gildehaus
Restaurant · Bar · Café

Das Gildehaus

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

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 Abtreppung. 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".*
Seit dem Jahr 2026 befindet sich das Gildehaus 60 Jahre im Familienbesitz.

Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt & Guten Appetit!

Das NEUE Gildehaus
Restaurant · Bar · Café

Aus dem Suppentopf

450 Gildehaus Hochzeitssuppe 5,60
mit Fleischklößchen, Spargel und Eierstich (C)

451 Französische Zwiebelsuppe 5,60
mit Käse (G) überbacken

452 Tomatencremesuppe 5,20
mit Tomatenstückchen und Sahnehäubchen (G)

Knackig frische Salate

550 Gemischter Salatteller 5,90
Salate der Saison, bunt garniert mit Dressing[2] (G, J, C)

551 Gildehaus Salat
Salate der Saison, bunt garniert mit ofenfrischem Baguette und Dressing[2](G, J, C) nach Wahl mit:
- Hähnchenbrustfiletstreifen 13,90
- Kochschinken und Käsestreifen (G) 12,90
- Thunfisch (D) 14,90

552 Salat "Rustikal" 13,90
Salate der Saison mit Hähnchenbrustfiletstreifen, knusprig gebratenen Speckwürfeln, Dressing[2, (G, J, C)] und ofenfrischem Baguette (A)

Wählen Sie Ihr Dressing:

Joghurt: sahnig und leicht[2] (G, J, C)
American: sahnig, würzig mit Kräutern[2] (G, J, C)
French: leichte Senfnote mit Knoblauch und Kräutern[2] (G, J,C)
Italien: Essig und Öl – passt zu jedem Salat[2] (J)

Das NEUE Gildehaus
Restaurant · Bar · Café

Vorspeisen

556 Vorspeisenteller 11,90
Mozzarella-Sticks(A, C, G), Onion Rings(A, C, G) und Knoblauchbaguette(A), dazu Sourcream(G) und Salatbouquet

119 Geröstetes Knoblauchbrot(A) 9,90
mit Mozzarella(G), Tomaten und Zwiebeln überbacken

811 Gebackener Camembert (A, C, G) 9,90
mit Preiselbeersahne(G), dazu ofenfrisches Baguette(A) und Butter(G)

540 Gebackener Fetakäse(A, C, G) „Mediterran“ 9,90
mit Salatrand und Knoblauchbaguette(A) mit Sourcreme(G)

Vegetarische Speisen

904 Gemüseteller 11,90
mit verschiedenem Gemüse, Spiegelei(C), Kartoffelrösti(A, C, G) und Käse(G) überbacken

538 Ofenkartoffel 10,90
mit gebratenen Champignons, Sourcreme(G), Kräuterbutter(G) und Salatbouquet

633 Gildehaus „Friki“ 9,90
saftig, pikante Gemüsefrikadelle(A, C, G)
mit Sourcreme(G) und Knoblauchbaguette(A)

Das NEUE Gildehaus
Restaurant · Bar · Café

Schnitzelspezialitäten

Unsere Schweineschnitzel schneiden wir frisch aus der Oberschale. Diesen Unterschied schmeckt man!

Sie bestimmen die Größe…

Schweineschnitzel „Gildehaus“ (200g*)	
Schweineschnitzel „Jumbo“ (500g*)	zzgl. 9,90
Schweineschnitzel „Gigantisch“ (1000g*) *...alleine (fast) nicht zu schaffen !*	zzgl. 18,90

584 „Wiener Art“(A,C,G) 15,90
mit Pommes-Frites(A), Zitronenscheibe mit Preiselbeeren und gemischtem Salat

586 „Jäger Art“(A,C,G) 17,90
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

587 „Spezial“(A,C,G) 17,90
mit Madagaskarpfeffersauce(C,G), gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes-Frites(A)

624 „Holsteiner“(A,C,G) 17,90
mit gebratenen Zwiebeln, Spiegelei(C) und Bratkartoffeln

505 „Lyon“(A,C,G) 17,90
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Sauce Bernaise(C,G)
mit Käse überbacken, dazu Pommes-Frites

583 „Cordon Bleu“(A,C,G) 18,90
mit feinem Gemüse, Sauce bérnaise(C,G) und Kartoffelkroketten(A,C,G)

083 „Mailänder“(A,C,G) 16,90
im Parmesanmantel(A,C,G) auf Spaghetti in Tomaten-Paprika-Sauce

084 „Pikant“(A,C,G) 16,90
mit feurigem Paprikagemüse, dazu Pommes-Frites(A)

085 „Mediterran"(A,C,G) 17,90
mit Tomaten und Feta(G)überbacken, dazu Pommes - Frites(A)

Das NEUE Gildehaus
Restaurant · Bar · Café

088 "Maryland" 17,90
mit Pfirsich und Käse(G) überbacken an Erdbeer-Mango-Chutney,
dazu Kroketten(A,C,G)

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

Steaks

Wir reichen Ihnen zu Ihrem Steak einen frischen Salat vorweg, ofenfrisches 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*) 22,90
801 für den großen Hunger (250g*) 25,90

Spezialitäten vom Grill

802 Gildehaus Grillteller 19,90
von „allem" etwas, Schweinefiletmedaillons,
Argentinisches Rumpsteak und Hähnchenbrust, Bauchspeck,
Kräuterbutter(G), Gemüsebeilage und Bratkartoffeln

803 Schlemmerspieß 19,90
Schweinefiletmedaillons am Spieß
auf Paprika-Zwiebel-Gemüse, gemischter Salat dazu
Twister-Pommes(A) und Sourcream(G)

804 **Feinschmecker Teller (ca. 300g*)** 21,90
Argentinisches Rumpsteak und Schweinefiletmedaillons
mit gebackenem Feta-Käse, an Salatrand
mit Twister-Pommes(A) und Sourcream(G)

Das NEUE Gildehaus
Restaurant · Bar · Café

805 Rumpsteak "Ala Meier" (200g*) 23,90
mit gebratenen Zwiebeln, Spiegelei(C) und Bratkartoffeln

090 Filetpfännchen 17,90
Medaillons vom Schweinefilet in Champignon - Rahmsauce(G), dazu Pommes - Frites

807 Rumpsteak "Madagaskar" (200g*) 23,90
mit Madagaskarpfeffersauce(G) überzogen, dazu Kroketten

113 Hauspfanne 18,90
Medaillon vom Schweinefilet und Schweinesteak mit Champignons in Rahmsauce(G) und Käse(G) überbacken, dazu Pommes - Frites(A)

806 Gildehaus Grillplatte - für 2 Personen 44,90
2 argentinische Steaks, 2 Medaillons vom Schweinefilet und 2 Schnitzel, dazu Bohnen im Speckmantel, mediterranes Gemüse, gebackener Feta-Käse(A,C,G), Grilltomaten, Kartoffelrösti´s(A,C,G), knuspriger Bacon und Kräuterbutter(G)

Hausgemachte Beilagen:

102 Champignons in Rahm(G) 3,90

103 Madagaskarpfeffersauce(G) 3,90

104 feines Gemüse 4,50

Vegane Speisen

VEGAN

107 Soja Geschnetzeltes(F) 14,90
in veganer Champignonrahmsauce, dazu Reis

110 Rote-Bete-Hacksteak 14,90
mit Salatbeilage und veganem Knoblauch - Dip

109 Schnitzel "Soja"(F) 16,90
mit hausgemachtem Gurkensalat und Ofenkartoffel mit veganem Knoblauch - Dip

Lust auf etwas Süßes?

Gönnen Sie sich ein leckeres Dessert oder eine unserer Kaffeespezialitäten.

Desserts auf Seite 9 · Café & Co. auf Seite 14

Das NEUE Gildehaus
Restaurant · Bar · Café

Klassiker

588 Gildeburger(A,C,G) … der Sattmacher! 12,90
saftiges Rindfleisch (230g), Tomate, Zwiebeln, Gurke*
und Hamburger2(G)- und Barbequesauce2
mit Twister-Pommes(A) 14,90

589 Cheeseburger (A,C,G) 13,20
saftiges Rindfleisch (230g), würziger Käse*
Tomate, Gurke und Hamburgersauce 2(G)
mit Twister-Pommes(A) 15,20

481 „Langer Hans“ 9,90
Currywurst2;7 mit warmen Curryketchup und Pommes-Frites(A)

Fischspezialitäten

111 Zanderfilet(A,D) 19,90
auf einem Gemüsebett, Kräuterbutter(G),
gemischter Salat, dazu Salzkartoffeln oder Jasminreis
–auf Wunsch auch in Knoblauchöl gebraten–

091 *Kutterscholle(A,D) "Finkenwerder Art"* 20,90
mit Bauchspeckwürfeln, zerlassener Butter(G) und Heidekartoffeln

114 Forelle(A,D) „Müllerin“ oder „Blau“ 19,90
mit Sahnemeerrettich(G), Salzkartoffeln,
zerlassener Butter(G) und gemischtem Salat

112 „Großer Fang“ 22,90
verschiedene Fischfilets(A,D) auf einem Spinatbett
mit Backkartoffel und Sourcream(G), Kräuterbutter(G) und
gemischten Salat

Lust auf etwas Süßes?

Gönnen Sie sich ein leckeres Dessert oder eine unserer Kaffeespezialitäten.

Desserts auf Seite 9 · Café & Co. auf Seite 14

* Frischgewicht

Das NEUE Gildehaus
Restaurant · Bar · Café

Dessert

116 Warmer Apfelstrudel[(A)] 7,90
aus hauchdünnem Wiener Strudelteig, mit Äpfeln, Vanilleeis[(G)] und Sahnehäubchen[(G)]

117 Eis & Heiß 5,60
Vanilleeis[(G)] mit heißer Schokoladensauce

118 Beerentraum 5,90
Vanilleeis[(G)] mit heißen Früchten

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	7,50
263	Magnus Imperial Wasser still	Fl.	0,25 l	2,90
264	Magnus Imperial Wasser still	Fl.	0,75 l	7,50
252	Schweppes Bitter Lemon[3;6]	Fl.	0,20 l	3,30
253	Schweppes Ginger Ale[1]	Fl.	0,20 l	3,30
254	Schweppes Tonic Water[6]	Fl.	0,20 l	3,30
270	Apfelsaft	Gl.	0,20 l	3,20
271	Orangensaft	Fl.	0,20 l	3,20
274	Traubensaft	Fl.	0,20 l	3,20
273	Bananennektar	Fl.	0,20 l	3,20
275	Kirschsaft	Fl.	0,20 l	3,20
276	Maracujasaft	Gl.	0,20 l	3,20

Das NEUE Gildehaus
Restaurant · Bar · Café

043	KiBa - Kirsch / Banane	Gl.	0,40 l	5,90
399	Rhabarbersaftschorle VIO	Fl.	0,25 l	3,60
445	Apfelsaftschorle VIO	Fl.	0,25 l	3,60
700	Apfelsaftschorle oder Maracujasaftschorle	Gl.	0,40 l	4,70

Biere - frisch gezapft!

311	Warsteiner Premium Verum(A)	4,8% vol.	0,20 l	2,90
390	Warsteiner Premium Verum(A)		0,30 l	3,90
314	Warsteiner Premium Verum(A)		0,40 l	4,90
900	Herforder(A)	4,9% vol.	0,20 l	2,90
901	Herforder(A)		0,30 l	3,90
902	Herforder(A)		0,40 l	4,90
312	König Ludwig Dunkel(A)	5,1% vol.	0,30 l	3,90
355	König Ludwig Dunkel(A)		0,50 l	5,90

Weizenbiere

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

Alkoholfreie Biere

362	Warsteiner Premium alkoholfrei(A)		0,33 l	3,90
374	Vitamalz(A)		0,33 l	3,90

Spritziges (saisonal)

356	Berliner Weisse(A) *mit Himbeersirup[1]*	2,8% vol.	0,33 l	4,80
357	Berliner Weisse(A) *mit Waldmeistersirup[1]*	2,8% vol.	0,33 l	4,80

Das NEUE Gildehaus
Restaurant · Bar · Café

Aperitif

197	Sherry medium oder dry	15% vol.	5 cl	2,80
196	Martini rosso oder bianco	15% vol.	4 cl	3,20
207	Campari[1] mit Orangensaft	25% vol.	4 cl	7,20
165	Sekt Hausmarke (Piccolo)	9,5% vol.	0,20 l	6,90
166	Sekt Hausmarke (Flasche)	9,5% vol.	0,75 l	21,90
167	Prosecco Hausmarke (Piccolo)	10% vol.	0,20 l	7,50
051	Prosecco Hausmarke (Flasche)	10% vol.	0,75 l	22,50

Liköre und Bitter

208	Sambuca „Molinari Extra“	40% vol.	2 cl	3,10
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	1,80
221	Wachholder	32% vol.	2 cl	2,10
198	Jubiläums Aquavit	42% vol.	2 cl	2,90
199	Malteser	40% vol.	2 cl	2,70
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	2,20
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	2,90

Whisky

218	Ballantines Finest - Blended Scotch Whisky	40% vol.	2 cl	3,70
350	Jack Daniels - Bourbon Tennessee Whiskey	40% vol.	2 cl	4,00
351	Johnny Walker - Scotch Whisky	40% vol.	2 cl	3,70
352	Bushmills 10 Jahre - Single Malt, Irland	40% vol.	2 cl	4,60
353	Glenfiddich 12 Jahre - Single Malt, Schottland	40% vol.	2 cl	4,60

Das NEUE Gildehaus
Restaurant · Bar · Café

Weinbrand / Brandy

377	Asbach Uralt - Weinbrand, Deutschland	36% vol.	2 cl	3,70
522	Osborne Veterano - Brandy, Spanien	30% vol.	2 cl	3,50

Longdrinks / Cocktails

523	Gin Tonic - 4 cl Bombay Sapphire Gin, 0,2 l Tonic	7,20
412	Hütli - 2 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 - Kaffeelikör, 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, Weingut Klein	0,2 l	5,60
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	20,90

Das NEUE
Gildehaus
Restaurant · Bar · Café

Weißweine offen

Veranza Chardonnay trocken	0,2 l	5,50
Spanien-Valle del Cinca, Nuviana	0,75 l	19,90

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	5,70
Nahe, Weingut Tesch	1,0 l	25,90

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	5,70
Mosel, Weingut Lorenz	1,0 l	25,90

Die optimale Kombination von kecken Grapefruitaromen mit mineralischer Rieslingfrische und einer ganz feinen Restsüße, die nur als Weichheit rüberkommt, das kann nur ein guter halbtrockener Riesling

Rotweine offen

Veranza Tinto trocken	0,20 l	5,60
Spanien-Valle del Cinca, Nuviana	0,75 l	20,90

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	5,70
Pfalz, Weingut Leonhard	1,0 l	25,90

Ein weicher Rotwein in rubinroter bis ziegelroter Farbe. Feingliedriger-fruchtbetonter Rotwein mit angenehmer Süße.

Zweigelt Bisamberg Qualitätswein trocken	0,20 l	5,90
Österreich-Weinviert, Schwarzböck	0,75 l	21,90

Der im großen Holzfass ausgebaute Rotwein profitiert von der frühen Bodenerwärmung des Bisambergs. 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	5,70
Pfalz, Rheinhessen, Goodvines	0,75 l	20,90

Er besticht durch seine angenehm ausgewogenen Tannine und der typisch feinen Barrique-Note. Im Glas leuchtet er tiefrot und ist dank seiner gut eingebundenen Tannine eine perfekte Alternative.

Das NEUE Gildehaus
Restaurant · Bar · Café

Café & Co.

Piacetto
LA SELEZIONE BARISTA

Original italienischer Kaffee
kräftig | vollmundig | intensiv | nahezu säurefrei

291	Café Crema	3,20
295	Espresso	2,50
294	Ristretto	2,80
298	Cappuccino(G)	3,80
432	Latte Macchiato(G)	4,30
293	Milchkaffee(G)	3,80
433	Chococcino(G,H)	3,80
434	Dunkle Schokolade(G,H)	3,70
435	Weiße Schokolade(G,H)	3,70
431	Tee, verschiedene Sorten	2,50



Kenntlichmachungspflichtige Allergene:
A) Glutenhaltiges Getreide z.B. Weizen B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch inkl. Laktose H) Schalenfrüchte (Nüsse) I) Sellerie J) Senf K) Sesam L) Schwefeldioxid/ Sulfite M) Lupinen

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



Das NEUE Gildehaus
Restaurant · Bar · Café

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.





Das NEUE Gildehaus

Restaurant · Bar · Café

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