

Liebe Besucher,

wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in der **Café-Bar „Alte Resi“**.

Unser Team aus Küche und Service steht bereit, Sie mit leckeren und feinen Speisen und Getränken zu verwöhnen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie auch interessante Informationen zu den von uns verwendeten Produkten und unseren Lieferanten.

Beachten Sie unsere Ausstellungen!

Bei Interesse vermitteln wir Ihnen gerne den Kontakt zum/r jeweiligen Künstler(in).

In der **„Alten Resi“** finden regelmäßig Kleinkunstveranstaltungen statt.

Fragen Sie bitte das Servicepersonal danach oder informieren Sie sich auf unserer Homepage: **alteresi.de**

Unser Spirituosen- und Cocktail-Angebot finden Sie in unserer Spirituosenkarte.

Alte
Resi
Café - Bar

Inhalt

Unser Anspruch	3
Allergene, Farb- und Zusatzstoffe	5
Heißgetränke	6
Alkoholfreie Getränke und Säfte	8
Biere	9
Weine	10
Aperitifs	14
Mittagstisch	16
Süße Leckereien	17
Abendkarte	18
Herzhaftes zum Tagesausklang	18
Interessantes und Informatives zur Café-Bar „Alte Resi“ .	19



Unser Anspruch

Was uns wichtig ist:

Authentizität.

Wir setzen auf traditionelle Kochkunst. Von der Marmelade über die Tomatensauce und die Linsenrohkost bis zum Chutney: Wir stellen so viel wie möglich selbst vor Ort her. Unsere zuckerreduzierten Kuchen und Torten sind hausgemacht, wie zu Zeiten der Alten Resi. Das schmeckt man.

Saisonalität.

Erdbeeren und Tomaten haben im Sommer Saison, Kohl und Rüben im Herbst und Winter. Die Saison bestimmt bei uns das aktuelle Angebot. Daher finden Sie in unserem Angebot wechselnde Gerichte, je nachdem, was die Natur in unseren Breitengraden gerade hergibt.

Frische.

Wir legen großen Wert auf die Frische der von uns verarbeiteten Produkte. Deshalb betreiben wir wenig Lagerhaltung und verzichten weitgehend auf vorverarbeitete Lebensmittel.

Regionalität.

Bei der Auswahl unserer Lieferanten achten wir darauf, möglichst viele unserer Produkte aus der Region zu beziehen.

Nachhaltigkeit.

Ein paar Beispiele: Wir verwenden Trinkhalme aus Glas oder Edelstahl. Unsere To Go-Kaffeebecher sind biologisch abbaubar und kommen ohne Plastikdeckel aus. Viele unserer Anbieter setzen sich für Arten- und Umweltschutz ein.



Auswahl unsrer Lieferanten

Der Bauernladen Külbingen: Wurst- und Fleischwaren

Lehrmolkerei Triesdorf: Käse

Bäckerei Rager Ansbach: Brot, Baguette, Croissants

Steinbacher Mühle: Mehl



Kaffee Rösterei Bergbrand, Nürnberg: Kaffee.

Mit einem Teil des Erlöses aus dem Verkauf ihres Kaffees unterstützt die Fa. BERGBRAND unterschiedliche Natur- und Artenschutzprojekte – sowohl in der Heimat des Kaffees als auch im Alpenraum.

Elephant Gin: Spirituosen. Das Unternehmen spendet 15 % seiner Einnahmen an Organisationen, die sich für den Kampf gegen illegalen Elfenbeinhandel und Wilderei einsetzen.

Viva con Agua: Unser Wasser. Viva con Agua unterstützt weltweit Projekte, die den Menschen den Zugang zu sauberem Trinkwasser ermöglichen.

Ronnefeldt: Unsere hochwertigen Tees. Das Unternehmen setzt auf nachhaltige Verpackung, die Steigerung des Anteils von Bio-Tee im Sortiment und bemüht sich um eine Verbesserung der Sozial- und Umweltstandards in den Anbaugebieten.

Allergene, Farb- und Zusatzstoffe

Da unsere Speisen überwiegend aus frischen Zutaten im Haus hergestellt sind, finden sich in unseren Speisen und Getränken wenig Farb- und Zusatzstoffe.

An der Kuchentheke finden Sie eine Liste mit Allergenen.

Zahlreiche Speisen sind vegetarisch, wir bieten aber auch vegane Gerichte und Kuchen an. Bitte fragen Sie nach!

Sie selbst wissen am besten, welche Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder -Allergien Sie haben.

Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an, wir klären Sie detailliert über die Zusammensetzung unserer Produkte auf und finden mit Ihnen zusammen gegebenenfalls eine Alternative.

Zu Risiken und Nebenwirkungen fragen Sie Ihren Koch oder Ihre Servicekraft!

Heißgetränke

Café Crema 2,60 €

Espresso 2,40 €

Doppelter Espresso 3,70 €

Espresso Macchiato 2,70 €

Doppelter Espresso Macchiato 4,00 €

Cappuccino 2,80 €

Milchkaffee 3,20 €

Latte Macchiato 3,20 €

Heißer Kakao 3,90 €

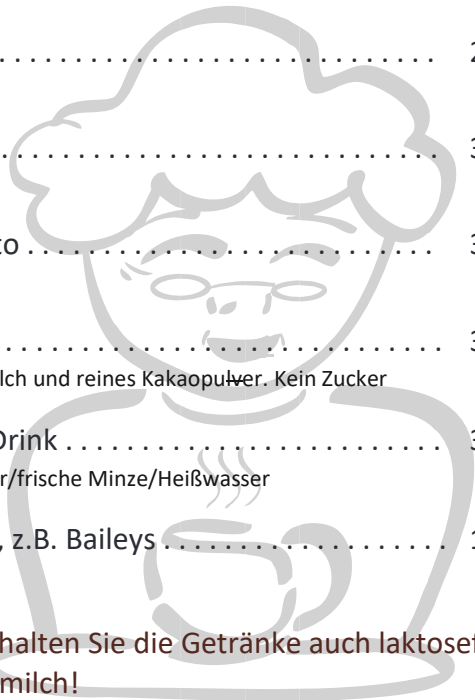
Zutaten: Nur Vollmilch und reines Kakaopulver. Kein Zucker

Wellness Hot Drink 3,90 €

Limettensaft/Ingwer/frische Minze/Heißwasser

Extra "Schuss", z.B. Baileys 1,20 €

Auf Wunsch erhalten Sie die Getränke auch laktosefrei oder mit Hafermilch!





Glas Tee

TEA EXCELLENCE SINCE 1823

3,00 €

Darjeeling

Schwarzer Tee, nicht aromatisiert.

Earl Grey

Aromatisierter schwarzer Tee, mit Bergamottengeschmack.

Green Dragon

Grüner Tee.

Morgentau

Aromatisierter grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack.

Ayurveda Herbs & Ginger

Kräutertee mit Ingwer, Anis und Zitronengras.

Bergkräuter

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian –duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen.

Fruity Camomille

Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale.

Rerfreshing Mint

Pferfferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Magic Moringa

Aromatisierter Kräutertee mit Ingwerstückchen und Zitronengeschmack.

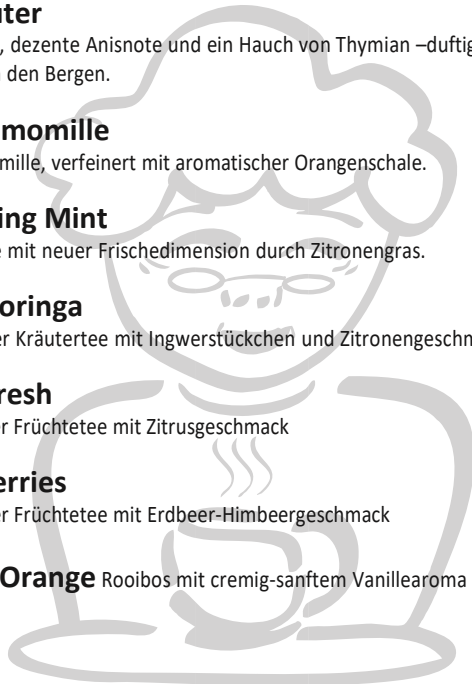
Lemon Fresh

Aromatisierter Früchtetee mit Zitrusgeschmack

Sweet Berries

Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack

Rooibos Orange Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen.



Alkoholfreie Getränke	0,3 l	0,75 l
------------------------------	--------------	---------------

Viva con Agua Laut/Leise	2,60 €	5,90 €
------------------------------------	--------	--------

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Fritz	2,90 €	
-----------------	--------	--

Kola/Kola Zuckerfrei/Mischmasch/Orange/
Zitrone/Mate/Bio Rhabarberschorle

0,2 l

Thomas Henry	2,70 €	
------------------------	--------	--

Ginger Ale/Spicy Ginger/Soda Water/Tonic Water/
Elderflower Tonic/Cherry Blossom Tonic

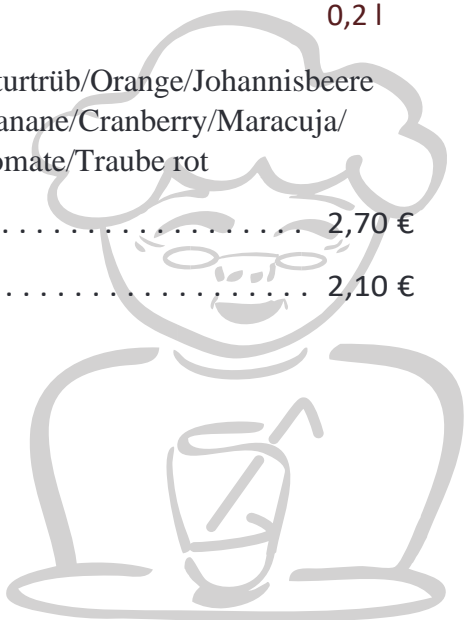
Goldberg Hibiskus Tonic	2,70 €	
-----------------------------------	--------	--

Säfte	0,2 l	0,4 l
--------------	--------------	--------------

Apfel klar oder naturtrüb/Orange/Johannisbeere Kirsche/Ananas/Banane/Cranberry/Maracuja/ Mango/Pfirsich/Tomate/Traube rot		
---	--	--

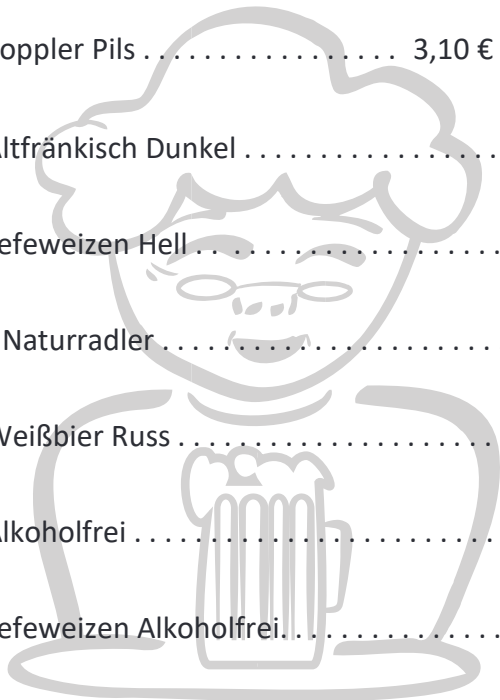
Saft pur	2,70 €	4,90 €
--------------------	--------	--------

Saftschorle	2,10 €	3,30 €
-----------------------	--------	--------



Informieren Sie sich gerne bei unserem Team über unser aktuelles Monatsbier.

Flaschenbiere	0,3 l	0,5l
Landwehr Hell		3,40 €
Dornbräu Hell		3,40 €
Dornbräu Dorn's Röschen	3,10 €	
Landwehr Toppler Pils	3,10 €	
Landwehr Altfränkisch Dunkel		3,60 €
Gutmann Hefeweizen Hell		3,60 €
Mönchshof Naturradler		3,60 €
Kapuziner Weißbier Russ		3,60 €
Landwehr Alkoholfrei		3,40 €
Gutmann Hefeweizen Alkoholfrei		3,60 €
Mönchshof Naturradler Alkoholfrei		3,60 €





Juliuspital

WEINGUT. WÜRZBURG.

Weine

Informieren Sie sich gerne bei unserem Team über die aktuellen Jahrgänge

Rosé **0,1 L** **0,25 L**

Rotling **3,60 €** **7,00 €**

Halbtrocken

Cuvée (hauptsächl. Müller-Thurgau & Domina). Aromen von Kirschen und Johannisbeeren, saftig und erfrischend.

Rot

Julius Rot **3,60 €** **7,00 €**

Trocken

Cuvée (aus Spätburgunder und Domina). Aromen von dunklen Waldbeeren, Brombeeren und Pflaumen.

Domina **4,20 €** **7,20 €**

Halbtrocken. Duft von Brombeeren,

Süßkirschen und Pflaumen; elegant und geschmeidig.



LUKAS SCHMIDT

Weine

Weiß

0,1 l

0,25 l

0,75 l

Sneak Preview 3,40 € 6,10 € 16,00 €

Unkomplizierte Allzweckwaffe, Rebsorte geheim.
Fruchtig-würzige Noten an Stachelbeere, Litschi und Birne.

Scheurebe 2,90 € 5,30 € 15,00 €

Fruchtig-würzige Nase mit Noten von Mangos,
kandierte Orangen und frischen Birnen.

Best of Bacchus feinfruchtig 2,70 € 5,10 € 14,70 €

Exotisch-fruchtig Nase mit Noten von schwarzer Johannisbeere, frischen Äpfeln und
Blutorange. Dazu etwas Muskat und ein Hauch Honigmelone.

Rot

0,1 l

0,25 l

0,75 l

Domina 2,50 € 5,20 € 15,00 €

Kräftiges Purpurrot mit rubinfarbenen Reflexen. Fruchtig-würzige Nase mit Noten von Pflaumen, Blaubeeren, und Cassis.

Alkoholfrei

0,1

0,75 l

Trauben Secco 3,00 € 20,00 €

Ein süßer Secco. Fruchtig-duftig mit Noten von frischen Äpfeln und Birnen sowie Weißdorn.

Weine

Weiß

0,1 l

0,25 l

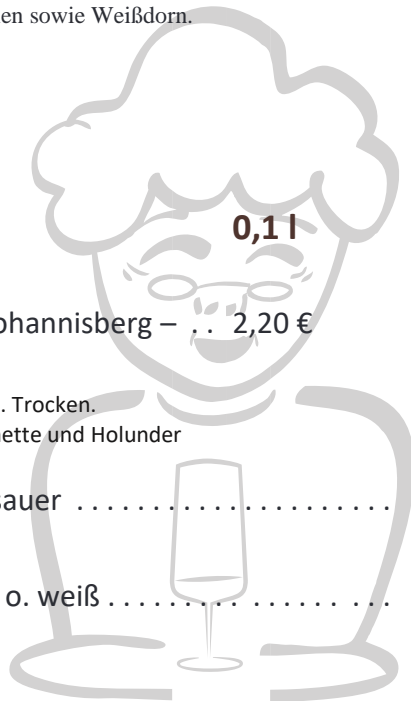
Thüngersheimer Johannisberg – . . . 2,20 € 4,80 €

Riesling Kabinett

Weingut Geiger & Söhne. Trocken.
Aromen von Zitrone, Limette und Holunder

Weinschorle süß/sauer 4,30 €

Hausschoppen rot o. weiß 4,50 €



Rot aus aller Welt

0,25 l 0,75 l

Frankreich

Corbière Cuveé 7,30 €
20,50 €

Weingut Gérard Bertrand. Trocken.
Intensives, vielschichtiges Bouquet von dunklen Waldbeeren und Gewürzen.

Italien

Montepulciano d'Abruzzo 5,20 € 14,50 €

Weingut Farnese.
Trocken. Bouquet von reifen roten Früchten, Backpflaumen
und leichtem Vanilleton.

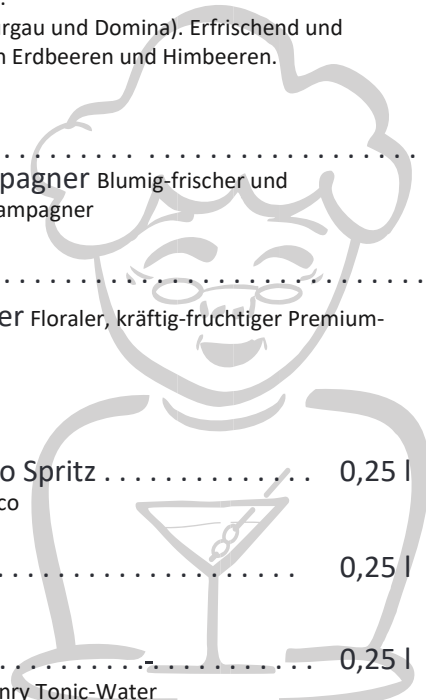


Aperitif

Hier finden Sie *Medizin in seiner reinsten Form*:
 "Verdünner" kommen nicht zum Einsatz.

Für unsere Cocktails und Aperitifs verwenden wir nur qualitativ hochwertige Spirituosen und andere Zutaten.

	0,1 l	0,75 l
Julius Secco	3,30 €	21,00 €
Echter Secco, secco (aus Müller-Thurgau und Bacchus). Duft nach Birnen und Äpfeln. Saftig und erfrischend.		
Julius Secco Pink	3,30 €	21,00 €
Julius Secco Pink, secco. Rotling (aus Müller-Thurgau und Domina). Erfrischend und spritzig mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren.		
Perriere – Jouét		90,00 €
Grand Brut Champagner Blumig-frischer und trockener Premium-Champagner		
Perriere – Jouét		90,00 €
Rosé . Champagner Floral, kräftig-fruchtiger Premium-Champagner		
Ramazzotti Rosato Spritz	0,25 l	5,50 €
Ramazzotti Rosato/Secco		
Luuy	0,25 l	5,50 €
Luuy Likör/Secco		
Lillet Vive	0,25 l	5,50 €
Lillet Blanc, Thomas Henry Tonic-Water		
Pimm's No.1 Cup	0,25 l	5,50 €
Pimm' No.1, Thomas Henry Ginger Ale		



Aperitif-Cocktails

Campari Soda oder Orange 5,90 €
mit Thomas Henry Sodawater oder O-Saft

Martini 4,50 €
Bianco/Rosso/extra dry

Negroni 7,20 €
Gin/Campari/Vermouth Rosso

Manhattan 7,20 €
Whisky/Vermouth Rosso/Vermouth dry

Americano 7,20 €
Campari/Vermouth Rosso/Soda

Gimlet 7,20 €
Gin/Lime Juice

Dry Martini 7,20 €
Gin/Vermouth extra dry



Mittagstisch

Von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr servieren wir Ihnen täglich wechselnde Tellergerichte wie z.B. Salate, Suppen, kleinere Vorspeisen, Pasta, Fisch, Fleisch und diverse Desserts. In der Regel können Sie zwischen mindestens drei Gerichten wählen, darunter ein Salatteller und ein Pastagericht. Die tagesaktuellen Angebote entnehmen Sie bitte den Schiefertafeln oder erfragen Sie beim Servicepersonal.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Gerichte gerne als kleine Portion.

Ein Auszug aus unserem Angebot:

Salatvariationen "Der Simple" 9,50 €

Verschiedene Salatvariationen, hausgemachte Curry-Vinaigrette

Salatteller "Der Zickige" 14,50 €

Verschiedene Salatvariationen, Ziegentaler gebacken, Birnen-Thymian-Chutney, karamellierte Walnüsse

Frische Orecchiettenudel al Pomodoro 8,50 €

Süße Leckereien

In unserer Kuchenvitrine finden Sie täglich frische hausgemachte Kuchen und Torten.

Sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an, es berät Sie gerne.

1 Stück Kuchen 2,00 € bis 3,00 €

1 Stück Torte 3,20 € bis 3,80 €

Törtchen 3,80 € bis 6,80 €



Abendkarte



Von 16:30 Uhr bis 20:30 Uhr bieten wir Ihnen warme Speisen an, die saisonal variieren.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Gerichte gerne als kleine Portion.

Das aktuelle Tagesangebot finden Sie auf unseren Schiefertafeln auf dem Tisch und der Wand.

Herzhaftes zum Tagesausklang

Lassen Sie sich abends zu einem Glas Wein oder Bier eine Kleinigkeit munden.

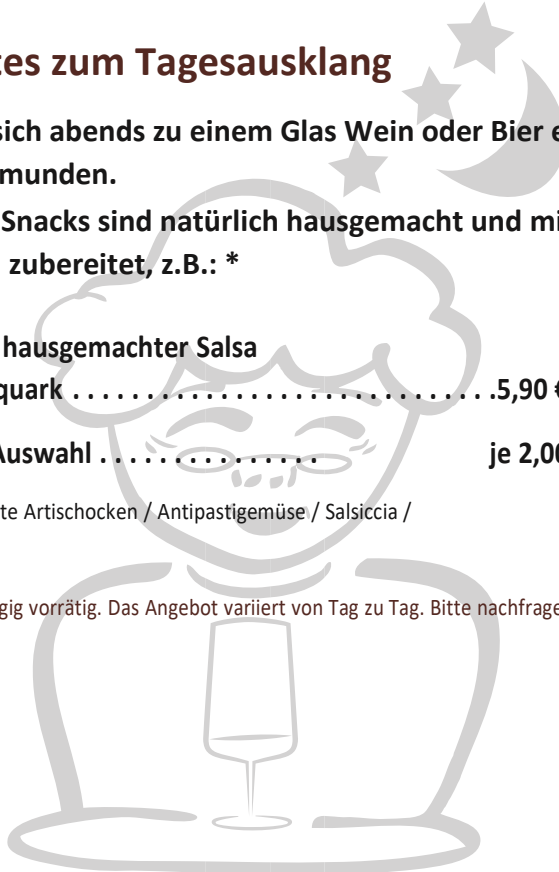
Auch diese Snacks sind natürlich hausgemacht und mit viel Liebe frisch zubereitet, z.B.: *

Wedges mit hausgemachter Salsa
und Kräuterquark 5,90 €

Tappas zur Auswahl je 2,00 €

Oliven / Eingelegte Artischocken / Antipastigemüse / Salsiccia / Käsewürfel

* Nicht durchgängig vorrätig. Das Angebot variiert von Tag zu Tag. Bitte nachfragen.



Wie die Café-Bar zu ihrem Namen kam...

Was viele nicht wissen: Zwischen Apotheken und Barthecken besteht durchaus ein Zusammenhang.

Denn über viele Jahrhunderte hinweg hatten Apotheken das Privileg, Wein und andere alkoholhaltige Getränke zu verkaufen.

„Gegen Komatrinken gab es im 16. Jahrhundert ein einfaches Rezept: Wein durfte zeitweise nur noch als Arznei in Apotheken verkauft werden. Wie schon bei den Giften, wiesen die Behörden den Pharmazeuten diese besondere Aufgabe zu, um dem Missbrauch von Alkohol entgegenzutreten – so beispielsweise in Hessen laut einer Anordnung aus den Jahren 1526 und 1537.

Wein auszuschenken hat in Apotheken eine lange Tradition. Häufig betrieb der Apotheker bis zum Ende des 18. Jahrhunderts neben seiner Apotheke sogar eine öffentliche Trinkstube, in der er vor allem Wein, aber auch Branntwein und manchmal Bier verkaufte. Reiner Wein – ohne Zusätze von Arzneistoffen – galt als Stärkungsmittel und wurde Kranken und Genesenden zur Rekonvaleszenz empfohlen... In der Hauptsache diente der Wein als Träger für Arzneizubereitungen, medizinische Weine und Tinkturen...

In einer guten Apotheke führte man außer alkoholischen Getränken aus Weinbeeren auch jamaikanischen Bay-Rum aus Zuckerrohr, Batavia-Arrac, der aus Reisstärke und Zuckerpalmen gewonnen wurde, Getreide-Branntweine, Kaffee- und Eierlikör, Kräuterliköre, Anisette und Punschessenzen.

Fast jede Apotheke kreierte ihren eigenen Kräuterlikör, für den die Pharmazeuten ihre spezifischen Kenntnisse über in- und



ausländische Drogen nutzten, um alkoholische Pflanzenauszüge zuzubereiten...“¹

Bevor die Café-Bar Ende 2019 ihre Pforten im Haus Johann-Sebastian-Bach-Platz 11/13 öffnete, war in den Räumen zuletzt eine Apotheke betrieben worden, von ca. 1980 bis 2010: **Die Residenzapotheke**.

Was lag also näher, als die Café-Bar, in der ausgezeichnete Cocktails, erlesener Whisky und viele andere Spirituosen angeboten werden, „**Alte Residenzapotheke**“ zu nennen oder, liebevoll abgekürzt, „**Alte Resi**“?

Zur Historie des Gebäudes:

Ursprünglich bestand das denkmalgeschützte Haus aus zwei getrennten Gebäuden, einem nach Süden ausgerichteten Vorderhaus und einem Rückgebäude, das nach Norden zur Reitbahn hin ausgerichtet ist. Zu einem nicht genau bekannten Zeitpunkt wurden die beiden Gebäude durch entsprechende Baumaßnahmen zu einer Einheit zusammengefasst.

Das exakte Baujahr des sog. „Schrauthauses“ steht nicht fest, wird aber vom Bayerischen Landesamt für Denkmalpflege ins 18. Jahrhundert datiert. Dieses beschreibt es wie folgt: „Wohn- und Geschäftshaus, dreigeschossiger Walmdachbau mit Zwerchhaus mit Dreiecksgiebel, rustizierten Ecklisenen und

¹ Ulrike Abel-Wanek, von Likörweinen und Läuseessig, in: Pharmazeutische Zeitung, Ausgabe 08/2012;

<https://www.pharmazeutische-zeitung.de/ausgabe-082012/von-likoerweinen-und-laeuseessig/>

Putzgliederung.“ Spätestens seit den 1870er Jahren stand das Haus im Eigentum der Familie Schraut, die dort von 1909 bis 1977 eine Druckerei betrieb. Nach einem umfangreichen Umbau durch die Erben der Familie Schraut (mit Familiennamen Bruder) wurden die Räumlichkeiten im Erdgeschoss anschließend ca. 30 Jahre als Apotheke genutzt.

Erst seit Ende 2017 steht das Haus nicht mehr im Familienbesitz der Familie Schraut–Bruder.

Das Gebäude Johann-Sebastian-Bach-Platz 11/13 wurde seit seinem Bestehen mehrmals saniert, modernisiert und umgebaut. Die jetzige Gestaltung des Erdgeschosses erfuhr es nach einer Generalsanierung durch die Inhabergesellschaft 7Asbero GbR in den Jahren 2018 und 2019. Die Gesellschafter ließen sich durch die Geschichte des Hauses inspirieren und griffen bei der Ausgestaltung der Café-Bar auf verschiedene Weise sowohl den historischen Charakter des Gebäudes als auch den früheren Apothekenbetrieb auf.

So finden sich im Gastraum z.B. originale historische Apothekenmöbel und -inventar aus vergangenen Zeiten und prägen die besondere Atmosphäre in der „**Alten Resi**“.

Alte Residenz Apotheke Café Bar

Gastronomische Leitung:
Dominik Vracar

Johann-Sebastian-Bach-Platz 11/13
91522 Ansbach

0981 / 97 777 533

Auch über WhatsApp: 0157 33324686



info@alte-bar-cafe-resi.de

<https://alteresi.de/>

 Instagram [alte_residenzapotheke](#)

 Alte Residenz Apotheke

Alte
Resi
Café-Bar