

Liebe Besucher,

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

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

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

Die Gemälde und andere Kunstgegenstände in unseren Räumen werden von Künstlerinnen und Künstlern ausgestellt, zu denen wir Ihnen bei Interesse gerne den Kontakt vermitteln.

In unserer „Alten Resi“ finden auch regelmäßig Kleinkunstveranstaltungen statt. Informieren Sie sich gerne bei unserem Servicepersonal oder schauen Sie auf unsere Homepage: alteresi.de

Alte
Resi 

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 bieten wir wechselnde Gerichte an, 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 den Arten- und Umweltschutz ein.



Inhalt

Auswahl unserer Lieferanten	4
Allergene, Farb- und Zusatzstoffe	5
Heißgetränke	6
Alkoholfreie Getränke	8
Flaschenbiere	9
Aperitif.....	10
Tageskarte	15
Süße Leckereien	15
Herzhaftes zum Tagesausklang	15
Rezeptpflichtige Getränke.....	16
Cocktails und mehr.....	20
Rezeptfreie Getränke	22
Wie die „Alte Resi“ zu ihrem Namen kam.....	23

Auswahl unserer Lieferanten

Der Bauernladen Külbingen: Wurst- und Fleischwaren

Steinbacher Mühle: Mehl



Biolandhof Hecht: Bio-Eier



Kaffee Rösterei Bergbrand in 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



TEA. EXCELLENCE SINCE 1823

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 Nahrungsmittel-unverträglichkeiten 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 gerne unser Serviceteam!



Heißgetränke

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Heißgetränke auch laktosefrei (+30ct), mit Hafermilch (+50ct) oder mit extra Sahne (+40ct).

Café Crema	2,90 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Doppelter Espresso Macchiato	4,20 €
Cappuccino	3,20 €
Schokoccino	3,40 €
Kakao meets Cappuccino	
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Heißer Kakao	4,20 €
Zutaten: Nur Vollmilch und reines Kakaopulver, kein Zucker.	
Hot Wellness Drink	4,30 €
Limettensaft/Ingwer/frische Minze/Heißwasser	
Extra "Schuss", z.B. Baileys	1,50 €
Eiskaffee	5,00 €
Mit Vanilleeis	
Eisschokolade	5,00 €
Zutaten: Vanilleeis, Vollmilch und reines Kakaopulver, kein extra Zucker	



Glas Tee

TEA EXCELLENCE SINCE 1823

3,30 €

Darjeeling

Schwarzer Tee, nicht aromatisiert.

Earl Grey

Aromatisierter schwarzer Tee, mit Bergamottgeschmack.

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 Camomile

Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale.

Refreshing Mint

Pfefferminze 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	2,90 €	6,20 €
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure		

Fritz	3,30 €
Kola/Kola zuckerfrei/Mischmasch/Orange/ Zitrone Bio Rhabarberschorle/Honigmelone	

Club Mate	3,30 €
-----------------	--------

Burkhardt Eistee	3,30 €
Pfirsich/Zitrone/Granatapfel/Blaubeere	

0,2 l

Thomas Henry	3,00 €
Ginger Ale/Spicy Ginger/Soda Water/Tonic Water/ Cherry Blossom Tonic/Bitter Lemon	

Goldberg Hibiscus Tonic	3,00 €
-------------------------------	--------

Säfte

0,2 l

0,4 l

Saft pur	3,00 €	4,90 €
----------------	--------	--------

Saftschorle	2,80 €	3,90 €
-------------------	--------	--------

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



Flaschenbiere

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

	0,3 l	0,5 l
Landwehr Hell		3,90 €
Dornbräu Hell		3,90 €
Dornbräu Dorn's Röschen	3,40 €	
Landwehr Toppler Pils	3,40 €	
Landwehr Altfränkisch Dunkel		3,90 €
Gutmann Hefeweizen Hell		3,90 €
Gutmann Hefeweizen leicht		3,90 €
Mönchshof Naturradler		3,90 €
Kapuziner Weißbier Russ		3,90 €
Landwehr Alkoholfrei		3,90 €
Gutmann Hefeweizen Alkoholfrei		3,90 €
Mönchshof Naturradler Alkoholfrei		3,90 €



Aperitif

0,25 l

Hugo 6,80 €
Holunderblütensirup, Minze, Limette, Secco
(auch alkoholfrei möglich)

Campari Spritz 6,80 €
Campari, Secco

Lillet Vive 6,80 €
Lillet Blanc, Thomas Henry Tonic-Water/Cherry Blossom/Goldberg Hibiscus Tonic

Martini Fiero Spritz 6,80 €
Martini Fiero, Secco

Limoncello Spritz 6,80 €
Limoncello, Secco

Ramazotti Rosato Spritz 6,80 €
Ramazotti Rosato, Secco

Luuy 6,80 €
Luuy Likör, Secco

Sarti Spritz 6,80 €
Sarti Likör (Blutorange), Secco/Bitter Lemon

Pimm's No.1 Cup 6,80 €
Pimm's No.1, Thomas Henry Ginger Ale

1 l

Perriere – Jouét 95,00 €
Grand Brut Champagner. Blumig-frischer und trockener Premium-Champagner.

Perriere – Jouét 95,00 €
Rosé Champagner. Floral, kräftig-fruchtiger Premium-Champagner.

Aperitif-Cocktails

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

Campari Soda oder Orange	7,50 €
mit Thomas Henry Sodawater oder O-Saft	
Martini	5,50 €
Bianco/Rosso/extra dry	
Negroni	8,60 €
Gin/Campari/Vermouth Rosso	
Manhattan	8,60 €
Whisky/Vermouth Rosso/Vermouth dry	
Americano	8,60 €
Campari/Vermouth Rosso/Soda	
Gimlet	8,60 €
Gin/Lime Juice	
Dry Martini	8,60 €
Gin/Vermouth extra dry	



Juliuspital

WEINGUT. WÜRZBURG.

Informieren Sie sich gerne bei unserem Team über die aktuellen Jahrgänge.

Aperitif	0,1 l	0,75 l	
Julius Secco	3,60 €		24,00 €
Echter Secco, secco (aus Müller-Thurgau und Bacchus). Duft nach Birnen und Äpfeln. Saftig und erfrischend.			
Julius Secco Pink	3,60 €		24,00 €
Julius Secco Pink, secco. Rotling (aus Müller-Thurgau und Domina). Erfrischend und spritzig mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren.			
Weiß	0,1 l	0,25 l	1 l
Silvaner	3,20 €	5,90 €	21,00 €
Trocken. Feinfruchtig und spritzig. Harmonisch eingebundene Aromen von Stachelbeere, Lychee, Apfel, Birne und Banane.			
Rot	0,1 l	0,25 l	0,75 l
Julius Rot	4,00 €	7,70 €	21,00 €
Trocken. Cuvée (aus Spätburgunder und Domina). Aromen von dunklen Waldbeeren, Brombeeren und Pflaumen.			

Weiß	0,1 l	0,25 l	0,75 l
Sneak Preview	3,60 €	6,70 €	18,00 €
Trocken. Unkomplizierte Allzweckwaffe, Rebsorte geheim. Fruchtig-würzige Noten von Stachelbeere, Litschi und Birne.			
Scheurebe	3,60 €	6,70 €	18,00 €
Trocken. Fruchtig-würzige Nase mit Noten von Mangos, kandierten Orangen und frischen Birnen.			
Best of Bacchus	3,60 €	6,70 €	18,00 €
Halbtrocken. Feinfruchtig, exotisch-fruchtige Nase mit Noten von schwarzer Johannisbeere, frischen Äpfeln und Blutorange. Dazu etwas Muskat und ein Hauch von Honigmelone.			
Rot	0,1 l	0,25 l	0,75 l
Rotling	3,60 €	6,70 €	18,00 €
Halbtrocken. Fruchtig-saftige Nase mit Noten von frischen Brombeeren, Schwarzkirschen und Erdbeeren. Dazu etwas rote Johannisbeeren und ein Hauch frischer Kräuter.			
Domina	3,60 €	6,70 €	18,00 €
Trocken. Traumhaft würzig, ein Mix aus Brombeeren, schwarzen Kirschen und heller Schokolade. Dazu eine subtile Zitrusnote.			

Rot aus aller Welt**0,25 l****0,75 l**

Frankreich

Corbière Cuveé**7,90 €****22,00 €**

Trocken. Weingut Gérard Bertrand.

Intensives, vielschichtiges Bouquet von dunklen Waldbeeren und Gewürzen.

Italien

Montepulciano d'Abruzzo**5,80 €****16,00 €**

Trocken. Weingut Farnese.

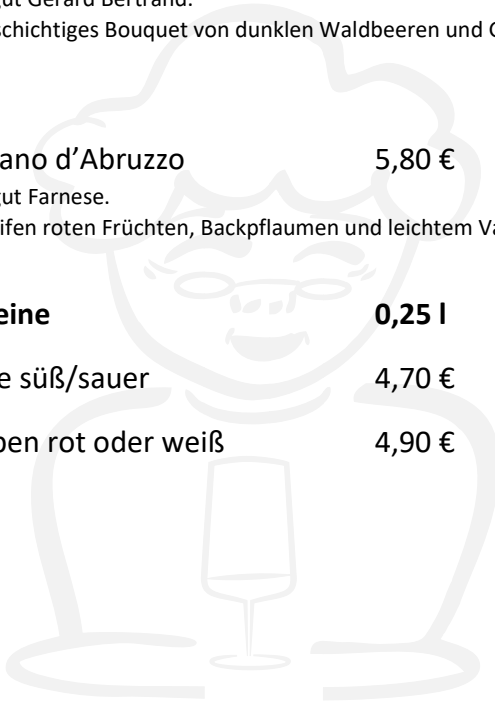
Bouquet von reifen roten Früchten, Backpflaumen und leichtem Vanilleton.

Weitere Weine**0,25 l**

Weinschorle süß/sauer

4,70 €

Hausschoppen rot oder weiß

4,90 €

Tageskarte

Täglich von 11.30 bis 14.00 Uhr sowie von 17.30 bis 21.00 Uhr servieren wir Ihnen wechselnde Gerichte und Salatvariationen.

Das aktuelle Tagesangebot an Vor-, Haupt- und Nachspeisen finden Sie auf der **Schiefertafel** an der Wand und auf unseren **Tischaufstellern**.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Gerichte gerne auch als kleine oder extra große Portion.

Süße Leckereien

In unserer **Kuchenvitrine** finden Sie täglich hausgemachte, teils auch vegane und glutenfreie Kuchen und Torten.

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

Herzhaftes zum Tagesausklang

Lassen Sie sich abends zu einem Glas Wein oder Bier eine Kleinigkeit munden, wie zum Beispiel:

Tapas zur Auswahl je 2,50 €

Oliven / Salsiccia / Käsewürfel

Schale Erdnüsse 2,50 €

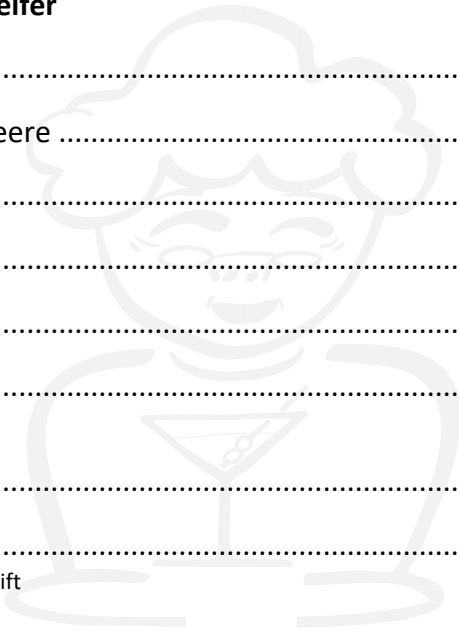
Nachos mit Käse überbacken und Dip 6,30 €

Rezeptpflichtige Getränke

Zu Risiken und Nebenwirkungen fragen Sie Ihre Barfrau oder Ihren Barmann!

Unser Whiskey-Booklet erhalten Sie an der Bar!

Verdauungshelfer	2 cl
Moor Birne	3,80 €
Finesse Himbeere	3,60 €
Altes Pflümle	3,30 €
Bratapfel	3,80 €
Edel Williams	4,90 €
GINie	3,80 €
Gin Likör	
OriGINal	4,60 €
Woodka	5,90 €
im Eichenfass gereift	



Tequila/Mezcal	2 cl	4 cl
Olmecca Gold	3,20 €	5,90 €
Olmecca Silver	3,20 €	5,90 €
Olmecca Alvos	4,50 €	8,30 €
Reposado/Eichenfass-gelagert		
Montelobos	5,70 €	10,00 €
Mezcal		

Likör	2 cl	4 cl
Ramazzotti	3,30 €	6,20 €
Campari	3,30 €	6,20 €
Il Santo Sambuca	3,90 €	7,20 €
Cointreau	3,30 €	6,20 €
Baileys	3,30 €	6,20 €
Chartreuse	3,90 €	7,20 €
Pernod	3,90 €	7,20 €
Southern Comfort	3,30 €	6,20 €

Grappa	2 cl	4 cl
La Trentina Barrique	4,40 €	8,20 €
Mischung aus weißen Trentiner Rebsorten, einige Monate Fassreifung		
Le Diciotto Lune	4,90 €	9,50 €
18 Monate im Eichen-Kirsch-Akazienfass gereift		
Le Giare Amarone	6,60 €	12,20 €
36 Monate in Eichenfässern gereift		

Rum	2 cl	4 cl
Havana 3 Años	3,30 €	6,00 €
Havana 7 Años	4,40 €	8,20 €
Kraken 2 Años	3,30 €	6,00 €
Myers Rum	3,30 €	6,00 €
Botucal 12 Años	4,90 €	9,20 €

Filler	0,2 l
Fritz Kola	3,00 €



Gin

Gin Tonic

Beefeater 8,50 €

4 cl Gin mit Thomas Henry Tonic Water

Elephant Gin, Hayman's London Dry, Lind and Lime,
The Duke, East 135, Law Gin, Citadelle 10,50 €

4 cl Gin mit Thomas Henry Tonic Water

Weitere Thomas Henry Filler

Ginger Ale / Spicy Ginger / Soda Water / Tonic Water /
Cherry Blossom Tonic / Bitter Lemon

Wodka	2 cl	4 cl
Absolut	3,30 €	6,00 €
Absolut Citron	3,30 €	6,00 €
Grey Goose	4,90 €	9,20 €
Stolychnaya	3,60 €	6,40 €
Belvedere	4,90 €	9,20 €
Woodka	5,90 €	11,20 €

Filler **0,2 l**

Säfte 3,00 €

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

Cocktails und mehr...

Hier finden Sie Medizin in reiner Form: „Verdünner“ kommen nicht zum Einsatz.

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

Cocktails

Moscow Mule	8,30 €
Wodka, Limettensaft, Spicy Ginger	
Sex on the Beach	8,90 €
Wodka, Peach Tree, Orange, Cranberry	
Caipirinha	8,50 €
Cachaça, Zucker, Limetten	
Gin Fizz	8,00 €
Gin, Zitrone, Sodawasser	
Clover Club (Eiklar)	8,30 €
Gin, Zitrone, Himbeer, Eiklar	
Whisky Sour (Eiklar)	8,30 €
Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiklar	
Horse's Neck	8,30 €
Bourbon, Ginger Ale	
Tequila Sunrise	8,90 €
Tequila, Orangensaft, Grenadine	
El Diablo	8,30 €
Tequila Blanco, Crème de Cassis, Ginger Ale	
Prince	8,30 €
Tequila, Licor 43, Kokosnuss, Sahne, Maracuja	

Mojito	8,80 €
Havanna 3 Años, Minze, Zucker, Limetten, Soda	
Bahama Mama	9,20 €
Rum, Malibu, Zitrone, Ananas, Orange	
Honolulu Juicer	9,20 €
Rum, Southern Comfort, Zitrone, Ananas	
Planters Punch	9,20 €
Rum, Zitrone, Grenadine, Orange, Ananas	
Piña Colada	9,20 €
Rum, Kokosnuss, Sahne, Ananas	
Coco Loco	9,20 €
Rum, Tequila, Gin, Kokosnuss, Ananas	
Zombie	10,80 €
Rum, Rum Overproof, Zitrone, Ananas, Orange	
Long Island Ice Tea	10,80 €
Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Kola	
Dark & Stormy	8,30 €
Gosling's Rum , Spicy Ginger	
Jackson Five	10,80 €
Jack Daniel's, Rum, Tequila, Triple Sec, Orange, Ananas	
Lynchberg Lemonade	8,30 €
Jack Daniel's, Triple Sec, Sprite	

Classics

Classic Mai Tai	9,80 €
Martinique Rum, Mandel, Limette	
Cosmopolitan	8,30 €
Wodka, Cointreau, Cranberrysaft	
White Russian	8,30 €
Wodka, Kahlua, Sahne	
Grasshopper	8,30 €
Crème de Menthe, Crème de Cacao, Sahne	
El Presidente	8,30 €
Havana 7 Años, Lillet, Grenadine	

Rezeptfrei (ohne Alkohol)

Passion Cooler	7,40 €
Limette, Holunder, Passionsfrucht, Maracuja, Soda	
Moskito	6,90 €
Limette, Minze, Rohrzucker, Bitter Lemon	
Black Mamba	6,90 €
Limette, Minze, Johannisbeere, Spicy Ginger, Soda	
Holiday	7,40 €
Zimt, Caramel, Apfel, Maracuja	
Dolce Vita	7,40 €
Kirsch, Ananas, Zitrone	
Ipanema	6,90 €
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	
Coconut Kiss	7,40 €
Kokosnuss, Sahne, Ananas, Kirsche	

Wie die „Alte Resi“ 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 Putzgliederung.“ Spätestens seit den 1870er Jahren stand das Haus im Eigentum der Familie Schraut, die dort von 1909 bis

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/>

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“.

Café-Restaurant-Bar Alte Residenzapotheke

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

0981 / 97 777 533

info@alteresi.de

www.alteresi.de



alte_residenzapotheke



Alte Residenz Apotheke

Alte
Resi[☕]