



Tradition & Atmosphäre in Wadern

Herzlich Willkommen im Dagstuhler Hof

Der „Dagstuhler Hof“ in Wadern existiert seit über 150 Jahren. Wann genau er in der Stadtmitte von Wadern erbaut wurde, lässt sich nicht mehr nachvollziehen. Allerdings existiert aus dem Jahr 1857 noch ein Antrag des damaligen Besitzers Johann Gerhard Lehnen, der um eine Konzession zum Bau einer Brauerei „an das schon länger bestehende Wohnhaus“ ersuchte. Diesem Antrag wurde stattgegeben und die Brauerei entstand mit anhängendem Stallgebäude für die Brauereipferde „aus massiven Steinen“ und mit Ziegeln und Schiefer gedeckt an der Stelle, wo heute die „Kleiderhalle“ zu finden ist. Der Kessel befand sich wohl laut Antrag an der Seite des Wohnhauses, des jetzigen Restaurants, der Dachboden diente als Fruchtspeicher.

Anfang der 1870er Jahre betrieb die Familie bereits ein Gasthaus, denn der Waderner Ludwig Koch fand bei seinen Recherchen einen Eintrag, wonach die Bürger sich im Anschluss an die ersten offiziellen Festlichkeiten zum Sedantag noch im „Saal Lehnen“ trafen. Dieser Gedenktag erinnerte im Deutschen Kaiserreich an die siegreiche Schlacht von Sedan am 2. September 1870 im Deutsch-Französischen Krieg und wurde ab 1871 gefeiert. Um 1875 wechselte das Anwesen den Besitzer, wurde zur „Brauerei und Gästehaus Martin Zimmermann“. 1890 gab es noch sage und schreibe vier Brauereien in Wadern. Lange Zeit diente der Keller des Hauses als Eislager, das im Winter mit Eisblöcken bestückt und für die Brauerei genutzt wurde. Die Familie Zimmermann gab den Betrieb 1909 auf, es folgten wechselnde Besitzer. Etwa um diese Zeit entstand auch der Name „Wirtschaft zum Dagstuhlerhof“. Die Merziger Saarfürst-Brauerei kaufte dann um 1920 ihre Konkurrenz auf und verpachtete sie, wobei die Bierherstellung eingestellt wurde. Ab den 30er Jahren übernahmen dann die Eheleute August und Elisabeth Dubois den „Dagstuhler Hof“.

Ab dem Sommer 1940 wurde der „Dagstuhler Hof“ als Lager für französische Kriegsgefangene genutzt, die in den umliegenden Dörfern bei den Bauern bei der Feldarbeit helfen mussten. In den letzten Kriegstagen im Frühjahr 1945 wurde das Anwesen stark zerstört und ab 1947 von der Familie Dubois aufgebaut. „Bereits 1949 haben wir mit dem Gesangverein wieder dort geprobt“, erinnert sich Ludwig Koch. Der Gebäudeteil, in dem die Brauerei war, wurde nicht wieder errichtet, hier entstand kurze Zeit später die „Kleiderhalle“. Bis Ende der 80er Jahre war der „Dagstuhler Hof“ eine feste Adresse in Wadern.

Nach wechselnden Besitzern und der Einstellung des Betriebes seit einigen Jahren, hat die Familie Schnur im Jahr 2008 das Gebäude übernommen, vollständig renoviert und zu einem Wirtshaus mit anspruchsvoller Atmosphäre und einem Hotelbetrieb mit 14 Zimmern ausgebaut.

*Unser Team freut sich auf Ihren Besuch
Der alte Dagstuhlerhof*





Tradition & Atmosphäre in Wadern

Aperitif

<i>Hugo</i>		4,00 Euro
<i>Aperol Sprizz</i>		4,00 Euro
<i>Crémant d'Alsace</i>	0,1 l Gl.	3,00 Euro
<i>Hausaperitif</i>	0,1 l Gl.	3,50 Euro
<i>Kir Royal (mit Crémant d'Alsace)</i>	0,1 l Gl.	3,50 Euro
<i>Kir</i>	0,1 l Gl.	3,50 Euro
<i>Campari 1)</i>	4 cl	2,50 Euro
<i>Campari 1)</i>	<i>Orange oder Soda</i>	3,00 Euro
<i>Ricard</i>	2 cl	2,50 Euro
<i>Martini 1) Bianco, Rosso, Extra Dry, Rosato oder D'oro</i>	5 cl	2,50 Euro
<i>Sherry, Sandeman</i>	<i>Trocken oder Medium</i>	5 cl
<i>Portwein, Sandeman</i>	<i>Tawny</i>	5 cl

Alkoholfreie Aperitifs

<i>Campari Sprizz</i>	3,00 Euro
<i>Hausaperitif</i>	3,50 Euro

1) = mit Farbstoff

Alle Preise inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Dagstuhler Hof 66687 Wadern Poststraße 2 Telefon 06871 9209516



Tradition & Atmosphäre in Wadern

Suppen

<i>Tagessuppe</i>	2,50 Euro
<i>Kokos-Currysuppe mit gebratenen Shrimps</i>	4,50 Euro

Vorspeisen

<i>Feldsalat mit gebratenen Champignons und Aioli</i>	5,50 Euro
<i>Hausgebeitzer Lachs mit Kartoffelrösti und Senf-Dillsoße</i>	7,80 Euro
<i>Champignons gefüllt mit Blattspinat auf Gorgonzolasauce</i>	7,90 Euro

Vegetarische Gerichte

<i>Allgäuer Käsespätzle mit feinen Butterzwiebeln und kleinem Salat</i>	8,80 Euro
<i>Bunte Gemüseplatte, reichliche Auswahl an Marktfrischem Gemüse mit Kartoffelrösti und Sauce Hollandaise</i>	10,50 Euro

Alle Preise inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Dagstuhler Hof 66687 Wadern Poststraße 2 Telefon 06871 9209516



Tradition & Atmosphäre in Wadern

Fleischgerichte

<i>Putenschnitzel „Tessiner Art“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu grüne Nudeln</i>	<i>10,80 Euro</i>
<i>Schweineschnitzel mit Allgäuer Bergkäse umhüllt an Champignonrahmsoße, mit Spätzle und kleinem Salat</i>	<i>10,90 Euro</i>
<i>Grüne Nudeln „Alfredo“ an einer Sahnesauce mit Putenstreifen, Shrimps, Champignons, Knoblauch und Parmesan</i>	<i>12,80 Euro</i>
<i>Schweinemedallions mit Apfel-Calvados-Soße frischem Gemüse, dazu Butternudeln</i>	<i>13,80 Euro</i>
<i>Wiener Schnitzel (Kalb) mit Pommes frites und kleinem Beilagensalat</i>	<i>14,80 Euro</i>
<i>Rumpsteak wahlweise mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Champignons oder Pfefferrahmsoße dazu Pommes frites Bratkartoffeln gegen Aufpreis</i>	<i>17,80 Euro 2,50 Euro</i>

Aus Fluss und Meer

<i>Gegrillte Scampis auf Tagliatelle “alio e olio” und mediterranem Gemüse</i>	<i>15,50 Euro</i>
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und buntem Salat</i>	<i>16,50 Euro</i>

Alle Preise inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Dagstuhler Hof 66687 Wadern Poststraße 2 Telefon 06871 9209516



Tradition & Atmosphäre in Wadern

Salate

Salat „Gräfin Oktavie“

*Blattsalate der Saison mit Rohkostsalaten,
gebratenen Champignons und Putenstreifen*

9,80 Euro

Salat „Dagstuhler Hof“

*Blattsalate der Saison mit Rohkostsalaten,
getrockneten Tomaten, karamellisiertem Knoblauch und Roastbeefstreifen*

12,80 Euro

Salat „Pêcheur“

*Blattsalate der Saison mit Rohkostsalaten,
mit gebratenen Edelfischen und Scampis*

12,90 Euro

Desserts

Vanilleeis

mit heißen Sauerkirschen und Sahne

4,50 Euro

Crème Brûlée

mit frischen Früchten umlegt

5,50 Euro

Hausgemachtes Mousse au Chocolat

mit frischen Früchten

5,50 Euro

Praliné im Glas

mit frischen Früchten garniert

5,50 Euro

Alle Preise inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Dagstuhler Hof 66687 Wadern Poststraße 2 Telefon 06871 9209516



Tradition & Atmosphäre in Wadern

Offene Weißweine

<i>Orvieto Classico</i> <i>Lieblich, Amabile</i> <i>Italien</i> <i>Gefälliges, leichtes Bukett mit delikatem Duft von Pfirsichblüten.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Château de Sérane</i> <i>Chardonnay, Pays DÓC</i> <i>Lezignan/Corbières</i> <i>Das nach Zitrusfrüchten und weißen Blüten duftende Bukett, leitet zu einem ausgewogenen frischen Gaumen mit nachhaltigem Aroma.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,40 Euro</i>
<i>Riesling</i> <i>Feinherb, Weingut Scholisch</i> <i>Leitwen/Mosel</i> <i>Junger fruchtiger Weißwein, mit einer dezenten Säure.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,60 Euro</i>
<i>Picpoul de Pinet</i> <i>Côteaux du Languedoc</i> <i>Castelnau de Guers</i> <i>Ein ausdrucksstarkes Bukett mit Aromen von weißem Pfirsich, Ananas und exotischen Früchten. Am Gaumen ist er fein und elegant.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,80 Euro</i>
<i>Weißer Burgunder</i> <i>Trocken, Weingut Schmidt</i> <i>Nahe</i> <i>Ein fruchtiger Burgunder mit feinen Aromen von Nuss und etwas Honig. Sehr fein ausgewogener Geschmack.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,60 Euro</i>

Unsere Flaschenweine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte.

Alle Preise inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Dagstuhler Hof 66687 Wadern Poststraße 2 Telefon 06871 9209516



Tradition & Atmosphäre in Wadern

Offene Rotweine

<i>Leiwener Klostergarten Spätburgunder, Selektion „KS“ Weingut Scholisch, Leiwen/Mosel Ein fein samtiges Bukett, mit einem feinen, an schwarze Johannisbeeren, Brombeeren und Bittermandeln erinnernden Aroma.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,80 Euro</i>
<i>Château de Sérame Merlot, Pays D'OC Lezignan/Corbières Ein feines Bukett aus sehr reifen roten Früchten. Elegant und großzügig.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Côtes du Rhône "Les Portes du Castelas" Châteauneuf du Pape Ein charakteristisches Bukett des Grenache mit komplexen Aromen von roten Früchten und Gewürzen.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,80 Euro</i>
<i>Prélude de Château Marsau Bordeaux Côtes de Francs Die Nase dominiert von roten, kleinen Früchten mit würzigem Bukett. Am Gaumen wirkt er fruchtig, frisch und leicht.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,70 Euro</i>

Alle Preise inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Dagstuhler Hof 66687 Wadern Poststraße 2 Telefon 06871 9209516



Tradition & Atmosphäre in Wadern

Offene Roséweine

Château de Sérème 0,2 l 3,20 Euro
Syrah, Pays D'OC
Lézignan/Corbières
Das charmante Bukett entfaltet ein intensives Aroma aus kleinen, roten Früchten.

Château Bellevue la Randée 0,2 l 3,80 Euro
Galgon/Bordeaux
Seidig und perfekt ausgewogen mit zauberhaften Aromen von reifen, roten Beeren und delikate florale Noten.

Warme Getränke

Tasse Kaffee 1,80 Euro
Latte Macchiato 2,50 Euro
Lattino 2,00 Euro
Espresso 1,60 Euro
Espresso doppelt 1,60 Euro
Espresso Macchiato 2,00 Euro
Cappuccino 2,00 Euro
Tasse Kakao 2,60 Euro
Milchkaffee 2,00 Euro

Zusätzliche Geschmacksverfeinerung in den Heißgetränken 0,50 Euro
(Vanillesirup, Amaretto Sirup, Haselnuss Sirup, Caramelsirup)

Glas Tee (Eilles Tea Diamant) 1,80 Euro
(English Select Ceylon, Asia Superoir Green Tea, Sommerbeere, Kräutergarten, Pfefferminzblätter, Kamillenblüten)

Alle Preise inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Dagstuhler Hof 66687 Wadern Poststraße 2 Telefon 06871 9209516



Tradition & Atmosphäre in Wadern

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser, GMQ</i>	<i>0,25 L</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>(Sprudel oder Still)</i>	<i>0,75 L</i>	<i>4,20 Euro</i>
<i>Apfelsaft (Naturtrüber Direktsaft)</i>	<i>0,2 L</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Apfelsaft-Schorle</i>	<i>0,2 L</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Fanta 1)</i>	<i>0,2 L</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Cola 1)</i>	<i>0,2 L</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Sprite 1)</i>	<i>0,2 L</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Spezi 1)</i>	<i>0,2 L</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Schweppes, Bitter Lemon 1)</i>	<i>0,2 L</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Schweppes, Tonic Water 1)</i>	<i>0,2 L</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Maracujasaft</i>	<i>0,2 L</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Sauerkirschsft</i>	<i>0,2 L</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Traubensaft</i>	<i>0,2 L</i>	<i>1,60 Euro</i>

Alkoholfreie Biere

<i>Karlsberg Gründels</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33 L</i>	<i>1,80 Euro</i>
<i>Karlsberg Gründels fresh</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33 L</i>	<i>1,80 Euro</i>
<i>Malzbier</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33 L</i>	<i>1,80 Euro</i>
<i>Weizenbier (Paulaner)</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,5 L</i>	<i>3,00 Euro</i>

1) = mit Farbstoff

Alle Preise inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Dagstuhler Hof 66687 Wadern Poststraße 2 Telefon 06871 9209516



Tradition & Atmosphäre in Wadern

Bier vom Fass

<i>Karlsberg Urpils</i>		0,25 L	1,60 Euro
<i>Karlsberg Urpils</i>		0,5 L	3,00 Euro

Biere

<i>Karlsberg Urpils</i>	<i>Flasche</i>	0,33 L	1,80 Euro
<i>Weizenbier, Dunkel (Paulaner)</i>	<i>Flasche</i>	0,5 L	3,00 Euro
<i>Weizenbier, Hefetrüb (Paulaner)</i>	<i>Flasche</i>	0,5 L	3,00 Euro

Spirituosen

<i>Asbach Uralt, feiner Weinbrand</i>		2 cl	2,50 Euro
<i>Jack Daniels, Whisky</i>		2 cl	2,50 Euro
<i>Fernet Branca oder Fernet Menta</i>		2 cl	2,00 Euro
<i>Jägermeister</i>		2 cl	2,00 Euro
<i>Wodka</i>		2 cl	2,00 Euro
<i>Baileys</i>		2 cl	2,00 Euro
<i>Carlos I</i>		2 cl	2,50 Euro
<i>Hennessy Cognac</i>		2 cl	3,50 Euro
<i>Williams</i>		2 cl	1,80 Euro
<i>Mirabelle</i>		2 cl	1,80 Euro
<i>Kirsch (Nussbaumer)</i>		2 cl	2,50 Euro
<i>Malteser Aquavit</i>		2 cl	2,00 Euro
<i>Linie Aquavit</i>		2 cl	2,50 Euro
<i>Sambuca</i>		2 cl	2,50 Euro
<i>Ramazotti</i>		4 cl	2,50 Euro

Alle Preise inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Dagstuhler Hof 66687 Wadern Poststraße 2 Telefon 06871 9209516



Tradition & Atmosphäre in Wadern

Feine Obstbrände von Scheibel

FINESSE

Die "Vermählung" dieser Fruchtauszüge mit dem Destillat macht die Finesse aus. Es entstehen besonders fruchtige, vollkommene und runde Spirituosen.

		<i>2 cl</i>	<i>2,30 Euro</i>
<i>Williams-Destillat</i>	<i>(Mit edlem Fruchtauszug)</i>		
<i>Aprikose</i>	<i>(Schmeck nach Sommer das ganze Jahr)</i>		
<i>Mirabelline</i>	<i>(Die wunderbare Schöne)</i>		
<i>Orange</i>	<i>(Den Süden im Glas)</i>		

"Alte Zeit" Brände

Seltene und rare Fruchtarten bilden einzigartige Primär-Aromen. Die besonders schonende Gärung und Destillation über Holzfeuer lockt die auffallend vielseitigen Sekundär-Aromen hervor. Die ungewöhnlich lange Reifezeit bewirkt Tertiär-Aromen, die in Geschmack und Nachklang einmalig sind.

		<i>2 cl</i>	<i>4,70 Euro</i>
<i>Nancy-Mirabelle</i>	<i>(Die „Wunderbare“)</i>		
<i>Zibärtele Brand</i>	<i>(Wildpflaume)</i>		
<i>Acher-Kirsch</i>	<i>(10 Jahre gereift)</i>		
<i>Grapefruit</i>	<i>(Naturtrüb)</i>		

Alle Preise inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Dagstuhler Hof 66687 Wadern Poststraße 2 Telefon 06871 9209516