

VOGTLÄNDISCHE KÜCHE



ALTES HANDELSHAUS

• MENU •



EIN HISTORISCHER ORT



Eigentlich müsste es heißen - die beiden Handelshäuser. Das augenscheinliche Hauptgebäude, das von der Straßberger Straße aus zugänglich ist, ist eigentlich das Nebengebäude, gebaut um 1850 auf Resten eines barocken Vorgängerbaues. Das tatsächliche Hauptgebäude ist das Haus im Zwingerbereich, entlang dem Mühlberg, erbaut 1789. Der Bauplatz ist stadthistorisch außerordentlich bedeutsam. Er ist Teil des Zwingerbaus an der Westseite der Stadtbefestigung.

Der Zwingeranbau ist eine Verstärkung der Wehranlage und als „Pomerium“ schon in der Urkunde vom Jahr 1214 erwähnt. Durch die Entwicklung der Waffentechnik ging die militärische Notwendigkeit der Befestigung verloren, der Zwingerbereich wurde nicht mehr instand gehalten und verfiel. Nach zwei, an der inneren Stadtmauer erhaltenen Baugedenksteinen wurden die innere und äußere Stadtmauer 1640, auf dem Höhepunkt des 30-jährigen Krieges, wieder mit modernen Schießscharten für Feuerwaffen neu errichtet. Eine genaue Rekonstruktion des äußeren Stadtmauerstücks von 1640 am Mühlberg erfolgte 2005 im Auftrag der Stadt Plauen. Dabei wurden die originalen Putzreste aus der Erbauungszeit in den Schießscharten als „Geschichtsfenster“ sichtbar gelassen.

Das barocke Handelshaus wurde mit den Längswänden genau auf der äußeren und inneren Stadtmauer gegründet. Der Aushub für die gewaltige Kelleranlage erfolgte sehr tief, so dass von den mittelalterlichen Vorgängerbauten keine Spur blieb. Das Handelshaus Teil Mühlberg wurde 1789 in einem Guss vom Keller bis zum Dachfirst neu errichtet. Für die Zeit des ausgehenden 18. Jahrhunderts war es ein Großhandelshaus. Die Keller waren die „Kühlzellen“ und das Handelsgewölbe im Erdgeschoss war für Schüttgüter und Feinwaren (in Wandschränken und auf den Lagerpfosten) gebaut. Die Hauptzufahrt erfolgte über den Alten Teich. Da die Stadtmauer um 1789 ihre militärische Bedeutung völlig verloren hatte, wurde beim Malzhaus ein großes Durchfahrtstor für Handelswagen durch die innere Stadtmauer gebrochen. Die Anlieferung und der Abtransport erfolgten dann im Zwingerbereich durch das große Granittor im Giebel des Handelshauses.

Das kleine Gebäude davor war das Kontor, ebenfalls 1789 errichtet. Aus der gleichen Zeit ist das dem Kontorgebäude gegenüber liegende „Scheintor“, erhalten. Ein dem Zeitgeist entsprechendes architektonisches Schmuckelement, für das es im Vogtland

kein zweites Beispiel gibt. Hinter dem Kontorgebäude in Richtung Malzhaus, auf der inneren Stadtmauer befindet sich ein Pavillonbau, als Fachwerkkonstruktion im ausgehenden 18. Jahrhundert errichtet. Er diente dem damals bürgerlichen Geselligkeitsbedarf beim Kaffee- und Teeegenuss. Es gab damals etliche dieser Pavillons, unserer hier ist als einziger in Plauen erhalten. In diesem Pavillon wurde 1789 die erste Plauerer Freimaurerloge „Zu den 3 Flammen“ gegründet. Der kleine Pavillonraum birgt noch originale Ausmalungsreste aus der Erbauungszeit. Wie archäologische Untersuchungen beweisen und alte Stadtpläne dokumentieren war der Biergartenbereich nie bebaut. (Hausgarten).

Das eigentliche „Alte Handelshaus“ an der Mühlbergseite hat 1,10 m starke massiv gemauerte Außenwände aus Handstrichziegeln, mit Kreuzgratgewölben, die noch den originalen Putz und die wieder frei gelegte, originale Farbigkeit von 1789 haben. Der alte Handelraum wurde nie umgebaut, er ist ein Stück „vergessene Welt“. Mit den 3 mächtigen Mittelpfeilern und den ebenfalls original erhaltenen Fußbodenplatten ist es mit einer Platzkapazität für 100 Personen ein grandioser Gastraum.

Das Haus an der Straßberger Straße 17 wurde um 1850 errichtet. Im Erdgeschoss war ein Laden und die Obergeschosse wurden als Wohnungen genutzt. Ende des 19. Jahrhunderts entstand dann der bekannte Kolonialwarenladen „Gebhardt“ mit Futtermittelgroßhandel im hinteren Barockhaus. Eine Besonderheit ist die aus dem Plauerer Abbruchhaus, Weberstraße 2 gerettete Tapetendecke von 1870. Sie war im 1. Obergeschoss des weggerissenen Hauses die Wohnzimmerdecke der Familie Maximilian Waase, welche im Erdgeschoss die bekannte Gemüse- und Kolonialwarenhandlung „Ullmann und Waase“ betrieb. In den Obergeschossen sind noch Stuckdecken aus der Erbauungszeit erhalten. Neben dem Tor-schließer-Haus wurde an Stelle eines mittelalterlichen kleinen Vorgängerbaus 1876 neu errichtet. Das Treppenhaus besteht aus einer großen steinernen Wendeltreppe. Es war mit pompejanischen Farben ausgemalt. Die alte Farbfassung wurde vollständig nach Befund rekonstruiert.

Mit der Sanierung der Gesamtanlage wurde im Januar 2006 begonnen.

Planung und Gestaltung:
Baubüro Thomas Wunderlich Plauen



Gerichte



SPEISEKARTE / MENU

SUPPENKÜCHE / SOUP KITCHEN

- Zwiebelsuppe mit Sherry 5,50
Onion Soup with Sherry
- Herzhaft deftige vogtländische Brotsuppe 5,50
Hearty Bread Soup

KLEINE SALATKÜCHE / SMALL SALAD KITCHEN

- Handelshaus-Salat-Mix 6,50
Mixed Salad „Old Trading House“ style
- Hirtensalat mit Knoblauchdressing & Fetakäse 7,90
Mixed Salad with garlic dressing & feta cheese
- Rote-Bete-Salat mit Hirtenkäse,
Zwiebeln & Nüssen 7,90
Beetroot Salad with feta cheese, onions & nuts
- Brokkolisalat mit Kirschtomaten & Mandeln 7,90
Broccoli Salad with cherry tomatoes & almonds



GROSSE SALATKÜCHE / *LARGE SALAD KITCHEN*

... dazu Baguettekörbchen / ... with bread basket

Zanderfilet „Knusperkruste“ 16,90
auf Salatallerlei, mit fruchtiger Himbeer-Vinaigrette
angerichtet

***Crispy fried pike-perch**
on a mixed salad with a raspberry vinaigrette*

Geflügelleber in Sherry 15,90
kräftig gebraten, auf frischem Salat der Saison
& Himbeer-Vinaigrette

***Poultry liver fried with Sherry**
and served with a fresh seasonal salad*

RÖSTBROTE / *ROASTED BREAD*

KNOBL-SCHWARZBROT-STICKS im Körbchen 5,50
Garlic brown bread sticks in a basket

KNOBL-BAGUETTE geröstet (2 Stück)..... 2,90
Roasted baguette with garlic (2 slices)

RÖSTBROT mit Tomaten (1 Stück) 4,50
Roasted bread with tomatoes (1 slice)

KNOBL-RÖSTBROT (1 Stück) 2,90
Roasted garlic bread (1 slice)



KLEINER HUNGER / **SMALL DISHES**

- Hausgemachtes **Würzfleisch** - vom Schwein - 7,90
Homemade „Würzfleisch“
(pork meat cooked in a cream sauce
& topped with melted cheese)
- Lachshäppchen** 8,50
2 feine Baguettescheiben mit geräucherter
Lachs & Honig-Senf-Marinade
Salmon Canapé
(2 slices of baguette topped with smoked salmon
& a honey-mustard marinade)
- Bruschetta** (2 Stück) 7,90
mit Parmesan gratiniert
Bruschetta with Parmesan (2 slices)
- Knobi-Dip und Baguette** 5,90
Garlic dip and baguette
- Näpfchen Knobi-Gürkchen** 2,90
Small bowl of garlic pickled gherkins
- Handelshaus-Hummus** mit Knobi-Röstbrot 5,90
(Kichererbsen-Sesam-Mus arabische Art)
Hummus Old Trading House Style with roasted garlic
bread (chickpea sesame puree Arabic style)

HERZHAFT KALTES / **HEARTY COLD DISHES**

- Kleines Tatar natur** mit Eigelb, roten Zwiebeln, 14,90
Butter und Brot
Steak Tatar with egg yolk, red onions served with butter
and crusty bread
- Kleines Handelshaus-Tatar** (HAUSMARINADE) .. 15,90
mit Eigelb, Zwiebeln, Ingwer, Chili & Kapern,
Butter & Brot
Steak Tatar (house marinade)
original recipe with egg yolk, onions, ginger, chilli & capers,
served with butter & crusty bread
- Hackepeter** mit Eigelb, Knobi & Kümmel, 13,90
saurer Gurke, Zwiebeln, Butter und Brot
Minced Meat (raw), with egg yolk, garlic & caraway seeds,
onions, pickled gherkins, served with butter & crusty bread



HAUPTGERICHTE



GROSSER HUNGER

EINHEIMISCHE SPEZIALITÄTEN / LOCAL SPECIALITIES

... mit Kloß oder hausgemachten Bambes, dazu Rotkohl
... served with dumpling or potato fritters & red cabbage

KNUSPRIGE Bauernente *Crispy „Farmer-style“ duck*

¼ Ente 17,50
¼ of a duck
½ Ente 24,90
½ of a duck

Deftige hausgewickelte Rinderroulade 22,00
Homemade hearty Roll of Beef

Vogtländischer Sauerbraten - vom Rind - 19,90
„Vogtland-style“ braised beef
(marinated in vinegar and herbs)
≈ wie bei Müttern ≈
≈ mum's recipe ≈



Gegrillte Schweinshaxe in Meerrettichsoße 17,90
mit Weinsauerkraut, Senf & Kloß
Grilled Pork Knuckle in a horseradish sauce
with white cabbage, mustard & dumpling

LUST AUF STEAK / STEAKS

Rinderfiletsteak 29,00
an Cognac-Pfeffer-Jus, dazu Tagliatelle
Fillet of beef
in Cognac-pepper gravy, served with tagliatelle

Roastbeef mit Rosmarin-Senf-Kruste,
an Pfefferrahmsoße, dazu Tagliatelle 25,00
Roast Beef
topped with a rosemary-mustard-crust, served with tagliatelle

- Bitte teilen Sie dem Servicepersonal
Ihre gewünschte Garstufe mit -
Please tell the service how you like your meat:
bleu, english, medium rare, medium, medium well, well done



FISCHGERICHTE / FISH

Mild-Matjesfilets an Bambes 15,90

mit zarten Apfelscheiben, Zwiebeln & Gewürz-
gurke, mit einer frischen Honig-Senf-Marinade

Mild Pickled White Herring

on potato fritters with sliced apple rings

*and garnished with onions, topped with fresh honey-mustard
dressing*

Zanderfilet auf der Haut gebraten, 18,90

mit Weinsauerkraut & Bratkartoffeln

Fillet of Pike-perch *fried on the skin*

with pickled cabbage and fried potatoes

Frische Forelle 19,90

Fresh Trout

„Deutsche Art“

mit Knoblauch & Buttermandeln gebraten,
dazu Kartoffeln

„German-style“ *fried with butter almonds, garlic,
served with potatoes*

„Indische Art“

mit Buttermandeln, Knobi, Chili & Kurkuma
gebraten, dazu Kartoffeln

„Indian-style“ *fried with butter almonds, garlic,
chilli and turmeric, served with potatoes*



DEFTIGE SCHNITZEL- & PFANNENGERICHTE

SCHNITZELGERICHTE / HEARTY DISHES FROM THE PAN

VOM KALB / VEAL

- Kalbsschnitzel 24,90
Kartoffelstampf, Feldsalat
Breaded Escalope of Veal, served with mashed potatoes, lamb's lettuce & cranberries
- Cordon-Bleu vom Kalb 24,90
gefüllt mit Schinken & Käse, dazu Bambes oder
Bratkartoffeln
Breaded Veal cutlet filled with ham and cheese, served with potato fritters or fried potatoes

VOM SCHWEIN / PORK

- mit Bambes oder Bratkartoffeln -
- with potato fritters or fried potatoes -

- Handelshaus-Schnitzel 16,90
gefüllt mit Käse & Pfeffersalami
Schnitzel Old Trading House Style
breaded pork escalope filled with cheese and salami
- Knoblauch-Schnitzel 16,90
mit Käse überbacken
Garlic-Schnitzel gratinated with cheese
- Bauern-Schnitzel 16,90
mit Tomato-Mozzarella überbacken
Schnitzel Farmer Style
topped with tomatoes and melted mozzarella cheese

BAMBES-KLASSIKER / CLASSIC POTATO FRITTER-DISHES

- Rostbrätel auf Bambes - vom Schweinenacken - 15,90
mit viel gedünsteter Zwiebel & Senf
„Rostbrat!“ (marinated and grilled cutlet of pig neck) topped with a lot of fried onions, mustard, served with potato fritters
- Knoblauchsteak - vom Schweinenacken - 16,90
mit Käse überbacken & hausgemachten Bambes
Garlic Steak with plenty of garlic and gratinated with cheese, served with potato fritters

BEILAGENAUSWAHL EXTRA:

SELECTION OF SIDE DISHES EXTRA:

- Grüne Erbsen in Butter geschwenkt 4,90
Green peas tossed in butter
- Brokkoli-Mandel-Gemüse 4,90
Broccoli-almond vegetables



BAMBES KÜCHE /

POTATO FRITTER DISHES

VOGTLÄNDISCHE KARTOFFELPUFFER

- TÄGLICH FRISCH GERIEBEN -

Potato fritters „Vogtland-style“

- always freshly prepared in our kitchen -

Würzig-deftiger Handelshaus-Bambes 15,90

mit feinem, pikant zubereitetem Hackfleisch
(vom Rind), Tomate und Gouda überbacken,
dazu knackige Salate

Spicy “Old Trading House” potato fritter

*filled with spicy minced beef, tomatoes, gratinated with
gouda cheese, served with fresh salad*

Herzhaftes Bierfleisch - vom Rind - 17,90

mit Schwarzbier vom Fass zubereitet,
dazu Bambes

Hearty Beef Casserole

in a rich dark beer sauce, served with potato fritters

ZUM SCHLEMMEN / FEASTING

Lachs-Schlemmer-Bambes 16,50

geräucherte Lachsroschen mit groben Bambes,
Kräuterschmand & einer knackigen Salatvariation

Smoked Salmon

with potato fritters, herbal sour cream and a mixed salad

Puten-Schlemmer-Bambes 15,90

Putenleber knusprig gebraten & mit Sherry abgelöscht,
auf groben, hausgemachten Bambes,
mit leckerer Himbeer-Vinaigrette

Crispy fried turkey liver with Sherry

on potato fritters topped with delicious raspberry vinaigrette

„Großväterchens“-Schlemmer-Bambes 19,90

Schweinesteak mit Käse überbackenem Würzfleisch,
dazu frische Champignonsoße & knusprige Bambes

Pork Steak „Grossväterchen“ with 'ragout fin'

*(pork meat cooked in a cream sauce & topped
with melted cheese), served with potatoe pancakes
& mushroom sauce*



VEGETARISCH / **VEGETARIAN DISHES**

Rote-Bete-Bambes 14,90
mit Hirtenkäse, Nüssen, Schmand & Salat-Bouquet

Beetroot Potato fritters

topped with feta cheese, nuts, sour cream & salad bouquet

Tomaten-Mozzarella-Bambes 14,90
an Kräuter-Schmand & Salat-Bouquet

Tomato Mozzarella Potato fritters

with herbal sour cream & salad bouquet

SÜSS / **SWEET**

Bambes - Apfelmus 7,90
mit Puderzucker & frisch aufgeschlagener Sahne

Potato fritters

with apple sauce & freshly whipped cream

Bambes - Preiselbeere 7,90
mit Hagelzucker & frisch aufgeschlagener Sahne

Potato fritters

with cranberries, sugar & freshly whipped cream



KINDERKARTE / CHILDREN'S MENU

1 KLOSS <i>1 DUMPLING</i>	mit Soß <i>with gravy</i>	3,90
2 KLÖSSE <i>2 DUMPLINGS</i>	mit Soß <i>with gravy</i>	6,00
PANIERTE FISCHLIS 3 Stück <i>3 BREADED FISH FINGERS</i>	mit Kartoffelbrei <i>with mashed potatoes</i>	9,90
NUDELN <i>PASTA</i>	mit Tomatensoße & Käse <i>with tomato sauce and cheese</i>	6,90
EIERKUCHEN <i>PANCAKE</i>	mit Apfelmus <i>with apple sauce</i>	5,90
KINDERSCHNITZEL <i>CHILDREN'S SCHNITZEL</i>	mit Kartoffeln & Erbsen <i>with potatoes & peas</i>	9,90
BAMBES <i>POTATO FRITTERS</i>	mit Apfelmus & Puderzucker <i>with apple sauce & icing sugar</i>	7,90
KINDER- ÜBERRASCHUNGSEIS <i>CHILDREN'S SURPRISE ICE CREAM</i>	4,50

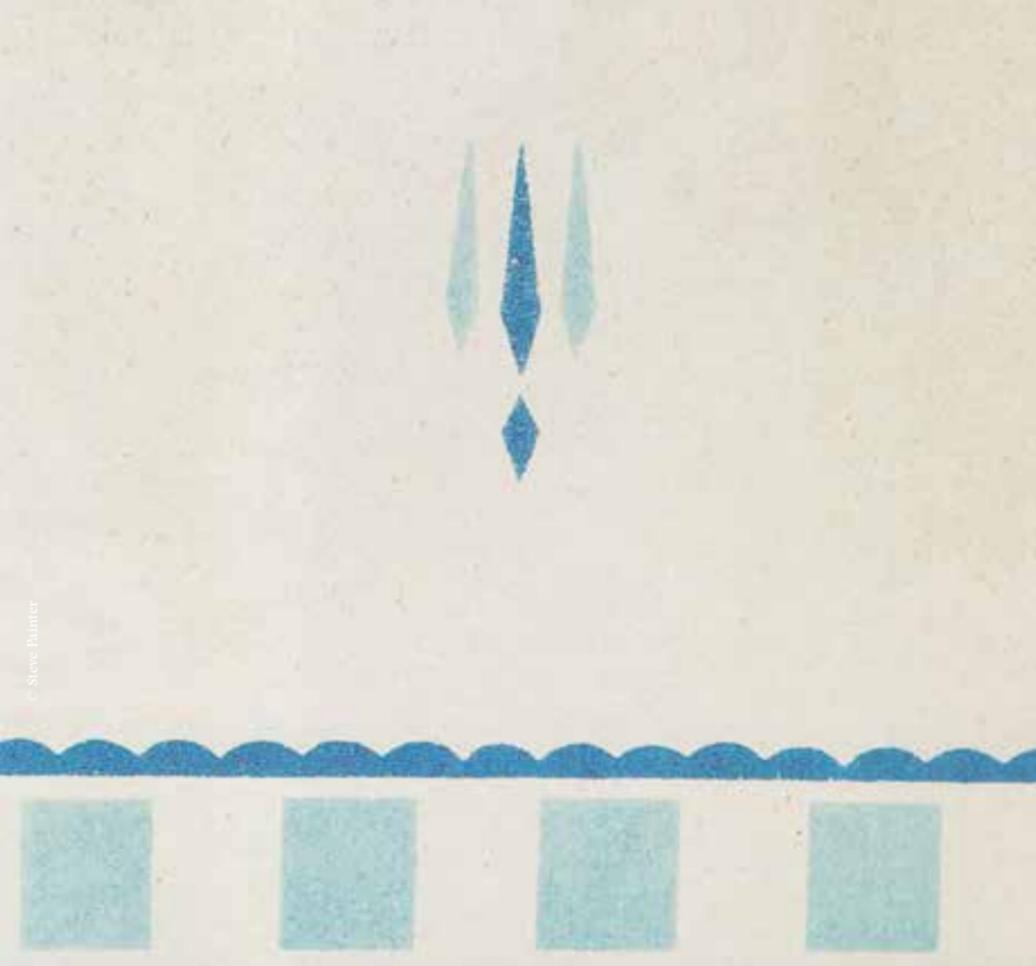








Was Süßes noch?



DESSERTKARTE / SOMETHING SWEET?

HAUSGEMACHTE EIERKUCHEN HOMEMADE PANCAKES

- mit Zimt & Zucker .. 5,90
with sugar & cinnamon
- mit Apfelmus .. 5,90
with apple sauce
- mit Nougatfüllung (Nutella) .. 5,90
with nougat filling (Nutella)
- mit hausgemachter Marmelade 5,90
with homemade jam

SCHOKOLADENPUDDING / CHOCOLATE PUDDING

- mit Eierlikör 5,90
with egg liqueur
- mit Vanillesoße 5,50
with custard
- jeweils mit hausgemachtem Krokant -
& homemade brittle

HEISSE HIMBEEREN / HOT RASPBERRIES

- mit Vanillesoße 5,90
with custard

NATURJOGHURT / ORGANIC YOGHURT

- mit Honig & Walnüssen 5,90
with honey & walnuts

VANILLEEIS 3 Kugeln / VANILLA ICECREAM (3 scoops)

- mit heißen Himbeeren & Sahne 8,90
with hot raspberries & whipped cream
- mit Apfelmus, Eierlikör & Sahne 8,90
with apple sauce, egg liqueur & whipped cream

SCHOKOLADENEIS MAXI KUGEL CHOCOLATE ICECREAM XL-SCOOP

- mit hausgemachter Chilisoße & Krokant 4,90
with homemade chili sauce & brittle







Das „Alte Handelshaus“
errichtet 1789
Straßberger Straße 17
in Plauen.

Hier ein Foto von 1980.