

*Wir begrüßen Sie herzlich in unserer Gaststätte*

## **Zum alten Graf**

*Wir bieten Ihnen eine gute deutsche Küche  
Und regionale Spezialitäten.*

*Alle Speisen werden von uns für Sie frisch zubereitet. Dies braucht natürlich seine Zeit. Wir hoffen, Sie haben ein wenig davon mitgebracht. Lassen Sie sich die Wartezeit in gemütlicher Atmosphäre von unserem freundlichen Serviceteam verkürzen. Bitte äußern Sie Ihre Wünsche. Wir sind stets bemüht diese im Rahmen unserer Möglichkeiten umzusetzen.*

*Wir wünschen Ihnen eine schöne, genussvolle Zeit bei uns.*

*Gaststätte*

**Zum alten Graf**

*Inh. Mark Brockschnieder*

*Rathausstraße 12*

*33397 Rietberg*

*Tel. 05244/ 8862*

*Fax 05244/ 904400*

*Mail: [info@zum-alten-graf.de](mailto:info@zum-alten-graf.de)*

*Homepage: [www.zum-alten-graf.de](http://www.zum-alten-graf.de)*

*Unterkunft gesucht?*

*Wir bieten Ihnen eine Ferienwohnung im Zentrum von Rietberg. Für weitere Informationen sprechen Sie uns gerne an oder schauen Sie unter*

*[www.rietberg-ferienwohnung.d](http://www.rietberg-ferienwohnung.d)*

## *Chronik des Hauses*

*Landgräber „Zum alten Graf“, Rathausstrasse 12*

*Alte Hausnummer 146*

*Ackerbürgerhaus, erbaut der Gerüstzimmerung nach im 18. Jh.*

*Früher gab es eine große Waage für Fuhrwerke vor der Tür.*

*1820 gehörte dieses Haus laut Urkataster dem Gastwirt und Handelsmann Theodor Hagedorn, der den Betrieb zusammen mit seiner Frau Josefine führte*

*1790 ist ein Dietrich Hagedorn als Eigentümer vermerkt (Quelle i.F.: Herbort)*

*1780 ist Johann Henrich Bulten Eigentümer*

*1770 gehört es den Erben von Hermann Bulten*

*1735 ist wieder ein Johann Hermann Bulten erwähnt*

*1720 ist ein Rotgerdt Bulte als Bewohner oder Eigentümer des Hauses erwähnt.*

*Der Gastwirt Theodor Hagedorn hat das Haus mit Gasthof und Geschäft viele Jahre geführt.*

*Nach seinem Tod ging der Gasthof an seine älteste Tochter Bernhardine (Dine), dass mit älteste von 6 Kindern über. Sie heiratete den Bäcker Anton Diekotto, der mit ihr den Betrieb weiterführte.*

*Für das Jahr 1836 sind Anton Diekotto und seine Frau Dine (geb. Hagedorn) als Betreiber des Gasthofes genannt.*

*Nach dem Tod von Anton Diekotto übernahm, wohl kurz nach 1840, der Bäcker und Gastwirt Wilhelm Landgräber aus Lippstadt die Gastwirtschaft, die hier mindestens ab 1800, wenn nicht noch weit früher, bestanden hatte.*

*Wilhelm Landgräber baute auch ein Fuhrgeschäft für Stroh und Heu auf. Er hatte 2 Pferde, 2 Kühe und 2 Schweine, betrieb also, was gar nicht ungewöhnlich war, auch etwas Landwirtschaft. Landgräbers Scheune stand an der Pochenstraße. Ständig bewohnte über die Familie hinaus mindestens ein Knecht und eine Magd sowie weitere Kostgänger das Haus, darunter manchmal bis zu drei auswärtige Schüler des Gymnasiums in der Klosterstraße.*

*Im 19. Jahrhundert lebten stets rund 30 bis 50 Schüler aus benachbarten und entfernten Städten in Rietberg in Kost und Logie.*

*Für viele Rietberger Hausbesitzer war das ein willkommenes Zubrot.*

*Im 19. Jahrhundert lebten in diesem Haus, Rathausstraße 12, zeitweise bis zu 15  
Personen.*

*Von Agnes Landgräber, der Mutter des letzten Inhabers der Gaststätte, Ewald  
Landgräber, heißt es, sie habe in Ihrer Jugend einmal in einem Theaterstück (ein Märchen),  
eine „wunderschöne Gräfin“ gespielt. Auf diese Weise, so erzählt man sich, sei es zu dem  
Namen „Zum alten Graf“ für diese Gaststätte gekommen.*

*Zu dieser Geschichte hat dann Max Osthus einen Karnevalsschlager mit dem Titel „Bei  
der schönen Gräfin“ gedichtet.*

*Rietberg im Jahr 2009*

## *Aus unserem Suppentopf*

*Rinderkraftbouillons  
mit Einlage* 4,50 €

*Tomatencremesuppe* 4,50 €

## *Ofenfrischer Flammkuchen*

*Klassisch mit Speck und Zwiebeln* 8,50 €

*Vegetarisch mit Lauch und geriebenen Käse* 8,50 €

*Gemüse mit frischen Champions,  
Paprika, roten Zwiebeln, geriebenen Käse und  
frischem Rucola* 10,50 €

*Mediterran mit Tomate/Mozzarella, frischem  
Rucola und dunkler Crema Balsamico* 9,80 €

*De Luxe mit geräuchertem Lachs, roten Zwiebeln  
und frischem Rucola* 10,90 €

## *Ofenkartoffeln*

*mit hausgemachter Sour Creme an einem großen  
Salatbouquet* 8,80 €

*- dazu frisch gebratene Hähnchenbruststreifen* 9,80 €

*- dazu frisch gebratene Champions* 9,80 €

*- dazu geräucherten Lachs* 11,00 €

## *Salatvariationen*

<i>Marktfrischer Salatteller</i>	<i>9,50 €</i>
<i>mit...</i>	
<i>...gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	<i>11,50 €</i>
<i>...frisch gebratenen Champignons</i>	<i>11,50 €</i>
<i>...gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons</i>	<i>11,80 €</i>
<i>...gebratenen Beef mit Kräuterbutter</i>	<i>14,50 €</i>
<i>...geräucherten Lachs</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Kleiner Salatteller</i>	<i>6,50 €</i>

*Dressings: Joghurt, Essig/Öl-Vinaigrette, French*

## *Unsere Klassiker*

<i>Ruhrpott-Carpaccio</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Currywurst mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites</i>	
<i>Big Bacon Burger</i>	<i>12,50 €</i>
<i>180g Rindfleisch, krrosser Bacon, Käse, Salat, frische und geröstete Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken, Ketchup und Snackdressing dazu Pommes Frites</i>	
<i>Chickēnburger</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Hähnchenbrustfilet mit Salat, Tomaten, roten Zwiebeln, Rucola, Mozzarella und Sweet-Chili-Soße dazu Pommes Frites</i>	
<i>Grafenkruste</i>	<i>13,50 €</i>
<i>2 panierte Schnitzel vom Schwein mit einem Spiegelei, dazu Bratkartoffeln an einem Salatbouquet</i>	
<i>Burgteller</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Schweinefilet überbacken mit Tomate/Mozzarella dazu Bratkartoffeln an einem Salatbouquet</i>	
<i>Matjesfilet frisch von der Nordsee</i>	<i>11,80 €</i>
<i>dazu Bratkartoffeln und eine Salatbeilage</i>	

## *Schnitzel ... frisch aus der Pfanne*

*Schnitzel „Wiener Art“* 13,00 €

*2 panierte Schnitzel vom Schwein dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat*

*Champignonrahmschnitzel* 14,50 €

*2 panierte Schnitzel vom Schwein mit Champignons in Estragonrahm, dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat*

*Zigeunerschnitzel* 14,50 €

*2 panierte Schnitzel vom Schwein mit Zigeunersofße dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat*

*Zwiebelschnitzel* 14,90 €

*2 panierte Schnitzel vom Schwein mit frisch geschmorten Zwiebeln, dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat*

## *Das Beste von Hähnchen, Schwein und Rind*

<i>2 Hähnchenbrustfilet natur</i>	<i>7,00 €</i>
<i>3 Medaillons vom Schwein</i>	<i>9,00 €</i>
<i>argentinisches Rumpsteak 300 g</i>	<i>17,90 €</i>

### *Beilagen*

<i>Pommes Frites</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Kroketten</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour Creme</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Salatbouquet</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Beilagensalat</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gemischtes Gemüse</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Geschmorte Zwiebeln</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Frisch gebratene Champignons</i>	<i>3,00 €</i>

### *Saucen und Dips*

<i>Hausgemachte Kräuterbutter</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Champignonsrahmsauce</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Zigeunersauce</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Cognac-Pfefferrahmsauce</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Basilikum-Sahne-Sauce</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sauce Hollandaise</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Currysauce</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Hausgemachte Ajoli</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Hausgemachte Sour Creme</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Ketchup oder Mayonnaise</i>	<i>0,40 €</i>
<i>Sweet-Chili-Sauce</i>	<i>0,40 €</i>



# Getränke



## Biere vom Fass

<i>Weissenburg Pilsener</i>	0,3 l	2,40 €
	0,4 l	3,00 €
<i>Warsteiner Herb</i>	0,3 l	2,40 €
	0,4 l	3,00 €
<i>Frankenheim Alt und Alt-Schuß</i>	0,3 l	2,40 €
	0,4 l	3,00 €
<i>Kaltenberg Kellerbier</i>	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	3,60 €

## Flaschenbiere

<i>König Ludwig Weißbier Hell</i>	0,5 l	3,80 €
<i>König Ludwig Weizen Dunkel</i>	0,5 l	3,80 €
<i>König-Ludwig Weizen Kristall</i>	0,5 l	3,80 €
<i>König Ludwig Weizen alkoholfrei</i>	0,5 l	3,80 €
<i>Warsteiner Herb alkoholfrei</i>	0,33 l	2,70 €
<i>Warsteiner Radler alkoholfrei</i>	0,33 l	2,70 €
<i>König Ludwig dunkel</i>	0,33 l	2,70 €
<i>Malzbier</i>	0,33 l	2,70 €

## Softgetränke

Carolinen, naturell		0,25 l	1,90 €
Carolinen feinperlig		0,4 l	3,50 €
Cola, Fanta, Sprite		0,2 l	1,90 €
		0,4 l	3,80 €
Cola light		0,2 l	1,90 €
		0,4 l	3,80 €
Apfelschorle		0,2 l	1,90 €
		0,4 l	3,80 €
Orangensaft		0,2 l	2,50 €
		0,4 l	5,00 €
66 (Orangensaft m. Alsinchen)		0,2 l	1,90 €
		0,4 l	3,80 €
Bananensaft, Kirschsafft oder KiBa		0,2 l	2,50 €
		0,4 l	5,00 €
Bitter Lemon, Ginger Ale		0,2 l	2,50 €
<b>Fritz-Getränke</b>		0,33 l	3,00 €
Bio-Apfelsaftschorle,			
Bio-Traubensaftschorle,			
Bio-Rhabarbersaftschorle			
Fritz-Kola		0,33 l	3,00 €

## *Heiße Getränke*

<i>Tasse Kaffee Crema</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Große Tasse Kaffee Crema</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Baileys Latte</i>	<i>3,50 €</i>
<i>(Latte Macchiato, 3cl Baileys)</i>	
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>1,80 €</i>
<i>(Schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Früchtetee, Rooibush-Vanilletee oder Kamillentee)</i>	
<i>Heiße Zitrone</i>	<i>1,80 €</i>

## *Spirituosen 2 cl*

<i>Alter Graf</i>	32 %	1,60 €
<i>Apfelkorn</i>	15 %	1,60 €
<i>Averna</i>	32 %	2,00 €
<i>Bailey's Irish Cream, 3cl</i>	17 %	3,00 €
<i>Boonekamp</i>	42 %	2,00 €
<i>Fernet Branca</i>	32 %	2,00 €
<i>Fernet Menta</i>	32 %	2,00 €
<i>Grashüpfer</i>	15 %	1,60 €
<i>Jägermeister</i>	35 %	1,80 €
<i>Kirsch</i>	15 %	1,60 €
<i>Korn</i>	32 %	1,50 €
<i>Linie</i>	41 %	2,20 €
<i>Malteser</i>	40 %	2,20 €
<i>Marille</i>	34 %	2,20 €
<i>Nusserla</i>	34 %	2,20 €
<i>Obstler</i>	38 %	2,20 €
<i>Ouzo</i>	38 %	1,80 €
<i>Ramazotti</i>	30 %	2,00 €
<i>Sambuca</i>	40 %	1,80 €
<i>Stichpimpuli</i>	35 %	1,80 €
<i>Wacholder</i>	32 %	1,50 €
<i>Weinbrand</i>	38 %	2,50 €
<i>Longdrinks</i>		3,00 €

## Weinkarte

<i>Silvaner, halbtrocken</i>	0,2 l	3,80 €
-Weinkellerei Einig Zenzen	1,0 l	18,50 €
<i>Grauburgunder, trocken</i>	0,2 l	3,80 €
-Weingut Kendermann, Pfalz	0,75 l	14,00 €
<i>Portugiesischer Weißherbst, lieblich</i>	0,2 l	3,80 €
-Weinkellerei Einig Zenzen, Rheinhessen	1,0 l	18,50 €
<i>Dornfelder Rotwein, halbtrocken</i>	0,2 l	4,00
-Josef Friedrich, Rheinhessen	0,75 l	14,50 €
<i>Dornfelder Rotwein, trocken</i>	0,2 l	4,00
-Josef Friedrich, Rheinhessen	0,75 l	14,50 €
<i>Prosecco</i>	0,2 l	5,00 €
-Scavi and Ray	0,75 €	18,50 €
<i>Hugo</i>	0,2 l	5,00 €
-Scavi and Ray		
<i>Aperol Spritz</i>	0,2 l	5,00 €