

Saxenhaus
Altstadt Köln



Reservierung

Herzlich Willkommen in unseren exklusiven historischen Räumlichkeiten für Tagungen, Firmen-Weihnachts- oder Familienfeiern! Wir sind stolz darauf, Ihnen erstklassige private Veranstaltungsräume anbieten zu können.

Entdecken Sie die Vorzüge unserer exklusiven Räumlichkeiten, die perfekt auf die Bedürfnisse zugeschnitten sind.

Unsere Rahmendaten umfassen:

- Rheinblick
- Tagungs- und Meetingräume
- Digitales Flipchart



Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heißen und Ihnen einen unvergesslichen Veranstaltungsort zu bieten.



Ihre Meinung zählt. Bewerten Sie Ihr authentisches kölsches Haxenhaus-Erlebnis einfach über den QR-Code

The Fork



Tripadvisor



Schweinshaxe, Bratwurst und Traditionen

Herzlich willkommen ins Haxenhaus!

Wir freuen uns, Sie in unserem historischen Gebäude begrüßen zu dürfen. Als überregional anerkannter Spezialist für die Zubereitung von Haxen bieten wir Ihnen täglich frisch gegrillte Schweinshaxen und hausgemachte Bratwurst.

Unsere Leidenschaft gilt der Qualität unserer Gerichte und wir sind stolz darauf, Ihnen knusprige und saftige Haxen zu servieren.

Unsere beliebte Schweinshaxe ist ein Klassiker und ein Genuss für alle Fleischliebhaber. Knusprig gegrillt und innen saftig – ein wahrer Gaumenschmaus! Dies bildet die Basis für die vielen verschiedenen Variationen, die wir anbieten.

Neben der Schweinshaxe bieten wir auch Lammhaxen an. Saftig, zart und perfekt gewürzt – ein Highlight für Feinschmecker. Dieses mal haben wir die Beilagen wieder verändert. Werfen Sie einen Blick darauf und probieren Sie unsere Auswahl aus.

Unsere beliebte Limburger Haxe hat ebenfalls eine Veränderung erfahren. Ihr Makeover wurde sorgfältig geplant und hat uns nicht enttäuscht. Sie bekommt jetzt die volle Spa-Ladung: gepökelt, gewürzt, dampfbadgegart und perfekt gebräunt. Mein neuer Favorit!

Die Bratwurst wird nach einer alten Rezeptur vom Hausschlachter „Löve Will“ aus Esch bei Elsdorf von unseren Köchen in Handarbeit hergestellt und in Lammsaitlinge gefüllt. Ein echtes Geschmackserlebnis!

Im Haxenhaus erleben Sie eine kulinarische Reise zurück in die Vergangenheit. Unser historisches Gebäude stammt aus dem Jahr 1178 und ist mit einem 120 Jahre alten Kirchenboden von Villeroy & Boch aus Erkelenz geschmückt. Tradition schmeckt nicht nur den Gaumen, sondern auch dem Auge.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Haxenhaus!

Bon appétit!

Für den kleinen Hunger

Appetizers

Schwartensticks Knusprige Streifen von der Schwarte 1 (nur solange der Vorrat reicht) <i>warm pork scratchings (while stocks last)</i>	6,5 €
Kannönchen Feueriges Gulaschsüppchen mit Brot M,O,1,3 <i>spicy goulash soup with bread</i>	9 €
Schloot Bunter, gemischter Salat M,O,3,6 <i>colourful mixed salad</i>	8,5 €
Flönzthaler (4 Stück) Pumpernickelbrot mit Flönz (der Kölsche Kaviar, die Blutwurst) und Kräuterbutter A,C,E,G,H,I,M,O,1 <i>a regional appetizer: black pudding served on pumpernickel bread and fine herb butter</i>	7 €
Käsethaler (4 Stück) Pumpernickelbrot mit Käse und Kräuterbutter A,G,H,O,1 <i>pumpernickel bread with fine herb butter</i>	6 €
Haxenschmalz - Zurück aufs Land mit Brot M,O,1,3 <i>our delicious lard of the knuckles we made a wonderful spread out of it, served with bread - Guten Appetit!</i>	6,5 €
Brot mit Kräuterbutter <i>bread with fine herb butter</i>	4,5 €

gültig ab 15.07.2024 / valid from July 15th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Salate Salads

Rheingarten

Salat mit panierten Putenbrust-Streifen und Kräuterdressing M,C,G,A,J, O,3,6
colourful mixed salad served with breaded turkey strips and herb dressing

17,5 €

Capra

Salat der Saison mit warmem Ziegenkäse, Feigensenf und Kräuterdressing G,M,O,3,6
colourful mixed salad served with warm goat cheese, fig mustard and herb dressing

19,5 €

Barn

Gebrautes, mariniertes Haxenfleisch serviert auf Salat der Saison mit
Kräuter-Dressing M,O,1,2,3,6
slices of grilled, marinated pork-knuckle, served on a salad with herb dressing

18,5 €

Heumarkt

gemischter Salat mit Bratwurstspießchen und Kräuter-Dressing J, 3, 6
mixed salad served with breaded turkey steak in stripes

18,5 €

Alle Salate werden mit Brot serviert.
All salads will be served with bread.

gültig ab 15.07.2024 / valid from July 15th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Haxen à la Carte

Pork knuckles à la Carte

Von Bauernhöfen, Farmen und zertifizierten Zulieferern erhalten wir täglich unsere frischen Haxen.

Sorgfältig ausgewählt, garen diese langsam in verschiedenen Kräutern und Gewürzen bis zum Reifegrad. Kurz vor dem Servieren werden die Spezialitäten bei großer Hitze gegrillt und dann aufgetragen.

Die unterschiedlichen Zubereitungsarten sammelten sich in vielen Jahren durch das Suchen nach alten Rezepturen; nicht nur im Rheinland, sondern auch in vielen anderen Regionen und Ländern. Als überregional anerkannter Spezialist für die Zubereitung von Haxen kann die Haxenhaus-Küche heutzutage mehr als 14 unterschiedliche Haxen-Rezepte anbieten.

The Haxenhaus gets its fresh knuckles from farmers and certified dispatchers daily.

With a very careful and strict selection, our team steam cooks the knuckles over night in a vegetable and spice marinade until just right before grilling them in time when you place your order.

With over 30 year of experience, looking for the perfect recipe, we have collected many variations from many regions of Germany and put them together for you. As a renowned specialist, the Haxenhaus team can offer more than 14 recipe variations.

Buttermarkt

24 €

Gegrillte Schweinshaxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut G,1,3
grilled pork knuckle served with mashed potatoes and „Sauerkraut“

Salzgasse

23 €

Gegrillte Schweinshaxe mit Krautsalat und Bauernbrot O,1
grilled pork knuckle served with coleslaw and bread

Frankenwerft

31,5 €

gegrillte Lammhaxe serviert mit Brätlingen und Gemüse G,P,1,3
grilled lamb knuckle served with small boiled potatoes and vegetables

gültig ab 15.07.2024 / valid from July 15th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Für Dich, Deine Familie & Deine Freunde frisch zubereitet

Freshly prepared for you, your family and friends



Kölner Schmankerl

die Festtafel der rheinischen Bürger

a delicacy of Cologne

Die Genießerplatte ab zwei Personen

a dish of pure joy for two or more people

Pro Person / per person

½ Schweinshaxe / ½ pork-knuckle

¼ Meter Bratwurst / ¼ meter home-made sausage

½ Scheibe Leberkäse / ½ slice of "Leberkäse"

1 Scheibe Blutwurst / 1 slice of black pudding

½ Scheibe gebratener Speck / ½ slice of pan-fried bacon

Dazu reichen wir geschmorte Zwiebeln, Sauerkraut, Bratkartoffeln und Bauernsauce

A,C,F,G,L,M,1,3

as side orders we serve: braised onions, Sauerkraut, pan fried potatoes and country sauce

für 2 Personen / 2 guests

57 €

für 3 - 4 Personen / 3 -4 guests

28,5 €

für 5 - 6 Personen / 5-6 guests

26,5 €

ab 7 Personen / 7 guests and more

24,5 €

gültig ab 15.07.2024 / valid from July 15th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Die Haxenhauskreationen

Haxenhaus' Creations

Limburger Haxe

31 €

die Schweinshaxe aus einem Kloster wird bei uns mehrere Stunden in einem Sud aus Sellerie, Rosmarin, Lorbeer und Lauch gegart und kurz vor den auftragen bei intensiver hitze mit Knoblauch-Rosmarin gegrillt und mit saisonalem Gemüse und Brätlingen serviert L, J, 3

this pork knuckle from free-range monastery pigs is cooked for several hours in a broth of celery, rosemary, bay leaf and leek and grilled garlic-rosemary and served with seasonal vegetables and sausages just before serving

Beijing Haxe

30,5 €

nach einem Original-Rezept aus China: Heimische Haxe mit einem Mix aus asiatischen Gewürzen eingerieben. Serviert wird die gegrillte Haxe in einer Flachpfanne, umgeben von Krautsalat und Ingwer, Brot und süß saurem Dip E, J, 1, 3, 4, 6

the Beijing-knuckle is boiled in LoDschin broth, then marinated with Asian spices. We serve this crispy grilled pork-knuckle straight up on a flat pan with coleslaw, bread and sweet-sour dip

Herzog Haxe

30,5 €

Schweinshaxe im Würze-Sud, gesimmet mit karamellisierten Apfelspalten, serviert mit regionalen Brätlingen und dazu einer raffinierten Calvados-Sauce L, 1

pork knuckle in a spice broth, simmered with caramelized apple slices, served with regional small potatoes and a refined Calvados sauce

Haxelot

27,5 €

Inspiriert von Lancelot, dem berühmten Ritter der Tafelrunde, wagt sich unsere "Haxelot" in diese Haxenrunde. Die gegrillte Haxe ist mit einem Hauch von 12 Jahren Glenfiddich Scotch verfeinert und wird von Kohlrabi und gestampften Kartoffeln - eine deutsche Variante von Clapshot allergene G, L

Inspired by Lancelot, the famous knight of the round table, our "Haxelot" ventures into this knuckle round. The grilled knuckle is refined with a hint of a 12 year old Glenfiddich Scotch and accompanied by stem cabbage and mashed potatoes

- a German version of a Clapshot

Erlauben Sie bitte 25 Minuten Zubereitungszeit für obenstehende Gerichte

– Nur solange der Vorrat reicht –

please allow us 25 minutes to prepare for the meals above

– number of servings are limited –

gültig ab 15.07.2024 / valid from July 15th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Haxenhausspezialitäten

Pork knuckle specialties

Augustus Haxe	31,5 €
knusprige Schweinshaxe, Bratwurst, Leberkäse, Bratkartoffeln und Sauerkraut L,1,3 <i>speciality of the house - grilled pork knuckle served with homemade sausage, Leberkäse, pan-fried potatoes and Sauerkraut</i>	
Bierkutscher Haxe	27,5 €
gegrillte Schweinshaxe mit würziger Dunkelbiersauce, gebratenen Kartoffelecken und einem Salatbouquet L,O,1,4 <i>grilled pork knuckle served with a dark beer sauce, potato wedges and a salad bouquet</i>	
Kölner Art Haxe	27,5 €
gegrillte Schweinshaxe gefüllt mit Flönz (Blutwurst), gratiniert mit Käse und Zwiebel, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree A,C,G,I,M,1,3 <i>grilled pork knuckle filled with black pudding, gratinated with cheese and onions served with mashed potatoes and sauerkraut</i>	
Helena Haxe	27,5 €
gegrillte Schweinshaxe verfeinert mit einer Ingwer-Honig-Marinade, serviert mit gebratenen Kartoffelecken und einem Salatbouquet C,M,O,1 <i>grilled pork knuckle with a ginger-honey-marinade served with potato wedges and a salad bouquet</i>	
Drei Könige	35 €
Dreierlei Verschiedenes: Fleisch von Schweins- u. Lammhaxen und Rippchen, serviert mit Bratkartoffeln und Sauerkraut O,1,3 <i>“all in one“ slices of lamb and pork knuckle as well as spareribs served with sauerkraut and pan-fried potatoes</i>	
Brunswick	27,5 €
das Wertvolle Herzstück, der im Gemüsesud gesimmerten Schweinshaxe, mariniert und bei hoher Hitze gegrillt, dazu die geriebenen Haxenkrustenstückchen in einer dunklen Sauce, Brätlinge und Gemüse der Saison G,P,1 <i>the tender centerpiece of the pork-knuckle, marinated and grilled, served with a gravy of pork knuckle skin, small boiled potatoes and seasonal vegetables</i>	
Alter Fritz	26 €
Haxenfleisch serviert an einer großen Backkartoffel mit Sauerrahm und Wildpreiselbeeren C,G,O,3 <i>slices of grilled marinated pork knuckle served with a baked potato, sour cream and cranberry sauce</i>	

gültig ab 15.07.2024 / valid from July 15th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Hausgemachte Bratwurst

Home-made sausages

„Löve Will“

Unsere hausgemachte Bratwurst wird nach einer alten Rezeptur vom Hausschlachter „Löve Will“ aus Esch bei Elsdorf von Köchen des Haxenhauses in Handarbeit hergestellt und in Lammsaitlinge gefüllt.

Our own Bratwurst is homemade and from a very old family recipe of a butcher called "Löve Will", the godfather of the Haxenhaus landlord.

½ Meter Löve Will Bratwurst (für 1 Person) 24 €
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut 1,3
½ meter of homemade sausage with pan-fried potatoes and sauerkraut (1 person)

1 Meter Löve Will Bratwurst (für 2 Personen) 45 €
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut 1,3
1 meter of homemade sausage with pan-fried potatoes and sauerkraut (2 persons)

½ Meter Löve Will Bratwurst (für 1 Person) 21 €
mit Krautsalat und Brot 1
½ meter of homemade sausage with coleslaw and bread (1 person)

gültig ab 15.07.2024 / valid from July 15th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Allzeit-Klassiker Regional specialties

- Ostermann** 18,5 €
Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln C.L.1
“leberkäse“ served with a fried egg sunny side up and pan-fried potatoes
- Himmel und Ääd** 18,5 €
ein Leibgericht aus Kindertagen: gebratene Blutwurst, Zwiebeln auf Kartoffelpüree mit Apfelmus A.C.F.G.I.M.1.3
a typical meal of Old Cologne: mashed potatoes topped with slices of grilled black pudding, onions and applesauce
- Putensteak** 23 €
serviert mit Pilzsauce, Schmorzwiebeln, Kartoffelecken und Gemüse G.L.O.3
steak of turkey served with a creamy mushroom sauce, vegetables, potato wedges and braised onions

Vegetarische Klassiker Vegetarian specialties

- Erlenstamm** 18,5 €
Backkartoffel gefüllt mit Spinat und Pilzsauce auf Salatbeet C.G.M.O.3.6
baked potato filled with spinach and mushrooms-sauce on a salad bed
- St. Martin** 17,5 €
Sellerieschnitzel (paniert) serviert mit Kartoffelecken, Preiselbeeren und einem Beilagensalat A.C.D.G.M.O.3.6
Celery schnitzel (breaded) served with potato wedges, cranberries and a side salad
- Eisenmarkt** 17,5 €
Spitzkohlroulade, gefüllt mit Polenta und serviert mit Gemüse und Brätlingen
Pointed cabbage roulade filled with polenta and served with vegetables and small boiled potatoes

gültig ab 15.07.2024 / valid from July 15th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Allzeit-Klassiker Regional specialties

Rippchen Traditionell

26 €

vom Eifeler Schwein, nach alter Tradition zubereitet glasiert mit hauseigener Barbecue-sauce serviert mit Krautsalat und Brot A,O
spareribs „Haxenhaus-style“ glazed with our own barbecue-sauce served with coleslaw and bread

Kölner Schnitzel

22 €

Schweineschnitzel (nicht paniert) mit Schmorzwiebeln und Flönz (Blutwurst), serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und Bauernsoße A,C,F,G,L,M,I,3
grilled scallop of pork „Cologne Style“ (not breaded and fried), served with black pudding, onions, pan-fried potatoes and country-sauce

Wiener Schnitzel

28,5 €

der Allzeitklassiker vom Kalb serviert mit Bratkartoffeln, Beilagensalat und Wildpreiselbeeren A,C,D,G,O,3
scallop of veal „Wiener Schnitzel“ served with pan-fried potatoes, a side salad and wild cranberries

Kinder Menü Kids menu

Kinder Schnitzel

13 €

Schweineschnitzel serviert mit Kartoffelecken und Mayonaise A,C,G,M,O,3
scallop of pork served with potato wedges and mayonaise

1/4 Meter hausgemachter Bratwurst

13 €

mit Bratkartoffeln und Sauerkraut 1,3
1/4 meter of homemade sausage with pan-fried potatoes and sauerkraut

Spinat mit Kartoffelpüree und Spiegelei C,G,I,3,4

11 €

spinach with mashed potatoes and fried egg, sunny side up

gültig ab 15.07.2024 / valid from July 15th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Süßes aus der Haxenhausküche

Desserts

Rheinischer Apfelstrudel / Apple pie
mit Vanillesauce und Vanilleeis A,C,G,H,4
with vanilla-sauce and vanilla ice cream

8,5 €

Schokotörtchen mit Roter Grütze
A,C,G,E,H,
chocolate cake with red fruit jelly

7,5 €

Gemischte Eiscreme / Assorted ice cream
mit Sahne C,G,4
with whipped cream

6,5 €



gültig ab 15.07.2024 / valid from July 15th 2024

Preise inkl. MwSt. / Price includes VTA

Änderungen vorbehalten / subject to change without notice

Rahmenprogramme

Im Haxenhaus wird Essen zelebriert! Wir präsentieren Ihnen abwechslungsreiche Programme, die Ihr Mahl zum Erlebnis machen.

Wir bieten folgende Programme an:

Luoderei®

Mittelalterliche Festtafel mit köstlichen Schlemmereien in solch einer Fülle, wie es im Mittelalter zu besonderen Anlässen üblich war, bedient und begleitet von Akteuren und Musikanten in mittelalterlichen Kostümen, die dieses Mahl zu einem wahren Erlebnis machen.

Berufsbezogene Luoderei

Bei einer berufsbezogenen Luoderei werden die Eigenschaften Ihres heutigen Berufsfeldes thematisiert, mit denen im Mittelalter verglichen und durch Sprache und Theatralik in den Mittelpunkt der Veranstaltung gestellt. Erleben Sie, wie Ihr Beruf im Mittelalter gewesen ist und melden Sie sich für diese einmalige Zeitreise an.

Erzähl Ma(h)l

Spannende Geschichten aus Köln und der Umgebung untermalen Ihr Menü im Haxenhaus®

Köstliche Altstadtgeschichten

Ein 3-Stunden Ausflug ins Mittelalter. Nach einem Besuch im Stadtmuseum und einer Führung durch die Kölner Altstadt erfahren Sie alles über dieses urige Handelsviertel und das historische Wirtshaus. Im Anschluss an die Führung wird im Haxenhaus® aufgetafelt und Magd und Knecht verwöhnen Sie mit typisch rheinischen Spezialitäten.

Mit großem Lob und Dank dürfen wir darauf hinweisen:

die handgefertigten Holz-Bretter für das 1-METER-KÖLSCH, Schürzen für die historischen Service-Bekleidungen, sowie Halstücher & Hauben für das Mittelalter-Spektakel „Luoderei im Haxenhaus“ werden von fleißigen Mitarbeitern der Bonner Werkstätten Lebenshilfe Bonn in unserem Lohnauftrag angefertigt.



Luoderei

Teilen Sie uns Ihren Veranstaltungswunsch mit, wir beraten Sie gern!

+49 (0) 221 270 499 0 - info@haxenhaus.de - www.haxenhaus.de

Informationen über die Zutaten in unseren Speisekarte erhalten Sie gerne von unseren Personal.
Our staff will be happy to provide you with information about the ingredients in our dishes.

Pork knuckle, Bratwurst and traditions

Welcome to the Haxenhaus!

We look forward to welcoming you to our historic building. As a nationally recognized specialist in the preparation of pork knuckle, we offer you freshly grilled pork knuckle and homemade bratwurst every day. We are passionate about the quality of our food and take pride in serving you crispy and juicy knuckles.

Our popular pork knuckle is a classic and a delight for all meat lovers. Crispy grilled and juicy on the inside - a real treat for the palate! This forms the basis for the many different variations we offer.

In addition to pork knuckle, we also offer lamb knuckle. Juicy, tender and perfectly seasoned - a highlight for gourmets. This time we have changed the side dishes again. Take a look and try out our selection.

Our popular Limburger pork knuckle has also undergone a makeover. Its makeover was carefully planned and it did not disappoint. It now gets the full spa treatment: cured, seasoned, steamed and browned to perfection. My new favorite!

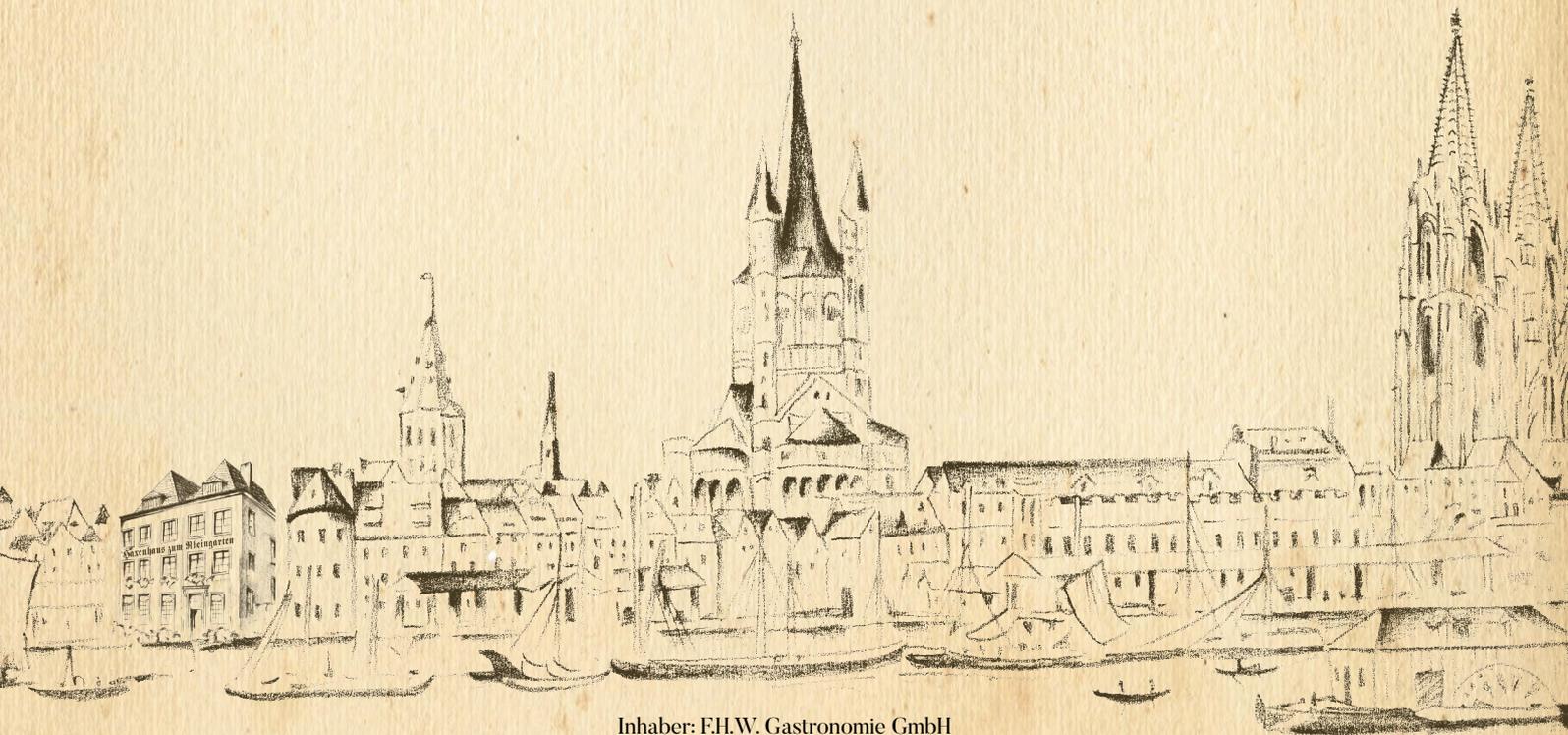
The bratwurst is made by hand by our chefs according to an old recipe from the local butcher "Löve Will" from Esch near Elsdorf and stuffed into lamb sausages. A real taste experience!

In the Haxenhaus you will experience a culinary journey back in time. Our historic building dates back to 1178 and is decorated with a 120-year-old church floor by Villeroy & Boch from Erkelenz. Tradition not only pleases the palate but also the eye.

We wish you a pleasant stay at the Haxenhaus!

Bon appétit!

Bon appétit!



Inhaber: F.H.W. Gastronomie GmbH
Frankenwerft 19 . D-50667 Köln
Tel.: +49 (0)221 270499-0 Reservierung
Tel.: +49(0)221 270499-18 Restaurant
. Fax +49 (0)221 270499 17
www.haxenhaus.de . info@haxenhaus.de