

Herzlich Willkommen!

*Unser Restaurant bietet eine ausgezeichnete Küche.
Regionale und internationale Speisen werden von
unserem Küchenchef mit viel Engagement zubereitet.*

*In Absprache mit der Geschäftsleitung können wir Ihnen
Räumlichkeiten für Familienfeiern, Vereinsfeiern,
Geschäftsessen, Hochzeitsfeiern
und andere Veranstaltungen bereit stellen!*

Gerne unterbreiten wir Ihnen Ihre individuellen Menüvorschläge.

**Nutzen Sie auch weiterhin unsere attraktiven Angebote unseres Cateringservices
für Ihre individuelle Feier daheim.
Informationen dazu finden Sie unter www.mixdorf-catering.de**

*Unsere Küche hat
täglich ab 12.00 Uhr geöffnet und steht Ihnen durchgehend
bis 22.00 Uhr zur Verfügung.*

Lieber Gast,

noch eine Bitte:

*Da unsere Speisen frisch zubereitet werden, kann es vorkommen, dass
Sie manchmal etwas geduldig sein müssen. Dafür versprechen wir
Ihnen, dass alle Speisen eine sehr hohe Qualität haben.*

*Bei einem ausgetrunkenen Weinjahrgang erlauben wir uns, Ihnen einen
gleichwertigen Folgejahrgang zu servieren.*

*Sollte trotzdem einmal ein Grund zur Klage bestehen,
sagen Sie es uns oder rufen Sie uns an*

Hat es Ihnen gefallen, sagen Sie es Ihren Freunden und Bekannten.

Danke!
Ihre Familie Mixdorf
Restaurant und Hotel Reuter Haus Wismar
[Tel:03841/22230](tel:0384122230)

Ät langsam min Soehn, du glöwst nich, wat sick mit de Tid rinnerdrücken lett.

Iß langsam mein Sohn, du glaubst nicht, was sich mit der Zeit runterdrücken läßt

Suppen

Ostseefischsuppe nach klassischer Art	7,20€
Soljanka mit reichhaltiger Einlage	6,90€
Mecklenburger Kartoffelcremesuppe mit Sahne verfeinert	6,70€

Kleinigkeiten

Reuter Salat mit Blattsalat, Gurke , Tomate dazu Pinienkerne , Himbeerdressing und Butterbrot	12,90€
Sechs Weinbergschnecken gratiniert mit Kräuterbutter dazu Weißbrot	14,80€
Hering zweierlei Rollmops und Matjes mit Zwiebelringen, dazu Butter und Mecklenburger Landbrot	14,50€

Mecklenburger Reuter Küche

Hausgemachte Roulade vom Rind Mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	19,80€
Gefüllter Mecklenburger Rippenbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	18,50€
Knusprig gebratene halbe Ente „Mecklenburger Art“ mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	23,50€

Empfehlung des Hauses

Hamburger Special 200g Rindfleisch, Cheddar, Salat, krosser Bacon, Tomate und Gewürzgurke mit BBQ-Sauce Dazu Pommes und Kartoffelcreme	18,50€
Kalbsleber mit Apfelscheiben dazu geschmorte Zwiebeln und Kartoffelpüree	19,80€
Original Reuter Spare Ribs mit Kartoffelecken und Kartoffelcreme	17,80€
Große gebratene Scholle mit Speckstippe und Bratkartoffeln	24,50€

Vegetarisch

Mediterranes Gemüse in veganem Pesto geschwenkt, an Kartoffelecken und Kräuterquark	17,80€
Bandnudeln mit Parmesan mit tomatisiertem Gemüse	17,80€

Fleisch

Schweinefiletmedaillons auf Rahmchampignons mit Broccoliröschen, dazu Kartoffelkroketten	22,80€
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln mit gerösteten Zwiebeln	24,50€
Schnitzel mit Spiegelei dazu Bratkartoffel und Salatbeilage	19,80€
Reutersteak gebratenes Putensteak mit Salatbeilage, Steakpommes und Kartoffelcreme	19,20€

Fisch

Pasta mit Garnelen in Weißweinsauce geschwenkt	18,50€
Dorschfilet gebraten mit Blattspinat mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln	22,90€
Zanderfilet gebraten an geschmorten Äpfeln dazu Kartoffelpüree	19,80€
Wismarer Fischteller gebratenes Filet vom Dorsch und Zander dazu Garnelen auf Kräuter-Riesling Sauce, mit feinem Gemüse und Petersilienkartoffeln	24,90€

Kindergerichte

Kartoffelpuffer mit Apfelmus	6,80€
Eierpfannkuchen mit Apfelmus und Zucker	6,80€
Portion Pommes frites mit Mayonnaise oder Ketchup	5,50€
Fischstäbchen mit Pommes frites	7,90€

Dessert

Schokoladenküchlein an Eierlikörschaum mit frischen Früchten	9,50€
Ziegenmilcheis aus Glasin mit Beeren aus Ahornsirup. wählen Sie aus den Sorten Haselnuss, Vanille und Erdbeere	6,80€
Warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	7,90€

über Allergene Zusatzstoffe informieren wir sie selbstverständlich gern

Wir empfehlen Ihnen aus unserer Weinkarte

	<i>- Weißweine -</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Mosel</i>			
	<i>Koberner Schloßberg Riesling , Qualitätswein - Weingut Franz Dötsch halbtrocken , gehaltvolle Art, angenehm</i>	<i>5,90 €</i>	<i>14,70 €</i>
<i>Pfalz</i>			
	<i>Sissi und Franz Qualitätswein - Weingut Hammel Mild und süffig</i>	<i>6,80 €</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Franken</i>			
	<i>Rivaner Weingut Dr.Heyden Trocken, ausgeglichen</i>	<i>5,90 €</i>	<i>16,50 €</i>
	<i>- Rotweine -</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Pfalz</i>			
	<i>Fass Nr.1 Qualitätswein - Dornfelder Weingut Heinrich Vollmer - Ellerstadt trocken ausgebaut</i>	<i>5,90 €</i>	<i>14,70 €</i>
<i>Frankreich</i>			
	<i>Merlot VdPays d'OC Vanel Aimery Caves du Sieur d'Arques trocken, gehaltvoller Duft, körperreich</i>	<i>5,90 €</i>	<i>14,70 €</i>
<i>Spanien</i>			
	<i>Sissi & Franz angenehm süffig und mild mit einer Note von Johannisbeeren</i>	<i>6,80€</i>	<i>16,50€</i>

Wat man kriegen kann, is ümmer dat Best

Getränkekarte

Heiße Getränke

Kaffee Creme bioverde		2,70 €
Kännchen Kaffee bioverde		5,10 €
Espresso bioverde		2,80 €
Doppelter Espresso bioverde		4,90 €
Cappuccino bioverde		3,80 €
Milchkaffee bioverde		4,80 €
Latte Machiato bioverde		4,80 €
Heiße Schokolade		5,80 €
Tasse Kaffee koffeinfrei		2,50 €
Irish Coffee		7,20 €
Tee verschiedene Sorten z. Auswahl	Gl.	3,00 €

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	3,40 €
Orangensaft	0,2 l	3,40 €
Tomatensaft	0,2 l	3,40 €
Bananensaft	0,2 l	3,40 €
Grapefruit	0,2 l	3,40 €
Kirschsft	0,2 l	3,40 €
Kiba	0,2 l	3,40 €
Saft	0,4 l	5,60 €
Apfelschorle naturtrüb Proviant Bio	0,33l	3,90 €
Rhabarberschorle Proviant Bio	0,33l	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

St.Michaelis Mineralwasser Fl.	0,25 l	3,10 €
St.Michaelis Mineralwasser Fl.	0,75 l	6,90 €
Mineralwasser still	FL 0,25 l	3,10 €
Mineralwasser still	FL 0,75 l	6,90 €
Orangenlimonade Proviant Bio	FL 0,33l	3,90 €
Zitronenlimonade Proviant Bio	FL 0,33l	3,90 €
Coca Cola	FL 0,2l	3,30 €
Mezzo Mix	FL 0,2l	3,30 €
Coca Cola light	0,2l	3,30 €
Thomas Henrey		
Ginger Ale, Bitter Lemon,		
Tonic	Fl. 0,2 l	3,90 €

Aperitiv

Martini Bianco		5,70 €
Martini Dry		5,70 €
Martini Rosso		5,70 €
Sandemann - Sherry medium		5,20 €
Sandemann -Sherry dry		5,20 €
Aperol Aperitivo		7,00 €
Glas Sekt		4,50 €
Lillet Wild Berry		7,00 €

Biere

Königs Pilsener	0,3 l	3,80 €
Königs Pilsener	0,5 l	6,10 €
Wernersgrüner Pils	0,3 l	3,80 €
Wernersgrüner Pils	0,5 l	6,10 €
Köstritzer	0,3 l	3,90 €
Köstritzer	0,5 l	6,40 €
Alsterwasser	0,3 l	3,40 €
Alsterwasser	0,5 l	5,30 €
Königs Pilsener alkoholfrei Fl.	0,33 l	3,50 €
Benediktiner Weißbier Fl.	0,5 l	5,50 €
Benediktiner Weißbier Fl.	0,5 l	5,50 €
<i>dunkel</i>		
Benediktiner Weißbier alkoholfrei Fl.	0,5 l	5,50 €

Obstbrände

Scheibel Premium Willams	2 cl	6,50 €
Scheibel Premium Himbeere Christ	2 cl	6,50 €
Scheibel Premium Mirabelle	2cl	6,50 €

Ik möt Hülpe hemm, säd de Bur, Jung' HAL mi' n Bramwien.

Ich muß Hilfe haben , sagt der Bauer, Jung hol mir Brantwein

Spirituosen

<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Rostocker Doppelkümmel</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Jubiläumsaquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Malteser Kreuz</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90 €</i>

Grappa

<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,50 €</i>
----------------------	--------------------	----------------------

Long Drinks

<i>Campari-Orange</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Campari-Soda</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Wodka-Cola</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Wodka-Lemon</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Whisky Cola</i>	<i>8,00 €</i>

Cognac

<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	<i>2 cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Hennessy V.S.</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,90 €</i>

Whisky

<i>Tullamore Dewe Irish Whiskey Scotch</i>	<i>12</i>	<i>2 cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>2 cl</i>		<i>8,00 €</i>
<i>Talisker Single Malt</i>	<i>2 cl</i>		<i>9,50 €</i>



Geschichte des Reuterhauses

Am 1. April 1910 verkaufte der Schwiegersohn des Verlegers Dethloff Carl Hinstorff, der Geheime Kommerzienrat und ehemalige Bürgermeister Heinrich Witte, das Haus Am Markt 19 an Bäckermeister Karl Oldenburg. Dieser richtete hier 1911 eine „Altdeutsche Gaststätte“ mit dem Namen „Reuterhaus“ ein. Heinrich Witte war mit der Tochter des Ehepaars Hinstorff, der 1841 geborenen Mathilde Hinstorff, verheiratet. Als Auguste Hinstorff am 29. Dezember 1901 verstarb, erbten Heinrich und Mathilde Witte unter anderem das „Hinstorff-Stammhaus“ Am Markt 19. Mathilde Witte starb schon 1903. Im Haus Am Markt 19 war bis 1910 die „Hinstorff'sche Verlagsbuchhandlung“, die ab 1. Januar 1907 an Otto Heidmüller und Friedrich Carl Blanck verkauft wurde und sich später in der Dankwartstraße und danach in der Lübschen Straße 19a befand. Das Haus Am Markt 19 war ursprünglich ähnlich wie der „Alte Schwede“ ein Doppelhaus, so das Alte Stadtbuch von 1680. Eigentümerin des Hauses war bis 1655 die St.-Marien-Gemeinde, die es in dem Jahr dann an Claus Gösselke verkaufte, dessen Erben das Haus wohl umbauten und zu einem Grundstück zusammenführten. Ein 1712 bezeugter Brand dürfte die Zäsur am Haus sein, denn aus dieser Zeit stammen das bekannte Krüppelwalmdach und auch der ehemalige Erker. Dethloff Carl Hinstorff wurde am 2. Juni 1811 in Brüel geboren. Als Sohn eines Webermeisters wuchs er mit sieben weiteren Geschwistern auf. Aber nur er erreichte das Erwachsenenalter. Der Vater schickte den Jungen frühzeitig auf die Große Stadtschule nach Wismar. 1826 begann der junge Hinstorff eine Lehre bei der Buchhandlung von Heinrich Schmidt & Friedrich Wilhelm von Cossel im Haus Am Markt 19. Da seine beiden Lehrherren den Buchhandel als Nichtfachleute betrieben, der eine war ein ehemaliger Postbeamter und der andere ein Jäger, bildete er sich durch Privatunterricht weiter. Nach Beendigung seiner Lehre gründete er in Parchim 1831 mit 20 Jahren eine Buchhandlung. Damals durften sich nur volljährige Bürger mit dem 25. Lebensjahr selbstständig betätigen und er erhielt die benötigte Erlaubnis vom mecklenburgischen Großherzog. 1849 verkaufte Hinstorff das Parchimer Geschäft und zog mit seiner Familie, mittlerweile hatte er fünf Töchter und zwei Söhne, eine weitere Tochter wurde 1854 in Wismar geboren, nach Wismar in das frei gewordene Geschäft seiner Lehrherren Am Markt 19, das er am 2. März 1850 erwarb. Hier richtete er seinen Verlag ein. Durch seine Zielstrebigkeit stieg Hinstorff zu der führenden Verlegerpersönlichkeit in Mecklenburg auf, die auch mit Fritz Reuter zusammenarbeitete. Reuter schrieb 1857 an Hinstorff einen Brief, in dem es unter anderem hieß: „Können wir nicht ein Geschäft machen Reuter wie Hinstorff brachten es zu Wohlstand. Ab 1859 druckte Hinstorff alle Werke Reuters und allein bis 1881 erschienen aus dem Wismarer Verlagshaus eine halbe Million Exemplare in 156 Auflagen. Fritz Reuter hielt sich mehrfach im Haus auf, besonders wenn es um die berühmten hartnäckigen Verhandlungen zwischen Verleger und Autor ging. Der letzte Aufenthalt Fritz Reuters in Wismar war im Februar 1865. Am 10. August 1882 starb Hinstorff und hinterließ hochgeehrt ein gut geordnetes Unternehmen. Seine zweite Frau Auguste starb am 29. Dezember 1901. Sie hatte 1897 das Reuterdenkmal im Lindengarten gestiftet, das heute vor der Fritz-Reuter-Schule steht. Dethloff Carl Hinstorff und seine Frau sind auf dem Wismarer Friedhof in der Familiengrabstätte Hinstorff beigesetzt. Nach 1911 wurde das Reuterhaus durchgängig bis heute als Gaststätte genutzt. Das barocke sehenswerte Innenmobiliar soll aus einem westfälischen Schloss kommen. In den 30er-Jahren gehörte das Haus dem Gastwirt Wilhelm Schmidt und bis 1951 war Hermann Berner Pächter. Das „Reuterhaus“ wurde fortan „sozialistisch“ geführt. 1988 musste das Haus wegen „Baufälligkeit“ komplett abgerissen werden. Man errichtete sofort einen äußerlich nahezu unveränderten Nachbau, der 1989 leider ohne den Fassadenerker eröffnet wurde. Die Plastik an der Giebelseite zeigt den Verleger Hinstorff mit seinem Dichter Reuter. Die Plastik erschuf Bildhauer Rainer Kessel aus Neu Nantrow.