

- A Glutenhaltiges Getreide oder daraus hergestellte Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und -erzeugnisse
- F Sojabohnen und -erzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse mit Laktose
- H Schalenfrüchte
- V Vegan

**Die Zutatenliste und Allergene-Kennzeichnungen für unsere Backwaren können Sie auf Wunsch an der Theke einsehen.**

Folgende Inhaltsstoffe sind in unseren Produkten enthalten

- 1 = Sulfite
- 2 = Farbstoff
- 3 = Koffein
- 4 Chininhaltig
- 5 = Mit Süßungsmittel
- 6 = Mit Antioxidationsmittel
- 7 = Mit Säuerungsmittel

---

Alle Preisangaben verstehen sich inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

**Orangerie Aukamm Öffnungszeiten Mo.-Freitag 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr**

Gemeinnützige Schulungs-, Service- und Dienstleistungsgesellschaft mbH (DBS gGmbH)  
Weinreb 23 | 65191 Wiesbaden | Telefon 0611 – 23874968  
E-Mail: [Gastronomie@Orangerie-Aukamm.de](mailto:Gastronomie@Orangerie-Aukamm.de)



**ORANGERIE AUKAMM**

**Herzlich willkommen im Café der Orangerie**

**Schön dass Sie in unserem Inklusionsbetrieb zu Gast sind.**

**Hier, in der ehemaligen Stadtgärtnerei und dem Café in der historischen Palmenhalle der Wiesbadener Orangerie, arbeiten rund 40 Menschen mit und ohne Einschränkungen**

**“ Hand in Hand “**

**unter dem Dach einer gemeinnützigen Gesellschaft.**

**Ziel ist es Menschen mit Beeinträchtigung eine reguläre Beschäftigung auf dem ersten Arbeitsmarkt zu ermöglichen.**

**Wir freuen uns über Ihren Besuch**

## CHRONIK DER ORANGERIE AUKAMM

Am 2. Dezember 1899 verfügte der Magistrat der Stadt Wiesbaden die Verlegung der städtischen Kurhausgärtnerei von der Viktoriastraße zu dem städtischen Grundstück im Distrikt Aukamm in der Gemarkung Bierstadt. Die Gärtnerei wurde von der Stadt gemeinsam mit der Firma Gebrüder Siesmayer in Frankfurt-Bockenheim betrieben, die gemeinsam die Unterhaltungsarbeiten für die Kuranlagen leisteten.

Durch den Umzug in das Aukammtal hatte man einen Standort gefunden, der zwar außerhalb der Stadt lag, jedoch nicht zu weit vom Kurpark entfernt war. Am 13. September 1901 wurde das zweite, kleinere Bauprogramm für die Bausumme in Höhe von 75.000 Mark von der Stadtverordnetenversammlung genehmigt. Das Stadtbauamt begann daraufhin mit der Ausarbeitung der Ausführungspläne, so dass bereits im November 1901 der Baubeginn war. Im Sommer 1902 wurde die Gärtnereianlage an die Kurverwaltung übergeben. Entworfen wurde das markante Backsteingebäude von Felix Genzmer, dem damaligen Stadtbaumeister. Die Architektur wurde der landschaftlichen Umgebung angepasst. Er wählte einen Stil der an englische Landhäuser erinnert. Roter Backstein kombiniert mit hellem Putz, Fachwerk-Giebeln und einem Krüppelwalmdach. Mit der Orangerie wurde der bedeutendste Bau der Gärtnerei im Aukammtal erhalten. Die Orangerie ist in freier Lage errichtet und mit der Seite, die den höchsten Fensterteil aufweist, nach Süden ausgerichtet. Der hohe Fensteranteil auf der Südseite und die Vorteile der Mischbauweise verhalfen dem ursprünglichen Gebäude zu einem ausgeglichenen Klima und zu einem geringen Heizungsaufwand.

Über die Jahrzehnte hat das gärtnerische Herzstück der Stadt an Glanz verloren, und seit 2004 gab es dann einen entscheidenden Wendepunkt. Das ca. 2,5 Hektar große Gelände wurde von einer Tochtergesellschaft des Gemeinnützigen Vereins der Behindertenhilfe unter dem Dach des Facettenwerks übernommen. Mit Unterstützung der Stadt Wiesbaden, des Landeswohlfahrtsverbandes Hessen und der Aktion Mensch wurde das historische Gebäude aufwendig restauriert. Es entstand ein Inklusionsbetrieb der Arbeitsplätze für Menschen mit und ohne Behinderung schafft, nicht nur im Café sondern auch in der zugehörigen Bioland Gärtnerei.

## Tagesempfehlung

### Unser Sommer Signature- Drink

**Grape Spritz, 7,50 €**

**Grape-Monin-Sirup,  
alkoholfreier Sekt,  
Sprudel & Minze, <sup>1,2</sup>**

## PLANEN SIE EINE VERANSTALTUNG ODER FEIER?

Neben dem klassischen Café-Betrieb stehen Ihnen die Räumlichkeiten der Orangerie auch für private- und geschäftliche Anlässe zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an, gerne unterstützen wir Sie bei der Durchführung von

Geburtstagen

Hochzeiten

Vernissagen & Lesungen

Meetings & Konferenzen

Sommerfeste & Kick-off Veranstaltungen

Weihnachtsfeiern

und vieles mehr, mit bis zu 350 Gästen.



## KAFFEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

Unsere Kaffeebohnen bekommen frisch geröstet und Fair gehandelt von der Kaffeerösterei in Mainz-Kastell



Café, <sup>4</sup>	Tasse	€ 2,90
Café Crema groß	Tasse	€ 3,90
Café Crema groß, koffeinfrei	Tasse	€ 3,90
Americano, <sup>4</sup>	Tasse	€ 2,90
Espresso	Tasse	€ 2,90
Espresso Doppio	Tasse	€ 3,90
Espresso Macchiato	Tasse	€ 3,20
Flat White - Doppelter Espresso mit Milchschaum	Tasse	€ 4,50
Cappuccino	Tasse	€ 3,50
Cappuccino groß	Tasse	€ 4,50
Cappuccino groß mit Sahne	Tasse	€ 4,80
Latte Macchiato	Glas	€ 4,80
Milchkaffee	Tasse	€ 4,20
Heiße Schokolade	Tasse	€ 3,80
Heiße Schokolade mit Sahne	Tasse	€ 4,50
Heißgetränke mit Hafermilch	Aufpreis	€ 0,50

## TEESPEZIALITÄTEN

Tee	Glas	€ 3,80
Unsere Sorten: Darjeeling Schwarztee, Earl Grey, Bergamotte, Pfefferminze, Kamille, Rooibos Vanille, aromatisierter Kräutertee		
Grüner Tee - Darjeeling		
Minze „Spezial“ mit unserer Bio - Minze	Kanne	0,7 l € 7,50

## DAS EIS BEKOMMEN WIR VON



Auch bei der Auswahl unseres Eises haben wir bewusst einen Partner ausgewählt, der nicht nur leckeres Eis produziert, sondern bei der Beschaffung seiner Rohstoffe sein Augenmerk auf fairen Handel und saisonale Zutaten aus der Region richtet.

### Orangerie Becher € 8.50

3 Kugeln Ihrer Wahl, wahlweise  
mit Erdbeer Topping, Karamell- oder Schokoladensoße und  
Sahne

Unsere Klassiker zur Wahl, Vanille mit Bourbon- Vanille,  
Schokolade, Erdbeer, Mango, Zitrone-Basilikum, etc.

Einzel	Kugel	€ 2,20
Sahne	Portion	€ 1,00

Unser Eis ist auch im Becher oder einer Waffel to go erhältlich!

## TAGESEMPFEHLUNG

**UNSERE HAUSGEMACHTE LIMONADE  
MIT UNSERER  
GARTENMINZE & INGWER,  
SÜßLICH ODER HERB  
MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE**

0,5L 7,50 €

### COCKTAIL ALKOHOLFREI

**LEMON FRESH 7,50 €**

**GRENADINESIRUP, LIMETTE, GRAPEFRUIT,  
BITTER LEMON <sup>2,3,4,</sup>**

**IPANEMA 7,50**

**LIMETTE, BRAUNER ZUCKER,  
MARACUJANEKTAR, GINGER ALE <sup>2,7</sup>**

## BIER



Bierstadter Gold Helles Weizen	0,5l	€ 5,50
Erdinger Weizenbier, alkoholfrei	0,5l	€ 5,50
Bierstadter Gold, helles	0,33l	€ 3,70
Bierstadter Gold, alkoholfrei	0,33l	€ 3,70
Radler ,7 oder Colabier 2,3(auch alkoholfrei)	0,5l	€ 5,50



Weine liefert uns das Familienweingut  
Kreis aus Hallgarten im Rheingau

**KREIS**  
**RHEINGAU**

## WEIN

Gutswein, Riesling QbA, trocken	0,2l	€ 5,50
Gutswein, Riesling QbA, fruchtig	0,2l	€ 5,50
Weissburgunder QbA, trocken	0,2l	€ 6,50
Rosé vom Spätburgunder QbA, trocken	0,2l	€ 6,50
Weißwein Schorle trocken	0,4l	€ 5,90
Rosé Weinschorle	0,4l	€ 6,50
Sekt Henkel trocken, Piccolo (Genuss zu Zweit)	0,2l	€ 8,50
Apèrol Spritz (Apèrol   Sekt   Soda)	0,3l	€ 8,50

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Rhönquelle Mineralwasser Medium   Still	0,25l	€ 2,90
Rhönquelle Mineralwasser Medium   Still	0,75l	€ 6,80
Cola <sup>2,3,6</sup> , Cola Light <sup>2,3,5</sup> , Fanta <sup>2, 6, 7</sup> , Sprite <sup>7</sup>	0,3l 0,5l	€ 3,80 € 4,90
Bionade	0,33l	€ 3,90
Holunder   Kräuter   Ingwer-Orange		
Schweppes	0,2l	€ 3,80
Bitter Lemon <sup>3, 6</sup>   Ginger Ale <sup>2, 7</sup>   Tonic Water <sup>v 4, 6</sup>		

## SÄFTE & SCHORLE

Orangensaft	0,2l	€ 3,50
Schwarzer Johannisbeersaft	0,2l	€ 3,50
Maracujanektar	0,2l	€ 3,50
Cranberrysaft	0,2l	€ 3,50
Ananassaft	0,2l	€ 3,50
Grapefruitsaft	0,2l	€ 3,50
Fruchtsaftschorlen nach Wahl	0,3l 0,5l	€ 3,80 € 4,90

Apfelsaft	0,2l	€ 3,50
Apfelsaft	0,5l	€ 4,90



Apfelwein	0,25l	€ 3,00
Apfelwein	0,5l	€ 5,50

## **KUCHEN & WAFFELN**

### **Frisch gebackene Waffel**

**Klassische Waffel mit Puderzucker** Portion € 4,50

**mit Sahne und  
wahlweise einem Erdbeer,-  
Karamell,- oder Schokoladen –Topping** Portion € 5,80

**Waffel mit Topping, Sahne  
und einer Kugel Eis Ihrer Wahl** Portion € 7,80

**Unsere Kuchenauswahl bekommen wir,  
von der Fa. EVIM- Schlockerhof- Bäckerei in Hattersheim,  
von der Domäne Mechtildshausen in Wiesbaden Erbenheim,  
und von der Patisserie/Konditorei Ludwig in Wiesbaden**

<b>Kuchen, klassisch ab</b>	<b>Stück</b>	<b>€ 3,90</b>
<b>Torten ab....</b>	<b>Stück</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Törtchen vegan ab</b>	<b>Stück</b>	<b>€ 5,80</b>
<b>Sahne zum Kuchen</b>	<b>Portion</b>	<b>€ 1,00</b>

**Eine kleine wechselnde Auswahl finden Sie in der  
Kuchentheke im Innenraum**

### **SOMMERLICHE KAFFEEHAUS-KLASSIKER**

**Eiskaffee, 3** Glas € 7,80

**Eisschokolade** Glas € 7,80

**Affogato al Caffé  
(doppelter Espresso,3 mit Vanille Eis)** Glas € 5,50