



Gelderns älteste Kneipe  
Wiederbelebt durch eine Aktiengesellschaft

## Speisen - Getränke

Und ein wenig Geschichte



**Doris und Gordan Caglic**

47608 Geldern, Hülser-Kloster-Str. 12  
Tel. 02831-132 26 95 Mobil 0152-319 296 35  
Mail: [wirt@gaststaette-manten.de](mailto:wirt@gaststaette-manten.de)  
[www.gaststaette-manten.de](http://www.gaststaette-manten.de)

## Gelderns älteste Gaststätte

Im Jahre 1828 erstand Jakob Manten, ein Bauernsohn aus Kevelaer-Wetten die Gast & Schenkwirtschaft, der sie lange Jahre mit Erfolg und Zufriedenheit seiner Gäste führte, bis er sie seinem Sohn Peter Manten vererbte, der 1914 im ersten Weltkrieg im Alter von 28 Jahren fiel.

Nach dem Tode von Peter Manten übernahm sein Bruder Josef Manten die Gastwirtschaft, der im Jahre 1950 starb. Er war eine stadtbekannte Persönlichkeit. Nach seinem Tod führte seine Witwe Maria Manten unterstützt von ihrem Sohn Josef Manten jr. die altbekannte Gaststätte mit Umsicht und echt geldernscher Gastfreundschaft weiter.

Aus Altersgründen und in Ermangelung von Nachfolgern wurde die Gastraumtüre 1976 abgeschlossen. Es folgte eine 30-jähriger „Dornröschenschlaf“. Das Lokal blieb so erhalten, wie es am Tage der Schließung war. Das große und kleine Inventar wurde aber weiterhin gepflegt und sorgfältig instand gehalten.

Auch nach dem Tode von Maria Manten setzte dies die Tochter Mia Manten fort. Der Öffentlichkeit blieb der Zugang jedoch verwehrt.

Im Jahre 2003 erwarb ein Gelderner Ehepaar das Objekt und entwickelte mit einem Kreis heimatverbundener Geldrianer die Idee einer Aktiengesellschaft zur Reaktivierung der alten Kneipe. Im Jahr 2006 wurde die im „Dornröschenschlaf“ liegende Kneipe durch die eigens gegründete „Manten AG“ bestehend aus etwa 250 überwiegend Gelderner Aktionären „wach geküsst“. Nach umfangreichen Sanierungsarbeiten erfolgte die Wiedereröffnung in der alten Optik am 11.11.2006. Damit ging die Ära des Familienbetriebes nach fast 180 Jahren zu Ende.

Die Führung haben die Eheleute Doris und Gordan Caglic übernommen, die die Gastwirtschaft zu einem der führenden gastronomischen Betriebe im Gelderland entwickelt haben.



um 1910 – Saufgesellschaft bei Peter Manten (Peter Manten stehend 4. v. links)



Gelderns älteste Kneipe



Um 1910



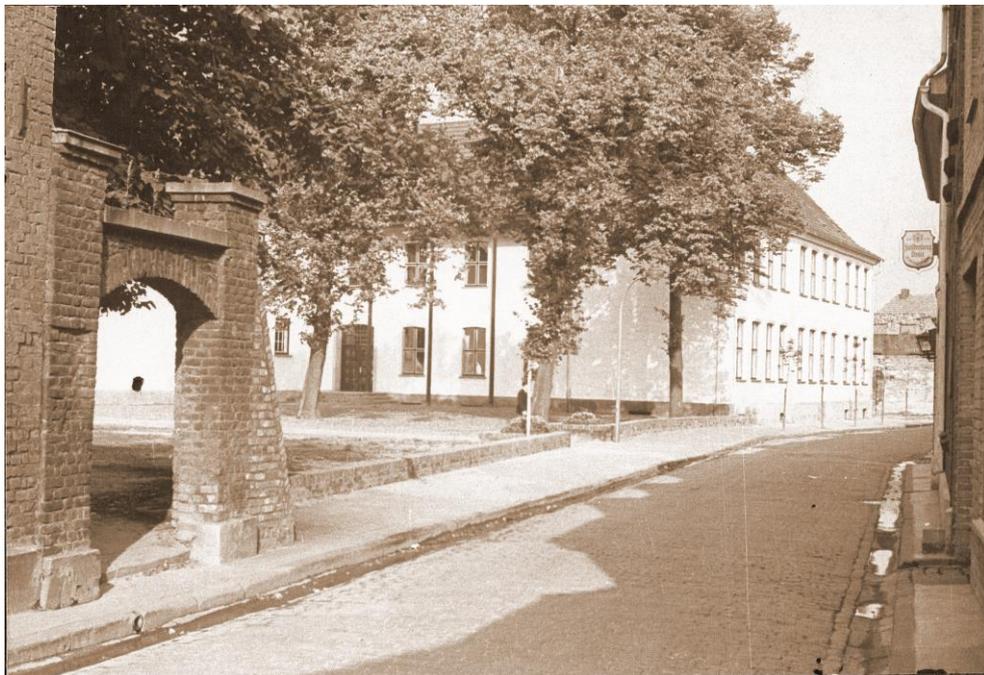
Bierlieferung 1931



Gelderns älteste Kneipe



Gastraum um 1960



Vor der Kneipe um 1950



Gelderns älteste Kneipe

## Kleinigkeiten oder Snacks zum Bier

	EUR
Hausgemachte Frikadelle	3,00
Bruschetta Geröstetes Weißbrot mit in Knoblauch marinierten Tomaten	6,00
Currywurst mit Pommes Frites	6,00
Gratinierter französischer Schafskäse mariniert in Olivenöl, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln mit Baguette	9,50
Finger Food Jalapenos, Mozzarellasticks, Wedges, Minischnitzel	14,00
Gefüllte Kartoffelhälften mit Spinat, Feta, Champignons mit Creme-Cheese-Sauce überbacken	9,00
Gefüllte Kartoffelhälften Asian Style Zwei Kartoffelhälften mit Hähnchenbruststreifen und Frühlingslauch in einer scharfen Soße	12,50



Alle Glasmalereien sind Originale, in originalen Rahmen.



Erstellt wurden die Glasmalereien vom Sohn des bekannten Kevelaerer Glasmalers Mülders. Vermutlich um 1939.



Gelderns älteste Kneipe

## Salatvariationen

	EUR
Vegetarischer Salat mit gebackenem Ziegenkäse, Pfifferlingen und Pesto	13,50
Boeckelter Salat mit gebackenen Putenbruststreifen und Sauerrahm-Ingwerdressing	12,50
Salat „Atlantik“ mit gebratenen Scampi	16,50
Salat „Deluxe“ mit gebratenem Roastbeef und Ziegenkäse	18,00

## Suppen und Vorspeisen

Tafelspitz Boullion mit Maultaschen	4,50
Ungarisches Kesselgoulasch mit deftiger Einlage und Brot	6,00
3 Reibekuchen mit Honig-Dillsoße, Lachs und Salatgarnitur	13,00
Gambas-Knoblauchpfännchen in Olivenöl mit frischem Kräuterknoblauch Chillischote und Baguette	16,00



Die Küche vor dem Umbau. Noch erkennbar, der schwarze Fleck auf dem Boden. Briten hatten nach der Einnahme von Geldern ein wärmendes Feuer gemacht. Geldern wurde im Februar 1945 zu fast 90% zerstört. MANTEN blieb fast verschont.



Gelderns älteste Kneipe

## Pfannkuchen

	EUR
Apfel-Pfannkuchen mit Zimt und Zucker	7,00
Speck-Pfannkuchen	9,50
Münsterländer Pfannkuchen mit Kartoffeln, Speck, Crème fraich und Salat	9,50
Mettwurst-Pfannkuchen mit Salat	9,00
Spinat-Pfannkuchen	9,00

## Schnibbelkuchen

Schnibbelkuchen mit Apfelmus	6,50
Schnibbelkuchen „Mia Mانتen“ mit Schwarzbrot und Rübekraut	6,50
Schnibbelkuchen „Walbeck“ mit Camembert und Preiselbeeren	10,00
Schnibbelkuchen „Züricher Art“ mit geschnetzeltem Schweinefleisch	12,50
Schnibbelkuchen „Hafenmeister“ mit Lachs und Rührei	13,90
Schnibbelkuchen „Florentiner Art“ mit Schweinemedallions, Blattspinat und Käse überbacken	15,00



Eine große Herausforderung:  
Modernisierung nach modernen  
Vorschriften, aber im alten Stil.



Gelderns älteste Kneipe

## Manten's Spezialitäten

	EUR
„Näcken Hennes“ zwei Hacksteaks mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln	12,00
„Tüte Mahnes“ gebratene Flöns mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln, Sauerkraut und Püree	13,50
Braumeister-Teller „Diebels Art“ drei Sorten Fleisch mit Bratkartoffeln und buntem Salat	17,50

## Alles, was man Schnitzel nennt

Schnitzel Wiener Art zwei kleine Schweine-Schnitzel mit Pommes Frites und buntem Salat	12,50
Französisches Schnitzel zwei kleine Schweine-Schnitzel mit Sauce Choron, Bratkartoffeln und buntem Salat	12,50
Budapester Schnitzel zwei kleine Schweine-Schnitzel mit pikanter Paprika-Sauce, Pommes Frites und buntem Salat	13,50
Manten Schnitzel zwei kleine Schweine-Schnitzel auf Champignons in Sahne, mit Tomaten und Emmentaler überbacken, Pommes Frites und buntem Salat	13,50



Die Theke vor dem Umbau.



Gelderns älteste Kneipe

## Steaks und andere Klassiker

	EUR
Putensteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und Salat	14,00
Schweinerückensteak überbacken mit Tomaten und Schafskäse dazu Kräuterpesto und Schwenkkartoffeln	16,00
Wiener Rostbraten mit Bratkartoffeln und buntem Salat	23,00
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und buntem Salat	23,00
Pfeffersteak argentinisches Rumpsteak mit Pommes Frites und buntem Salat	23,00

## Fisch

Matjes auf Schwarzbrot mit Sahne-Meerrettich	9,00
Heringstipp mit Bratkartoffeln	12,00
Zanderfilet in Schnittlauch-Sahnesoße	16,50

## Nudeln

Asiatische Nudelpfanne mit Asia-Gemüse, Chilli-Soße und Hähnchenbrust-Filet	13,50
Bandnudeln mit Gambas mit Zucchini, Knoblauch, Olivenöl, Chili	18,00
Tagliatelle mit Rinderfilet-Streifen mit frischen Champignons, Oliven und Frühlingslauch	18,00



Gelderns älteste Kneipe

## Für unsere kleinen Besucher

	EUR
Eskimo	0,00
Weißer Teller, Messer, Gabel und einfach bei den Großen mitessen	
Pumkuckel	3,80
Kleiner Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	
Dagobert Duck	4,80
mit Gold Nuggets mit Pommes Rot-Weiß	
Popeye	5,50
Spinat, Kartoffelpüree und Spiegelei	
Drachentöter	6,50
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Rot-Weiß	

**Flaschenpost, gefunden beim Umbau 2006, eingemauert 1931.**



Text: „Josef Mantsen jr. – Geldern den 07. Juli 1931 – Bin 9 Jahre alt – Bin geboren 21. Juli 1921“



Gelderns älteste Kneipe

## Dessert

Warmer Apfelstrudel	EUR
hausgemacht mit Vanillesauce und einer Eiskugel	6,50
„Beschwipste“ Himbeeren	7,50
eingelegt in Grappa mit Walnuss-Eis und frischer Sahne	

## Spezielle Wünsche – Wir machen's

Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, der nicht in unserer Speisekarte berücksichtigt ist, sprechen Sie uns einfach an.  
Was möglich ist - machen wir!

## Sehr verehrte Gäste

weiterhin bieten wir:

- Spezialitätenwochen
- Biergarten von den ersten Frühlingstagen bis in den goldenen Herbst bis 22:00h geöffnet
- Familienfeiern, Jubiläen, Betriebsfeste oder nur ein paar liebe Freunde einladen? Reservierungen sind willkommen.
- Wir machen persönliche Menü- und Büffetvorschläge.

Ihr Manten-Team



Aufnahme vor dem Umbau: Die beiden Geweihe stammen nachweislich aus den 1910er Jahren



Gelderns älteste Kneipe

## Heiße Getränke

	EUR
Tasse Kaffee	2,00
Espresso	2,00
Cappuccino	2,50
Milchkaffe	2,50
Latte Macchiato	2,50
Kakao, heiß oder kalt	2,50
Glas Tee	2,00

## Mineralwasser

Bad Meinberger Classic	0,30 l	2,50
Bad Meinberger Exklusiv	0,75 l	6,00

## Erfrischungsgetränke

Coca Cola	0,30 l	2,50
Coca Cola Light	0,30 l	2,50
Fanta	0,30 l	2,50
Sprite	0,30 l	2,50
Apfelschorle	0,30 l	2,50
Orangensaft	0,30 l	2,50

## Wein

Weißwein		
Chardonnay	0,20 l	4,00
Grauer Burgunder	0,20 l	5,00
Rotwein		
Merlot	0,20 l	4,00



Auch diese Zeit hat Mantens mitgemacht. Notgeld in den 1920er Jahren. Später wurden Millionen und Milliarden für ein Brot nötig. Die Originale wurden beim Umbau gefunden.



Gelderns älteste Kneipe

## Bierspezialitäten

		EUR
Diebels Alt	0,30 l	3,00
Budweiser Pils	0,30 l	3,00
Franziskaner Hefeweizen	0,50 l	4,00
Becks Alkoholfrei	0,33 l Flasche	3,00
Vitamalz	0,30 l	2,00
Erdinger Alkoholfrei	0,50 l	3,00
Grevensteiner	0,30 l	2,50

## Spirituosen

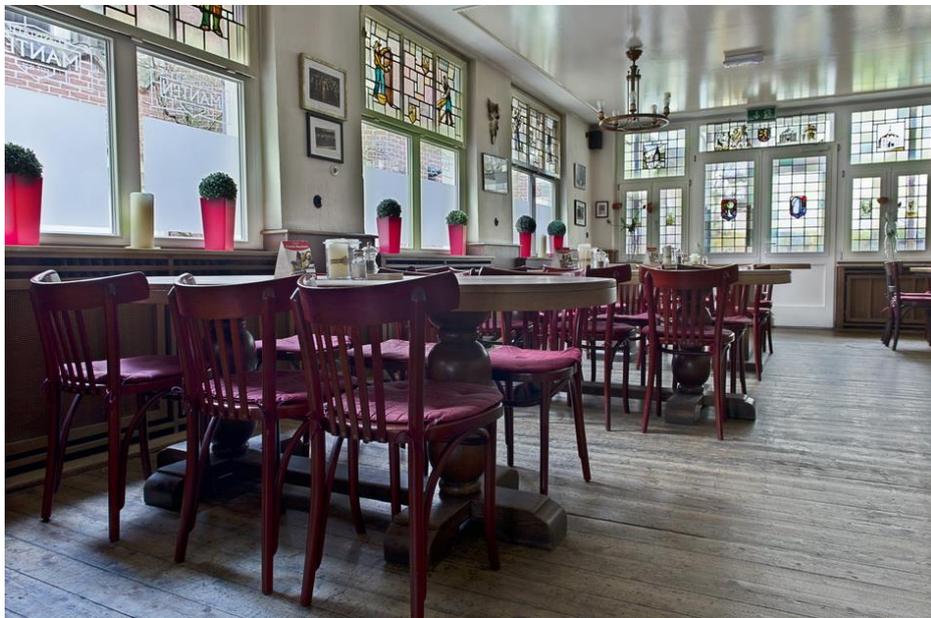
Doppelkorn	2 cl	1,50
Doppelwacholder	2 cl	2,00
Els	2 cl	2,00
Birnengeist	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,20
Jägermeister	2 cl	2,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50
Killepitsch	2 cl	2,50
Ouzo	2 cl	2,00
Ramazotti	2 cl	2,20
Sauerkirsch	2 cl	1,50
Stuffkamp	2 cl	1,50
Underberg	2 cl	2,20
Sliwowitz	2 cl	2,00
Julischka	2 cl	2,00



Heute kaum noch bekannt. Früher wurde Bier außer Haus verkauft. In solchen „Siphons“, die sich heute noch im Besitz von Mantens befinden.



Gelderns älteste Kneipe



## Öffnungszeiten

Dienstag - Sonntag

ab 17:00

Küche bis 22:00

Der Montag ist unser Ruhetag.  
(Schulferien mittags geschlossen)