



Herzlich Willkommen



Gepflegte Gastronomie seit 1874

Speisekarte

Gutbürgerliche Trink- und Sammelstelle für nette Leute.
Seit 1874 amtlich bekundet.
Mitten in Gelsenkirchen.
45879 Gelsenkirchen • Ebertstraße 28
Quasselrippe: (0209) 1 77 77 39
Telefax: (0209) 1 77 98 16

Öffnungszeiten:

Montag & Dienstag	von 8:00 - 22:30 Uhr
Mittwoch & Donnerstag	von 8:00 - 23:30 Uhr
Freitag & Samstag	von 8:00 - 01:00 Uhr
Sonntag & Feiertag	von 9:00 - 22:30 Uhr

Gourmet Essen und Trinken GmbH
Geschäftsführerin: Nicole Szczepaniak

- Küche schließt jeweils 30 Minuten vorher.
- Freitag & Samstag: Küche bis 24.00 Uhr.





Chronik Gastlichkeit Tiggés

1874
Wilhelm Tiggés, Schreinermeister und Gastwirt aus Liebe, mag keine Schwarzgastronomie und beantragt und erhält für seine beliebte Trink- und Sammelstelle auf der Schalkerstraße 53 die Schankkonzession.

1909
Josef kauft von Vater Wilhelm den Betrieb, modernisiert (elektrische Kellerkühlung) und baut an.

1933
Hotel Lennartz in Düsseldorf wird gekauft und zum Tiggés am Brückchen, mit dem berühmten Glockenspiel, umgebaut.

1938
Hotel Handelshof in Düsseldorf wird gekauft, abgerissen und als Tiggés im Türmchen neu aufgebaut.

1944
Alle Betriebe bis auf das Türmchen (von Engländern bis 1959 besetzt) werden zerstört. Als es nach dem Krieg wieder Bier gibt, wird ein kleiner Gastraum aus einer Jagdhütte geschaffen. Es folgen schwere Jahre, die nur mit Hilfe vieler Freunde überstanden werden

können. Durch neue Straßenführung und Theaterplanung ist ein Wiederaufbau an der Schalkerstraße nicht möglich.

1956
Josef I verkauft alle Grundstücke an die Stadt Gelsenkirchen und erwirbt das Grundstück Ecke Ebertstraße und Florastraße als Baugrundstück. Noch vor dem Richtfest stirbt unerwartet Josef II. Sohn Josef III kommt von der Hotelfachschule.

1958
Am 10. November werden die Altdeutschen Bierstuben eröffnet. Da alles wertvolle Interieur unter den Trümmern verschüttet worden ist, fehlt fast jede Dekoration und Gäste sprechen vom dem Lokal zu den weißen Wänden. Josef Weber, Seniorchef des Möbelhauses, hat Mitleid mit dem jungen Josef Nr. 3 und holt spontan am Eröffnungstag vier dekorative Bilder als Leihgabe.

1960
... wird auf dem inzwischen von Josef III erworbenen Grundstück Mulvangstraße 6 (alte Florastraße) ein Haus mit weiteren Gasträumen errichtet.

Lesen Sie hier die gesamte Ausgabe der Bierzeitung auf www.gastlichkeit-tiggés.de

Frühstück (bis 16.00 Uhr)

- | | | |
|----|--|---------|
| 1. | Frühstücksangebote (Preis siehe Aushang) | |
| 2. | Rühr- oder Spiegeleier (3 Eier) ^{*32} | 3,10 € |
| 3. | ... mit Schinken | 3,90 € |
| 4. | 2 halbe belegte Brötchen
(Wurst, Käse, Konfitüre) | 2,90 € |
| 5. | Prosecco-Lachs-Frühstück
(für 2 Personen) ^{*2,3} | 19,90 € |
- Sie haben es sich verdient, in Ruhe zu genießen.
An einem edel gedeckten Tisch für 2 Personen mit Räucherlachs, 1 Flasche Prosecco u. viele leckere Sachen mehr...

Frühstück-Extras

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| 1 Brötchen | 0,60 € |
| 1 Scheibe Brot | 0,50 € |
| 1 Baguette | 0,50 € |
| 1 Croissant | 1,00 € |
| 1 Portion Konfitüre | 0,50 € |
| 1 Portion Honig | 0,60 € |
| 1 Portion Nutella | 0,60 € |
| 1 Portion Frischwurst | 0,80 € |
| 1 Portion Salami | 1,00 € |
| 1 Portion (Scheib) Kochschinken | 1,00 € |
| 1 Portion Rohschinken | 1,00 € |
| 1 Portion Käse | 1,00 € |
| 1 Portion (3 Scheiben) Räucherlachs | 4,50 € |
| 1 Portion Leberwurst | 1,00 € |

Salate

- | | | |
|-----|--|--------|
| 10. | Arme Leute Salat
Frische Salate, Tomate, Gurke, Champignons, warme Putenbrust u. leckeres Dressing dazu frisches Baguette | 7,90 € |
| 11. | Großer Tiggés-Gourmet-Salat ^{*2,27}
Frische Salate, Tomate, Gurke, Champignons, Thunfisch, Zwiebeln, Mozarellasticks, Zwiebelringe in Backteig u. vieles mehr. Dazu 2 Sorten Dressing u. ofenfrisches Baguette | 9,90 € |
| 12. | Großer Thunfischsalat | |

Suppen

- | | | |
|-----|----------------|--------|
| 13. | Tomatensuppe | 5,90 € |
| 14. | Rinderbouillon | 4,90 € |

Deftige Kleinigkeiten

- | | | |
|-----|---|------------------|
| 15. | Gebackener Camembert
mit ½ gebackener Ananasscheibe, Toast, Butter u. Preiselbeeren | 6,90 € |
| 16. | Saftige Bockwürstchen ^{*13, 32}
1 Paar mit hausgemachtem Kartoffelsalat | 3,60 €
2,00 € |
| 17. | Bauernmahlzeit
Frische Röstkartoffeln mit Zwiebeln, Mettwurst, grüne Bohnen,
darauf 2 Spiegeleier und knackiger Salat | 6,90 € |
| 18. | 1 hausgemachte Frikadelle mit Senf, Brot u. Kartoffelsalat
Nur Frikadelle mit Senf und Brot | 8,10 € |
| 19. | Strammer Max ^{*32}
2 Schnittchen mit gekochtem oder rohem Schinken,
darauf 2 Spiegeleier, dazu Kraut oder Kartoffelsalat | 5,90 € |
| 21. | Strammer Tigges spezial mit Kochschinken und Gouda
2 Spiegeleier auf frischem Landbrot mit Gouda, Speck und gebratenen
Zwiebeln an Salatbouquet dazu Kraut- oder Kartoffelsalat | 6,90 € |
| 22. | Bratkartoffeln mit Spiegelei ^{*32}
dazu Brot oder Baguette | 1,80 €
2,00 € |
| 23. | Hausgemachte Sülze
Röstkartoffeln, Remoulade und frischem Salat | 5,90 € |
| 24. | Frisches Laugenbrezel | 3,90 € |
| 25. | ... mit Butter | |
| 26. | Gelsenkirchener Frühlingsschnittchen
Gebuttertes Landbrot mit Tomaten, knusprigen Speckscheiben,
Kräuterrührei und Salatbouquet | |
| 27. | 2 Mettschnittchen mit frischen Zwiebeln | |
| 28. | Makkaroni-Thunfisch-Auflauf mit Käse überbacken | |
| 29. | Gnocchis in Tomatensauce mit Käse überbacken | |
| 30. | Räucherlachs auf grünem Salat mit Honig-Dill-Senf-Dressing | |

Flammkuchen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 31. | Classic – Der Klassische mit Creme fraiche, Zwiebeln u. Speck ^{*21} | 5,90 € |
| 32. | Der Schwarzwälder ^{*21}
mit aromatischem Schwarzwälder und frischen Lauchzwiebeln | 8,20 € |
| 33. | Der Griechische ^{*21}
mit Schafskäse, Oliven, Peperoni (mild) und Salat | 7,50 € |

Wählen Sie bitte aus folgendem zusätzliche Beläge:

Salami, Speck, Lachs, Zwiebeln, Tomatenwürfel, Spinat, Champignons.

(pro Beilage 1,00 €)

Deftiges ... wie bei Müttern

- | | | |
|-----|--|---------|
| 35. | Wienerschnitzel "Echt groß"
vom Kalb mit Pommes Frites und Salat | 16,90 € |
| | vom Schwein mit Pommes Frites und Salat | 10,90 € |
| 36. | Westfälisches Bauernschnitzel
mit knusprigem Speckstreifen, Spiegelei, Bratkartoffel und Salat | 12,90 € |
| 37. | „Herrlichkeitsschnitzel“ nach Art des Hauses ^{*32}
Mageres Schnitzel, natur gebraten, Kräuterrührei mit Streifen
von frischem, gekochten Schinken, Röstkartoffeln und Salat | 12,90 € |
| 38. | Bayrischer Leberkäs
mit Butter abgebräunt, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat | 7,90 € |
| 39. | Schweinebraten, hausgemacht ^{*1}
mit Semmelknödel und Apfelrotkohl | 8,90 € |
| 40. | Sauerbraten ^{*9, 1, 23}
mit Apfelrotkohl und Spätzle... „Echt lecker!“ | 10,90 € |
| 41. | Currywurst mit Pommes Frites | 5,50 € |
| 42. | Putenschnitzel in Pfefferrahmsoße mit Rosmarinkartoffeln
und frischem Salat | 12,90 € |
| 43. | Pfeffersteak (Rumpsteak) mit Pommes und Salat | |
| 44. | Hähnchenbrustfilet in Spargel-Champignonsauce
mit Bratkartoffeln und Salat | |
| 45. | Haxen frisch aus dem Ofen auf Sauerkraut
(Vorbereitungszeit Ca. 30 Minuten) | |

Herzhafte Rostbratwurst 1 - frisch aus der Pfanne ^{*5,7}

47. Die Echten – klein aber "oho"! (10 Stück)
Mit Schmorkraut, süßem Senf und Brezel –
Auf Wunsch auch gern mit Meerrettich 7,90 €

Süßes für danach ... oder auch nur so!

50. Vanille-Eis mit heißen Kirschen 4,90 €
- Kaiserschmarrn ^{*32} mit Preiselbeeren oder Apfelmus
51. kleine Portion 4,90 €
52. große Portion: 6,90 €

Lieber Gast,
wir bereiten unsere Speisen stets frisch und mit viel Liebe zu. Sollte es
dadurch zu Wartezeiten kommen, bitten wir um Ihr Verständnis.



Biere vom Fass

- | | | | |
|--|--------------|--------------|--------------|
| 101. Veltins, König Pilsener,
Frankenheim Alt, Stauder Pils | 0,20l 1,30 € | 0,30l 1,90 € | 0,40l 2,60 € |
| 102. Pilsener Urquell | 0,20l 1,70 € | 0,30l 2,50 € | |
| 103. Erdinger Weissbier | | 0,30l 2,20 € | 0,50l 3,50 € |
| 104. Frühkölch (Saisonbier) | 0,20l 1,60 € | 0,40l 3,20 € | |
| 105. Guinness | 0,20l 1,80 € | 0,30l 2,70 € | 0,50l 4,50 € |
| 106. Ettaler Dunkel (Saisonbier) | | 0,30l 2,40 € | |
| 107. Salvator-Paulaner (Saisonbier) | 0,25l 2,40 € | | 0,50l 4,80 € |
| 108. König Ludwig dunkel (Saisonbier) | | 0,30l 2,40 € | |
| 109. Pott's Landbier | 0,20l 1,60 € | 0,30l 2,40 € | 0,40l 3,20 € |
| 110. Pott's Spezial Weizenbier (Saisonbier) | | 0,30l 2,40 € | 0,50l 3,90 € |
| 111. Tigges-Bier (Saisonbier) | | 0,20l 1,40 € | 0,30l 1,90 € |

Bierspezialitäten aus der Flasche

- | | |
|---|--------------|
| 112. Veltins alkoholfrei | 0,33l 1,90 € |
| 113. Erdinger dunkel | 0,50l 3,50 € |
| 114. Erdinger alkoholfrei | 0,50l 3,50 € |
| 115. Grolsch | 0,50l 3,10 € |
| 116. Malzbier | 0,33l 1,80 € |
| 117. Maisel's Weisse | 0,50l 3,50 € |
| 118. Berliner Kindl (mit Himbeer oder Waldmeiste, Saisonbier) | 0,33l 3,00 € |

Extra für den Magen

- | | |
|---|-------------|
| 201. Fernet Branca ^{*3} | 2 cl 2,40 € |
| 202. Fernet Menta ^{*13,32} | 2 cl 2,40 € |
| 203. Pastis Richard 158 | 2 cl 2,40 € |
| 204. Ramazzotti (halbbitterer Kräuterlikör aus 33 Kräutern) | 4 cl 2,40 € |
| 205. Averna | 4 cl 2,40 € |
| 206. Campari Milano ^{*2} | 4 cl 2,40 € |
| 207. Pernod (Weindestillat mit Anis) | 2 cl 2,40 € |
| 208. Martini Bianco ^{*4,*5} | 5 cl 2,40 € |

Weinbrand (2cl)

- | | |
|--|--------|
| 209. Asbach Uralt
"Der Geist des Weines", Spezialität aus Rüdesheim | 1,70 € |
| 210. Mariacron
(reifes, weiniges Bouquet mit charaktervollem, mildem Geschmack) | 1,70 € |

Cognac (2cl)

- | | |
|---|--------|
| 211. Remy Martin V.S.O.P. (Fine Champagne Cognac) | 3,10 € |
| 212. Otard V.S.O.P. (Fine Champagne Cognac) | 3,10 € |

Allerfeinste Liköre (2cl)

213.	Amaretto Di Saronne ^{*2,*7} aus Italien, original Saronne	2,20 €
214.	Sambuca Molinari	2,20 €
215.	Bailey's (original Irish Cream)	2,20 €
216.	Kruskovac (Birnenlikör mit 25% Alc.) ^{*2}	2 cl 1,90 €

Calvados (2cl)

217.	Papidou (franz. Apfelbranntwein aus der Normandie)	2,00 €
218.	Dauphin	2,30 €

Wacholder (2cl)

219.	Milder Wacholder (Carl Graf von Hardenberg)	1,80 €
220.	Doppel Wacholder (Eversbusch aus feinsten Wacholderbeeren)	1,80 €
221.	Hulstkamp (Korn über Wacholder destilliert)	1,80 €

Whisky (2cl)

222.	Johnny Walker (Old Scotch)	2,40 €
223.	Jack Daniels (Bourbon)	2,40 €
224.	Jim Beam (Bourbon)	2,20 €
225.	Canadian Club (Blended Whisky) ^{*2}	2,90 €
226.	Glenfiddich (Scotch, 12 Jahre alt, Single Malt) ^{*2}	3,20 €

Aquavit (2cl) ... nur vom Feinsten

227.	Linie Aquavit (41,5% Alc., ursprünglich aus Norwegen)	2,10 €
228.	Maltaser Aquavit (deutscher Aquavit nach dänischem Rezept)	2,10 €
229.	Jubiläums Aquavit (Aalberg, nach alter dänischer Tradition mit leichter Dillnote)	2,10 €
230.	Bommerlunder 38% (im Fass gereift)	2,10 €

Obstler (2cl)

231.	Obstwasser	1,90 €
232.	Kirschwasser	1,90 €
233.	Williams Christbirne	1,90 €

Bayrisches (2cl)

234.	Oberbayrischer Gebirgsenzian (40% Alc.)	2,10 €
235.	Münchner Kartoffelschnaps	2,10 €

Gastlichkeit Tigges Spirituosen (2cl)

236.	Killepitsch (feiner Magenlikör, original aus Düsseldorf)	2,40 €
237.	Korn	1,40 €
238.	Weizen	1,60 €
239.	Fürst Bismarck (38% Alc., aus Roggen und Weizen)	2,10 €
240.	Zinn 40	1,90 €
241.	Genever klar	1,90 €
242.	Grappa (durch Destillation von Trestersaft)	2,10 €
243.	Grappa de Julia	2,10 €
244.	Ouzo (dest. Branntwein mit Anis, Zimt, Ingwer und Fenchel)	1,80 €
245.	Assmussen (54% Alc., echter Jamaica Rum)	1,70 €
246.	Absolut Vodka	3,20 €
247.	Sierra Tequila	2,30 €
248.	Sangrita Classico	1,40 €
249.	Sherry Sandemann (4 cl. Cream rich golden)	3,00 €
250.	Kümmerling	1,60 €
251.	Underberg	1,60 €
252.	Stichpimpulibockforcelorum	2,50 €
253.	Slibovitz	2,10 €

Aus dem Kloster Ettal (2 cl) (nur wenn erhältlich)

254.	Heidelbeer-Likör	2,50 €
255.	Hopfen-Likör	2,50 €
256.	Honig-Safran-Likör	2,50 €
257.	Magenbitter-Likör	2,50 €
258.	Heu-Likör	2,50 €
259.	Klostergeist	2,50 €



Weine

301. Weißwein
Lugana Montresor
Weißwein von der südlichen Küste des Gardasees, herrlich erfrischend, mit einem Duft nach Aprikosen und Pfirsichen. Sehr gut zu Vorspeisen, Pasta, Fisch und Salat (0,2 l) 3,90 €
302. Weißwein
Chardonnay Corte Giara delle Venezie
Ein Weißwein aus der Region Venedig. Hat ein weiches, junges Bouquet. Schmeckt frisch und sehr gut als Begleiter zu Kleinigkeiten der internationalen Küche. (0,2 l) 3,90 €
303. Weißwein
Pinot Grigio Fantinel
Ein sehr frischer und leckerer Weißwein, mit einem eleganten unverfälschten Geschmack. Ein sehr guter Begleiter zu leichten Speisen und Fisch, sowie hellem Fleisch. (0,2 l) 4,50 €
304. Rotwein
Linteo
Ein Rotwein aus 100 % Nero D'Avola Trauben (Sizilien) hergestellt. Er besitzt einen leicht würzigen Geschmack und ein lebhaftes und anhaltendes Bouquet (0,2 l) 3,90 €



Alkoholfreie Getränke

119. Stifftsquelle (kochsalzarm) 0,25l 1,90 €
120. Stifftsquelle (kochsalzarm) 0,75l 4,50 €
121. Coca Cola *1 0,20l 1,90 €
122. Coca Cola Light *1 0,20l 1,90 €
123. Fanta *2 0,20l 1,90 €
124. Sprite 0,20l 1,90 €
125. Schweppes Bitter Lemon *3 0,20l 2,10 €
126. Schweppes Ginger Ale 0,20l 2,10 €
127. Schweppes Tonic Water 0,20l 2,10 €
128. Orangensaft *2 0,20l 2,10 €
129. Apfelsaft 0,20l 2,10 €
130. Apfelschorle 0,25l 1,90 €

Kaffee & Tee

131. Großer Pott Kaffee *1 1,90 €
132. Kaffee Creme *1 1,80 €
133. Espresso *1 1,60 €
134. Doppelter Espresso *1 2,10 €
135. Espresso macchiato *1 1,80 €
136. Capuccino *1 1,80 €
137. Café au Lait *1 2,10 €
138. Heiße Schokolade 1,80 €
139. Heiße Schokolade mit Schlagsahne 2,30 €
140. Heiße Zitrone 1,50 €
141. Tee 1,60 €
Schwarzer Tee, Pfefferminze, Kamille
142. Rudesheimer Kaffee 3,50 €
143. Russische Schokolade 3,50 €



Wichtiger Hinweis für unsere Kundschaft!

Aufgrund unserer Produktvielfalt können möglicherweise Spuren allergener Stoffe (zu den bekanntesten gehören Senf, Sellerie u.s.w.) nach Anlage 3 LMKV (Lebensmittelkennzeichnungverordnung) enthalten sein.

Gastlichkeit-Tigges

Inhaltsstoffe und allergene Speisen

- | | | | |
|------------------------|-----------------------------|----------------------------|---------------------|
| 1 Farbstoff | 14 Rindanteil | 27 Kochsalzersatz Jod | 40 Sesam |
| 2 Konservierungsstoff | 15 ZuckerartenSüßungsmittel | 28 Kochsalzersatz Kalium | 41 Schwefeldioxid |
| 3 Antioxidationsmittel | 16 Verzehr abführend | 29 gentechnisch verändert | 42 Schutzatmosphäre |
| 4 Geschmacksverstärker | 17 Milchpulver | 30 glutenhaltiges Getreide | 43 Geflügel |
| 5 Phosphat | 18 Molkepulver | 31 Krebstiere | |
| 6 gewachst | 19 Eiklar | 32 Eier | |
| 7 geschwefelt | 20 Verwendung Milch | 33 Fisch | |
| 8 geschwärzt | 21 Verwendung Sahne | 34 Erdnüsse | |
| 9 Süßungsmittel | 22 Pflanzeneiweiß | 35 Soja | |
| 10 Phenylalaninquelle | 23 Stärke | 36 Milch | |
| 11 Milcheiweiß | 24 koffeinhaltig | 37 Schalenfrüchte | |
| 12 Alkohol | 25 chininhaltig | 38 Sellerie | |
| 13 Schweinanteil | 26 Kochsalzersatz | 39 Senf | |
| | | | Getränke |
| | | | *1 koffeinhaltig |
| | | | *2 mit Farbstoff |
| | | | *3 chininhaltig |





Frühstücksangebote

Großes „Tigges“ Frühstück (Montag - Freitag)

bestehend aus einem gemischten Brotkorb mit frischen Brötchen, Brot, Baguettes und Croissants, Frischwurst, Salami, Schinken und Käse, Konfitüre, Honig oder Nuss-Nougat-Creme, Butter, 1 große Kanne Kaffee und wählen Sie vom Buffet zwischen Rühreiern, Spiegeleier oder gekochten Eiern so viel Sie mögen!

Für 1 Person **6,50 €** Für 2 Personen **9,90 €**

Großes „Tigges“ Samstags-Frühstück

wie oben, aber zusätzlich erhalten Sie nur Samstags, und nur bei uns, Sekt und Räucherlachs so viel Sie mögen!

Pro 1 Person **6,90 €**

Großes „Tigges“ Sonntags-Frühstück

wie oben, aber zusätzlich mit frischen Vanille-Waffeln aus dem Waffeleisen zum selber machen und wählen Sie hierzu warme Kirschen, Schokocreme oder Puderzucker...

Pro 1 Person **6,90 €**

Gutbürgerliche Trink- und Sammelstelle für nette Leute.
Seit 1874 amtlich bekundet.
Mitten in Gelsenkirchen.
45879 Gelsenkirchen • Ebertstraße 28
Quaselstrippe: (0209) 1 77 77 39
Telefax: (0209) 1 77 98 16

Gourmet Essen und Trinken GmbH
Geschäftsführerin: Nicole Szczepaniak

Öffnungszeiten:

Montag & Dienstag	von 8:00 - 22:30 Uhr
Mittwoch & Donnerstag	von 8:00 - 23:30 Uhr
Freitag & Samstag	von 8:00 - 01:00 Uhr
Sonntag & Feiertag	von 9:00 - 22:30 Uhr

- Küche schließt jeweils 30 Minuten vorher.
- Freitag & Samstag: Küche bis 24.00 Uhr.

