

# MITTAGS TISCH

Mittagsgerichte  
von Montag bis Freitag 11.30 Uhr bis 15 Uhr

---

inkl. einem Beilagensalat

## **Cordonbleu vom Schweinerücken**

mit Pommes frites

11,90 €

## **Rote-Bete-Risotto**

mit gegrillten Zucchinischnitten

8,90 €

## **Pasta der Woche:**

### **Spaghetti Carbonara**

mit Speck, Ei, Grana Padano  
und einem Schuss Sahne

8,50 €

## **Curry des Monats:**

### **Rotes Veggie-Thaicurry**

mit frischem Gemüse und Basmatireis

9,90 €

## **Exklusiv vom Weingut Dreissigacker**

Weissburgunder „Wessenberg“ 0.1l 3,60 €

Rose Pinot & Co „Wessenberg“, 0.1l 3,20 €

---

# FRÜHSTÜCK

Samstags 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr, Sonn- & Feiertag 10:00 Uhr bis 14:30 Uhr

## ALLES IN EINEM

**Wessenberg-Frühstück** \_\_\_\_\_ 12,50 €

*Ein Heissgetränk, Brot, Butter, Marmelade,  
Brie/Taleggio, ein gekochtes Ei,  
Wacholderschinken, Mailänder Salami und Obst*

**Müsli-Frühstück** \_\_\_\_\_ 16,90 €

*Ein Heissgetränk, 0.2l Orangensaft,  
Brot, Butter, Marmelade, Brie/Taleggio,  
ein gekochtes Ei, Wacholderschinken,  
Mailänder Salami, Obst und Birchermüsli*

**Frühstück Deluxe** \_\_\_\_\_ 19,90 €

*Ein Heissgetränk, 0.2l Orangensaft,  
Brot, Butter, Marmelade, Brie/Taleggio,  
ein gekochtes Ei, Wacholderschinken,  
Mailänder Salami, Obst, Birchermüsli  
und 1 Glas Prosecco*

## KLASSIKER

**Brezel mit Butter** \_\_\_\_\_ 2,50 €

**Buttercroissant** \_\_\_\_\_ 2,50 €

**1 Paar Weisswürste** \_\_\_\_\_ 5,90 €

*mit süssem Senf und einer Brezel*

**Birchermüsli klein** \_\_\_\_\_ 3,90 €

**Birchermüsli gross** \_\_\_\_\_ 5,50 €

**3 Spiegeleier mit Brot & Butter** \_\_\_\_\_ 4,50 €

**Rührei aus 3 Eiern mit Brot & Butter** \_\_\_\_\_ 4,50 €

*mit frischen Lauchzwiebeln* \_\_\_\_\_ 0,90 €

*mit Kirschtomaten* \_\_\_\_\_ 0,90 €

*mit gebratenem Speck* \_\_\_\_\_ 1,90 €

*mit gekochtem Schinken* \_\_\_\_\_ 1,90 €

*mit Rauchlachs* \_\_\_\_\_ 2,90 €

## UNSERE HAUSWEINE

Wir sind sehr stolz darauf, dass  
wir Jochen Dreissigacker  
von Deutschlands angesagtestem  
Weingut in Bechtheim/Rheinhessen dafür  
gewinnen konnten, für uns  
zwei Hausweine zu kreieren:

**Weissburgunder „Wessenberg“ bio**

**0.1l 3,60 € | 0.75l 25 €**

**Pinot & Co „Wessenberg“ bio**

**0.1l 3,20 € | 0.75l 22 €**

## HYGIENE

**Hände waschen**

**Ausser am Tisch:  
überall Maske tragen**

**Abstand halten**

# VOR SPEISEN

Knödel-Sticks \_\_\_\_\_ 6,90 €  
*knusprig gebacken mit zweierlei Dips*

Tagessuppe \_\_\_\_\_ 5,90 €  
*nach Lust und Laune der Natur  
oder unseres Küchenteams*

Forellenmatjes \_\_\_\_\_ 12,90 €  
*mit Rote Bete, Schmand und  
buntem Spargelsalat*

als Hauptspeise mit Kartoffelchen \_\_\_\_\_ 18,90 €

Tomatisierte Spargelcrèmesuppe \_\_\_\_\_ 6,90 €  
*mit Kräuteröl und Croutons*

# AB 11.2021

Wintersaison Aktion

# FONDUE HÜTTE

Buchen Sie schon jetzt Ihren Fondueabend in unserer gemütlichen Berghütte im Innenhof. Bis zu 30 Personen in besonderem Ambiente! Machen Sie Ihre Weihnachts-, Firmen-, oder Geburtstagsfeier unvergesslich!

# UNSERE HAUSWEINE

Wir sind sehr stolz darauf, dass wir Jochen Dreissigacker von Deutschlands angesagtestem Weingut in Bechtheim/Rheinhessen dafür gewinnen konnten, für uns zwei Hausweine zu kreieren:

**Weissburgunder „Wessenberg“ bio**

0.1l 3,60 € | 0.75l 25 €

**Pinot & Co „Wessenberg“ bio**

0.1l 3,20 € | 0.75l 22 €

# SALATE

Panzanella \_\_\_\_\_ 9,50 €  
*Toskanischer Brotsalat mit Auberginen,  
Tomaten, Rucola und Grana Padano*

Die Fischerin vom Bodensee \_\_\_\_\_ 15,90 €  
*Salat mit Zanderknusperle,  
Zitrone und Remouladensauce*

Geissenpeter \_\_\_\_\_ 13,90 €  
*Bunter Salat mit  
karamellisiertem Ziegenfrischkäse*

Schweizer Wurstsalat \_\_\_\_\_ 10,90 €  
*Ganz typisch „süddeutsch“  
mit Emmentalerstreifen, Zwiebelringen,  
Ei und Gürkchen <sup>4</sup>*

Holzfäller \_\_\_\_\_ 15,90 €  
*Herzhafter Salat mit saftig gegrillten  
Rindfleischstreifen und Kräutern*

Schwäbischer Salat \_\_\_\_\_ 14,90 €  
*Salatvariation mit gebratenen  
Maultaschenscheiben  
und Kartoffelsalat*

# KLASSIKER

Kässpätzle \_\_\_\_\_ 12,50 €  
*mit Allgäuer Bergkäse und Emmentaler,  
Röstzwiebeln und Salatbeilage*

Hausgemachte Serviettenknödel \_\_\_\_\_ 14,90 €  
*mit frischem Rahmspinat und Spiegelei*

„Wohlfühlessen“ Rindsrouladen \_\_\_\_\_ 19,90 €  
*Klassisch gefüllt und in Rotwein geschmort,  
mit gebratenem Gemüse und Butterspätzle*

Kalbsleberstreifen WHI \_\_\_\_\_ 19,90 €  
*mit Salbei und Marsala,  
dazu Spargelspitzen und Kartoffelchen*

Egliknusperle \_\_\_\_\_ 18,90 €  
*mit Remouladensauce und Kartoffelsalat*

## Ab 17.00 Uhr:

Wessenburger \_\_\_\_\_ 16,90 €  
*Briochebrötchen mit Roastbeefscheiben,  
 Taleggio-Käse, Spezielsauce, Rucola,  
 Balsamicozwiebeln, dazu  
 Pommes frites oder Beilagensalat*

# WECHSEL KARTE

Schweinebraten „Gutes vom See“ \_\_\_\_\_ 19,90 €  
*aus Oberschwaben mit Dunkelbiersauce,  
 buntem Frühlingsgemüse und Butterspätzle*

Spargelragout \_\_\_\_\_ 16,90 €  
*mit Frühlingsslauch und Kirschtomaten  
 auf Tagliatelle*

Dry aged Ribeye (ca. 250g) \_\_\_\_\_ 29,90 €  
*vom Bodensee-Rind, mit Bratensauce  
 oder Kräuterbutter, dazu Pommes frites,  
 wahlweise mit Kässpätzle statt Pommes +1,90 €*

Felchenfilet vom Grill \_\_\_\_\_ 26,90 €  
*aus dem Untersee, mit frischem  
 Blattspinat und Rosmarinkartoffeln*

Fleischküchle Spezial \_\_\_\_\_ 12,90 €  
*aus Kalb- und Rindfleisch,  
 mit Bratensauce oder Dijonsenf und  
 norddeutschem Kartoffelsalat*

# KUCHEN

**Traditionell handwerklich gebacken  
 von der „Paradies Bäckerei“**

Aprikose-Mandel  
Rhabarber-Baiser  
diverse Kuchen der Saison

**Hausgemacht, nach amerikanischem Rezept**

Cheesecake „New York Style“

3,90 € Schlagsahne + 0,60 €

# DESSERT

Warmer Ofenschlupfer \_\_\_\_\_ 6,90 €  
*mit Walnusseis und Schlagsahne*

Mousse au chocolat \_\_\_\_\_ 6,90 €  
*nach einem Elsässer Rezept, mit Himbeercoulis*

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas \_\_\_\_\_ 6,90 €

## WEIN AUS DER REGION 0,75L

### Spitalkellerei Konstanz

Müller-Thurgau \_\_\_\_\_ 25,50 €  
*Meersburger Haltnau*

Grauburgunder \_\_\_\_\_ 28,00 €  
*Kostanzer Sonnenhalde*  
*rot*

Cuvée Imperia \_\_\_\_\_ 34,00 €

### Staatsweingut Meersburg

Müller-Thurgau \_\_\_\_\_ 25,50 €  
*Hohentwieler Olgaberg*

Riesling Olgaberg \_\_\_\_\_ 28,00 €  
*Hohentwieler Olgaberg*

Spätburgunder \_\_\_\_\_ 34,00 €  
*Meersburger Bengel*

### Winzerverein Reichenau

Cuvée weiss \_\_\_\_\_ 25,50 €

Souignier Gris \_\_\_\_\_ 31,50 €

Kerner \_\_\_\_\_ 28,50 €

## WEINGUT DREISSIGACKER, RHEINHESSEN 0,75L

Riesling Qw  
2017 bio \_\_\_\_\_ 29,50 €

Westhofener Chardonnay  
2017 bio \_\_\_\_\_ 39,50 €

Grauburgunder „Wunderwerk“  
2017 bio \_\_\_\_\_ 42,50 €

Riesling „Bechtheimer Hasensprung“  
2011 bio \_\_\_\_\_ 54,50 €

Riesling Westhofener Aulerde  
2014 bio \_\_\_\_\_ 59,50 €

Weissburgunder „Einzigacker“  
2016 bio \_\_\_\_\_ 61,50 €

Spätburgunder „Wunderwerk“  
bio \_\_\_\_\_ 58,50 €

# UNSERE HAUSWEINE

Wir sind sehr stolz darauf, dass  
wir Jochen Dreissigacker  
von Deutschlands angesagtestem  
Weingut in Bechtheim/Rheinhessen dafür  
gewinnen zu können, für uns  
zwei Hausweine zu kreieren:

**Weissburgunder „Wessenberg“ bio 0.1l 3,60 €**

**Pinot & Co „Wessenberg“ bio 0.1l 3,20 €**

## WEISS AUS ALLER WELT 0,75L

Cuvée „Twenty Six“  
Bickel Stumpf, Franken \_\_\_\_\_ 27,00 €

Grauburgunder „Hand in Hand“  
Weingut Klumpp, Baden \_\_\_\_\_ 31,50 €

Auxerois  
Weingut Klumpp, Baden \_\_\_\_\_ 28,00 €

Riesling „Edition L“ feinherb  
Dr. Loosen, Mosel \_\_\_\_\_ 31,50 €

Chardonnay „Blatt eins“  
Bründelmeyer, Kamptal, Österreich \_\_\_\_\_ 34,50 €

Grüner Veltliner Smaragd Terrassen  
Domaine Wachau, Wachau, Österreich \_\_\_\_\_ 33,50 €

Cuvée Gemischter Satz  
Weingut Zahel, Wien, Österreich \_\_\_\_\_ 32,00 €

Sauvignon Blanc „Terroir“  
Tement, Steiermark, Österreich \_\_\_\_\_ 32,00 €

Chardonnay „Reserve Special“  
Gerard Betrand, Südafrika \_\_\_\_\_ 34,00 €

Sauvignon Blanc Hussey's Vlei  
Buitenverwachting, Südafrika \_\_\_\_\_ 32,00 €

Chenin Blanc „Rachelsfontain“  
Boschendal, Südafrika \_\_\_\_\_ 27,50 €

Furmint-Pinot Blanc  
Puklavec Estate Selection, Slovenien \_\_\_\_\_ 32,00 €

# ROT AUS ALLER WELT

## Deutschland

Das Kreuz,  
Rings, Pfalz \_\_\_\_\_ 68,00 €

Cabernet Sauvignon „Oak&Steel“ \_\_\_\_\_ 32,50 €  
Lergemüller, Pfalz

Spätburgunder „Wunderwerk“ bio \_\_\_\_\_ 58,50 €  
Dreissigacker

## Spanien

Tempranillo „Gran Sangre de Toro“  
Torres, DO Catalunya \_\_\_\_\_ 33,50 €

Tempranillo „Pintia“ \_\_\_\_\_ 59,00 €  
Bodegas Alion, Ribera del Duero

## Frankreich

Telegramme, Chateauf du Pape  
AOC, Familie Brunier, Rhone \_\_\_\_\_ 69,50 €

## Übersee

Cabernet-Sauvignon „BIN 407“  
Penfolds, Australien \_\_\_\_\_ 97,50 €

## Österreich

Zweigelt „Rebencuvée“  
Glatzer, Carnuntum \_\_\_\_\_ 34,50 €

Blafränkisch „Johanneshöhe“  
Prieler, Burgenland \_\_\_\_\_ 36,50 €

## Unsere Süssweineempfehlung

Riesling „Ockfener Bockstein“  
Kabinett VDP Grosse Lage,  
Othegraven \_\_\_\_\_ 36,50 €

## SCHAUMWEIN

Prosecco Rosato Spumante  
DOCG Levatura \_\_\_\_\_ 29,00 €

Ferrari Perlé, metodo classico  
Trento Ferrari 0.75l \_\_\_\_\_ 65,00 €

Champagner Brut Reserve  
Taittinger 0.75l \_\_\_\_\_ 95,00 €

## Italien

Primitivo appassimento  
mondo del Vino, Apulien \_\_\_\_\_ 27,50 €

Nero D'Avola appassimento \_\_\_\_\_ 27,50 €  
Cantina Madaude, Sizilien

Amarone „Terra Virtuosa“ \_\_\_\_\_ 64,00 €  
Corte Mercè, Valpolicella DOCG

Chianti Classico DOCG \_\_\_\_\_ 36,00 €  
Peppoli, Antinori, Toskana

„Il Pino di Biserno“ IGT \_\_\_\_\_ 78,50 €  
Antinori Toskana

„Barrua“ Isola dei Nuranghi \_\_\_\_\_ 54,50 €  
Agricola Punica-Sassicaia, Sardinien

## WEIN ROSE 0,75L

Fleur d'Artagnan Rosé \_\_\_\_\_ 18,00 €  
Côtes de Gascogne

Pinot & Co „Wessenberg“ \_\_\_\_\_ 22,00 €  
Dreissigacker, Rheinhessen

Rosado, \_\_\_\_\_ 20,00 €  
Casa Santos Lima, Portugal

## SCHNAPS

Wohl die beste Brennerei aus der Schweiz!  
Traditionelles Handwerk in Bio-Qualität  
mit modernem Bewusstsein!

Humbel Obstbrände 2 cl \_\_\_\_\_ 7,50 €

Nr. 01 Mirabelle \_\_\_\_\_

Nr. 12 Quitte \_\_\_\_\_

Nr. 21 Gelber Williams \_\_\_\_\_

Nr. 21 Obstbrand „Halb/Halb“ \_\_\_\_\_

Nr. 21 Bure Kirsch \_\_\_\_\_

# OFFENE WEINE 0.1L

## Weissweine

Weissburgunder „Wessenberg“ <i>Dreissigacker, Rheinhessen</i>	3,60 €
Müller-Thurgau <i>Spitalkellerei Konstanz, Baden</i>	3,00 €
Müller-Thurgau <i>Winzerverein Reichenau, Baden</i>	3,00 €
Gutedel <i>Winzerverein Reichenau, Baden</i>	3,00 €
Chardonnay <i>Sachetto, Venetien, Italien</i>	2,80 €
Pinto Grigio <i>Sachetto, Venetien, Italien</i>	2,80 €
Sauvignon Blanc „Il Bianchetto“ <i>Sachetto, Venetien, Italien</i>	2,90 €

## Roseweine

Pinot & Co „Wessenberg“ <i>Dreissigacker, Rheinhessen</i>	3,20 €
Weissherbst <i>Spitalkellerei Konstanz, Baden</i>	2,90 €
Rosado, <i>Casa Santos Lima, Portugal</i>	3,20 €

## Rotweine

Rosso di Toscana <i>Leonardo da Vinci, Italien</i>	3,10 €
Spätburgunder Qba <i>Spitalkellerei Konstanz, Baden</i>	3,00 €
Primitivo <i>Latentia, Italien</i>	3,10 €
Merlot <i>Latentia, Italien</i>	3,00 €
Cabernet Sauvignon <i>Casa Santos Lima, Portugal</i>	3,10 €
Cuvée Rot <i>Casa Santos Lima, Portugal</i>	3,20 €
Monastrell Syrah <i>Bodegas Barahonda, Spanien</i>	3,10 €

## SCHAUM WEIN

Prosecco Rosato Spumante DOCG Levatura	
0.1l	4,50 €
0.75l	29,00 €
Prosecco Spumante DOCG Ca'Di Brata	
0.1l	4,50 €
0.75l	29,00 €
Champagner Brut Reserve <i>Taittinger 0.75l</i>	95,00 €
Ferrari Perlé, methodo classico <i>Trento Ferrari 0.75l</i>	65,00 €

## Die Zukunft wird rosig

Prosecco Levatura Spumante DOCG Rosato  
Endlich gibt es Prosecco auch offiziell in rosé  
Frisch und fruchtig - perfekt für den Sommer

0,1l	4,50 €
0,75l	29,00 €