

MITTAGS TISCH

Mittagsgerichte
von Montag bis Freitag 11.30 Uhr bis 15 Uhr

inkl. einem Beilagensalat

Fleischküchle aus Rind- und Kalbfleisch

mit Bratensauce und Kartoffelsalat

12,90 €

Polenta vom Grill

mit Paprika-Pilz-Ragout und Fetakäse

10,90 €

Pasta der Woche

Penne Furiosa

mit Tomatensugo, scharfer Salami, Knoblauch
Peperoni und Grana Padano

10,90 €

Curry des Monats

„Fried Curry Rice“

mit frischem Wok-Gemüse, Madras Curry,
Koriander und Soja-Ingwer-Sauce (vegan)

10,50 €

Exklusiv vom Weingut Dreissigacker

Weissburgunder „Wessenberg“ 0.1l 3,60 €

Rosé 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

Frischer Feldsalat _____ 6,90 €
mit Walnussvinaigrette und Orangenfilets (vegan)

Tagessuppe _____ 5,90 €
nach Laune der Natur oder des Küchenteams

Apfel-Kürbiscremesuppe _____ 6,90 €
mit Kernen und Kernöl (vegan)
mit gezupftem Rauchforellenfilet _____ 8,90 €

Forellenmatjes _____ 12,90 €
*mit Rote Bete-Schmand
und lauwarmem Gemüsesalat*
als Hauptspeise mit Kartoffelchen _____ 18,90 €

AB 11.2021

Wintersaison Aktion

FONDUE HÜTTE

Buchen Sie 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 _____ 10,50 €
*Toskanischer Brotsalat mit Auberginen
Tomaten, Rucola und Grana Padano
(vegan ohne Käse)*

Die Fischerin vom Bodensee _____ 15,90 €
*Grosser Salat mit Zanderknusperle
Zitrone und Remouladensauce*

Geissenspeter _____ 13,90 €
*Bunter Salat mit
karamellisiertem Ziegenfrischkäse*

Schweizer Wurstsalat _____ 10,90 €
*Ganz typisch „süddeutsch“
mit Emmentalerstreifen, Zwiebelringen
Ei und Gürkchen*

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

Schwäbischer Salat _____ 14,90 €
*Salatvariation mit gebratenen
Maultaschenscheiben*

KLASSIKER

- Kässpätzle _____ 12,50 €
*mit Allgäuer Bergkäse und Emmentaler,
Röstzwiebeln und Salatbeilage*
- „Wohlfühlessen“ Rindsrouladen _____ 20,90 €
*Klassisch gefüllt und in Rotwein geschmort
mit gebratenem Gemüse und Butterspätzle*
- Kalbsleberstreifen IHW _____ 20,90 €
*mit Salbei und Marsala
dazu Pfannengemüse und Kartoffelchen*
- Egliknusperle _____ 18,90 €
mit Remouladensauce und Kartoffelsalat
- Saiblingsfilet vom Grill _____ 26,90 €
*mit frischem Blattspinat
und Rosmarinkartoffeln*
- Badischer Zwiebelrostbraten (ca. 220g) _ 26,90 €
*„Dry aged“ - aus dem Entrecôte vom Allgäuer Rind
mit Bratensauce und Röstzwiebeln
dazu Pommes frites
wahlweise mit Kässpätzle als Beilage +1,90 €*

WECHSEL KARTE

- Hausgemachte Serviettenknödel _____ 15,90 €
mit frischem Rahmspinat und einem Spiegelei
- Kürbis-Kräuterseitling-Ragout _____ 16,90 €
mit Bandnudeln und gebackenem Rucola (vegan)
- Heimisches Rehgulasch _____ 24,90 €
*mit Rübenstampf
und gebratenen Serviettenknödeln*
- Omas zarter Tafelspitz _____ 18,90 €
*mit Kartoffel-Wurzelgemüse
und frisch gehobeltem Meerrettich*
- Ab 17.00 Uhr:**
Wessenburger _____ 16,90 €
*Briochebrötchen mit Roastbeefscheiben
Taleggio-Käse, Spezialsauce
Rucola und Balsamicozwiebeln
dazu Pommes frites oder Beilagensalat*

KUCHEN

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

Aprikose-Mandel
Birne-Schmand
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 Zwetschgenröster*
- Meringues glacé _____ 6,90 €
*Schweizer Dessert mit Baiser
dazu heiße Himbeeren*

BODENSEEWEINE 0,75L

Spitalkellerei Konstanz

Müller-Thurgau, Halttau	25,50 €
Grauburgunder, Konstanzer Sonnenhalde	28,00 €

Staatsweingut Meersburg

Müller-Thurgau, Hohentwieler Olgaberg	25,50 €
---------------------------------------	---------

Moser Reichenau

Muscaris Weisswein	29,50 €
Rosé	28,50 €

Hornstein Nonnenhorn

Müller-Thurgau	25,50 €
Chardonnay	38,50 €
Junge Reben, Müller-Thurgau und Chardonnay	29,50 €
Spätburgunder	32,50 €

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 €

LIEBE GÄSTE,

wir verändern unsere Weinkarte.

In Zukunft setzen wir ganz auf die Winzer vom Bodensee. Hier werden inzwischen grossartige

Weine produziert, die sich nicht verstecken müssen. Deshalb kann es sein, dass nur noch wenige oder gar keine Flaschen aus einzelnen Positionen der Weinkarte mehr in unserem Bestand sind.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

WEISS AUS ALLER WELT 0,75L

Cuvée „Twenty Six“ Bickel Stumpf, Franken	27,00 €
Grauburgunder „Hand in Hand“ Weingut Klumpp, Baden	31,50 €
Auxerrois 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 €
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 €
Gutedel <i>Winzerverein Reichenau, Baden</i>	3,00 €
Chardonnay <i>Sachetto, Venetien, Italien</i>	2,80 €
Pino Grigio <i>Sachetto, Venetien, Italien</i>	2,80 €
Sauvignon Blanc „Il Bianchetto“ <i>Sachetto, Venetien, Italien</i>	2,90 €
Riesling <i>Markus Pfaffmann, Pfalz</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 €
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 €