

# MITTAGS

Mittagsgerichte

von Montag bis Freitag 11.30 Uhr bis 15 Uhr

# TISCH

---

inkl. einem Beilagensalat

## **Linseneintopf**

mit Herbstgemüse und Kräuterschmand

9,90 €

11,50 € mit einer Bockwurst

MÜNSTERBAR GEDÄCHTNIS-TELLER

## **Doppelte Currywurst** (200g)

mit hausgemachter Sauce

und Pommes frites - mild oder scharf

8,50 €

## **Rote Bete-Risotto**

mit sauer eingemachten Karotten und Zucchini

10,90 €

PASTA DER WOCHE

## **Lauchnudeln**

mit Kirschtomaten, Rahmsauce

und frischem Majoran

10,90 €

CURRY DES MONATS

## **Grünes Thai Curry**

mit Kürbis, Wok-Gemüse und Duftreis (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 €

# VOR SPEISEN

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

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

Frischer Feldsalat \_\_\_\_\_ 6,90 €  
*mit Walnussvinaigrette und Orangenfilets (vegan)*

Apfel-Kürbiscremesuppe \_\_\_\_\_ 6,90 €  
*mit Kernen und Kernöl (vegan)*

mit gezapftem Rauchforellenfilet \_\_\_\_\_ 8,90 €

Forellenmatjes \_\_\_\_\_ 12,90 €  
*mit Rote Bete-Schmand und warmem Gemüsesalat*

Wir sind sehr stolz darauf, dass wir Jochen Dreisigacker 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*

Geissenpeter \_\_\_\_\_ 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 WHI \_\_\_\_\_ 20,90 €  
*mit Salbei und Marsala  
dazu Pfannengemüse und Kartoffelchen*

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

Saiblingsfilet vom Grill \_\_\_\_\_ 26,90 €  
*aus Aquakultur im Schwarzwald  
mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln*

Badischer Zwiebelrostbraten (ca. 220g) 26,90 €  
*aus dem Entrecôte vom Bodensee-Rind  
mit Bratensauce und Röstzwiebeln  
dazu Pommes frites  
wahlweise mit Kässpätzle als Beilage +1,90 €*

# WECHSEL KARTE

Kürbis-Kräuterseitling-Ragout \_\_\_\_\_ 16,90 €  
*mit Bandnudeln und gebackenem Rucola (vegan)*

Hausgemachte Serviettenknödel \_\_\_\_\_ 15,90 €  
*mit frischem Rahmspinat und einem Spiegelei*

Heimisches Rehglasch \_\_\_\_\_ 24,90 €  
*mit Rübenstampf  
und gebratenen Serviettenknödel*

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*

# DESSERT

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

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

Meringue glacé \_\_\_\_\_ 6,90 €  
*Schweizer Dessert mit Baiser  
dazu heisse Himbeeren*

# KUCHEN

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

Aprikose-Mandel  
Zwetschge-Streusel  
Kuchen der Saison

**Hausgemacht, nach amerikanischem Rezept**

Cheesecake „New York Style“

3,90 €

Schlagsahne + 0,60 €

# AB

# 11.2021

Wintersaison Aktion

# FONDUE HÜTTE

Buchen Sie jetzt Ihren Fondueabend in  
unserer gemütlichen Berghütte im  
Innenhof. Bis zu 36 Personen in  
besonderem Ambiente! Machen Sie Ihre  
Weihnachts-, Firmen-, oder  
Geburtstagsfeier unvergesslich!

# LIEBE GÄSTE

Wir verändern unsere Weinkarte.  
In Zukunft setzen wir ganz besonders auf die  
Winzer vom Bodensee. Hier werden inzwischen  
grossartige Weine produziert, die sich nicht  
verstecken müssen.  
Deshalb kann es sein, dass aus einzelnen  
Positionen der Weinkarte lediglich vereinzelt  
Flasche in unserem Bestand sind.  
Wir bitten um Ihr Verständnis.

# FEEDBACK

Wir bedanken uns für Ihre digitale Rückmeldung



# HYGIENE

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!  
Bitte registrieren Sie sich über die Luca-App  
und befolgen Sie die notwendigen Maßnahmen  
zur Eindämmung der Pandemie :

Hände waschen  
Überall Maske tragen, ausser am Tisch  
Nießen in die Ellbogenbeuge

Wir bedanken uns ausdrücklich für Ihre  
Unterstützung bei der Umsetzung der  
notwendigen Maßnahmen.

# IHRE FEIER BEI UNS!

Gerne richten wir Ihre Hochzeit, Geburtstag, Taufe  
oder Feier jeglicher Art aus!  
In Gruppen oder als geschlossene Gesellschaft -  
unser Innenbereich und der mediterrane Innenhof  
bieten eine einmalige Kulisse!

Für Tagungen oder Schulungen bewirten wir Sie  
auch gerne in den Räumen des  
Kulturzentrums der Stadt Konstanz.

BODENSEE  
WEINE  
0,75L

**Spitalkellerei Konstanz**

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

Grauburgunder, Konstanzer Sonnenhalde \_\_ 28,00 €

**Staatsweingut Meersburg**

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

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

**Moser Reichenau**

Luv&Lee Weissweincuvée \_\_\_\_\_ 29,50 €

Muscaris Weisswein \_\_\_\_\_ 29,50 €

Rosé \_\_\_\_\_ 28,50 €

**Hornstein Nonnenhorn**

Müller-Thurgau \_\_\_\_\_ 25,50 €

Grauburgunder \_\_\_\_\_ 32,50 €

Chardonnay \_\_\_\_\_ 38,50 €

Junge Reben \_\_\_\_\_ 29,50 €

Spätburgunder \_\_\_\_\_ 32,50 €

WEINGUT  
DREISSIGACKER,  
RHEIN-HESSEN  
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 €

# WEISS AUS ALLER WELT 0,75L

Cuvée „Twenty Six“ _____	27,00 €
<i>Bickel Stumpf, Franken</i>	
Grauburgunder „Hand in Hand“ _____	31,50 €
<i>Weingut Klumpp, Baden</i>	
Auxerrois _____	28,00 €
<i>Weingut Klumpp, Baden</i>	
Riesling „Edition L“ _____	31,50 €
<i>Dr. Loosen, Mosel</i>	
Chardonnay „Blatt eins“ _____	34,50 €
<i>Bründelmeyer, Kamptal, Österreich</i>	
Grüner Veltliner Smaragd Terrassen _____	33,50 €
<i>Domaine Wachau, Wachau, Österreich</i>	
Cuvée Gemischter Satz _____	32,00 €
<i>Weingut Zahel, Wien, Österreich</i>	
Sauvignon Blanc „Terroir“ _____	32,00 €
<i>Tement, Steiermark, Österreich</i>	
Chardonnay „Reserve Special“ _____	34,00 €
<i>Gerard Betrand, Südafrika</i>	
Chenin Blanc „Rachelsfontain“ _____	27,50 €
<i>Boschendal, Südafrika</i>	
Furmint-Pinot Blanc _____	32,00 €
<i>Puklavec Estate Selection, Slovenien</i>	

# WEIN ROSE 0,75L

Fleur d'Artagnan Rosé _____	18,00 €
<i>Côtes de Gascone</i>	
Pinot & Co „Wessenberg“ _____	22,00 €
<i>Dreissigacker, Rheinhessen</i>	
Rosado, _____	20,00 €
<i>Casa Santos Lima, Portugal</i>	

# 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 Taittinger 0.75l _____	95,00 €
Ferrari Perlé, methodo classico Trento Ferrari 0.75l _____	65,00 €



# ROT AUS ALLER WELT 0,75L

## Deutschland

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

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

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

## Spanien

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

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

## Frankreich

Télégramme, Chateaufeuf du Pape \_\_\_\_\_ 69,50 €  
*AOC, Familie Brunier, Rhône*

## Übersee

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

## Österreich

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

Blaifränkisch „Johanneshöhe“ \_\_\_\_\_ 36,50 €  
*Prieler, Burgenland*

## Italien

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

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*

# OFFENE WEINE

## 0.1L

### Weissweine

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

### Roséweine

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

### Rotweine

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

# SCHNAPS

Wohl die beste Brennerei 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 \_\_\_\_\_

## UNSER SÜSSWEIN

**Riesling „Ockfener Bockstein“**

*Kabinett VDP Grosse Lage,*

*Othegraven* \_\_\_\_\_ 36,50 €

# KINDER SPEISE KARTE

Nudeln mit Tomatensauce \_\_\_\_\_ 5,90 €

Butterspätzle mit brauner Sauce \_\_\_\_\_ 5,90 €

Kleine Portion Kässpätzle \_\_\_\_\_ 5,90 €

Kleine Portion Kässpätzle \_\_\_\_\_ 7,90 €  
*mit Salatbeilage*

Gebratene Maultaschen \_\_\_\_\_ 7,90 €  
*mit brauner Sauce & Butterspätzle  
oder Kartoffelsalat*

Zanderknsuperle \_\_\_\_\_ 7,50 €  
*mit Pommes frites oder Kartoffelsalat*

Pommes frites „rot weiß“ \_\_\_\_\_ 3,90 €



# KINDER MENÜ

0.2 Saftschorle oder Zitronenlimonade

\*\*\*

Ein Gericht nach Wahl  
von der Kinderkarte

\*\*\*

Eine Kugel Vanilleeis  
mit Schokosauce

10,90 €



**WESSENBERG**  
RESTAURANT . BAR . CAFÉ

# IGNAZ HEINRICH VON WESSENBERG

*1774 - 1860*



UNSERE SCHWESTERLOKALE:  
IGNAZ | BAHNHOFPLATZ 6 | KONSTANZ  
HEINRICH | ZOLLERNSTRASSE 26 | KONSTANZ

---

**WESSENBERG**  
RESTAURANT . BAR . CAFÉ