

# MITTAGS TISCH

Mittagsgerichte  
von Montag bis Freitag 11.30 Uhr bis 15 Uhr

---

inkl. einem Beilagensalat

**Fleischküchle von Kalbs- und Rindfleisch**

mit Bratensauce und Kartoffelsalat 11,90 €

**Gebratene Polenta**

mit Ratatouille und Fetakäse 10,90 €

**Pasta der Woche**

**Pasta furiosa**

Penne mit italienischer Salami, Knoblauch, Tomatensugo  
und Grana Padano 10,50 €

**Curry des Monats**

**Indisches Linsendahl**

mit fmit Duftendem Basmatireis 10,90

**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*

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

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

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

Steinpilzcremesuppe \_\_\_\_\_ 7,50 €  
*mit Kräuteröl und Croutons*

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

# 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 \_\_\_\_\_ 10,50 €  
*Toskanischer Brotsalat mit Auberginen  
Tomaten, Rucola und Grana Padano*

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 IHW \_\_\_\_\_ 19,90 €  
*mit Salbei und Marsala  
dazu Pfannengemüse und Kartoffelchen*
- Egliknusperle \_\_\_\_\_ 18,90 €  
*mit Remouladensauce und Kartoffelsalat*
- Felchenfilet vom Grill \_\_\_\_\_ 26,90 €  
*aus dem Untersee  
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

- Fleischküchle Spezial \_\_\_\_\_ 12,90 €  
*aus Kalb- und Rindfleisch mit Bratensauce  
oder Dijonsenf, dazu Kartoffelsalat*
- Hausgemachte Serviettenknödel \_\_\_\_\_ 15,90 €  
*mit frischem Rahmspinat und einem Spiegelei*
- Butterzartes heimisches Rehglasch \_\_\_\_ 24,90 €  
*mit Rübenstampf  
und gebratenen Serviettenknödel*
- Steinpilz-Kürbisragout \_\_\_\_\_ 17,90 €  
*mit gebackener Petersilie  
und Bandnudeln(vegan)*
- 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  
Zwetschge-Steusel  
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*
- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas \_\_\_\_\_ 6,90 €

## BODENSEEWEINE 0,75L

### Spitalkellerei Konstanz

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

### Staatsweingut Meersburg

Müller-Thurgau, Hohentwieler Olgaberg _	25,50 €
Spätburgunder, Meersburger Bengel ____	34,00 €

### Moser Reichenau

Luv&Lee Weissweincuvee _____	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, 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

<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>Pino 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 €

## Roseweine

<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 €

# SCHAUM WEIN

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