

MITTAGS

Mittagsgerichte

von Montag bis Freitag 11.30 Uhr bis 15 Uhr

TISCH

inkl. einem Beilagensalat

St. Galler Kalbsbratwurst

mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln

11,90 €

Rote Bete Risotto

mit glasiertem Rosenkohl

10,90 €

PASTA DER WOCHE

Spaghetti mit Kräuter-Tomaten-Pesto

Lauchzwiebeln und Grana Padano

9,90 €

CURRY DES MONATS

Indisches Linsendahl

mit duftenedem Basmatireis

10,50 €

EXKLUSIV VOM WEINGUT DREISSIGACKER

Weissburgunder „Wessenberg“ 0.1l 3,60 €

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

WESSENBERG
RESTAURANT . BAR . CAFÉ

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

Tagliatelle mit Spitzpaprikasauce _____ 15,90 €
weissen Bohnen und Lauchstroh (vegan)

Hausgemachte Serviettenknödel _____ 15,90 €
mit frischem Rahmspinat und einem Spiegelei

Wildschweinragout _____ 19,90 €
*vom Schienerberg
mit glasiertem Rosenkohl und Serviettenknödel*

Kalbsgeschnetzeltes _____ 25,90 €
*mit Steinpilzrahm
und hausgemachter Rösti*

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 vereinzelte
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 einmailige 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 €
Imperia, Cuvèe Rot _____	34,00 €

Staatsweingut Meersburg

Müller-Thurgau, Hohentwieler Olgaberg ____	25,50 €
Riesling, Hohentwieler Olgaberg _____	28,50 €

Moser Reichenau

Luv & Lee Muscaris Weisswein _____	29,50 €
Luv & Lee Rosé _____	28,50 €

Hornstein Nonnenhorn

Müller-Thurgau _____	25,50 €
Grauburgunder _____	32,50 €
Chardonnay _____	38,50 €
Junge Reben _____	29,50 €
Rosè _____	25,50 €
Spätburgunder _____	32,50 €

WEINGUT
DREISSIGACKER,
RHEIN-HESSEN
0,75L

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 €
----------------	---------

WEISS AUS ALLER WELT 0,75L

Cuvée „Twenty Six“ _____	27,00 €
<i>Bickel Stumpf, Franken</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>	
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 Gascogne</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

Spanien

Tempranillo „Gran Sangre de Toro“ _____ 33,50 €

Tempranillo „Pintia“ _____ 59,00 €
Bodegas Alion, Ribera del duero

Frankreich

Télégramme, Chateauneuf du Pape _____ 69,50 €
AOC, Familie Brunier, Rhône

Übersee

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

Österreich

Zweigelt „Rebencuvée“ _____ 34,50 €
Glatzer, Carnuntum

Blaufränkisch „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

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 €
Pinot 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 €

Roséweine

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 €

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

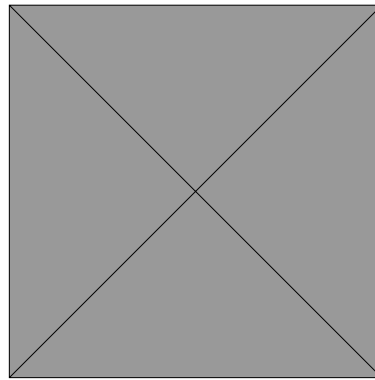
10,90 €



WESSENBERG
RESTAURANT . BAR . CAFÉ

IGNAZ
HEINRICH
VON WESSENBERG

1774 - 1860



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

WESSENBERG
RESTAURANT . BAR . CAFÉ