

MITTAGS TISCH

Mittagsgerichte
von Montag bis Freitag 11.30 Uhr bis 15 Uhr

inkl. einem Beilagensalat

Kohlrouladen mit Hackfleischfüllung,

Bratensauce und Kartoffelpüree

10,90 €

Bärlauchrisotto

mit Kirschtomaten, Taleggio-Käse

9,50 €

Pasta der Woche:

Spaghetti mit Tomaten-Kräuterpesto

und Grana Padano

8,50 €

Curry des Monats:

Indisches Linsendahl

mit Gemüse und Basmatireis

9,90 €

Exklusiv vom Weingut Dreissigacker

Weissburgunder „Wessenberg“ 0.1l 3,60 €

Rose Pinot & Co „Wessenberg“, 0.1l 3,60 €

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 Spargelcremesuppe _____ 6,90 €
mti 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 zu können, für uns zwei Hausweine zu kreieren:

Weissburgunder „Wessenberg“ bio

Pinot & Co „Wessenberg“ bio

0.1l 3,60 € | 0.75l 25 €

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 ⁴*

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 IHW _____ 19,90 €

*mit Salbei und Marsala
dazu Spargelspitzen und Kartoffelchen*

Egliknusperle _____ 18,90 €

mit Remouladansauce 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 Frühlingslauch und Kirschtomaten
 auf Tagliatelle*

Dry aged Ribeye (ca. 250g) _____ 29,90 €

*vom Bodensee-Rind mit Bratensauce
 oder Kräuterbutter, dazu Pommes frites
 mit Kässpätzle als Beilage +1,90 €*

Felchenfilet vom Grill _____ 26,90 €

*aus dem Untersee mit frischem
 Blattspinat und Rosmarinkartoffeln*

Fleischkühle 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 €

OFFENE WEINE 0.1L

Weissweine

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

Roseweine

Pinot & Co „Wessenberg“ Dreissigacker, Rheinhessen	3,60 €
Weissherbst Spitalkellerei Konstanz, Baden	2,90 €
Rosado, Casa Santos Lima, Portugal	2,90 €

Rotwein

Rosso di Toscana Leonardo da Vinci, Italien	3,20 €
Spätburgunder Qba Spitalkellerei Konstanz, Baden	3,00 €
Primitivo Latentia, Italien	3,10 €
Merlot Latentia, Italien	3,10 €
Cabernet Sauvignon Casa Santos Lima, Portugal	3,10 €
Cuve Rot Casa Santos Lima, Portugal	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 Taittinger 0.75l	95,00 €
Ferrari Perlé, methodo classico Trento Ferrari 0.75l	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 €

WEIN AUS DER REGION 0,75L

Spitalkellerei Konstanz

Müller-Thurgau _____ 25,50 €
Meersburger Halttau

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 3,60 €

WEISS AUS ALLER WELT 0,75L

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

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

Auxrois
Weingut Klumpp, Baden _____ 28,00 €

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

Chardonnay „Blatt eins“
Bründelmeyer, Kamptal _____ 34,50 €

Grüner Veltliner Smaragd Terrassen
Domaine Wachau, Österreich _____ 33,50 €

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 €

Oak&Steel Cabernet Sauvignon _____ 32,50 €
Lergenmüller, Pfalz

Spätburgunder „Wunderwerk“ bio _____ 58,50 €
Dreissigacker

Spanien

Gran Sangre de Toro
Torres, DO Catalunya _____ 33,50 €

Pintia _____ 59,00 €
Bodegas Alion, Ribera del Duero

Frankreich

Telegramme, Chateaufeuf du Pape
AOC, Familie Brunier, Rhone _____ 69,50 €

Übersee

BIN 407 Cabernet Sauvignon
Penfolds, Australien _____ 97,50 €

Österreich

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

Blaifränkisch „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, methodo 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“ _____ 25,00 €
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!

Diverse Humbelschnäpse 2 cl _____ 7,50 €

Nr. 01 Mirabelle _____

Nr. 12 Quitte _____

Nr. 21 Gelber Williams _____

Nr. 21 Obstbrand „Halb/Halb“ _____

Nr. 21 Bure Kirsch _____