

MITTAGS TISCH

Mittagsgerichte
von Montag bis Freitag 11.30 Uhr bis 15 Uhr

inkl. einem Beilagensalat

Putenbrust, am Stück gebraten,
mit Ofengemüse und Kartoffelstampf
11,90 €

Allgäuer Brezelsalat
mit Bergkäse, Tomaten, Frühlungszwiebeln
und süsser Senf Dressing
8,90 €

Pasta der Woche
Lasagne alle verdure
mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Mozzarella
9,50 €

Curry des Monats
Rotes Thaicurry
mit frischem Gemüse und Basmatireis
9,90 €

Exklusiv vom Weingut Dreissigacker
Weissburgunder „Wessenberg“ 0.1l 3,60 €
Rose 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

WESSENBERG
RESTAURANT . BAR . CAFÉ

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 €

Reichenauer Tomatencremesuppe _____ 6,90 €
mit 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 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 _____ 9,50 €
*Toskanischer Brotsalat mit Auberginen
Tomaten, Rucola und Grana Padano*

Die Fischerin vom Bodensee _____ 15,90 €
*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*

WESSENBERG
RESTAURANT . BAR . CAFÉ

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 WHI _____ 19,90 €
*mit Salbei und Marsala
dazu Pfannengemüse und Kartoffelchen*

Egliknuserle _____ 18,90 €
mit Remouladensauce und Kartoffelsalat

Ab 17.00 Uhr:

Wessenburger _____ 16,90 €
*Briochebrötchen mit Roastbeefscheiben
Taleggio-Käse, Spezi­alsauce
Rucola und Balsamicozwiebeln
dazu Pommes frites oder Beilagensalat*

WECHSEL KARTE

Schweinebraten „Gutes vom See“ _____ 19,90 €
*aus Oberschwaben, mit Dunkelbiersauce,
buntem Frühlingsgemüse und Butterspätzle*

Flusskrebsschwänze _____ 17,90 €
*mit Tagliatelle, gelber Paprikasauce,
Lauchzwiebeln und Kirschtomaten*

Dry aged Ribeye (ca. 300g) _____ 32,90 €
*vom Bodensee-Rind, mit Bratensauce
oder Kräuterbutter, dazu Pommes frites
wahlweise mit Kässpätzle als Beilage +1,90 €*

Felchenfilet vom Grill _____ 26,90 €
*aus dem Untersee,
mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln*

Fleischküchle Spezial _____ 12,90 €
*aus Kalb- und Rindfleisch mit Bratensauce
oder Dijonsenf, dazu Kartoffelsalat*

KUCHEN

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

Aprikose-Mandel
Erdbeere-Biskuit
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 marinierten Bodensee-Erdbeeren*

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas _____ 6,90 €

WEIN AUS DER REGION 0,75L

Spitalkellerei Konstanz

Müller-Thurgau _____ 25,50 €
Meersburger Haltnau

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 3,20 €

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, <i>Rings, Pfalz</i>	68,00 €
Cabernet Sauvignon „Oak&Steel“ <i>Lergenmüller, Pfalz</i>	32,50 €
Spätburgunder „Wunderwerk“ bio <i>Dreissigacker</i>	58,50 €

Spanien

Tempranillo „Gran Sangre de Toro“ <i>Torres, DO Catalunya</i>	33,50 €
Tempranillo „Pintia“ <i>Bodegas Alion, Ribera del Duero</i>	59,00 €

Frankreich

Telegramme, Chateaufort du Pape <i>AOC, Famille Brunier, Rhone</i>	69,50 €
---	---------

Übersee

Cabernet-Sauvignon „BIN 407“ <i>Penfolds, Australien</i>	97,50 €
---	---------

Österreich

Zweigelt „Rebencuvée“ <i>Glatzer, Carnuntum</i>	34,50 €
Blaufränkisch „Johanneshöhe“ <i>Prieler, Burgenland</i>	36,50 €

Unsere Süßweineempfehlung

Riesling „Ockfener Bockstein“ <i>Kabinett VDP Grosse Lage, Othegraven</i>	36,50 €
--	---------

SCHAUMWEIN

Prosecco Rosato Spumante <i>DOCG Levatura</i>	29,00 €
Ferrari Perlé, metodo classico <i>Trento Ferrari 0.75l</i>	65,00 €
Champagner Brut Reserve <i>Taittinger 0.75l</i>	95,00 €

Italien

Primitivo appassimento <i>mondo del Vino, Apulien</i>	27,50 €
Nero D'Avola appassimento <i>Cantina Madaude, Sizilien</i>	27,50 €
Amarone „Terra Virtuosa“ <i>Corte Mercè, Valpolicella DOCG</i>	64,00 €
Chianti Classico DOCG <i>Peppoli, Antinori, Toskana</i>	36,00 €
„Il Pino di Biserno“ IGT <i>Antinori Toskana</i>	78,50 €
„Barrua“ Isola dei Nuraghi <i>Agricola Punicia-Sassicaia, Sardinien</i>	54,50 €

WEIN ROSE 0,75L

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

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 €
Müller-Thurgau <i>Winzerverein Reichenau, 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 €

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 €
Cabernet Sauvignon <i>Casa Santos Lima, Portugal</i>	3,10 €
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 €