

MITTAGS TISCH

Mittagsgerichte
von Montag bis Freitag 11.30 Uhr bis 15 Uhr

inkl. einem Beilagensalat

Rheinischer Sauerbraten

mit gerösteten Mandeln und Apfelkompott,
dazu Kartoffelklösse

13,90 €

Kürbiseintopf

leicht tomatisiert, mit Liebstöckel und Schmand

10,50 €

Pasta der Woche

Penne all' amatriciana

mit Speck, Knoblauch, Peperoncini
Tomatensugo und Grana Padano

11,50 €

Curry des Monats

Panang Curry

mit frischem Gemüse, Erdnüssen und Duftreis (vegan)

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

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 _____ 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*

WESSENBERG
RESTAURANT . BAR . CAFÉ

KLASSIKER

- Kässpätzle _____ 12,50 €
*mit Allgäuer Bergkäse und Emmentaler,
Röstzwiebeln und Salatbeilage*
- „Wohlfühlessen“ Rindsrouladen _____ 19,90 €
*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*
- Pfifferlingragout _____ 16,90 €
*mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln
dazu Bandnudeln*
- Kalbsgeschnetzeltes mit „Pfiff“ _____ 23,90 €
*Gebratene Kalbshüftstreifen
mit Pfifferlingrahmsauce und Röstitalern*
- Ab 17.00 Uhr:**
Wessenburger _____ 16,90 €
*Briochebrötchen mit Roastbeefscheiben
Taleggio-Käse, Speziatsauce
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, Hiltl _____ 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, RHEINHESSEN 0,75L

Riesling Qw

2017 bio _____ 29,50 €

Westhofener Chardonnay

2017 bio _____ 39,50 €

Grauburgunder „Wunderwerk“

2017 bio _____ 42,50 €

Riesling „Bechthemer 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 Bertrand, 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, Chateauneuf du Pape <i>AOC, Familie 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 Punica-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 €
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 €
Riesling <i>Markus Pfaffmann, Pfalz</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 €
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 €