

MITTAGS TISCH

Mittagsgerichte
von Montag bis Freitag 11.30 Uhr bis 15 Uhr

inkl. einem Beilagensalat

Cordo bleu vom Schweinerücken

mit Pommes frites und Preiselbeeren (auf Wunsch)

13,90 €

Herzhafter Milchreis

mit Zwiebelschmelze, Majoran und geschmortem Apfel

10,50 €

Pasta der Woche

Spagetti mit Walnuss-Kresse-Pesto

Paprikastreifen 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

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*

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, 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 €

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, 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

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 €