

MITTAGS TISCH

Mittagsgerichte
von Montag bis Freitag 11.30 Uhr bis 15 Uhr

inkl. einem Beilagensalat

Szegediner Gulasch vom Landschwein

klassisch mit Sauerkraut und Schmand

dazu Kartoffelpüree

12,90 €

Rote Bete Risotto

mit geröstetem Kürbis und geriebenem Bergkäse

11,90 €

Pasta der Woche

Spaghetti mit Pesto rosso

Lauchzwiebeln, Petersilie und Grana Padano

9,90 €

Curry des Monats

Indisches Linsendahl

mit duftendem Basmatireis

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 €

Steinpilzcremesuppe _____ 7,50 €
mit Kräuteröl und Croutons (vegan)

mit gezipftem Rauchforellenfilet _____ 8,90 €

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
(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*

WESSENBERG
RESTAURANT . BAR . CAFÉ

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 IHW _____ 20,90 €
*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

- Hausgemachte Serviettenknödel _____ 15,90 €
mit frischem Rahmspinat und einem Spiegelei
- Steinpilz-Kürbisragout _____ 15,90 €
*mit gebackener Petersilie
und Bandnudeln (vegan)*
- Butterzartes heimisches Rehglasch ____ 24,90 €
*mit Rübenstampf
und gebratenen Serviettenknödeln*
- Omas zarter Tafelspitz _____ 18,90 €
*mit Kartoffel-Wurzelgemüse
und frisch gehobeltem Meerrettich*
- 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, Hiltai _____ 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 „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

Puklavac 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 €
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 €