



Wiedemann's Landküche

mit Küchenchef Philipp Elsner

TYPISCH WIEDEMANN'S LANDKÜCHE

- Wir kochen alles frisch und ohne Geschmacksverstärker
- Unsere Saucen und Suppen sind beschwipst von unserem Wein & glutenfrei
- Hausgemachtes EIS liegt uns am Herzen
- Freuen Sie sich auf **hausgebackenes Brot** zum Naschen vorweg...
unser Mehl kommt von der Kügler Mühle aus Siebeldingen...

BIO IM WEINHOTEL

Wir sind seit 2013 ein biozertifiziertes Restaurant.

Warum BIO? Ganz einfach, weil Bio für uns nichts Exotisches ist, Bio ist und sollte den Normalzustand von der Symbiose Natur und Mensch darstellen.

- Kaffee-, Teespezialitäten von Biokorb
- Wein vom eigenen Bioland Weingut Wiedemann
- Diverse biologische Frühstücksprodukte

Wir werden regelmäßig von der
Bio-Kontrollstelle ABCERT AG (DE-ÖKO-006) kontrolliert.



Herbst-Menü

4-Gang

HERBSTLICHE BLATTSALATE IN WEINDRESSING

mit Trauben, Granatapfel
und karamellisierten Walnüssen

*2017er Chardonnay Q.b.A. trocken

WALDPILZ CONSOMMÉ

mit kleinen Pilzklößchen

*2017er Weißburgunder Q.b.A. feinherb

ROSA GEBRATENE HIRSCHKEULE

auf glasiertem Wurzelgemüse mit hausgemachten Spätzle und Holunderbeerenjus

*2014er Syrah QbA trocken

oder

ZANDER IM KARTOFFELMANTEL

auf Birne, Bohne und Speck mit Schaum von brauner Butter

*2016er Riesling QbA trocken – St. Martiner Baron

GESCHMELZTER VANILLE GRIESKNÖDEL

mit Zwetschgenröster

*2017er Gewürztraminer „Edition“ lieblich

4-Gang 44 €

3-Gang mit Vorspeise 38 €

*Ihre passende Weinbegleitung à 0,1 l zum 4-Gang Menü: 14 €

*Ihre passende Weinbegleitung à 0,1 l zum 3-Gang Menü: 12 €



Vorweg

HERBSTLICHE BLATTSALATE IN WEINDRESSING

mit Trauben, Granatapfel
und karamellisierten Walnüssen

10,50 €

RINDERCARPACCIO MIT FELDSALAT

und Parmesanspäne

13,00 €

Empfehlen

WALDPILZ CONSOMMÉ

mit kleinen Pilzklößchen

8,00

SCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS

mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

7,50 €



Hauptgerichte

ZANDER IM KARTOFFELMANTEL

auf Birne, Bohne und Speck mit Schaum von brauner Butter

21,50 €

GESCHMORTE SCHWEINBÄCKCHEN

mit glasiertem Karottengemüse und Kartoffelpüree

21,50 €

RINDERFILETSPITZEN STROGANOW

mit Nudellocken

19,50 €

ROSA GEBRATENE HIRSCHKEULE

auf glasiertem Wurzelgemüse mit hausgemachten Spätzle
und Holunderbeerenjus

22,00 €

HERBSTGEMÜSE MIT PILZEN, GNOCCHI

Kürbiskernen und braunem Butterschaum

16,50 €

DIE VEGETARISCHE VORSPEISE ERHALTEN SIE AUCH ALS HAUPTGERICHT...



Süsse Leckereien

HALBGEFRORENES VON DER SCHOKOLADE

mit Gewürzkirschen

7,50 €

GESCHMELZTER VANILLE GRIESKNÖDEL

mit Zwetschgenröster

7,50 €

FÜR ZWEI:

SÜSSE DESSERTVARIATION IN DER FASSDAUBE SERVIERT

Lassen Sie sich überraschen!

14,00 €

AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM ROHMILCHKÄSE

mit Dornfelder Weingelee und hausgebackenem Brot

8,50 €



Candle Light Dinner

Romantische Stunden im Wiedemann's Restaurant ...

Freuen Sie sich auf ein 5 - Gang Verwöhnmenü bei Kerzenschein. Inklusive Begrüßungs-Aperitif sowie süßen Leckereien aus der Fassdaube zum gemeinsamen Genießen.

49 € pro Person inklusive Aperitif

65 € pro Person inklusive Aperitif & begleitende Weine

Nur mit Reservierung.

Sie suchen noch eine Geschenkidee für Ihre Liebsten?
Schenken Sie ein romantisches Candle Light Dinner!

Vesper-Zeit

Täglich von 14-16 Uhr gibt es hausgemachte Kuchen und herzhafte Leckereien

Freuen Sie sich auf eine süße und herzhafte Vesper am Nachmittag. Ohne Reservierung.
Wanderer sind herzlich willkommen!

14 € pro Person

Frühstückchen...

Täglich Frühstücksbuffet mit Bio-Produkten von 8-10 Uhr

Nur mit Voranmeldung.

14 € pro Person