HOTEL WEINHAUS WIEDEMANN

MITTAGSTISCH

Montag bis Freitag, 11:30 – 14:00 Uhr · gültig vom 02.11. bis 15.11.2026

SUPPE & VEGETARISCH

Klassische Erbsensuppe · 11,90
Herzhafte Erbsensuppe mit Speck und würzigen Wildbratwürstchen
(SE · SF)

Hausgemachte Serviettenknödel · 12,90
Feine, hausgemachte Serviettenknödel, serviert mit einer cremigen, aromatischen Pilzrahmsauce und frischen Kräutern
(G · EI · L)

Großer Salatteller mit gebratenem Tofu · 13,90
Bunte, knackige Blattsalate mit frischem Gemüse, goldbraun gebratenem Tofu und knusprigen Croûtons
(G · SO · SF)

UNSERE KLASSIKER

Schweineschnitzel Wiener Art · 12,90
Goldbraun paniertes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und knusprigen Pommes frites
(G · EI · L)

Knuspriger Backfisch vom Rotbarsch · 13,90
Goldbraun gebackenes Rotbarschfilet (160–180 g), serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und Remoulade
(G · F · EI · L · SF)

Gebratene Rinderleber · 14,90
Zart gebratene Rinderleber mit herzhaften Schmorzwiebeln, gebratenen Apfelspalten und knusprigen Bratkartoffeln
(G · L)

Gebratenes Lachsfilet · 16,90
Saftig gebratenes Lachsfilet (180–200 g) mit zartem Karottengemüse und cremiger Dillsauce
(F · L)

MAL WAS ANDERES

Hausgemachte Wirsingroulade · 13,90
Mit herzhafter Hackfleischfüllung, serviert mit cremigem Kartoffelpüree, winterlichem Rotkohl und hausgemachter Bratensauce
(G · EI · L · SE · SF)

Zwei herzhafte Leberknödel · 13,90
Serviert mit cremigem Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln und winterlichem Sauerkraut
(G · EI · L · SE)

Hähnchenschnitzel Jäger Art · 13,90
Knusprig paniertes Hähnchenschnitzel mit cremiger Pilzrahmsauce und goldgelben Pommes frites
(G · EI · L)

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Luftige Schokoladenmousse · 4,50
Feine, cremige Schokoladenmousse, garniert mit frischen Beeren
(L · SO)

Hausgemachte Crème brûlée · 4,50
Klassische Vanillecreme mit einer knusprigen, frisch karamellisierten Zuckerkruste
(EI · L)

Kennzeichnung Allergene: G Glutenhaltiges Getreide · EI Eier · F Fisch · L Milch/Laktose · SE Sellerie · SF Senf · SO Soja