



# WIR-RESTAURANT

am See

Speisen

&

Getränke

Öffnungszeiten

März – April

Montag – Ruhetag

Di. bis So. ab 11.00 Uhr

Januar – Februar Betriebsferien

(Feiern möglich)

## Vorspeisen

Würzfleisch mit Toast	4,40 €
Knoblauchbrot mit Dip	3,20 €
Knoblauchgarnelen mit Brot	7,20 €

## Salate

Klein, gemischt	3,70 €
Groß, gemischt	
mit Gurke, Tomate, Paprika, Sprossen	6,80 €
mit Hähnchenbrust	8,90 €
mit Zander	11,90 €
mit Knoblauchgarnelen	10,80 €

## Suppen

Möhren-Ingwer-Süppchen	4,20 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	3,90 €

# Aus Topf und Pfanne

Bauernfrühstück mit Salatgarnitur und Gewürzgurke	8,90 €
Leber „Berliner Art“ Schweineleber mit gebratenen Apfelscheiben, Schmorzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelpüree	9,50 €
Schnitzel „Wienert Art“ aus dem Schweinerücken mit Champignon al la creme, gemischtem Salat und Pommes frites	10,80 €
Bauern – Pfanne Schweinesteak auf Bratkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln, Spiegelei und Salat	11,80 €
Schweinesteak au four Steak mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Kartoffelspalten und Salatgarnitur	13,40 €

Rumpsteak	15,20 €
ein zartes Stück aus dem Rinderrücken an Rotweinschalotten und Rösti-Taler	
Schweinefilet – Pfanne	13,80 €
überbackenes Schweinefilet auf Spätzle-Gemüse-Pfanne	
Hähnchenschnitzel	9,80 €
panierte Hähnchenbrust mit Kartoffelecken und gemischtem Salat	
Hähnchenbrust „Saltimbocca“	11,50 €
mit Salbei und Parmaschinken umwickelt dazu Kartoffeltaschen und Rotweinschalotten	

## Aus Fluss und See

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ 12,00 €

gebratenes Schollenfilet mit ausgelassenem  
Speck, Salzkartoffeln und Salat

Zanderfilet 13,80 €

unter der Kartoffelkruste auf Gemüsebett

Welsfilet 12,50 €

gebraten, mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

## Vegetarisch

Spätzle - Gemüse - Pfanne 7,00 €

mit Basilikum-Pesto

Gemüsepudding 6,80 €

an Salatgarnitur mit Dip

## Für unsere kleinen Gäste

Schnitzelchen mit Pommes und Salat	4,80 €
Nuggets mit Pommes	4,20 €
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	4,00 €
Reibekuchen mit Apfelmus	3,80 €

## Getränke

Alkoholfrei	0,2 l	0,4 l
Säfte und Schorlen von Klindworth	2,00 €	3,50 €
NAT - Apfelsaft, naturtrüb		
OSA - Orangensaft		
TOM - Tomatennektar		
KISA - Sauerkirschnektar		
NANE - Bananennektar		
RABA - Rhabarbernektar		
Mineralwasser, spritzig oder medium	1,20 €	2,00 €
Cola & Cola ligh	1,60 €	2,80 €
Fanta	1,60 €	2,80 €
Sprite	1,60 €	2,80 €
Ginger Ale	1,80 €	3,10 €
Bitter Lemon	1,80 €	3,10 €
Tonic Water	1,80 €	3,10 €

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	1,80 €
Milchkaffee	2,50 €
Latte Macchiato	2,50 €
Cappuccino	2,00 €
Espresso	2,20 €
Heiße Schokolade	2,00 €
Gals Tee vom HEIMBS	1,50 €
Kamille, Pfefferminz, Hagebutte, Früchtezauber, Sahne Karamell (Rooibos), China Gunpowder (grün) Schwarztee	

## Aperitif

Hugo	4,00 €
Aperol Spritz	4,00 €
Martini	4,00 €

## Sekt

Rotkäppchen	1 cl
halbtrocken, trocken, alkoholfrei	2,00 €

## Bier

	0,3 l	0,5 l
Radeberger	2,00 €	3,50 €
Radler	2,00 €	3,50 €
Jever Fun – alkoholfrei, 0,33 l	2,50 €	
Budweiser Schwarzbier		3,50 €
Erdinger Weizen		3,50 €
Erdinger Weizen – alkoholfrei		3,50 €
Berliner Weiße (rot, grün)	2,50 €	

## Spirituosen

2 cl

Eierlikör	20% vol.	2,00 €
Amaretto	20% vol.	2,20 €
Baileys	17% vol.	2,20 €
Goldkrone	40% vol.	1,50 €
Remy Martin	40% vol.	3,50 €
Malteser Aquavit	40% vol.	2,20 €
Jubiläums Aquavit	40% vol.	2,20 €
Fernet Branca	39% vol.	2,20 €
Ramazotti	30% vol.	2,20 €
Wodka	37,5% vol.	2,20 €
Korn	38% vol.	2,20 €
Grappa	40% vol.	2,50 €
Tequila weiß	38% vol.	3,00 €
Becherovka	38% vol.	2,20 €
Obstler	40% vol.	2,50 €
Obstbrände	40% vol.	3,50 €
verschiedene Sorten aus dem Schwarzwald		

## Whisky

2 cl

Chivas Regal	40% vol.	3,50 €
Jim Beam	40% vol.	2,50 €
Red Label	40% vol.	2,50 €
Laphroaig 10 Jahre	40% vol.	3,50 €



## Rotwein

	0,25 l	0,5 l
Merlot	3,70 €	7,20 €
Grand Sut		
milde Gerbsäure, anschniegsam und mundig, verführerisches Aroma roter Beeren und Kirschen		
Frankreich, trocken		
Spätburgunder	4,00 €	7,80 €
Martin Schongauer		
typisch rubinrote Farbe, Duft nach Schwarzkirsche, samtig-trocken, weich im Abgang		
Baden, trocken		
Chianti	4,50 €	8,50 €
Poggio al Casone		
sehr fruchtiger Rotwein, feines Aroma und ein intensiver Geschmack		
Toskana, trocken		
Bordeaux	6,90 €	13,50 €
Mouton Cadet		
facettenreiches Bouquet, saftig rote und schwarze Beeren, harmonisch eingebundene Kräuternote		
Frankreich, trocken		

## Weißwein

	0,25 l	0,5 l
Chardonnay	3,70 €	7,20 €
Grand Sud		
fruchtig, ausdrucksstarke Aromen, weich und bezaubernd mit harmonischer Fruchtnote		
Frankreich, trocken		
Weißer Burgunder	4,00 €	7,80 €
Martin Schongauer		
Filigran, fruchtig-elegant im Geschmack mit dezenter, saftiger Säure		
Baden, trocken		
Gutedel	4,00 €	7,80 €
Auggener Schäf eG		
leicht, süffig, frisch, fruchtbetont und anregend		
Baden, halbtrocken		
Leoff	3,70 €	7,20 €
Müller-Thurgau		
deutscher Qualitätswein mit fruchtig würziger Note		
Pfalz, lieblich		