

Anregungen, Wünsche oder
Verbesserungsvorschläge? Sprechen
Sie uns gerne an!

Zusatzstoffe:

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 7= gewachst, 8= Zucker und Süßungsmittel, 9=Zucker und Süßungsmittel, 10=enthält Phenylalaninquelle, 12= Milcheiweiß, 13= Phosphat, 14= Chinin, 15= Koffein, 16= Taurin, 17= bestrahlt, 18= gentechnisch verändert

Allergene:







A= glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja
G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H= Schalenfrüchte, L= Sellerie
M= Senf, N= Sesamsamen, O= Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupinen, R= Weichtiere



Gästehaus Wiesenhof

Frühstücksbrunch | Mittagstisch | Speiselokal | Biergarten

*„Wenn sich reinkommen
wie heinkommen anfühlt“*

-  Wiesenhof 1
76359 Marxzell - Burbach
-  +49 (0)7248 / 1013
-  info@gaestehaus-wiesenhof.org
-  gaestehaus-wiesenhof.com
-  [@gaestehaus_wiesenhof](https://www.instagram.com/gaestehaus_wiesenhof)
-  [gaestehaus_wiesenhof](https://www.facebook.com/gaestehaus_wiesenhof)



WIESENHOF
GÄSTEHAUS

*„Wenn sich reinkommen wie heinkommen
anfühlt“*

**Liebe Gäste,
herzlich Willkommen im Gästehaus Wiesenhof!**

Wir freuen uns Sie mit unserer Küche verwöhnen zu dürfen. Wir haben unsere Speisekarte mit einer Mischung aus eigenen Kreationen, traditionellen Gerichten und alt überlieferten Rezepten, gestaltet. Zusätzlich bieten wir jede Woche eine neue Wochenkarte mit saisonalen leckeren Gerichten und selbst gebackenen Kuchen an.

Wir kochen nur mit frischen Zutaten, von möglichst regionalen Herstellern und freuen uns darauf Sie zu begeistern.
Viel Freude beim Genießen

Ihr Gästehaus Wiesenhof Team

Für den kleinen Hunger

Tagessuppe

(Über Allergene informiert Sie gerne unser Service)

6,00

Salate

Kleiner gemischter Salatteller

Sauce Vinaigrette

4,50

Gästehaus Salatteller

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen

12,90

mit gebratenen Maultaschen a

14,00

mit Räucherlachs d

14,80

Kinderkarte

Spätzle mit Rahmsauce a,c

4,00

Kleines Schnitzel mit Pommes frites a,c

9,00

Portion Pommes a

4,00

Räuberteller

0,00

Cocktails und Drinks

Wodka Lemon | Orange | Red Bull 16

7,50

Cuba Libre 8

9,00

Caipirinha 8

9,50

Tequila Sunrise

9,50

Mojito

9,50

Tom Collins

9,50

Lillet Wild Berry

6,50

Aperol Spritz

6,50

Campari Orange

6,20

Gin Tonic mit Thomas Henry Tonic Water 14

Bombay

9,10

Tanqueray

9,10

Gin Mare

11,10

Hendricks

11,10

Monkey 47

11,10

Himbeer Traum (alkoholfrei)

8,50

Virgin Caipirinha (alkoholfrei) 8

8,50

Virgin Sunrise (alkoholfrei)

7,00

Virgin Mojito (alkoholfrei) 8

8,50

Bier...

... vom Fass

Hoepfner Pils ^a	0,30l 0,50l	3,80 4,60
Hoepfner Helles ^a	0,30l 0,50l	3,80 4,60
Hoepfner Hefeweizen	0,30l 0,50l	3,80 4,60
Radler Süß Sauer ^{a,8}	0,30l 0,50l	3,80 4,60

Spezialbier ^a

wechselndes saisonales Bier im Ausschank
Einfach unseren Service fragen!

... aus der Flasche

Hoepfner Pils Alkoholfrei ^a	0,30l 3,80
Hoepfner Radler Alkoholfrei ^{a,8}	0,30l 3,80
Hoepfner Kristallweizen	0,50l 4,60
Hoepfner Hefeweizen dunkel	0,50l 4,60
Hoepfner Hefeweizen Alkoholfrei	0,50l 4,60

Verdauerte

Williams 2cl	4,20
Mirabelle 2cl	4,20
Marille 2cl	4,20
Kirsche 2cl	4,20
Grappa 2cl	4,20
Fernet Branca 2cl	3,90
Carlos I 2cl	6,00
Asbach Uralt 2cl	3,90
Whisky 2cl	4,20

Hauptgerichte

Schnitzel Wiener Art mit Pommes ^{a,c} 12,90

Flammkuchen ^a

Elsässer Art	9,80
Flammkuchen Vegetarisch	10,80
Flammkuchen Spezial ⁸	11,80

Rumpsteak vom Burbacher Rind

mit hausgemachter Kräuterbutter ^{g,m,1} und Pommes frites
oder handgemachten Spätzle ^{a,c}

21,90

Zwiebelrostbraten vom Burbacher Rind

mit Braten-Jus und Pommes oder
handgemachten Spätzle ^{a,c,o,1,4}

22,90

Cheeseburger

200g Rinder-Patty von der Metzgerei Glasstetter, Käse,
Gurke, Salat, Zwiebel, Tomate und Burgersoße ^{a,c,m,n}
mit Pommes frites

10,40

12,90

Knusperhähnchen

In Cornflakes-Panko Knuspermantel mit Pommes ^{a,c}

15,80

Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot ^{a,o}

9,80

Straßburger Wurstsalat ^{o,g}

mit Käsestreifen & Zwiebeln mit Bratkartoffeln
oder Pommes frites ^a

11,90

Vegetarische Gerichte

Großer gemischter Salatteller, Sauce Vinaigrette m	8,90
Kichererbsen nach portugiesischer Art (Vegan) m mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln. Petersilie, Olivenöl	8,50
Käsespätzle mit Schmäz-Zwiebeln a,c,g	8,90
Gebratene Veggie Maultaschen a,o mit Schmäz-Zwiebeln und Salat	12,40
Vegetarischer Cheeseburger a,c,f,m,n Vegetarisches Patty, Käse, Gurke, Salat, Zwiebel, Tomate und Burgersoße mit Pommes frites a	10,40 12,90

Rotwein

	0,1 l	0,2l	0,5l
Spätburgunder , halbtrocken o WG Waldulmer, Kaiserstuhl	3,00	5,50	13,50
Spätburgunder , halbtrocken o WG Waldulmer, Baden	3,00	5,50	13,50
Klumpp Cuvee No.1 , trocken o Weingut Klumpp, Kraichgau	3,90	7,40	18,50
Casa de Santar , trocken o Dão, Portugal	3,70	7,00	17,00

Sekt & Champagner

Prosecco, Spurmante , 0,1l	4,90
Sekt, trocken , 0,1l	4,90
Prosecco, Spurmante , 0,75l	28,00
Crémant de Loire Louis Despas Brut Rosé , 075l	40,00
Crémant de Loire Louis Despas Brut , 0,75l	40,00
Champagne Irroy von Taittinger Brut Rosé , 0,75l	88,00
Champagne Irroy von Taittinger Extra Brut , 0,75l	80,00

Weißwein

	0,1 l	0,2l	0,5l
Müller-Thurgau , trocken ◦ Zeller Abtsberg, Ortenau	2,60	4,60	11,50
Riesling , halbtrocken/trocken ◦ WG Weingarten, Baden	2,80	5,40	13,50
Weißburgunder , trocken ◦ WG Weingarten, Baden	2,80	5,40	13,50
Grauer Burgunder , trocken ◦ WG Weingarten, Baden	2,80	5,40	13,50

Rose

	0,1 l	0,2l	0,5l
Spätburgunder , halbtrocken ◦ Jechtinger, Kaiserstuhl	3,0	5,40	13,50
Cheval d´Or Syrah , trocken ◦ Pays D´Oc, Frankreich	3,40	6,30	15,50
Baron de Ley , fruchtig-trocken ◦ Rioja, Spanien	3,90	7,40	18,50
Cabriz „Colheita Seleccionada“ ◦ fruchtig – trocken, Dão, Portugal	3,90	7,40	18,50

Dessert

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanille Eis und Sahne a,c,g,o	5,00
Apfelstrudel mit Vanille Eis und Sahne a,c,g,o	5,00

Schauen Sie auch in unsere Eis-Karte

Kaffee Spezialitäten und Heißgetränke

Tasse Kaffee Crema klein	2,90
Tasse Kaffee Crema groß	4,10
Tasse Kaffee entcoffeiiniert klein	2,90
Tasse Kaffee entcoffeiiniert groß	4,10
Espresso	2,90
Espresso Doppio	4,50
Milchkaffee g	3,80
Latte Macchiato g	3,90
Cappucino mit Milchschaum klein g	3,60
Cappucino mit Milchschaum groß g	5,20
Cappucino mit Sahne klein g	3,80
Cappucino mit Sahne groß g	5,50
Heiße Schokolade mit Milchschaum g	3,80
Heiße Schokolade mit Sahne g	4,10

Tee

Heiße Zitrone mit frischer Zitrone	3,40
Minztee mit frischer Minze	3,40
Ingwer Tee mit frischem Ingwer	3,90
Earl Grey	3,30
Darjeeling	3,30
Grüner Tee	3,30
Pfefferminze	3,30
Rooibos	3,30
Kräutertee	3,30
Früchtetea	3,30

Bei Interesse nach weiteren Tee-Sorten, sprechen Sie uns gerne an.

Alkoholfreie Getränke

Wasser Still Medium Klassik, 0,25l	3,40
Wasser Still Medium Klassik, 0,75l	5,90
Coca Cola ^{1,2,3,8,15} , Coca Cola Light ^{1,2,3,8,15} 0,33l	3,60
Fanta ^{1,2,3,8} , Spezi ^{1,2,3,8} , Zitronenlimonade ^{1,2,3,8} , 0,33l	3,60
Bitte Lemon ^{1,2,3,8} , Ginger Ale ^{1,2,3,8} , 0,33l	4,30

Säfte & Schorle

Apfel Orange Rhabarber Grapefruit, 0,33l	4,50
Johannisbeere Maracuja Ananas	
Schorle, 0,33l	3,80

Hausgemachtes, 0,5l

Gästehausschorle (Grapefruitsaft, Sprudel, Lemon)	4,50
Brise (Sprudel, Zitronenlimo, Limette, Gurke, Minze)	5,20
Gästehaus Eistee	5,50
Genuss in Rot (Sprudel, Wild Berry, Beeren, Minze)	6,50
Gästehaus Cooler (Sprudel, Ginger Ale, Zucker, Limette)	6,50