

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Restaurant Wolfgang's verwöhnen zu dürfen.

Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise und erleben Sie die Harmonie zwischen unseren exklusiven Menüempfehlungen und den darauf abgestimmten Weinen. Wir bieten Ihnen die ideale Atmosphäre für einen gelungenen und entspannten Abend.

Unsere Gerichte werden immer frisch und nach saisonalen Gegebenheiten zubereitet.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt & genussvolle Stunden.

Ihre Annett Schneider

Wolfgang's
RESTAURANT CAFÉ

Öffnungszeiten:

Dienstag – Samstag: 16:30–22:30 Uhr

Wir bilden aus!

Es gibt leider einen enormen Fachkräftemangel in der Hotellerie und Gastronomie. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, junge qualifizierte Nachwuchskräfte zu fördern und auszubilden.

Sollte unseren Auszubildenden einmal ein kleines Missgeschick unterlaufen, bitten wir Sie, es ihnen nachzusehen. Unsere Auszubildenden lernen im täglichen Umgang mit unseren Gästen, professionelle Gastgeber zu werden.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Wolfgang's
RESTAURANT CAFÉ

Weinbegleitung

**Bestellen Sie zu unseren exklusiven Menüs
Ihre passende Weinbegleitung**
– unser Serviceteam berät Sie gern.

Kleine Weinbegleitung
2 x 0,1 l / 1 Glas Sekt 0,1 l
zum Preis von € 14,90

oder

Große Weinbegleitung
2 x 0,1 l / 1 x 0,05l und
1 Glas Aperitif 0,2 l nach Ihrer Wahl
zum Preis von € 22,90

Unsere Menüempfehlung

Wolfgang's Menü

Vorspeise

Entenkrokette mit Dijonsenf, an gemischten Salat mit Rhabarber-Chutney
und dunklen Balsamico

weißes Tomatensüppchen mit Rucolapesto
und Parmesanchip

Vitello Tonnato mit grünem Spargel und Kapernäpfel

Hauptgang

gebratenes Zanderfilet mit Chorizo auf Fregola Sarda

irisches Lammfilet mit Senf-Kräuterkruste, Senfsauce, Pak-Choi
und hausgemachten Kartoffel-Gnocchi

irisches Rinderbäckchen mit glasierten Karotten und
Sellerie-Kartoffelstampf

Unsere Menüempfehlung

Dessert

Schokotarte mit Zitronensorbet und Basilikum-Espuma

Dessertüberraschung

Menü-Preis

2-Gänge-Menü (Suppe/HG oder HG/Dessert)	€ 34,00
2-Gänge-Menü (Krokette/ HG)	€ 39,00
2-Gänge-Menü (Vitello Tonnato /HG)	€ 41,00
3-Gänge-Menü (Suppe/HG/Dessert)	€ 41,00
3-Gänge-Menü (Krokette/HG/Dessert)	€ 46,00
3-Gänge-Menü (Vitello Tonnato/HG/Dessert)	€ 48,00
4-Gänge-Menü (Suppe/Krokette/HG/Dessert)	€ 53,00
4-Gänge-Menü (Suppe/Vitello Tonnato/HG/Dessert)	€ 54,00
4-Gänge-Menü (Krokette/Vitello Tonnato/HG/Dessert)	€ 59,00

Unsere Menüempfehlung

Gourmet-Menü

getrüffelte Jakobsmuschel auf Fregola Sarda

180g (Rohgewicht) rosa gebratenes Rinderfilet mit
Portwein-Schalotten und Sellerie-Kartoffelstampf

Dessertüberraschung

Menü-Preis

2-Gänge-Menü (Hauptgang/Dessert)	€ 40,00
2-Gänge-Menü (Vorspeise/Hauptgang)	€ 45,00
3-Gänge-Menü (Suppe/HG/Dessert)	€ 53,00

Wolfgang's-Klassiker

Wolfgang's Burger

200g Premium-Beef-Burger mit knackigem Salat, Tomate, Schmorzwiebeln, Bacon, Barbecue-Sauce und Süßkartoffel-Pommes oder Pommes frites
€ 22,50

frische Linguine mit Kräuter-Seitlingen, Kirschtomaten und Rahmsauce
€ 22,50

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Kräuter-Seitling und
Kartoffel-Sauerrahm-Nocken
€ 28,50

200g (Rohgewicht) argentinisches Dry Aged Rib Eye
mit Süßkartoffel-Pommes oder Pommes frites und Salatbouquet
€ 34,50

**Gern bieten wir Ihnen auch größere Fleischstücke beim
Dry Aged Rib Eye an. Je zusätzliche 100g € 6,90**

Kinderggericht

Spaghetti

mit Tomatensauce und Käse

€ 6,90

hausgemachte Fischstäbchen

mit Kartoffelstampf und Mischgemüse

€ 8,90

Kindereisbecher

2 Kugeln Vanilleeis mit Smarties

€ 4,50