

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

Unsere Menüempfehlung

Wolfgang's Menü

Vorspeise

Bautzener-Roggenbrotscheibe von der Bäckerei Jeremias
mit hausgebeiztem Lachs,
Senf-Meerrettich-Creme, Salat und roter Bete

Blumenkohlsüppchen mit Tonkabohne

Beef-Tatar mit Bio-Ei, Senfcreme, Steinpilzen und Parmesanchip

Hauptgang

Ossobuco vom Kalb mit Gremolata auf Kürbis-Safran-Risotto

gebratenes Adlerfischfilet mit Austernpilzen, confierten Tomaten,
Thymianschaum und weißer Polenta

Cou au Riesling mit saisonalem Gemüse und Drillingen

Unsere Menüempfehlung

Dessert

Kürbisvariation

Dessertüberraschung

Menü-Preis

2-Gänge-Menü (Suppe/HG oder HG/Dessert)	€ 34,00
2-Gänge-Menü (Lachs/ HG)	€ 39,00
2-Gänge-Menü (Beef Tatar /HG)	€ 41,00
3-Gänge-Menü (Suppe/HG/Dessert)	€ 41,00
3-Gänge-Menü (Lachs/HG/Dessert)	€ 47,00
3-Gänge-Menü (Beef Tatar/HG/Dessert)	€ 49,00
4-Gänge-Menü (Suppe/Lachs/HG/Dessert)	€ 54,00
4-Gänge-Menü (Suppe/Beef Tatar/HG/Dessert)	€ 56,00
4-Gänge-Menü (Lachs/Beef Tatar/HG/Dessert)	€ 62,00

Unsere Menüempfehlung

Gourmet-Menü

„Himmel & Erde“
gebratene Jakobsmuschel auf Blutwurst, Kartoffelpüree,
Apfel und Röstzwiebel

Hirschrücken mit Haselnusskruste, Bratenjus, Rotkohlpüree
und Kartoffelstrudel

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 Club-Sandwich
mit Short-Ribs vom Rind, Chipotle-Sauce und Ei
€ 21,50

frische Tagliatelle mit Kürbis, Steinpilzen, Salbei und Rahmsauce
€ 22,50

irisches Rinderbäckchen mit glasierten Karotten und
Sellerie-Kartoffelstampf
€ 26,90

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