

Unsere Empfehlung:

Oktopus Carpaccio
mit Zitrone
€ 14.50



„Wolfgang's SPECIAL“
Dry Aged Rib Eye
200 g

14 Tage im Haus gereift

inklusive einer Beilage & Sauce nach Wahl
(Diese entnehmen Sie bitte aus unserer Beeflovers-Karte.)

€ 25,90

Für Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal gern zur Verfügung.

Willkommen

Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Restaurant & Café Wolfgang's im Zentrum von Bautzen und möchten Sie mit einer internationalen Küche mit regionalen Einflüssen und feinen Tropfen aus unserem Weinkeller verwöhnen.

Unsere Speisen werden immer frisch und nach saisonalen Gegebenheiten zubereitet.

Von 14.00–17.00 Uhr genießen Sie bei uns leckeren Kaffee & frischen Kuchen. Von 17.30–22.00 Uhr können Sie aus unserer Speisekarte wählen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt & genussvolle Stunden.

Wolfgang's
RESTAURANT CAFÉ

Öffnungszeiten:

Dienstag–Samstag: 14.00–22.30 Uhr

Sonntag: 11.30–17.00 Uhr

Vorspeisen

Vitello Tonnato

Dünne Scheiben vom Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln

€ 11.90



Beef Tatar

Fein gehacktes Rindfleisch mit einem Wachtelei, Kapern, Zwiebel, Kräuter, Knoblauch und geröstetem Baguette

€ 15.50



Garnelenpfännchen

mit Knoblauch, Paprika und Baguette

€ 14.50

Suppen

Selleriecremesüppchen

mit knusprigen Gemüsechips

€ 6.50



Karotten-Mango-Süppchen

mit Hähnchenspieß

€ 7.50



Klares Fischsüppchen

mit einer Jakobsmuschel und zweierlei Fischfilet

€ 8.50

Salate

Knackiger Feldsalat
mit Orangenfilets, Fenchel und Nüssen
€ 9.90



Wildkräutersalat
mit Kirschtomaten, Blattsalat, Paprika, Granatapfel
und einer Wildkräutervinaigrette
€ 9.90

Auf Wunsch zusätzlich mit Ziegenkäse, Garnelen oder Rinderstreifen
€ 14.50

Pasta & Vegetarisch

Frische Tagliatelle
mit Venusmuscheln aus dem Knoblauchsud
€ 14.90



Wilde Pasta
Frische Tagliatelle mit Rosenkohl und rosa gebratenen Wildschweinstreifen
€ 17.50



Frische Zucchini-Karotten-Kürbis-Pasta
mit frischen Kräutern
€ 11.90

Low Carb



Knollensellerieschnitzel mit Parmesan,
hausgemachtem Kräuterquark und knackigem Salatbouquet
€ 12.50

Low Carb

Aus dem Wasser

„Smokey“ Wildlachs am Tisch geräuchert
mit violetten Kartoffeln, Chicorée, Kirschtomaten und Blutorangefilets
€ 17.50



Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf einem orientalischen Rosinen-Kichererbsen-Cous-Cous
garniert mit einer frischen Feige
€ 19.50



Gegrilltes Doradenfilet
auf mediterranem Pfannengemüse
€ 18.70

Low Carb

Fleischeslust

Geschmorte Lammhaxe
auf Speckbohnen mit Kartoffelgratin
€ 18.50



Ochsenbacke "Out of the Dark"
Über Nacht geschmorte Ochsenbacke
mit Kartoffelstampf, Rotweinzwiebel und Möhreduett
€ 18.50



Gebratene Perlhuhnbrust
mit einer cremigen Polenta und glasierten Karotten
€ 18.50



Wiener Schnitzel
Zartes Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Kartoffelsalat
€ 21.50

Peeflowers

„Wolfgang's SPECIAL“ Dry Aged Rib Eye 200 g € 25,90

Hirschsteak 200 g € 29,20

Rinderfilet 200 g € 29,50

Gern bieten wir Ihnen auch größere Fleischstücke an.

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.



Saucen

Kräuterbutter / Pfeffersauce / Schmorzwiebeln

1 x inklusive bei Fleischgericht | Jede weitere € 2,00



Beilagen

Cremige Polenta / Schwenkkartoffeln / Süßkartoffelpommes
Steakhouse-Pommes

je € 4.00

Apotheker's Geliebte

Hausgemachtes Sorbet im Glas

mit saisonalen Früchten € 7.50 | mit Sekt € 10.50



Apfel & Ei

Zweierlei Joghurt-Creme auf Schokoladenspiegel mit frischen Früchten

€ 8.50



Crème brûlée

mit frischen Früchten

€ 8.50



Schokoladentarte

mit hausgemachtem Ingweweis und fruchtigem Spiegel

€ 8.50

Für unsere kleinen Gäste

Milchreis

mit Apfelmus, Zimt und Zucker

€ 5.00



Penne

mit Tomatensauce

€ 6.50



Hähnchenschnitzel

mit Kartoffelstampf

€ 6.50

Bier vom Fass

Landskron

Premium Pils / Hefeweissbier hell

0,3 l | € 2.90 0,5 l | € 4.80

Naturradler / Colabier

0,3 l | € 2.80 0,5 l | € 4.70



Bier aus der Flasche

Landskron

Pupenschulze Dunkel / Bernstein Red Lager

0,33 l | € 2.90

Bitburger alkoholfrei 0,0%

0,33 l | € 3.00

Krombacher Weizen alkoholfrei

0,5 l | € 4.80



Craftbier aus der Flasche

Vier Vogel Pils natürtrüb

0,33 l | € 4.10

Jeff Maisel & Friends IPA

0,33 l | € 4.10

Mineralwasser

Acqua di Sole, spritzig oder still

0,25l | € 2.30 0,75l | € 5.50

LIZ Gourmetwasser, spritzig oder still

0,35l | € 2.80 0,75l | € 6.90



„Lausitzer“ Säfte und Nektare

Apfelsaft / Orangensaft / Tomatensaft /
Roter Traubensaft / Bananennektar / Sauerkirschnektar

0,20l | € 2.30 0,40l | € 3.90 (als Schorle)

Limonaden

Afri Cola

0,25l | € 3.30

LemonAid

Limette – Bio / Maracuja - Bio

0,33l | € 3.90

Thomas Henry

Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonicwater / Cherryblossom Tonicwater

0,25l | € 3.30

Red Bull Energydrink

0,25l | € 4.90

Homemade Lemonade „Blaubeere & Minze“

0,40l | € 3.80

Heißgetränke

Tasse Kaffee € 2,40
Kännchen Kaffee € 4,30

Espresso € 2,40
Doppelter Espresso € 3,20

Milchkaffee € 3,20
Cappuccino € 3,20
Latte Macchiato € 3,60

Schokolade € 3,20

Heiße Zitrone € 2,80
Hausgemachter Glühpunsch (nach Saison) € 3,50
Tee (Auswahl von Kräuter-, Früchte Premium Tee) € 2,50

Irish Coffee (mit Bushmills Single Malt) € 6,50
Baileys Latte Macchiato € 5,60
Hausgemachter Glühwein (nach Saison) € 3,50