

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns sehr, Sie wieder 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.

Aufgrund der aktuellen Situation haben wir für Sie, eine kleine Menü-Variation zusammengestellt. Sobald eine stabile Planung möglich ist, werden wir unser Angebot wieder erweitern.

Ihre Annett Schneider

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 € 13,50

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 € 22,50

Unsere Menüempfehlung

Wolfgang's Menü

Vorspeise

gemischter Salat mit Rotweibirnen, karamellisierten Pekannüssen und Roquefort

Butternut-Kürbissuppe mit Salbei-Pesto

Hauptgang

Sous-vide gegarte Perlhuhnbrust mit Waldpilzen und Kartoffelterrine

Seeteufel-Medaillons auf Waldpilz-Risotto mit Dillschaum

irisches Rinderbäckchen mit glasierten Karotten und Sellerie-Kartoffelstampf

Dessert

Tarte Tatin mit Pflaumen, Salz-Karamell und Thymianeis

Dessertüberraschung

Menü-Preis

2-Gänge-Menü (Vorspeise/HG oder HG/Dessert)	€ 29,50
3-Gänge-Menü	€ 37,00
4-Gänge-Menü	€ 43,00

Wolfgang's-Klassiker

Wolfgang's Burger

200g Premium-Beef-Burger mit knackigem Salat, Tomate, Zwiebel und einer hausgemachten Barbecue-Sauce

€ 14,90

frische Linguine mit Waldpilzen, Radicchio und Salbei

€ 16,50

Wienerschnitzel mit Pommes frites, Preiselbeerkonfitüre und Salatbouquet

€ 24,50

200g (Rohgewicht) argentinisches Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Salatbouquet und Pommes frites

€ 26,50

Gern bieten wir Ihnen auch größere Fleischstücke an. Je zusätzliche 100g € 6,50

Kinderggericht

Spaghetti

mit Tomatensauce und Käse

€ 6,50

hausgemachte Fischstäbchen

mit Kartoffelstampf und Mischgemüse

€ 8,50

Kindereisbecher

2 Kugeln Vanilleeis mit Smarties

€ 3,90

