

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen im „Wittgensteiner Hof“.

Wir freuen uns Sie in unserem gut bürgerlichen Lokal begrüßen zu dürfen. Seit über drei Generationen bieten wir Ihnen mit Leidenschaft und Hingabe die besten traditionellen deutschen Gerichte.

Unter der Leitung von Harald Sell verwöhnen wir Sie in einer gemütlichen Atmosphäre, in der Sie sich wie zu Hause fühlen sollen.

Unser freundliches Servicepersonal steht Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung, um Ihre Fragen zu beantworten und Empfehlungen aus unserer sorgfältig sortierten Speisekarte zu geben.

Wir hoffen, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist und keine Wünsche offen bleiben.

Sollten Sie spezielle Unverträglichkeiten haben, zögern Sie bitte nicht, uns darauf anzusprechen. Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen.

*Wir bieten Ihnen:*

*-täglich wechselndes Stammessen inklusive Vorsuppe für 9,50€  
(Dienstag bis Freitags bei unserem Mittagstisch)*

*-Saisonale Spezialitäten*

*-abwechslungsreiche Menükarte jeden Sonntag Mittag*

Darüber hinaus richten wir Feierlichkeiten bis zu 80 Personen in unserem Restaurant aus. Ab 80 Personen haben Sie die Möglichkeit, in unserer Discothek B62 mit dem charmanten 80er-Jahre Flair, Feierlichkeiten für bis zu 150 Personen zu veranstalten - ob Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern oder andere besondere Anlässe, wir sorgen dafür, dass Ihre Feier unvergesslich wird.

**Genießen Sie Ihren Aufenthalt und lassen Sie sich von unseren kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen**

Ihr Harald Sell & Team des Wittgensteiner Hofes

## VORSPEISEN

**Burrata (vegetarisch)** <sup>1), 2), 3)</sup>  
mit Chiabatta an Rucola und Tomaten // 9,90€

**Tagessuppe (vegetarisch)**  
erfragen Sie unsere aktuelle Suppe // 6,00€

**Zwiebelsuppe (vegetarisch)** <sup>1), 2), 4), 5), 6)</sup>  
Französische Art mit Croutons und Käse überbacken // 6,50€

**Bruschetta (vegetarisch)** <sup>1), 2)</sup>  
Tomaten, Knoblauch auf geröstetem Baguette, Parmesan // 6,90€

## GRÜNES & BUNTES

**Champignon Salat (vegan möglich)**  
großer bunter Salat mit gebratenen frischen Champignons und Kartoffel-Rösti mit Joghurt-Sahne-Dressing <sup>2)</sup> // 14,00€

**Hähnchen Salat**  
großer bunter Salat mit würzig gebratenen Hähnchenbruststreifen und Kartoffel-Rösti mit Joghurt-Sahne-Dressing <sup>2)</sup> // 15,50€

**Gemischter Beilagensalat (vegan möglich)** <sup>2)</sup>  
"Wittgensteiner Art" mit Joghurt-Sahne-Dressing // 4,00€

**Bandnudeln "mediterran" (vegetarisch)** <sup>1), 2), 3)</sup>  
mit Zucchini, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Rucola & Parmesan // 14,90€

**Süßkartoffel-Tikka-Masala (vegan)**  
Bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung in würziger Tomaten-Kokos-Soße // 14,50€

**Gemüse Strudel (vegan)** <sup>1), 3), 5)</sup>  
verschiedenes Gemüse in Blätterteigrolle dazu frische Salate auf Tomaten Gemüse // 14,90€

## SPEZIALITÄTEN

**Grillteller** <sup>1), 2)</sup>  
verschiedene Steaks vom Rind & Schwein mit Kartoffel-Rösti, Zwiebelringen, hausgemachten Kräuterquark & Kräuterbutter // 16,90€

zusätzliches **Geflügelbrustfilet** // + 5,90€

## RUMPSTEAK

**Rumpsteak vom heimischen Rind (220gr)** <sup>1)</sup>  
wahlweise mit

**Kräuterbutter** <sup>2)</sup> // 24,00€

**Pfeffersoße** <sup>2)</sup> // 24,00€

**Rucola, Parmesan & gebratenem Schwarzwaldschinken** <sup>2), 3), 4)</sup> // 25,00€

Inklusive einer Beilage nach Wahl:  
Pommes Frites, Kartoffel-Rösti, Bratkartoffeln oder Kroketten <sup>1)</sup>

Aufpreis für ein **300 gr Rumpsteak** // + 6,50€

## BURGER

**Burger "Wittgensteiner Hof"** <sup>1), 2), 4)</sup>  
Rindfleischpatty, Käse, Speck, Zwiebeln, BBQ Soße, Tomate, Gurke, Blattsalat // 14,00€

**Chicken Burger** <sup>1), 2), 5)</sup>  
Crispy Patty mit Tomate-Mozzarella überbacken, Mangosoße, Jalapenos, Blattsalat & Gurke // 14,00€

**Gemüse Burger (vegetarisch)** <sup>1), 6)</sup>  
Gemüsepatty, Blattsalat, Gurke, Tomate mit Currymajo und Süßkartoffel-Pommes // 14,00€

## SCHNITZEL

**Wiener Art** <sup>1), 2)</sup>  
paniertes Schweinefleisch, Beilage nach Wahl & frische Salate  
// 15,00€

**"Jäger Art"** <sup>1), 2)</sup>  
Schweinefleisch, Champignonrahmsoße, Beilage nach Wahl & frische Salate  
// 16,00€

**Rahmschnitzel** <sup>2)</sup>  
naturegebratenes Schweinefleisch, Rahmsoße, Beilage nach Wahl & frische Salate  
// 16,00€

**"Art des Hauses"** <sup>1)</sup>  
paniertes Schweinefleisch, Paprika-Zwiebel-Soße, Beilage nach Wahl & frische Salate  
// 16,00€

**"Ulmer Art"** <sup>1), 2)</sup>  
paniertes Schweinefleisch überbacken mit Tomaten, Pilzrahmsoße & Käse, Beilage nach Wahl & frische Salate  
// 16,00€

**Cordon Bleu** <sup>1), 2)</sup>  
paniertes Schweinefleisch gefüllt mit Käse & gekochtem Schinken, Beilage nach Wahl & frische Salate  
// 17,00€

Alle Schnitzelgerichte können sie auch vom **Huhn** bestellen  
// +2,50€

Inklusive einer **Beilage nach Wahl:**  
Pommes Frites, Kartoffel-Rösti, Bratkartoffeln oder Kroketten

## Huhn

**Indisches Geschnetzelte** <sup>2), 3)</sup>  
Geschnetzeltes von der Geflügelbrust mit Curry-Fruchtsoße, dazu Basmatireis  
13,90€

## Fisch

**Schollenfilet**  
naturegebraten mit Dijon-Senfsoße & Langkornreis  
// 14,50€

**Zanderfilet**  
naturegebraten mit Tomaten-Gurken-Gemüse mit Langkornreis  
// 18,50€

## Kinder

**Max & Moritz** <sup>1), 2)</sup>  
kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites & kleiner Überraschung  
// 9,50€

**Henne** <sup>1), 2)</sup>  
Panierte Chicken Nuggets mit Pommes Frites & kleiner Überraschung  
// 9,50€

## Schwein

**Medaillons** <sup>1), 2)</sup>  
vom Schwein an Champignonrahmsoße, dazu Bandnudeln oder Kroketten  
// 16,00€

## Seniorenteller

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen jedes unserer Gerichte in einer kleinen Portion zu.

**Seniorenteller**  
// - 2,50€

## Dessert

Schauen Sie in der **Empfehlungskarte** auf Ihrem Tisch nach den aktuellen **Desserts**.

## Alkoholfreie Getränke

### Hausgemachte Limonade

Maracuja oder Rhabarber 0,5l // 5,40€

### Cola, Fanta, Sprite

0,3l // 3,50€  
0,4l // 4,50€

### Cola Light, Cola Zero

0,2l // 3,00€  
0,4l // 4,50€

### Wasser sprudel, medium, still

0,2l // 2,50€  
0,4l // 3,50€  
0,75l // 5,50€

### Cola, Fanta, Sprite

0,3l // 3,50€  
0,4l // 4,50€

### Saftschorlen

Apfel, Rhabarber, Maracuja , Kirsch,  
Johannisbeere, Banane

0,3l // 3,50€  
0,4l // 4,50€

### Säfte

Apfel, Rhabarber, Maracuja , Kirsch,  
Johannisbeere, Banane

0,2l // 3,50€  
0,4l // 5,50€

### Ginger Ale

0,2l // 3,00€  
0,4l // 5,50€

### Tonic Water

0,2l // 3,00€  
0,4l // 5,50€

### Bitter Lemon

0,2l // 3,00€  
0,4l // 5,50€

## Biere / Weizen / Apfelwein

### Licher Pils vom Fass

0,3l // 3,50€  
0,4l // 4,00€

### Köstritzer vom Fass

0,3l // 3,50€  
0,4l // 4,00€

### Augustiner vom Fass

0,3l // 3,50€  
0,5l // 5,50€

### Schneider Weizen hell oder Kristall

0,5l // 4,50€

### Schneider Weizen alkoholfrei

0,5l // 4,50€

### Licher Pils alkoholfrei

0,3l // 3,50€

### Apfelwein

0,25l // 3,00€  
0,5l // 5,00€

## Cocktails

### Wildberry Lillet\*

// 7,90€

### Aperol Spritz

// 7,90€

### Hugo Spritz\*

// 7,90€

### Gin Tonic\*

// 8,50€

Schauen Sie in der **Empfehlungskarte** auf  
Ihrem Tisch nach den saisonalen Cocktails.

**\*Alkoholfrei möglich**

## Wein

Wir beziehen unsere Weine größtenteils von dem Weingut Thomas Rüb.

Weißweine

**Riesling**, trocken oder feinherb  
**Grauer Burgunder**, trocken  
**Sauvignon Blanc**, trocken  
**Chardonnay**, trocken  
**Kerner**, lieblich

Rosé

**Portugiesischer Weißherbst**, lieblich  
**Spätburgunder**, trocken

Rotweine

**Dornfelder**, lieblich oder süß  
**Spätburgunder**, trocken  
**Pfälzer Landwein**, trocken  
**Merlot**, trocken

0,2l // 6,90€  
0,7l // 22,50€

**Rioja**, trocken

0,2l // 7,50€  
0,7l // 24,50€

## Heißgetränke

<b>Kaffee</b>	3,00€
<b>Tasse Tee</b>	3,00€
<b>Hot Chocolate</b>	4,90€
<b>Chai Latte</b>	4,90€
<b>Cappuccino</b>	3,50€
<b>Latte Macchiato</b>	4,50€
<b>Espresso</b>	2,50€
<b>Espresso doppelt</b>	4,20€

## Spirituosen

<b>Alte Prinz - Obstbrände</b>	2cl // 3,50€
<b>Scheibel - Obstbrände</b>	2cl // 5,00€
<b>Jägermeister</b>	2cl // 3,00€
<b>Kümmel</b>	2cl // 3,00€
<b>Sambuca</b>	2cl // 3,00€
<b>Grappa</b>	2cl // 4,00€
<b>Ramazotti</b>	2cl // 3,00€
<b>Frangelico</b>	2cl // 3,50€
<b>Bacardi oder Jacky Cola</b>	4cl // 6,50€
<b>Martini</b>	// 4,50€
<b>Gin</b>	2cl // 3,50€
<b>Limoncello</b>	2cl // 3,50€

## Allergene

- 1) Glutenhaltig
- 2) Milch
- 3) Konservierungsstoffe
- 4) Schwein
- 5) Sellerie
- 6) Geschmackverstärker
- 7) Rind

