

APERITIF

GLAS PROSECCO 6,50

GLAS CRÉMANT 9,50

APEROL SPRITZ 8,60

LILLET 8,60

RAMAZOTTI ROSATO 8,40

CAMPARI ORAGNE 8,50

MARTINI BIANCO 5,90

WEINEMPFEHLUNG

Bitte fragen Sie auch nach unserer
Weinkarte

WEISS

VINISON SCHEUREBE 0,2 8,90

Rheinhessen 2025, halbtrocken
vollfruchtig, mild, angenehme Säure

GRAUER BURGUNDER 0,2 8,60

Baden 2025 Region Kaiserstuhl, trocken,
fruchtig, milde Säure

WIND CUVÉE WEISS 9,90

Pfalz 2025, Weißburgunder, Chardonnay,
Riesling, ausgewogen kraftvoll,
süffig & saftig

ROT

RIOJA 0,2 9,80

Spanien 2024, trocken, voller Geschmack,
Röstaromen

MERLOT 0,2 8,30

Chile 2023, trocken, samtig, weich

HELLERBEST 7,90

Blauer Portugieser. halbtrocken



VORSPEISEN

CARPACCIO VON DER
ROTEN BEETE



Rote Beete / Schafskäse / Feldsalat
Topping

14,90

RIESENGARNELEN

Garnelen / Feldsalat /
Pesto von heimischen Kräutern / Sesam

18,90

CARPACCIO VOM RIND

Feinstes argentinisches Rinderfilet /
hauchdünn, würzig mariniert / Rucola /
Parmesan / Balsamico

18,50

SUPPEN

TOMATENSUPPE



Sonnentomaten / Mozzarella / Balsamico

9,50

SCHAUMSUPPE
VON DER JUNGEN ERBSE
mit Minze & Bacon

11,50

HAUPTSPEISEN

FILET VON DER DORADE

Rosmarinkartoffeln / grüner Salat &
Vinaigrette / Zitronen-Kräuter-Velouté

34,50

WIESENGRUND BURGER

Hausgemachter Patty vom Rind / Cheddar
Tomate / Schmelzzwiebeln / Spezialsoße
Pommes Frites mit Majo & Ketchup

20,50

22,50 MIT BACON

VEGGIE BOWL



Aus dem Ofen / Rote Beete / Cous Cous /
Schafskäse / Ofengemüse / Datteltomate
Minz-Joghurt-Dipp & Honig

22,50

-AUCH VEGAN MÖGLICH-

SALAD BOWL



Knackige Blattsalate / Tomate / Gurke /
Paprika / knusprige Croutons /
Kichererbsen / Vinaigrette

18,50

+ 8,50 – MIT 3 GEBRATENEN GARNELEN

SCHNITZEL

Glückliches Schwein / Zitrone /
Gurkensalat / Pommes Frites
mit Majo & Ketchup

22,50

+ 3,50 MIT PILZRAHMSOÛE

BEEF & MEAT

Immer dabei: hausgemachte
Kräuterbutter & Steakpfeffer

200G ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

26,50

300G ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

37,50

180G ARGENTINISCHES RINDERFILET

34,50

250G ARGENTINISCHES RINDERFILET

45,00

DAS PASSENDE DAZU

POMMES FRITTES 5,50

ROSMARINKARTOFFELN 5,50

BRATKARTOFFELN 5,90

BEILAGENSALAT 5,90

GURKENSALAT 4,90

PFANNENGEMÜSE 6,50

Die Beilagen sind nur mit Hauptgerichten
kombinierbar und können nicht einzeln
bestellt werden.

NACH DEM DINNER REICHEN WIR UNSERE DESSERTKARTE

AUF RÜCKSICHT AUF UNSERE HAUSGÄSTE
HAT DAS RESTAURANT BIS 22.30 UHR
GEÖFFNET



WE ARE OPEN:

LAST ORDER

20.30 Uhr – Speisenbestellungen

22.00 Uhr Getränke

WILLKOMMEN IM „ESSZIMMER“

klein / fein / saisonal – so präsentiert sich unsere Speisekarte!

Wir haben ausschließlich eine Frischküche und alle Speisen werden a la minute zubereitet. Bei hohem Gästeaufkommen kann es möglicherweise daher ein wenig länger dauern – aber ihr Gaumen wird sich freuen!

Unsere Produkte beziehen wir regional. Die Fleischerei Burgwald aus Dinklage beliefert uns mehrmals wöchentlich mit frischem Fleisch, die Eier stammen vom Hof Klöker und unsere Grundzutaten liefert der Frischdienst Chefs Culinar.

**SCHÖN, DASS SIE DA SIND!
WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN ABEND!**



Ihre Gastgeber Hartmut & Melanie

Hotel Wiesengrund
nordisch / individuell / unkompliziert

Für Ihre Feier im privaten Rahmen
sprechen Sie uns gerne an!

APERITIF

GLAS PROSECCO 6,50
GLAS CRÉMANT 9,50
APEROL SPRITZ 8,40
RAMAZOTTI ROSATO 8,40
MARTINI BIANCO 5,90

WINE RECOMMENDATION

Please ask for our completely wine list.

SCHEUREBE 0,2 8,90
Pfalz, dry

GRAUER BURGUNDER 0,2 7,60
Baden, dry

BACCHUS 0,2 6,90
Franken, half-dry

RIOJA 0,2 8,80
Spanien, dry

MERLOT 0,2 7,30
Chile, dry

BLAUER PORTUGIESER 0,2 8,90
Pfalz, half-dry



STARTER

BEETROOT CARPACCIO



Beetroot / Feta cheese /
lettuce / Topping

14,90

KING PRAWNS

prawns / green salad /
pesto of regional herbals / sesam

18,90

BEEF CARPACCIO

finest tenderloin beef / thinly cut, spicy
marinated / rocket / parmesan /
balsamico

18,50

SOUPS

TOMATO-SOUP



tomato / mozzarella / balsamico

9,50

FOAMY SOUP



MADE FROM THE PEA

with mint & bacon

11,50

MAIN COURSES

SEA BREAM-FILLET

rosemary-potatoes / green salad &
vinaigrette / herbal lemon velouté

34,50

WIESENGRUND BURGER

homemade patty of 100% beef /
cheddar/ tomato / roasted onions /
special dipp / french fries

20,50

22,50 WITH BACON

VEGGIE BOWL

from the oven / beetroot / cous cous /
feta-cheese / roasted vegetables /
cherrytomato / mint-cream with honey

22,50

-ALSO VEGAN POSSIBLE-

SALAD BOWL

green salad / tomato / peppers /
cucumber / croutons / vinaigrette

19,50

+ 8,50 – WITH ROASTED SHRIMPS

„GERMAN SCHNITZEL“

„happy pork“ / lemon / cucumber salad /
french fries

22,50

+ 3,50 WITH CREAMY MUSHROOMSAUCE

Served with: homemade herbal-
butter & steak-pepper

200G ARGENTINIAN RUMPSTEAK

26,50

300G ARGENTINIAN RUMPSTEAK

37,50

180G ARGENTINIAN BEEF TENDERLOIN

34,50

250G ARGENTINIAN BEEF TENDERLOIN

45,00

PERFECT WITH:

FRENCH FRIES 5,50

ROSEMARY POTATOES 5,50

FRIED POTATOES 5,90

FRESH SALAD 5,90

CUCUMBER SALAD 4,90

VEGETABLES FROM THE PAN 6,50

After Dinner, we'll present
our dessert-Menu

 = VEGETARISCH