

APERITIF

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

WEINEMPFEHLUNG

Bitte fragen Sie auch nach unserer
Weinkarte

- SCHEUREBE 0,2 8,90
Pfalz, trocken
- GRAUER BURGUNDER 0,2 7,60
Baden, trocken
- BACCHUS 0,2 6,90
Franken, halbtrocken
- RIOJA 0,2 8,80
Spanien, trocken
- MERLOT 0,2 7,30
Chile, trocken
- BLAUER PORTUGIESER 0,2 8,90
Pfalz, halbtrocken



VORSPEISEN

CROSTINI

Tomate – cremig & confiert
Burrata / Rucola / Topping

14,90



RIESENGARNELEN

Garnelen / Feldsalat /
Pesto von heimischen Kräutern / Sesam

18,90

VITELLO TONATO

Feinstes Kalbsfleisch /
hauchdünn, würzig mariniert /
Thunfischcreme / Kapern

18,50

SUPPEN

TOMATENSUPPE

Sonnentomaten / Mozzarella / Balsamico

9,50



SCHAUMSUPPE VON DER PASTINAKE

mit Kresse & Croûtons

11,50



HAUPTSPEISEN

TAGLIATA DI MANZO



Tranchiertes Rind / Rucola / Parmesan / Kirschtomate / Balsamico

31,50

36,50 AUF PASTA AGLIO E OLIO

WIESENGRUND BURGER

Hausgemachter Patty vom Rind / Cheddar / Tomate / Schmelzzwiebeln / Spezialsoße / Fritten rot/weiß

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-

CAESAR SALAD



Knackiger Römersalat / Tomate / knusprige Croutons / Parmesan / Caesar Dressing

19,50

+ 6,50 – MIT HÄHNCHENBRUSTFILET

+ 8,50 – MIT GEBRATENEN GARNELEN

SCHNITZEL

Glückliches Schwein / Zitrone / Gurkensalat / Fritten rot/weiß

22,50

+ 3,50 MIT PILZRAHMISOË

HAUPTSPEISEN

CORDON BLEU - HOMEMADE

In knuspriger Panade gebraten / gefüllt mit herzhaftem Cheddar & Landschinken / Bratkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeerchutney

29,50

FILET VON DER DORADE

Olivenkartoffeln / grüner Salat & Vinaigrette / Beurre Blanc

34,50

PASTA AGLIO E OLIO & PESTO



Linguini / Oliven-Duo / Kräuter / Basilikum / Kirschtomate / Rauke / Weißwein / Hauch Knoblauch & Chili

23,50

29,50 MIT 3 RIESENGARNELEN

NACH DEM DINNER REICHEN WIR UNSERE DESSERTKARTE

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


HOTEL
Wiesengrund
BUSINESS * BOUTIQUE



= VEGETARISCH



BEEF & MEAT

200G ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

26,50

300G ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

37,50

180G ARGENTINISCHES RINDERFILET

34,50

250G ARGENTINISCHES RINDERFILET

45,00

Immer dabei: hausgemachte Kräuterbutter & Steakpfeffer

EXTRAS:

FRITTEN	5,50	OLIVENKARTOFFELN	5,90
ROSMARINKARTOFFELN	5,50	PFEFFERSOßE	4,50
GRÜNER SALAT KLEIN	5,90	ROTWEINSAUCE	4,90
GRÜNER SALAT GROß	8,90	GURKENSALAT	4,90
PFANNENGEMÜSE	6,50		
BRATKARTOFFELN	5,90		

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



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.

Haben Sie ein Wunschgericht? Lassen Sie es uns gerne wissen!

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



Ihre Gastgeber Hartmut & Melanie mit Maxi und Küchenchef Adrian

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

CROSTINI 
tomato – creamy & confit /
burrata / rocket / topping

14,90

KING PRAWNS
prawns / green salad /
pesto of regional herbals / sesam

18,90

VITELLO TONATO
finest veal / thinly cut, spicy marinated /
tuna cream / capers

18,50

SOUPS

TOMATO-SOUP 
tomato / mozzarella / balsamico

9,50 

FOAM SOUP FROM PARSNIP
with kress & croutons

11,50

MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO



carving beef / rocket / parmesan /
cherry tomato / balsamico

31,50

36,50 WITH PASTA AGLIO E OLIO

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-

CAESAR SALAD



green salad / tomato / croutons /
parmesan / caesar dressing

19,50

+ 6,50 – WITH CHICKENFILLET

+ 8,50 – WITH ROASTED SHRIMPS

„GERMAN SCHNITZEL“

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

22,50

+ 3,50 WITH CREAMY MUSHROOMSAUCE

MAIN COURSES

CORDON BLEU - HOMEMADE

crispy roasted / filled with cheddar &
ham / roasted potatoes / cucumber salad
cranberrychutney

29,50

SEA BREAM-FILLET

olives-potatoes / green salad &
vinaigrette / beurre blanc

34,50

PASTA ALIO E OLIO & PESTO



pasta / olives / herbals / basil / tomatoes
rocket / whitewine / soft chili & garlic

23,50

29,50 WITH 3 SHRIMPS


HOTEL
Wiesengrund
BUSINESS * BOUTIQUE



= VEGETARISCH

BEEF & MEAT

200G ARGENTINIAN RUMPSTEAK

26,50

300G ARGENTINIAN RUMPSTEAK

37,50

180G ARGENTINIAN BEEF TENDERLOIN

34,50

250G ARGENTINIAN BEEF TENDERLOIN

45,00

Served with: homemade herbal-butter & steak-pepper

EXTRAS:

FRENCH FRIES	5,50	OLIVES-POTATOES	7,90
ROSEMARY POTATOES	5,50	PEPPER-SAUCE	4,50
GREEN SALAD SMALL	5,90	REDWINE-SAUCE	4,90
GREEN SALAD LARGE	7,90	CUCUMBER SALAD	4,90
VEGETABLES FROM THE PAN	6,50	COLE SLAW	4,90
FRIED POTATOES	5,90		

DESSERT

LITTLE ITALIAN

espresso / vanilla-ice-cream / praline

8,90

CHEESE-VARIATION

**different cheeses / fig mustard /
home-baked bread / fruits**

14,50

CHOCOLATE CAKE

**Warm chocolate cake / liquid core
& vanilla-ice-cream**

9,90