Fühlt euch herzlich willkommen
in der Wiesenkelter in Verrenberg

13.12.2026
Krimi Dinner Blutbad im Gemeinderat
Tickets unter: www.das-kriminal-dinner.de

24.12.2026 Restaurant geschlossen

25.12. & 26.12.2026
Weihnachtsbuffet
54,50 € pro Person I Kinder 4-14 Jahre 27,00€
Abends bleibt unser Restaurant geschlossen

27.12.2026 – 11.01.2027
Betriebsferien

16.01.2027 & 17.01.2027
Varieté Dinner Vergiss Vegas
Tickets unter: www.das-kriminal-dinner.de

Ihr plant eure Geburtstagsfeier, das nächste Event mit der Firma oder wollt eure Hochzeit bei uns feiern?
Kontaktiert uns und erlebt mit unserer Unterstützung ein unvergessliches Fest.

Wir freuen uns riesig auf euch!

Team Wiesenkelter

Kontaktieren Sie uns unter: www.wiesenkelter.de I info@wiesenkelter.de
+049 7941 989044

Vorspeisen

Hokkaidokürbis-Ingwer Suppe
Geröstete Kürbiskerne I Kalt gepresstes Kürbiskernöl
8,50€

Wahlweise mit gebratenen Riesengarnelen
7,00€

Herbstlicher Salat
Pflücksalat I Apfelvinaigrette
Eingelegte Birne I Sprossen I Geröstete Kürbiskerne I Ziegenkäse Crumble
14,50€

Carpaccio vom Rind
Kapern I Parmesan I Pinienkerne I Pflücksalat
18,00€

½ Dutzend Schnecken
Kräuterbutter I Geröstetes Weißbrot
10,50€

Kleiner Salat
Blattsalat I Rohkostsalate I Radieschen I Croutons
6,50€

Beginnen wir doch mit einer Flasche:

Crémant Brut Nature
0,75 I 55,00€

Hauptgang

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
Lembergersauce I Schmelzzwiebeln I Spätzle
29,50€

Maishähnchenbrust
Mit Spinat gefüllt I Lembergersauce I Gebratene Pfifferlinge I Kartoffeltaler
23,50€

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet
Weißweinsauce I Kartoffel Kürbis Stampf I Wilder Brokkoli
23,50€

Kartoffelteigtasche
Gefüllt mit Ziegenkäse I Wilder Brokkoli I Kürbispüree
18,50€

Hausgemachte Steinpilz Ravioli
Salbeibutter I Pfifferlinge I Birne

Als Vorspeise
14,50€

Als Hauptgang
20,50€

Unser Flaschenwein des Monats:

VDP Ortswein
2022 Verrenberg Merlot trocken
0,75l I 35,00€

Wildgerichte

Wildbratwurst
Lemberger-Zwiebelsauce I Gemüse der Saison I Bratkartoffeln I Speck
19,50€

Wildragout
Wurzelgemüse I Preiselbeeren I Semmelknödel
23,50€

Sauerbraten vom Wildschwein
Preiselbeeren I Rosenkohl I Serviettenknödel
25,50€

Rehbraten „Baden-Baden“
Preiselbeerbirne I Rotkraut I Spätzle
29,50€

Wildplatte ab 2 Personen

Rehbraten „Baden-Baden“
Wildbratwurst
Ragout mit Wurzelgemüse
Rosa gebratener Wildrücken
Rosenkohl I Serviettenknödel I Spätzle
Preis pro Person 32,00€

Dazu ein Glas:

2023 Verrenberg Cabernet Franc trocken
0,25l I 8,90€

Dessert

Cremé Brûlée Törtchen
Eingelegte Zwetschgen I Mangosorbet
10,00€

Nussbecher
Haselnusseis I Sahne I Karamellisierte Nüsse I Eierlikör
9,00€

Hausgebackenes Schokotörtchen
Marinierte Beeren I Himbeersorbet
Die Backzeit beträgt 15 Minuten
10,00€

Kugeleis
Schokolade I Vanille I Haselnuss I Weißes Nougat

Mangosorbet I Zitronensorbet I Himbeersorbet

Je Kugel 2,70€

Affogato
Espresso I Vanilleeis
5,00€

Affogato Eierlikör
Espresso I Vanilleeis I Eierlikör
7,00€

Affogato Salzkaramell
Espresso I Vanilleeis I Salzkaramellsauce I Sahne
7,00€

Digestif

Apfelbrand
Birnenbrand
Zwetschgenwasser
2cl 3,50€

Mittagsteller

Dienstag bis Freitag
27.10.2026 - 30.10.2026
11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Tagesvorspeise
Kalter Braten I Meerrettich Vinaigrette I Salat
5,00€

Gegrilltes Putensteak
Rahmsauce I Pfannengemüse I Kroketten
12,50€

Bratwurstschnecke
Bockbiersauce I Sauerkraut I Kartoffeln
12.50€

Gebratenes Fischfilet
Rahmwirsing I Kartoffeltaler
12,50€

Käsespätzle
Röst- & Schmelzzwiebeln
11,50€

Tagesdessert
5,00€

Aperitif der Woche
Sarti Spritz
6,90€