



Zum alten Weinkeller

**SPEISEN & GETRÄNKE
FÜR GRUPPEN**

Historie

ZUM ALTEN WEINKELLER

SEIT 1984

Das 1984 eröffnete Lokal „Zum alten Weinkeller“ wurde um 1850 als Kohleschuppen errichtet.

Zeitgleich wurde die Zweigbahn gebaut, diese diente als Verbindungsstrecke zwischen dem Kohleschuppen und dem Bad Sassendorfer Bahnhof.

Die Haupteisenbahnlinie, die ebenfalls in dieser Zeit erbaut wurde, führte von Soest über Bad Sassendorf nach Lippstadt und Paderborn.

In dieser Phase wurde der Kohleschuppen durch die „Saline Sassendorf“ bewirtschaftet. In der Schlagader der Bad Sassendorfer Salzgewinnung wurden durch 70 Sälzerknechte die Salzpflanzen befeuert.

Im Jahre 1934 lösten die Bergwerke die Bad Sassendorfer Salzgewinnung mit einem wirtschaftlicheren Verfahren ab.

Dies ebnete den Weg für den Umbau durch Fam. Bilke und Volker Kirst im Jahre 1984. Das einzigartig historische Lokal bietet von jeher bis heute einen Treffpunkt für gesellige Weinkultur.

Frau Finke ging 1989 bei Volker Kirst in die Ausbildung und hat im Anschluss im alten Weinkeller und weiteren renommierten Betrieben in der Umgebung Erfahrung sammeln dürfen.

Seit 2018 haben nun Nicoli Finke und Team die Ehre, Sie in diesem einzigartigem Ambiente empfangen und verwöhnen zu dürfen.

Schön DASS SIE DA SIND!

Liebe Gäste,

unsere Preise entstehen durch sachlich kompetente Kalkulation. Auch wir sind in allen Bereichen von steigenden Kosten betroffen und leider gezwungen, diese an Sie weiterzugeben. Wir möchten Sie auch in den kommenden Jahren verwöhnen dürfen, daher ist eine nicht nur kostendeckende, sondern auch gewinnbringende Kalkulation unabdinglich.

Zusatzstoffe und Allergene können Sie gern einsehen.
Bitte sprechen Sie unser Serviceteam an.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Ihr Team „Zum alten Weinkeller“

Besondere Tage IM ALTEN WEINKELLER

DIENSTAGS
AB 17.00 UHR

HAXENFEST

DONNERSTAGS
AB 17.00 UHR

FRISCHE REIBEKUCHEN

FREITAGS
AB 18.30 UHR

LIVE PIANO

Die Haxen- und Reibekuchenkarte finden Sie ganz am Ende der Speisekarte.
Diese sind auch immer nur am entsprechenden Tag gültig!

APERITIF

Prosecco	0,1 l .	4,70 €
Prosecco	Flasche 0,75 l	28,50 €
Hugo	0,2 l .	7,20 €
Aperol Spritz	0,2 l .	7,20 €
Aperol Spritz alkoholfrei	0,2 l .	7,20 €
Lillet Wild Berry	0,2 l .	7,20 €
„Weinkeller“ Holunder-Erdbeer-Tonic mit Soda	0,3 l .	6,20 €
mit Prosecco	0,3 l .	7,20 €
Campari auf Eis	4 cl .	5,90 €
Campari-Orange	4 cl .	7,90 €
Campari-Soda	4 cl .	7,50 €
Martini bianco weiß	4 cl .	6,50 €
Sherry Sandemann Medium	2 cl .	5,50 €
Gin-Tonic	2 cl .	5,50 €
Gin-Tonic	4 cl .	7,50 €

Whisky - fragen Sie nach unserer Auswahl

COCKTAILS

Caipirinha	8,20 €
Limette, Lime Juice, Rohrzucker, weißer Rum, Crushed Ice	
Mojito	8,20 €
Limette, Lime Juice, Soda, Minze, Rohrzucker, Havana 3 Jahre, Crushed Ice	
Tequila Sunrise	7,90 €
Grenadine, Zitronen- und Orangensaft, Tequila	
Sex on the Beach	8,50 €
Grenadine, Zitronen-, Maracuja-, Ananas- und Orangensaft, Wodka, Bacardi, Lime Juice, Lemon Squash, Pfirsichlikör	
B52	7,50 €
Kaffeelikör, Baileys und Rum - geschichtet	
Ipanema (alkoholfrei)	6,70 €
Limette, Lime Juice, Rohrzucker, Ginger Ale & Maracujasaft	



DARF ICH MICH
VORSTELLEN?

Ich bin Katja

Damit unser Serviceteam vor Ort mehr Zeit für Sie hat,
darf ich das Team nun unterstützen.

Sie erreichen mich telefonisch außerhalb der Öffnungszeiten,
sowie zeitweise in den absoluten Stoßzeiten.

Gerne helfe ich Ihnen bei Fragen und trage
Reservierungen für Sie ein.

Formulieren Sie Ihr Anliegen bitte klar
und ohne Zusatzinformationen.

Am besten kann ich Sie verstehen, wenn Sie einen ruhigen Ort für
Ihren Anruf wählen. Bitte wundern Sie sich nicht, ich denke immer
erst einen Moment nach, bevor ich Ihnen antworte.

Sollte ich Ihnen einmal nicht helfen können, leite ich Sie,
während der Öffnungszeiten, an unser Serviceteam weiter.

Ich freue mich darauf, Ihre Bekanntschaft zu machen.

Ihre Katja



Liebe Gäste,
um unnötigen Wartezeiten vorzubeugen,
haben wir für Sie eine verkleinerte Karte
zusammengestellt. Sollten Sie nicht fündig
werden, sprechen Sie uns bitte an.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!
Ihr Team „Zum alten Weinkeller“

VORSPEISEN

Unser Hausbrot (mit Nüssen)

pro Person - so viel Sie möchten..... 1,50 €

Portion

Kräuterquark oder Schmalz 3,00 €

Hausgemachte Kräuterbutter..... 3,50 €

Angemachter Fetakäse

mit Oliven und Röstbrot..... 9,50 €

Käse-Lauchsuppentopf

mit Rindergehacktem und Brot 7,90 €

Deftiger Gulaschtopf

vom Rind, dazu Brot..... 9,60 €



 Auch als kleine Portion möglich.

 vegetarisch

 vegan

 pescetarisch

HAUPTGANG

- Salatschüssel „Zum alten Weinkeller“** 
Klassiker mit Blattsalaten, Schafskäse und
gebratener Poulardenbrust, dazu Brot 17,90 €
vegetarisch 14,00 €
- Ofenkartoffel „Champignon“** 
mit Kräuterquark und gebratenen Champignons 14,50 €
- Gemüsecurry** 
mit roten Linsen und Reis 16,50 €
- Matjestopf** 
Hausfrauen Art - angemacht mit Äpfeln,
Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln 15,50 €
- Geräucherter Lachs** 
dazu Kräuter-Röstinchen mit
Kräuter-Crème fraîche und Salatgarnitur 18,90 €
- Gebratene Blutwurst** 
mit geschmorten Zwiebeln auf
Linsengemüse, dazu Bratkartoffeln 17,90 €
- Pfeffriges Schnitzel** 
zwei kleine Schnitzel mit pikanter Pfeffersauce,
geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln,
dazu Tomatensalat 18,50 €
- Weinkeller „Krüstchen“** 
zwei kleine Schnitzel mit Spiegelei, gebratenen
Champignons, Schinkenstreifen und Bratkartoffeln 19,90 €
- „Bad Sassendorfer“ Filettopf** 
3 Medaillons vom Schweinefilet mit
gebratenen Champignons, Schinkenstreifen,
Brokkoli und hausgemachter Sauce Hollandaise,
dazu Kräuter-Röstinchen 24,50 €

Unsere Bratkartoffeln

WERDEN KLASSISCH MIT SPECK
UND ZWIEBELN ZUBEREITET.

DESSERT

Warmes Pflaumenkompott

mit Mascarpone und Walnusseis 7,50 €

Hausgemachter warmer

Schokokuchen (mit Nüssen)

mit angemachten Sauerkirschen und Vanilleeis 8,90 €

SPIRITUOSEN

2 cl/€

Käppler -	
Kirschwasser, Williams, Mirabelle	4,90
Grappa	4,50
Malteser, Jubiläumsaquavit	3,00
Sambuca	3,00
Ouzo	3,00
Lantenhammer Rote Williamsbrand	7,00
Averna, Ramazzotti	3,30
Fernet Branca	3,00
Dudelmann	2,50
Alter Schneider	3,00
Lantenhammer Waldhimbeerlikör	6,00
Lauterbacher klarer Kakao-Nuss-Likör	3,00
Baileys	4,00

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Große Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Tee	2,40 €
Schwarz, Früchte, Pfefferminz, Kamille oder Grüner Tee	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Fanta, Sprite		
Coca Cola light oder Zero	0,33l	3,70 €
Ginger Ale/Bitter Lemon/Tonic Water	0,2l	3,30 €
Saft	0,2l	3,30 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,3l	3,80 €
Orange, Maracuja (Nektar), Apfel, Banane (Nektar), Traube, Kirsche (Nektar), Ananas		
Apollinaris	0,25l	2,90 €
Still/Sprudel		
	0,75l	6,60 €
Staatlich Fachingen	0,25l	2,90 €
Medium		
	0,75l	6,60 €

BIERE

	0,25l	0,4l
Brinks Landbier	3,30 €	4,90 €
Brinks Landbierbowle	4,30 €	5,90 €
Warsteiner Pils, Radler, Alster, Pils-Schuss	3,30 €	4,90 €
König Ludwig Weizen	0,5l	5,30 €
hell oder dunkel		
	0,3l	0,5l
König Ludwig Weizen hell alkoholfrei	3,40 €	5,30 €
Warsteiner alkoholfrei, Pils oder Radler	0,33l	3,40 €
Warsteiner Extra 2,5 % vol. Alkohol	0,33l	3,40 €
Malzbier	0,33l	3,00 €

*Alles ist vergänglich
nur der Durst bleibt lebenslanglich*

WILLY MILLOWITSCH

AUS DEM WEINKELLER

0,2 l/€ ... 0,5 l/€ . 0,75 l/€ .. 1,0 l/€

UNSER NEUER HAUSWEIN WEIß

Weißer Walzer

6,80 ... 15,70 ... 24,10

Wir dürfen hier ein gelungenes Meisterstück von **Thomas Walz** aus **Baden** präsentieren, eine spielerische Cuvée aus Grauburgunder, der PiWi-Rebsorte Sauvignier Gris und Muskateller

BADEN

Gutedel - Auggener Schäf 6,50 ... 15,10 / ... 28,00
weiß, QbA, trocken

Grauburgunder - Kiefer 7,60 ... 17,30 / ... 31,00
weiß, QbA, trocken

Spätburgunder Rotwein - Kiefer 7,60 ... 17,30 / ... 31,00
QbA, trocken, rubinrot, frisch,
nach Waldbeeren duftend

Weißherbst - Bercher Schmidt 7,00 ... 16,10 ... 24,70 /
rosé, lachsfarben, zart fruchtig, mild

Spätburgunder - Bercher Schmidt 7,40 ... 16,90 ... 25,90 /
rot, Gutswein, VDP,
im Barriquefass gereift, trocken

WÜRTTEMBERG

Trollinger -

Weinallee Strombergkeller 7,10 ... 16,30 / ... 30,20
rot, Qualitätswein, halbtrocken

MOSEL

Riesling - Weingut Nick Köwerich 7,10 ... 16,30 / ... 30,20
weiß, QbA, halbtrocken

RHEINHESSEN

Blanc de Noirs - Weingut Milch 7,40 ... 16,90 ... 25,90 /
Spätburgunder, strohgelb,
frisch und samtig, trocken

Grauburgunder -

Weingut Weedenborn 232 7,50 ... 17,10 ... 26,20 /
weiß, vollmundig, mild, trocken

AUS DEM WEINKELLER

0,2 l/€ ... 0,5 l/€ . 0,75 l/€ .. 1,0 l/€

PFALZ

Bacchus - Weingut Pfaffmann 6,50 ... 15,10 / ... 28,00
weiß, lieblich, fruchtig

Gewürztraminer -

Dürkheimer Feuerberg 6,50 ... 15,10 ... 23,30 /
weiß, Kabinett, elegant mit feiner Süße

Sauvignon Blanc - Lergenmüller 8,00 ... 17,90 ... 27,30 /
QbA, weiß, fruchtig, spritzig,
moussiert angenehm, trocken

Pinot Noir - Lergenmüller 8,00 ... 17,90 ... 27,30 /
leuchtend rot, herrlich komplex

Hauswein weiß - Metzger 6,90 ... 15,90 / ... 29,40
QbA, Cuvée, leicht, frisch, trocken

Hauswein rot - Metzger 6,90 ... 15,90 / ... 29,40
QbA, Cuvée, unkompliziert & leicht, trocken

Rosé - Weingut Thorsten Krieger 6,90 ... 15,90 ... 24,40 /
fruchtig, spritzig, dabei elegant

Blauer Portugieser -

4 Jahreszeiten Winzer 7,00 ... 16,10 / ... 29,80
rot, D. Q., halbtrocken,
fruchtbetont, geschmackvoll

RHEINGAU

Riesling - Gutswein Wegeler 7,40 ... 16,90 / ... 31,40
weiß, QbA, trocken

FRANKEN

Silvaner - Dettelbacher Berg Rondell 7,40 ... 16,90 / ... 31,40
weiß, trocken

WEINSCHORLE

trocken oder lieblich

0,2 l/€ ... 0,5 l/€

5,00 9,90



AUS DEM WEINKELLER

0,2 l/€ ... 0,5 l/€ ... 0,75 l/€ ... 1,0 l/€

AUSTRALIEN

Shiraz Estate - Wakefield 7,50 ... 17,10 ... 26,20 /
rot, voller Körper, elegant mit
feinen Tanninen, trocken

ITALIEN

Brezza - Lungarotti 7,50 ... 17,10 ... 26,20 /
weiß, frisch, leicht moussierend,
trocken

Pinot Grigio - del Veneto Torre Gaio 7,00 ... 16,10 / ... 29,80
weiß, IGT, Castelfed, kräftig, trocken

Chardonnay - del Veneto Torre Gaio 7,00 ... 16,10 / ... 29,80
weiß, IGT, Castelfed, mineralisch,
elegant, trocken

Montepulciano - d' Abruzzo 7,00 ... 16,10 ... 24,70 /
rot, trocken, warm, sinnlich,
vollmundig gespickt

Primitivo - i Muri 8,00 ... 17,90 ... 27,30 /
rot, Apulien, vollmundig, kräftig

FRANKREICH

Merlot „Rafale“ - Vignerons Catalan 6,90 ... 15,90 ... 24,40 /
rot, IGP d'Oc, trocken

SPANIEN

Alconde Lo Nuestro
- Bodegas Olivares 7,00 ... 16,10 ... 24,70 /
rot, Tempranillo Tinto Joven,
beerig, trocken

*Der beste Wein
ist der, den wir
mit Freunden trinken*

FLASCHENWEINE

MOSEL

Weingut Nick Köwerich Flasche 0,75 l 26,90 €
weiß, Einblick No 1 Riesling

Frisch, fruchtbetont. Es dominieren Noten von Birne, Nektarine sowie Linde mit deutlicher Mineralität. Im Geschmack wirkt der Wein frisch und saftig.

RHEINGAU

Spreitzer Riesling Flasche 0,75 l 29,00 €
weiß, trocken

Kühle Nase mit hellen Blüten. Klar, feinsaftig, lebendig, frisch, fester Körper mit Kraft. Hat Schmelz, reife Apfelfrucht mit Steinobst und einem Hauch Extrasüße. Finale mit Frucht und Mineralität.

FRANKEN

Weingut Brennfleck Flasche 0,75 l 39,00 €
weiß, Silvaner, Alte Reben, trocken

Feingliedrig, mineralisch und komplex mit feiner, cremiger Säurestruktur. Die alte niedrige Rebanlage erfordert mehr Handarbeit bei niedrigem Ertrag, belohnt aber mit höchster Qualität.

FRANKREICH

Château de Beaucastel - Coudoulet de Beaucastel .. Flasche 0,75 l 32,00 €
rot, Cuvée, trocken

Ein weicher, runder und harmonischer Wein in klassischem Zuschnitt der Rhône. Ein Wein, der die große Tradition der Region förmlich atmet, das spürt man im Duft mit seinen feinen Anklängen an roten Beerenfrüchten und Gewürzen wie Thymian ebenso wie in seinem von sanften Gerbstoffen geprägten Geschmack, der elegant und kraftvoll über die Zunge geht.

ITALIEN

Barbera d'Alba Dina Flasche 0,75 l 34,00 €
rot, Angelo Negro, Piemont

Besticht durch sein würziges Bouquet und seine Frische und Frucht. Ein unkomplizierter, reintoniger Wein mit saftigem Trinkfluss.

CÀ DEI FRATI Flasche 0,75 l 34,00 €
rot, Lugana ,I Frati' DOC

Im Mund fesselt er den ganzen Gaumen mit seiner geschmackvollen Würze und Opulenz, wunderschön begleitet von lebendiger und mitreißender Säure.



Reibekuchen

IM ALTEN WEINKELLER

DONNERSTAGS | AB 17.00 UHR

Bitte beachten Sie, dass unsere Reibekuchen in der Gußpfanne in unserem Biergarten frisch für Sie zubereitet werden. Daher können wir Ihnen nicht versprechen, dass die Reibekuchen genau zeitgleich mit Gerichten aus unserer Küche serviert werden.

OMAS KLASSIKER

3 Reibekuchen mit Apfelkompott oder Rübenkraut
8,90 €

WEINKELLER TRIO

3 Reibekuchen, Apfelmus, Rübenkraut und Honig
9,90 €

MARITIM MATJES

3 Reibekuchen mit Matjestatar
14,50 €

LACHS-VERGNÜGEN

3 Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Honig-Dill-Senf-Sauce
16,50 €

**KARTE NUR GÜLTIG
DONNERSTAGS AB 17 UHR!**



Haxenfest

IM ALTEN WEINKELLER

DIENSTAGS | AB 17.00 UHR

1 MINISCHWEINSHAXE

mit Sauerkraut, Sauce und 3 Semmelklößen

15,90 €

2 MINISCHWEINSHAXEN

mit Sauerkraut, Sauce und 4 Semmelklößen

21,50 €

**KARTE NUR GÜLTIG
DIENSTAGS AB 17 UHR!**

Liebe Gäste,

wir sind allzeit dabei unsere Gerichte für Sie mit großer Sorgfalt zuzubereiten. Wir bitten Sie **AUSDRÜCKLICH** darum, unser Serviceteam immer zu informieren, sofern Allergien oder Unverträglichkeiten bei Ihnen vorhanden sind. Bei vielen Gerichten ist es möglich einzelne Elemente auszutauschen, um Ihr Wunschgericht für Sie verträglich zu machen.

Zum alten Weinkeller

Bismarckstraße 17

59505 Bad Sassendorf

Tel: 0 29 21.52 655

weinkeller-badsassendorf@online.de

www.zumaltenweinkeller-badsassendorf.de



zum alten Weinkeller
Bad Sassendorf



@zumaltenweinkeller.bs