



SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Besondere Tage IM ALTEN WEINKELLER

HAXENFEST	DIENSTAGS AB 17.00 UHR
REIBEKUCHEN	MITTWOCHS AB 17.00 UHR
FRISCHE PAELLA	MAI BIS AUGUST: DONNERSTAGS 17.30 - 19.00 UHR
LIVE PIANO	FREITAGS AB 18.30 UHR

Die Sonderkarten finden Sie ganz am Ende der Speisekarte.
Diese sind nur am entsprechenden Tag gültig!

Wer Wein gut trinkt schläft gut
Wer gut schläft sündigt nicht
Wer nicht sündigt wird selig
Wer also gut Wein trinkt wird selig

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass wir leicht verderbliche Lebensmittel (wie z. B. rohen Fisch) zu Ihrer Sicherheit NICHT zum Mitnehmen einpacken.

APERITIF

Prosecco	0,1 l .	5,50 €
Prosecco	Flasche 0,75 l	32,00 €
Hugo	0,2 l .	8,50 €
Aperol Spritz	0,2 l .	8,50 €
Aperol Spritz alkoholfrei	0,2 l .	6,90 €
Lillet Wild Berry	0,2 l .	8,50 €
„Weinkeller-Spezial“ Holunder-Erdbeer-Tonic		
mit Soda	0,3 l .	6,90 €
mit Prosecco	0,3 l .	8,50 €
Campari auf Eis	4 cl .	6,20 €
Campari-Orange	4 cl .	8,50 €
Campari-Soda	4 cl .	7,70 €
Martini bianco weiß	4 cl .	6,60 €
Sherry Sandemann Medium	2 cl .	5,50 €
Gin-Tonic	2 cl .	5,90 €
Gin-Tonic	4 cl .	7,90 €

Whisky - fragen Sie nach unserer Auswahl

COCKTAILS

Caipirinha	8,60 €
Limette, Lime Juice, Rohrzucker, weißer Rum, Crushed Ice	
Mojito	8,60 €
Limette, Lime Juice, Soda, Minze, Rohrzucker, Havana 3 Jahre, Crushed Ice	
Sex on the Beach	8,90 €
Grenadine, Zitronen-, Maracuja-, Ananas- und Orangensaft, Wodka, Bacardi, Lime Juice, Lemon Squash, Pfirsichlikör	
B52	7,50 €
Kaffeelikör, Baileys und Rum - geschichtet	
Ipanema (alkoholfrei)	7,00 €
Limette, Lime Juice, Rohrzucker, Ginger Ale und Maracujasaft	
Brinks on the Beach (alkoholfrei)	6,50 €
Grenadine, Zitronen-, Maracuja-, Ananas- und Orangensaft, Lime Juice, Lemon Squash	

VORSPEISEN

Unser Hausbrot (mit Nüssen)

pro Person - so viel Sie möchten 2,00 €

Portion

Kräuterquark oder Schmalz 3,30 €

Hausgemachte Kräuterbutter 3,90 €

Angemachter Fetakäse

mit Oliven und Röstbrot 11,90 €

Geräucherter Lachs - Vorspeisenportion

dazu ein Kräuter-Röstlinchen mit

Crème fraîche und Wildkräutersalatgarnitur 16,90 €

Käse-Lauchsuppentopf

mit Rinderhackfleisch und Brot 11,50 €

als kleine Portion 8,50 €

Deftiger Gulaschtopf

vom Rind, dazu Brot 12,90 €

als kleine Portion 9,90 €

Gratinierter Schafskäse (ca. 20 Minuten)

mit Tomaten, Oliven, frischem Knoblauch,

Olivenöl und Röstbrot 17,90 €

SALATE

Salatschüssel „Zum alten Weinkeller“

Klassiker mit Wildkräutersalat, Schafskäse und

gebratener Hähnchenbrust, dazu Brot 23,90 €

vegetarisch 18,50 €

Wassermelonensalat

mit Fetakäse, Walnüssen und Wildkräutersalat

dazu ein helles Balsamico-Honig-Dressing 17,90 €

Tomate Mozzarella

mit großer Mozzarellakugel (125 g), Pinienkernen,

Wildkräutersalat und Pesto 16,50 €

Beilagen-Wildkräutersalat

Dressing nach Wahl 6,20 €

Kleiner Tomatensalat

mit Lauchzwiebeln und Balsamico-Essig-Öl-Dressing 6,20 €

KLEINIGKEITEN

- Ofenkartoffel „Klassiker“** 
mit Kräuterquark an einem Wildkräutersalat 13,50 €
- Ofenkartoffel „Champignon“** 
mit Kräuterquark und gebratenen Champignons
an einem Wildkräutersalat 17,90 €
- Ofenkartoffel mit geräuchertem Lachs** 
an einem Wildkräutersalat, dazu Kräuter-Crème fraîche 22,90 €
- Omas Käse-„Cous“-Küsschen**  
hausgemachte, gebratene Käse-Couscoustaler (pikant)
mit Kräuter-Crème fraîche, Rosmarinhonig an Wildkräutersalat 17,90 €
- Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern**
an Wildkräutersalat 16,90 €
- Toast „Oma Brinks“**
kleines Schnitzel mit gebr. Champignons, Schinken-
streifen und hausgemachter Sauce Hollandaise auf Toast 16,90 €
- Deftige marinierte Sülze** 
mit Bratkartoffeln und Wildkräutersalat, dazu Remoulade 17,90 €
- Matjestopf** 
nach Hausfrauenart - angemacht mit Äpfeln,
Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln 17,90 €
- Geräucherter Lachs** 
dazu drei Kräuter-Röstinchen mit Crème fraîche
an einem Wildkräutersalat 22,90 €
- Feuriges Garnelenpfännchen** 
in nativem Olivenöl, Knoblauch, Olivenscheiben,
Tomatenwürfel und Chili, dazu Röstbrot 22,90 €

Unsere Bratkartoffeln

WERDEN KLASSISCH MIT SPECK
UND ZWIEBELN ZUBEREITET.



vegetarisch



vegan



pescetarisch

 Auch als kleine Portion möglich.

HAUPTGANG

Gebratene Blutwurst ^K

mit geschmorten Zwiebeln auf
Linsengemüse, dazu Bratkartoffeln 20,90 €

Hähnchen-Piccata ^K

mit Spaghetti in Tomatensauce, Parmesan
dazu ein kleiner Wildkräutersalat 23,90 €

Spaghetti mit Zitronensauce

mit Burrata und Würfeln vom Lachsfilet
dazu ein kleiner Wildkräutersalat 23,90 €
oder vegetarisch 17,60 €

Pfeffriges Schnitzel ^K

zwei kleine Schnitzel mit pikanter Pfeffersauce,
geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln,
dazu Tomatensalat 23,90 €

Weinkeller „Krüstchen“ ^K

zwei kleine Schnitzel mit Spiegelei, gebratenen
Champignons, Schinkenstreifen, dazu Bratkartoffeln 24,90 €

„Bad Sassendorfer“ Filettopf ^K

drei Medaillons vom Schweinefilet mit
gebratenen Champignons, Schinkenstreifen,
Brokkoli und hausgemachter Sauce Hollandaise,
dazu Kräuter-Röstinchen 29,50 €

Rumpsteak „Zum alten Weinkeller“

ca. 220 g mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und einem kleinen Wildkräutersalat 34,90 €

Gemüsecurry

mit roten Linsen und Reis 18,90 €

Spinatknödel

zwei Stück mit Knoblauchbutter, Champignons,
Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Sesamsalz,
Crema di Balsamico und Parmesan 17,90 €

GERNE REICHEN WIR SAUCEN
UND BEILAGEN NACH.
BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!

DESSERT

Warmes Pflaumenkompott

mit Mascarpone und Walnusseis 8,50 €

Hausgemachter warmer

Schokokuchen (mit Nüssen)

mit angemachten Sauerkirschen und Vanilleeis 10,90 €

WÄHREND DER ERDBEERSAISON

ALTERNATIV MIT FRISCHEN ERDBEEREN

HEISSGETRÄNKE

Espresso 2,90 €

Espresso Macchiato 3,20 €

Große Tasse Kaffee 3,30 €

Cappuccino 3,50 €

Milchkaffee 3,90 €

Latte Macchiato 3,90 €

Tee 2,90 €

Schwarz, Früchte, Pfefferminz,

Kamille oder Grüner Tee

Hier können
Sie direkt einen
Tisch bei uns
reservieren:



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

SPIRITUOSEN

	2 cl/€		2 cl/€
Malteser, Jubiläumsaquavit	3,30	Dudelmann	2,80
Sambuca	3,30	Alter Schneider	3,30
Ouzo	3,30	Lauterbacher	
Averna, Ramazzotti	3,60	klarer Kakao-Nuss-Likör	3,30
Fernet Branca	3,30	Baileys	4,50

Diese Spezialitäten
SERVIEREN WIR IHNEN MIT EINER
KLEINEN ZEREMONIE DIREKT AM TISCH:

2 cl/€

KÄPPLER BRÄNDE

Kirschwasser

Reifung im Steinzeugbehälter, 43% 5,50

Williamsbirnenbrand

Gereift im Glasballon, 40% 5,50

Mirabelle

Reifung im Steinzeugbehälter, 40% 5,50

GRAPPA

Grappa Nonino

Monovitigno Chardonnay im Barriquefass gereift, 41% 7,90

LANTENHAMMER BRÄNDE

Rote Williams

Italien, unfiltriert, 42% 8,50

Vogelbeere

in Kupferbrennblasen gebrannt, unfiltriert, 42% 7,50

Waldhimbeergeist

in Kupferbrennblasen gebrannt, unfiltriert, 42% 7,50

Marillenbrand

zweifach destilliert, Lagerung in Steingutfässern, 42% 7,50

Mirabellenbrand

zweifach destilliert, Lagerung in Steingutfässern, 42% 7,50

PIRCHER BRÄNDE

Obstler Edelbrand Apfel

Italien, 38% 5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola oder Coca Cola Zero		
Fanta, Sprite	0,33l	4,00 €
Ginger Ale/Bitter Lemon/Tonic Water	0,2l	3,60 €
Saft	0,2l	3,60 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,3l	4,20 €
Orange, Maracuja (Nektar), Apfel, Banane (Nektar), Traube, Kirsche (Nektar), Ananas, Rhabarber	0,5l	6,80 €
Wasser „El Puro“ aus dem Bergischen Land	0,25l	2,90 €
Still/Sprudel	0,75l	6,90 €
Staatlich Fachingen	0,25l	2,90 €
Medium	0,75l	6,90 €

BIERE VOM FASS

	0,25l	0,4l
Brinks Landbier	3,70 €	5,20 €
Brinks Landbierbowle	4,70 €	6,20 €
Warsteiner Pils, Radler, Alster, Pils-Schuss	3,70 €	5,20 €
	0,3l	0,5l
König Ludwig Weizen hell alkoholfrei	3,90 €	5,70 €

BIERE AUS DER FLASCHE

König Ludwig Weizen hell oder dunkel	0,5l	5,70 €
Warsteiner alkoholfrei, Pils oder Radler	0,33l	3,80 €
Malzbier	0,33l	3,40 €

*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

7,80 ... 17,00 ... 26,00

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 7,60 ... 16,60 / ... 30,80
weiß, QbA, trocken

Grauburgunder - Kiefer 8,30 ... 17,80 / ... 33,20
weiß, QbA, trocken

Spätburgunder - Kiefer 8,40 ... 17,90 / ... 33,60
rubinrot, QbA, trocken, frisch,
nach Waldbeeren duftend

Weißherbst - Bercher Schmidt 7,50 ... 16,40 ... 25,10 /
rosé, lachsfarben, zart fruchtig, mild

Spätburgunder - Bercher Schmidt 8,20 ... 17,60 ... 26,80 /
rot, Gutswein, VDP,
im Barriquefass gereift, trocken

WÜRTTEMBERG

Trollinger -

Weinallee Strombergkeller 7,90 ... 17,20 / ... 32,00
rot, Qualitätswein, halbtrocken

RHEINHESSEN

Blanc de Noirs - Weingut Milch 8,20 ... 17,60 ... 26,80 /
Spätburgunder, strohgelb,
frisch und samtig, trocken

Grauburgunder -

Weingut Weedenborn 232 8,20 ... 17,60 / ... 32,80
weiß, vollmundig, mild, trocken

MOSEL

Riesling - Weingut Nick Köwerich 7,90 ... 17,20 / ... 32,00
weiß, QbA, halbtrocken

AUS DEM WEINKELLER

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

PFALZ

Gewürztraminer - Dürkheimer Feuerberg ... 7,60 ... 16,60 ... 25,40 /
weiß, Kabinett, elegant mit feiner Süße

Sauvignon Blanc - Lergenmüller 8,60 ... 18,20 ... 28,00 /
QbA, weiß, fruchtig, spritzig,
moussiert angenehm, trocken

Pinot Noir - Lergenmüller 8,60 ... 18,20 ... 28,00 /
leuchtend rot, herrlich komplex

Metzgers Hauswein weiß - Metzger 7,90 ... 17,20 / ... 32,00
QbA, Cuvée, leicht, frisch, trocken

Metzgers Hauswein rot - Metzger 7,90 ... 17,20 / ... 32,00
QbA, Cuvée, unkompliziert und leicht, trocken

Rosé - Weingut Thorsten Krieger 7,60 ... 16,60 ... 25,40 /
fruchtig, spritzig, dabei elegant

Blauer Portugieser - 4 Jahreszeiten Winzer ... 7,60 ... 16,60 / ... 30,80
rot, D. Q., halbtrocken, fruchtbetont, geschmackvoll

Dornfelder - 4 Jahreszeiten Winzer 7,60 ... 16,60 / ... 30,80
rot, D. Q., lieblich, charakteristisch, kräftig

RHEINGAU

Riesling - Gutswein Wegeler 8,20 ... 17,60 / ... 32,80
weiß, QbA, trocken

FRANKEN

Silvaner - Juliusspital 8,20 ... 17,60 / ... 32,80
weiß, trocken

WEINSCHORLE

trocken oder lieblich

0,2 l/€ ... 0,5 l/€

5,30 ... 10,00

Alkoholfrei

Sauvignon Blanc - Seebrich ... 7,40 ... 16,40 ... 25,10
weiß, trocken, frisch, fruchtig, elegant

als Weinschorle 5,30 ... 10,00

AUS DEM WEINKELLER

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

AUSTRALIEN

Shiraz Estate - Wakefield 8,20 ... 17,60 ... 26,80 /
rot, voller Körper, elegant mit
feinen Tanninen, trocken

ITALIEN

Brezza - Lungarotti 8,20 ... 17,60 ... 26,80 /
weiß, frisch, leicht moussierend,
trocken

Pinot Grigio - del Veneto Torre Gaio 7,50 ... 16,40 / ... 30,20
weiß, IGT, Castelfed, kräftig, trocken

Chardonnay - del Veneto Torre Gaio 7,50 ... 16,40 / ... 30,20
weiß, IGT, Castelfed, mineralisch,
elegant, trocken

Montepulciano - d'Abruzzo 7,50 ... 16,40 ... 25,10 /
rot, trocken, warm, sinnlich,
vollmundig gespickt

Primitivo - i Muri 8,60 ... 18,20 ... 28,00 /
rot, Apulien, vollmundig, kräftig

FRANKREICH

Merlot „Rafale“ - Vignerons Catalan 8,00 ... 17,30 ... 26,30 /
rot, IGP d'Oc, trocken

„Weinkeller Gefühl“

FÜR SIE ZUHAUSE

Alle unsere Weine
als Flasche zum Mitnehmen

- 14,00 €
vom Kartenpreis



FLASCHENWEINE

MOSEL

Weingut Nick Köwerich Flasche 0,75 l 27,00 €

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. Der Wein ist klar, feinsaftig, lebendig, frisch mit festem Körper und Kraft. Hat Schmelz und Nuancen von reifer Apfelfrucht mit Steinobst und einem Hauch Extrasüße. Ein Finale mit fruchtig, mineralischem Abgang.

FRANKEN

Weingut Brennfleck Flasche 0,75 l 36,00 €

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 - Albino Rocca Flasche 0,75 l 37,00 €

rot, Barberesco

Ein mittelkräftiger Wein. In der Nase frische Aromen von Kirschen, Pflaume und Beeren. Am Gaumen saftig und fruchtig.

CÀ DEI FRATI Flasche 0,75 l 34,00 €

weiß, Lugana, I Frati' DOC

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

Änderungen der Weine bei mangelnder Verfügbarkeit vorbehalten.



Haxenfest

IM ALTEN WEINKELLER

DIENTAGS | AB 17.00 UHR

MINISCHWEINSHAXE

mit Sauerkraut, Sauce und drei Semmelklößen

18,90 €

ZWEI MINISCHWEINSHAXEN

mit Sauerkraut, Sauce und vier Semmelklößen

25,90 €

KARTE NUR GÜLTIG
DIENTAGS AB 17 UHR!



Reibekuchen

IM ALTEN WEINKELLER

MITTWOCHS | 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

drei Reibekuchen mit Apfelkompott oder Rübenkraut
12,50 €

WEINKELLER TRIO

drei Reibekuchen, Apfelkompott, Rübenkraut und Honig
12,50 €

MARITIM MATJES

drei Reibekuchen mit Matjestatar
16,90 €

LACHS-VERGNÜGEN

drei Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Honig-Dill-Senf-Sauce
21,50 €

jeder zusätzliche Reibekuchen - 2,00 €

KARTE NUR GÜLTIG
MITTWOCHS AB 17 UHR!



Paella

IM ALTEN WEINKELLER

DONNERSTAGS | 17.30 - 19.00 UHR

PAELLA POLLO E GAMBA

mit Gemüse, Hühnchen, Schwein, Rind und Garnelen

21,90 €

DAZU HAUSGEMACHTE SANGRIA BLANCA

mit Pfirsich, Honigmelone und Limette

0,2l 7,20 €

0,5l 15,70 €

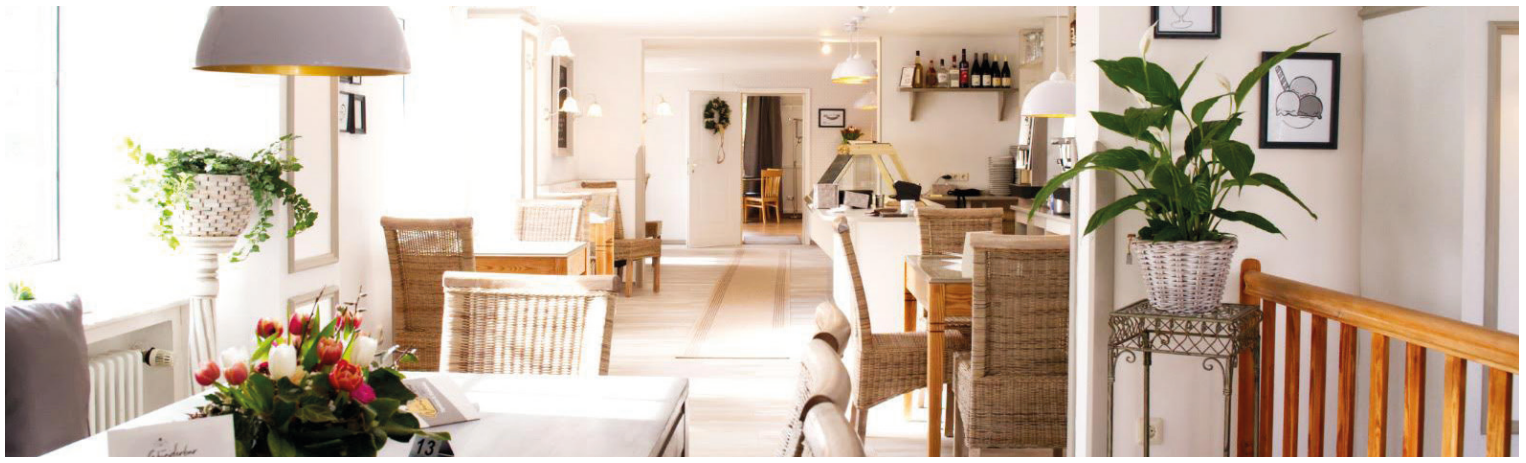
WEINE AUS SPANIEN

Soplo blanco - Rafael Cambra 0,2l 7,40 ... 0,5l 16,40 ... 0,75l 25,10
weiß, Malvasier, ein Hauch von Frische
und Eleganz mit Aromen von weißen Blüten

Soplo - Rafael Cambra 0,2l 7,40 ... 0,5l 16,40 ... 0,75l 25,10
rot, Cuvée aus Garnacha, Monastrell
und Forcallà. Leicht, würzig und frisch

GÜLTIG: MAI - AUGUST

DONNERSTAGS AB 17.30 BIS 19.00 UHR!



FRÜHSTÜCK *im Café Wunderbar* (DIREKT GEGENÜBER VOM ALTEN WEINKELLER)

Täglich 7.30 - 11.00 Uhr
RESERVIERUNG ERFORDERLICH!

Brot, Croissants und Brötchen
Cerealien und Müsli, Trockenfrüchte
frisches Obst und Rohkost
Joghurt und Quark in Variationen
Eier nach Wunsch
Süße und herzhafte Aufstriche
Schinken, Wurst und Käsevariationen
Lachs mit Honig-Dill-Senf
Milch, Säfte, Wasser

19,00 € pro Person
inklusive Filterkaffee und Tee

Reservierungen
 **0 29 21.96 16 0**
oder online



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

Hier geht es
zu unserer Webseite:

