

WILLKOMMEN IM ALTEN WEINKELLER
SCHÖN, DASS SIE DA SIND!



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 ! 0,75 32,00

SEKT ALKOHOLFREI

! 0,1 l 5,50 ! 0,75 32,00

APEROL SPRITZ

mit alkoholfreiem Sekt ! 0,2 l 8,50

mit Prosecco ! 0,2 l 8,50

LILLET WILD BERRY

! 0,2 l 8,50

WEINKELLER-SPEZIAL

HOLUNDER-ERDBEER-TONIC

mit alkoholfreiem Sekt ! 0,3 l 8,50

mit Prosecco ! 0,3 l 8,50

CAMPARI

4 cl auf Eis 6,20

4 cl mit Orange ! 0,2 l 8,50

4 cl mit Soda ! 0,2 l 7,70

MARTINI BIANCO WEISS

4 cl 6,60

SHERRY SANDEMAN MEDIUM

2 cl 5,50

GIN-TONIC

2 cl 5,90

4 cl 7,90

WHISKY

Fragen Sie nach unserer Auswahl

Cocktails

CAIPIRINHA

Limette, Lime Juice, Rohrzucker,
weißer Rum, Crushed Ice 8,60

WEINKELLERINHA

Limette, Lime Juice, Rohrzucker,
Ginger Ale und Maracujasaft,
weißer Rum, Crushed Ice 8,60

SEX ON THE BEACH

Grenadine, Zitronen-, Maracuja-,
Ananas- und Orangensaft, Wodka,
Bacardi, Lime Juice, Lemon Squash,
Pfirsichlikör 8,90

IPANEMA

(ALKOHOLFREI)

Limette, Lime Juice, Rohrzucker,
Ginger Ale und Maracujasaft 7,20

BRINKS ON THE BEACH

(ALKOHOLFREI)

Grenadine, Zitronen-, Maracuja-,
Ananas- und Orangensaft,
Lime Juice, Lemon Squash 6,80

Vorspeisen

DER KLASSIKER SEIT 1984

Unser Hausbrot (mit Nüssen)
so viel Sie möchten –
pro Person  2,50

ZUM DIPPEN

Kräuterquark oder Schmalz 3,30
Hausgemachte Kräuterbutter 3,90

GRATINIERTER SCHAFSKÄSE

(ca. 20 Minuten) mit Tomaten,
Oliven, frischem Knoblauch,
Olivenöl und Röstbrot  17,90

ANGEMACHER FETAKÄSE

mit Oliven und Röstbrot  12,50

KLEINES LACHSVERGNÜGEN

geräucherter Lachs, dazu
ein Kräuter-Röstinchen mit Crème
fraîche und Salatbouquet  17,90



*Essen ist ein Bedürfnis
Genießen ist eine Kunst*

– François VI. Duc de La Rochefoucauld

Salate

SALATSCHÜSSEL

ZUM ALTEN WEINKELLER

Klassiker mit Blattsalaten,
Schafskäse und gebratener
Hähnchenbrust, dazu Brot 23,90

vegetarisch  18,50

BEILAGENSALAT

Dressing nach Wahl  6,50

KLEINER TOMATENSALAT

mit Lauchzwiebeln und Balsamico-
Essig-Öl-Dressing  6,50

Kleinigkeiten

GROßES LACHSVERGNÜGEN

geräucherter Lachs, dazu
drei Kräuter-Röstinchen
mit Crème fraîche
und Salatbouquet  23,90

MATJESTOPF ^K

nach Hausfrauenart – angemacht
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken,
dazu Bratkartoffeln 17,90

OFENKARTOFFEL CHAMPIGNON

mit Kräuterquark und gebratenen
Champignons an einem
Salatbouquet  17,90

BRATKARTOFFELN MIT ZWEI SPIEGELEIERN

an einem Salatbouquet 16,90

OFENKARTOFFEL MIT GERÄUCHERTEM LACHS

und Salatbouquet, dazu
Kräuter-Crème fraîche  23,90

TOAST OMA BRINKS

kleines Schnitzel mit gebr. Champignons,
Schinkenstreifen und hausgemachter
Sauce Hollandaise auf Toast 17,90

OFENKARTOFFEL KLASSIKER

mit Kräuterquark an einem
Salatbouquet  13,50

DEFTIGE MARINIERTER SÜLZE ^K

mit Bratkartoffeln und Salatbouquet,
dazu Remoulade 17,90

OMAS KÄSE-COUS-KÜSSCHEN ^K

hausgemachte, gebratene Käse-
Couscoustaler (pikant) mit Kräuter-
Crème fraîche, Rosmarinhonig an
einem Salatbouquet  18,50

FEURIGES

GARNELENPFÄNNCHEN ^K

in nativem Olivenöl, Knoblauch,
Olivenscheiben, Tomatenwürfel
und Chili, dazu Röstbrot 22,90



vegetarisch



vegan



pescetarisch



als kleine Portion möglich

Hauptgang

SCHNITZEL BADISCHE ART ^K

zwei kleine Schnitzel mit Preiselbeeren, Birnen und Camembert überbacken, dazu Bratkartoffeln 25,90

WEINKELLER KRÜSTCHEN ^K

zwei kleine Schnitzel mit Spiegelei, gebratenen Champignons, Schinkenstreifen, dazu Bratkartoffeln 25,50

PFEFFRIGES SCHNITZEL ^K

zwei kleine Schnitzel mit pikanter Pfeffersauce, geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln, dazu ein Tomatensalat 24,50

BAD SASSENDORFER FILETTOPF ^K

drei Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Champignons, Schinkenstreifen, Brokkoli und hausgemachter Sauce Hollandaise, dazu Kräuter-Röstinchen 29,90

RUMPSTEAK

ZUM ALTEN WEINKELLER

ca. 220 g mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einem Beilagensalat 35,90

HÄHNCHEN-PICCATA ^K

mit Linguine in Tomatensauce, Parmesan, dazu ein Beilagensalat 24,50

GEMÜSECURRY

mit roten Linsen und Reis  19,50

SPINATKNÖDEL

zwei Stück mit Knoblauchbutter, Champignons, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Sesamsalz, Crema di Balsamico und Parmesan  18,50

GEBRATENE BLUTWURST ^K

mit geschmorten Zwiebeln auf Linsengemüse, dazu Bratkartoffeln 21,90

APPENZELLER RÖSTI

mit Spiegelei, Schinkenstreifen und Käse überbacken, dazu ein Beilagensalat 21,90

UNSERE BRATKARTOFFELN

werden klassisch mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

GUT ZU WISSEN

Gerne reichen wir Saucen und Beilagen nach – bitte sprechen Sie uns an!



♥ DESSERT ♥



macht immer Sinn

HAUSGEMACHTER WARMER
SCHOKOKUCHEN (MIT NÜSSEN)
mit angemachten Sauerkirschen
und Vanilleeis 11,00

EIN TRAUM IN HERBST & WINTER
WARMES PFLAUMENKOMPOTT
mit Mascarpone und Walnusseis 8,90

dazu etwas Wärme

ESPRESSO 2,90

ESPRESSO MACCHIATO 3,20

GROSSE TASSE KAFFEE 3,30

TEE

Schwarz, Früchte, Pfefferminz,
Kamille oder Grüner Tee 2,90

CAPPUCCINO 3,50

MILCHKAFFEE 3,90

LATTE MACCHIATO 3,90

HIER KÖNNEN
SIE DIREKT EINEN
TISCH BEI UNS
RESERVIEREN:



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

Spirituen

Preis je 2 cl

MALTESER,
JUBILÄUMSAQUAVIT 3,30

SAMBUCA, OUZO 3,30

AVERNA, RAMAZZOTTI 3,60

FERNET BRANCA 3,30

DUDELMANN 2,80

ALTER SCHNEIDER 3,30

LAUTERBACHER

KLARER KAKAO-NUSS-LIKÖR 3,30

BAILEYS 4,50



Diese Spezialitäten

SERVIEREN WIR IHNEN MIT EINER
KLEINEN ZEREMONIE DIREKT AM TISCH:

KÄPPLER BRÄNDE

KIRSCHWASSER

Reifung im Steinzeug-
behälter, 43% 5,50

WILLIAMSBIRNENBRAND

Gereift im Glasballon, 40% 5,50

MIRABELLE

Reifung im Steinzeug-
behälter, 40% 5,50

GRAPPA

GRAPPA NONINO

Monovitigno Chardonnay im
Barriquefass gereift, 41% 7,90

PIRCHER BRÄNDE

OBSTLER EDELBRAND APFEL

Italien, 38% 5,50

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

Alkoholfreie Getränke

COCA COLA ODER ZERO

FANTA, SPRITE

0,33 l 4,20

WASSER – EL PURO

AUS DEM BERGISCHEN LAND

Still/Sprudel 0,25 l 3,00

0,75 l 6,90

STAATLICH FACHINGEN

Medium 0,25 l 3,00

0,75 l 6,90

SCHWEPPES

Ginger Ale/Bitter Lemon/Tonic Water

0,2 l 3,80

SAFT

Orange, Maracuja (Nektar), Apfel,
Banane (Nektar), Traube, Kirsche
(Nektar), Ananas, Rhabarber

pur als Saft 0,2 l 3,80

als Schorle 0,3 l 4,40

als Schorle 0,5 l 6,90

Biere

VOM FASS

WARSTEINER PILS,

RADLER, ALSTER, PILS-SCHUSS

0,25 l 3,80 0,4 l 5,30

KÖNIG LUDWIG WEIZEN

HELL ALKOHOLFREI

0,3 l 4,00 0,5 l 5,80

BRINKS LANDBIER

0,25 l 3,80 0,4 l 5,30

BRINKS LANDBIERBOWLE

0,25 l 4,80 0,4 l 6,30

AUS DER FLASCHE

KÖNIG LUDWIG WEIZEN

hell oder dunkel

0,5 l 5,80

WARSTEINER ALKOHOLFREI

Pils oder Radler

0,33 l 4,00

MALZBIER

0,33 l 3,50

Wein

Baden

GUTEDEL – AUGGENER SCHÄF

weiß, QbA, trocken

7,60 16,60 30,80

GRAUBURGUNDER – KIEFER

weiß, QbA, trocken

8,40 17,90 33,60

SPÄTBURGUNDER – KIEFER

rubinrot, QbA, trocken, frisch,
nach Waldbeeren duftend

8,40 17,90 33,60

UNSER HAUSWEIN: WEISSER WALZER

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

7,90 17,00 26,00

WEISSHERBST –

BERCHER SCHMIDT

rosé, lachsfarben, zart fruchtig, mild

7,60 16,60 25,10

SPÄTBURGUNDER –

BERCHER SCHMIDT

rot, Gutswein, VDP,
im Barriquefass gereift, trocken

8,30 17,60 26,80

Rheinhessen

GRAUBURGUNDER –

WEINGUT WEEDENBORN

weiß, vollmundig, mild, trocken

8,30 17,60 32,80

BLANC DE NOIRS –

WEINGUT MILCH

Spätburgunder, strohgelb,
frisch und samtig, trocken

8,30 17,60 26,80

ALKOHOLFREI

SAUVIGNON BLANC – SEEBRICH

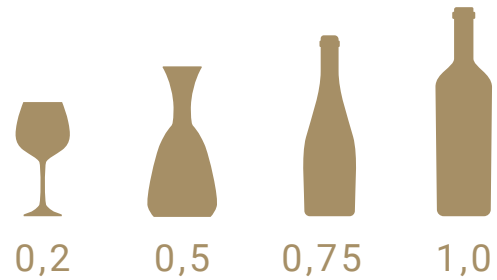
weiß, trocken, frisch, fruchtig, elegant

7,50 16,40 25,10

WEINSCHORLE

trocken, lieblich oder alkoholfrei

5,50 10,00



**GEWÜRZTRAMINER –
DÜRKHEIMER FEUERBERG**
weiß, Kabinett, elegant mit feiner Süße

🍷 7,70 🍷 16,60 🍷 25,40 🍷

**SAUVIGNON BLANC –
LERGENMÜLLER**
QbA, weiß, fruchtig, spritzig,
moussiert angenehm, trocken

🍷 8,80 🍷 18,20 🍷 28,00 🍷

PINOT NOIR – LERGENMÜLLER
leuchtend rot, herrlich komplex

🍷 8,80 🍷 18,20 🍷 28,00 🍷

**METZGERS HAUSWEIN WEISS –
METZGER**
QbA, Cuvée, unkompliziert
und leicht, trocken

🍷 8,00 🍷 17,20 🍷 🍷 32,00

**METZGERS HAUSWEIN ROT –
METZGER**

QbA, Cuvée, unkompliziert
und leicht, trocken

🍷 8,00 🍷 17,20 🍷 🍷 32,00

ROSÉ – THORSTEN KRIEGER
fruchtig, spritzig, dabei elegant

🍷 7,70 🍷 16,60 🍷 25,40 🍷

**BLAUER PORTUGIESER –
4 JAHRESZEITEN WINZER**
rot, D. Q., halbtrocken, fruchtbetont,
geschmackvoll

🍷 7,60 🍷 16,60 🍷 🍷 30,80

**DORNFELDER –
4 JAHRESZEITEN WINZER**
rot, D. Q., lieblich, charakteristisch, kräftig

🍷 7,60 🍷 16,60 🍷 🍷 30,80



**TROLLINGER –
WEINALLEE STROMBERGKELLER**
rot, Qualitätswein, halbtrocken

🍷 8,00 🍷 17,30 🍷 🍷 32,00

Wein



Mosel

RIESLING –
WEINGUT NICK KÖWERICH
weiß, QbA, halbtrocken

8,00 17,20 32,00

EINBLICK NO 1 RIESLING –
WEINGUT NICK KÖWERICH
weiß, trocken, frisch, fruchtbetont –
es dominieren Noten von Birne,
Nektarine sowie Linde mit deutlicher
Mineralität. Im Geschmack wirkt der
Wein frisch und saftig

nur als Flasche 0,75 l 28,00



Rheingau

RIESLING –
GUTSWEIN WEGELER
weiß, QbA, trocken

8,30 17,60 32,80

RIESLING – SPREITZER
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.

nur als Flasche 0,75 l 29,90



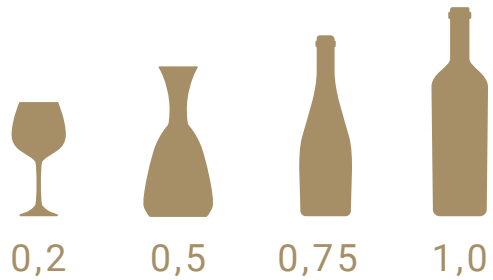
Franken

SILVANER –
JULIUSSPITAL
weiß, trocken

8,30 17,60 32,80

SILVANER –
WEINGUT BRENNFLECK
weiß, alte Reben, trocken, feinglied-
rig, mineralisch und komplex mit fei-
ner, cremiger Säurestruktur – die alte
niedrige Rebanlage erfordert mehr
Handarbeit bei niedrigem Ertrag,
belohnt aber mit höchster Qualität

nur als Flasche 0,75 l 36,50



Frankreich

**MERLOT „RAFALE“ –
VIGNERONS CATALAN**
rot, IGP d'Oc, trocken

8,00 17,30 26,30

**LES QUARTZ –
LE CLOS DU CAILLOU**

rot, Côtes du Rhône, trocken, Cuvée
aus Grenache und Syrah, voluminös,
kräftig, pikant und würzig, dabei
harmonisch und vielschichtig

nur als Flasche 0,75 l 44,00



Italien

BREZZA – LUNGAROTTI
weiß, frisch, leicht moussierend,
trocken

8,30 17,60 26,80

PRIMITIVO – I MURI
rot, Apulien, vollmundig, kräftig

8,70 18,20 28,00

**PINOT GRIGIO –
DEL VENETO TORRE GAIO**
weiß, IGT, Castelfed, kräftig, trocken

7,60 16,40 30,20

**BARBERA D'ALBA –
ALBINO ROCCA**

Barbaresco – ein roter, mittelkräftiger
Wein, in der Nase frische Aromen von
Kirschen, Pflaume und Beeren, am
Gaumen saftig und fruchtig.

nur als Flasche 0,75 l 37,50

**CHARDONNAY –
DEL VENETO TORRE GAIO**
weiß, IGT, Castelfed, mineralisch,
elegant, trocken

7,50 16,40 30,20

LUGANA – CÀ DEI FRATI
weiß, DOC – im Mund fesselt
er den ganzen Gaumen mit seiner
geschmackvollen Würze und Opulenz,
wunderschön begleitet von lebendiger
und mitreißender Säure

nur als Flasche 0,75 l 34,50

MONTEPULCIANO – D'ABRUZZO
rot, trocken, warm, sinnlich,
vollmundig gespickt

7,60 16,40 25,10

Wein



0,2



0,5



0,75



1,0



Australien

SHIRAZ ESTATE – WAKEFIELD

rot, voller Körper, elegant mit
feinen Tanninen, trocken

8,30 17,60 26,80

Änderungen der Weine bei mangelnder Verfügbarkeit vorbehalten.

„Weinkeller Gefühl“ FÜR SIE ZUHAUSE

Alle unsere Weine
als Flasche zum Mitnehmen

- 14,00 vom Kartenpreis





Haxenfest

DIENSTAGS AB 17.00 UHR



MINISCHWEINSHAXE

mit Sauerkraut, Sauce und
drei Semmelklößen 19,50

ZWEI MINISCHWEINSHAXEN

mit Sauerkraut, Sauce und
vier Semmelklößen 26,50



Reibekuchen

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 13,50

MARITIM MATJES

drei Reibekuchen
mit Matjestatar 17,50

WEINKELLER TRIO

drei Reibekuchen mit Apfelkompott,
Rübenkraut und Honig 13,50

LACHS-VERGNÜGEN

drei Reibekuchen mit geräuchertem
Lachs und Honig-Dill-Senf-Sauce 21,90

*jeder zusätzliche
Reibekuchen – 2,50*



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
Variationen von Joghurt und Quark
Süße und herzhaftes Aufstriche
Schinken, Wurst und Käsevariationen
Lachs mit Honig-Dill-Senf
Milch, Säfte, Wasser

Eierspeisen,
wie Rührei oder Spiegelei,
bereiten wir Ihnen frisch
und nach Ihren Wünschen zu

PRO PERSON 21,00
inklusive Filterkaffee und Tee

RESERVIERUNGEN

 **0 29 21.9 61 60**

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:

