
DAS

ANTHRAZIT



*Golf &
Sporthotel*
WIESENSEE

VORSPEISEN | APPETIZERS

Entenbrust auf Rucolasalat ^e 16
Balsamicodressing

Duckbreast on rocket salad
Balsamic dressing

Tatar vom norwegischen Rauchlachs ^{d,g,a} 17
Sahnemeerrettich, kleiner Kartoffelrösti und Blattsalat

Norwegian smoked salmon tartar
Cream horseradish, small potato rösti and leaf salad

Gänseleber-Parfait mit Zwiebelconfit ^{c,e} 18
Feldsalat und Walnussdressing

Goose liver parfait with onion confit
Lamb's lettuce and walnut dressing

SUPPE | SOUPS

Kraftbrühe vom Maishähnchen ^{e,g} 10
Pistazienklößchen

Corn-fed chicken consommé
Pistachio dumplings

Tomatencremesuppe ^g 10
Sahnehaube



Tomato cream soup
Cream topping

Allergene: a = glutenhaltige; b = Krebstiere; c = Eier; g = Milch; h = Schalenfrüchte; i = Sellerie; m = Senf; e = Erdnüsse; d = Fisch
VG = Vegetarisch

SALAT | SALAD

Caesar Salat „Surf and Turf“ a,b,c,h,i 26
Sautierte Garnelen, Putenbruststreifen, Parmesan

Caesar Salad „Surf and Turf“
Sautéed Shrimps, Strips of Turkey Breast, Parmesan Cheese

Bunter Wiesensee Salatteller d,g,a 16
Kirschtomaten, Gurken, geröstete Pinienkerne, Hausdressing
dazu gebratene Putenbruststreifen + 6 €
dazu gebratene Rinderfiletstreifen + 8 €
dazu sautierte Garnelen + 8 €

Colorful “Wiesensee“ salad plate
Cherry Tomatoes, Cucumbers, Roasted Pine Nuts, House Dressing
with fried turkey breast strips + 6 €
with fried beef strips + 8 €
with sautéed shrimp + 8 €

VEGETARISCH/VEGAN | VEGETARIAN/VEGAN

Gefüllte Aubergine c,g 14
Reis, Feta, Petersilie und Rucolasalat VG

Stuffed eggplant
Rice, Feta cheese, parsley and rocket salad

Spinatknödel mit Pilzragout a,g,c 14
Kleiner Beilagensalat VE
Spinach dumpling with mushroom ragout
Small side salad

Allergene: a = glutenhaltige; b = Krebstiere; c = Eier; g = Milch; h = Schalenfrüchte; i = Sellerie; m = Senf; e = Erdnüsse
VG = Vegetarisch; VE = Vegan

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

Wählen sie zu Ihrem Hauptgang individuell aus den unten
stehenden Beilagen
Choose the side dish for your main course from the
following page

Geschmorte Entenkeule 19
Perlzwiebeljus

Braised duck leg
Pearl onion jus

Rumpsteak 22
Geschmorte Zwiebeln

Rumpsteak
caramelised onions

Gesottener Kalbstafelspitz g,b 16
Meerrettichsauce

Boiled veal tafelspitz
Horseradish sauce

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

Brauhaus schnitzel vom Schwein a,c,g 18
Waldpilzsauce

Brewery pork schnitzel
Wild mushroom sauce

Portion Brust und Keule von der Gans 29
Beifußsauce

Portion of goose breast and leg
Mugwort gravy

Zürcher Geschnitzeltes g 23

Zurich-style ragout

Allergene: a = glutenhaltige; b = Krebstiere; c = Eier; g = Milch; h = Schalenfrüchte; i = Sellerie; m = Senf; e = Erdnüsse
Zusatzstoffe: 4 = Saccharin

FISCH | FISH

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau d,g,m
Pommery-Senfsauce

19

Fried fillet of winter cod
Pommery mustard sauce

Filet vom Loup de Mer d,g
Sauce Rouille

17

Fillet of loup de mer
Sauce rouille

Allergene: d = Fisch; g = Milch; m= Senf;

BEILAGEN | SIDE DISHES

Apfel-Rotkohl Red cabbage with apples	4
Schalotten-Blattspinat ^g Leaf spinach with shallots	4
Wilder Brokkoli Broccolini	4
Rahmwirsing ^g Creamed savoy cabbage	4
Beilagensalat ^{a,c,g,m} Side salad	4

BEILAGEN | SIDE DISHES

Kartoffel-Knödel ^{a,e,g} Potato dumpling	4
Schupfnudeln ^{a,c,g} Potato noodles	4
Basmatireis Basmati rice	4
Pappardelle ^{a,c} Pappardelle	4
Pommes Frites French Fries	4

Allergene: a = glutenhaltige; c = Eier; d = Fisch; g = Milch; m = Senf; e = Erdnüsse

BURGER | BURGER

Steak Burger a,c,g

22

Roastbeef mit Rahmkraut und Zwiebelsalsa
Gemischter Salat oder Pommes Frites

Steak Burger

Roastbeef with creamy Sauerkraut and onion salsa
side salad or fries

Mushroom Burger a,c,g

19

Gebratene Austernpilze und Ziegenfrischkäse
Gemischter Salat oder Pommes Frites

Mushroom Burger

Fried oyster mushrooms with goat's creamcheese
side salad or fries

Allergene: a = glutenhaltige; c = Eier; g = Milch

DESSERT | DESSERT

Lebkuchen-Schokoladenmousse ^{a,c,g,h} 10
Rumfrüchte

Gingerbread chocolate mousse
Rum fruits

Spekulatius-Panna Cotta ^{c,g,a,e} 10
Gebrannte Mandeln

Speculoos panna cotta
caramelised almonds

Kleine Käseauswahl ^{a,c,g} 14
Brot

Small selection of cheese
Bread

Allergene: a = glutenhaltige; c = Eier; g = Milch; h = Schalenfrüchte; e= Erdnüsse

Wenn Sie Fragen zu Allergenen oder
Inhaltsstoffen haben, sprechen Sie uns
bitte an.

If you have any questions about allergens or ingredients, please ask our staff.

