

SALATVARIATIONEN

GRIECHISCHER BAUERN Salat
MIT GEBACKENEN FETA-ECKEN

GARTENSALAT

MIT FETAKÄSE

MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

MIT RINDFLEISCHSTREIFEN

MIT KÄSE , SCHINKEN, EI UND OLIVEN

BITTE WÄHLEN SIE IHR DRESSING ZUM SALAT
SAISON, BALSAMICO-OEL ^{5,} ODER HONIG-SENF ^{5,}

WÖLFELBURGER

(WAHLWEISE MIT SESAM- ODER VOLLKORNBRÖTCHEN)

KLASSISCHER BURGER

MIT RINDFLEISCH-PATTY, RUCOLA UND HANDKÄSE

BEFLÜGELTER BURGER

MIT HÄHNCHENBRUST UND ZIEGENKÄSE

VEGETARISCHER ODER VEGANER BURGER

MIT GEMÜSEBRATLING UND GOUDA

BACON BURGER

MIT AVOCADO, SPIEGELEI UND BARBECUE SOÙSE

DAZU POMMES FRITES

KALTE GERICHTE
UND LECKERE KLEINIGKEITEN

DREIERLEI VOM HANDKÄS
- KLEINE PORTION -

STRAMMER MAX BY WÖLFEL
MIT ROHEM SCHINKEN UND RUCOLA

BROTZEIT
MIT ROHEM UND GEKOCHTEM SCHINKEN,
GOUDA UND SPUNDEKÄS

SPUNDEKÄS
DAZU BROT

HAUSGEMACHTER OBATZTER
DAZU BROT

SCHINKENBROT

MIT ROHEM LANDSCHINKEN
ODER
RAUENTHALER WILDSCHINKEN
- KLEINE PORTION -

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN

WIENER ART

PFEFFERRAHMSOÛE

MIT ROTWEINZWIEBELN

MIT CALVADOSRAHMSOÛE
UND GEBRATENEM CHAMPIGNONS

SCHLEMMERSCHNITZEL

FÜR EINE KLEINE PORTION SCHNITZEL
BERECHNEN WIR JEWEILS 2,00 € WENIGER

ZUM SCHNITZEL REICHEN WIR IHNEN BROT,
ODER GEGEN AUFPREIS EINE BEILAGE IHRER WAHL

RUMPSTEAK

-KLASSISCH, MIT FETTRAND GEBRATEN-

MIT KRÄUTERBUTTER

MIT PFEFFERRAHMSOÛE

MIT ROTWEINZWIEBELN

ZUM RUMPSTEAK REICHEN WIR IHNEN BROT,
ODER GEGEN AUFPREIS EINE BEILAGE IHRER WAHL

WINZERHAUSSTEAK

SCHWEINENACKENSTEAK MIT BACON UND GEGRILLTEN CHAMPIGNONS

WINZERHAUSKOTELETT

PANIERT ODER GEGRILLT

DAZU BRATKARTOFFELN

EMPFEHLUNG DES GRIECHEN

GRIECHISCHE PLATTE

(SOUVLAKI, BIFTEKI NICHT GEFÜLLT, LAMMKOTELETT)

GEFÜLLTES BIFTEKI

SOUVLAKISPIEßE

DAZU POMMES UND TZATZIKI

VEGETARISCHES UND VEGANES

GRATINIERTER FETAKÄSE

REIBEKUCHEN (VEGAN)

DAZU APFELMUS

GEBACKENER CAMEMBERT

VEGETARISCHE SCHLEMMERKNORZE

WÖLFELBURGER

- VEGETARISCH ODER VEGAN -

RATATOUILLE

MIT BASMATIREIS (VEGAN)

BEILAGEN:

POMMES FRITES

KROKETTEN

BRATKARTOFFELN

KLEINER GARTENSALAT

SPEZIALITÄTEN BY WÖLFEL

WÖLFELKNORZE

WINZERWECK MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, TOMATE, GURKE, ZWIEBELN UND KÄSE ÜBERBACKEN

SCHLEMMERKNORZE

WINZERWECK MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, TOMATE, GURKE, ZWIEBELN, SOß HOLLANDAISE UND KÄSE ÜBERBACKEN

VEGETARISCHER SCHLEMMERKNORZE

WINZERWECK MIT TOMATE, GURKE UND ZWIEBELN, SOß HOLLANDAISE UND KÄSE ÜBERBACKEN

½ HÄHNCHEN

(GARZEIT CA. 30 MINUTEN)

DAZU POMMES FRITES

GEKOCHTE OCHSENBRUST

DAZU GRÜNE SOÙE UND BRATKARTOFFELN

ROASTBEEF

MIT BRATKARTOFFELN UND GRÜNER SOÙE

REIBEKUCHEN

DAZU APFELMUS (VEGAN)

DAZU LACHS UND DILLSCHMAND

SÜßE SAUEREIEN

KUGEL VANILLEEIS

KUGEL SCHOKOLADENEIS

KUGEL ZITRONENEIS

PORTION SAHNE

GEMISCHTES EIS

MIT EIERLIKÖR, SAHNE UND WALNÜSSEN¹

ODER

MIT AMARENAKIRSCHEN UND SAHNE

ZUSATZSTOFFE

1 = MIT FARBSTOFF

2 = MIT KONSERVIERUNGSSTOFF

3 = MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

4 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER

5 = GESCHWEFELT

6 = GESCHWÄRZT

7 = MIT PHOSPHAT

8 = FLEISCHERZEUGNISSE MIT MILCHEIWEIß

9 = KOFFEINHALTIG

10 = CHININHALTIG

11 = MIT SÜßUNGSMITTELN

12 = GEWACHST