

SPEISEN
&
GETRÄNKE



„ESSEN UND TRINKEN HÄLT LEIB
UND SEELE ZUSAMMEN.“

Sokrates

Willkommen

Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem
gemütlichen Wirtshaus.

Unser Bestreben ist, dass Sie eine entspannte,
kulinarisch wertvolle und tolle Zeit bei uns verbringen.
Sollten Sie besondere Wünsche haben sprechen Sie uns
gern direkt an, wir versuchen Vieles zu ermöglichen.
Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe erteilt Ihnen
ebenfalls gern unser Servicepersonal.

Zudem unterbreiten wir Ihnen gern für eine Feierlichkeit
für bis zu 50 Personen, ein individuelles Angebot
in unserem schönen Gasträum.

Ihr Frank Goretzki mit Familie und Team.



Vorspeisen

Minestrone, Grissini
Italienische Gemüsesuppe, Grissini
6,50 Euro

Bruschetta
geröstete Brotscheiben, Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch, Basilikum
6,50 Euro

Crostini
mit Oliventapenade, konfierten Tomaten,
Parmesan
7,50 Euro

Caprese
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl
10,50 Euro

Antipasti
Peperonata, gegrilltes Gemüse, Pilze, Kapern,
Oliven, Zwiebeln, Parmesan, Serrano Schinken,
Salami, Peperoni, Rucola und Brot
18,50 Euro

Pizza Neapolitana

Margherita
Tomate, Mozzarella, Basilikum
10,50 Euro

Tonno
Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven
12,50 Euro

Sardinia
Gorgonzola, Kapern, Sardinen
13,50 Euro

Verde
Spinat, Tomate, Feta, Parmesan, Knoblauch
13,50 Euro

Bianca
Creme Fraiche, Zwiebeln, Mozzarella, Trüffelöl
13,90 Euro

Asparago
grüner Spargel, Tomate, Parmesan, Mozzarella,
Prosciutto, Rucola
14,50 Euro

* alle Gerichte können für Kinder in kleinen Portionen zubereitet werden

Hommage an Wien

Schnitzel

zwei panierte Schnitzel à la Figlmüller
mit Erdäpfel-Feld Salat

15,90 Euro

wahlweise mit extra Champignonrahmsoße +3,00 Euro,

Portion Pommes + 3,00 Euro

Hauptspeisen

Risotto

Parmesan, Hippe, Schaum, Rosmarin Jus

14,50 Euro

wahlweise mit Lammfilet +9,00 Euro, Poularde +7,50 Euro,
Garnelen +8,00 Euro oder Dorade +12,00 Euro

Brasato

Rinderschmorbraten, Kartoffel-Sellerie-Stampf,
Barolo-Jus, kleiner gemischter Salat

22,50 Euro

Bierbrauersteak vom Rind 220g

Rosmarinkartoffeln, Dunkelbier-Jus,
marktfrisches Gemüse

26,00 Euro

Parmigiana

Sizilianischer Auberginenauflauf
Tomate, Mozzarella, Knoblauch, Parmesan

16,50 Euro

Salate

Großer bunter jahreszeitlicher Salat
mit Hausdressing, Sprossen, Früchten und Blüten

13,50 Euro

wahlweise mit Ziegenkäse +3,00 Euro,
Poulardenbrust +3,50 Euro oder 4 Garnelen +3,50 Euro

Kleiner gemischter Salat

7,50 Euro

Desserts

Tiramisù

mit Fruchtspiegel, Sahne

6,50 Euro

Zitronen Tarte mit Vanilleeis

7,50 Euro

Frühstück bei Wiete

Jeden Sonntag von 9.30 bis 13 Uhr

Großes reichhaltiges Frühstück

21,50 Euro pro Person

Kinder bis 12 Jahre, pro Lebensjahr = 1,00 Euro

* alle Gerichte können für Kinder in kleinen Portionen zubereitet werden

Aperitivo

Hugo mit frischer Minze 6.50 Euro

Limoncello Spritz 6.50 Euro

Aperol Spritz 6.50 Euro

Wild Berry 6.50 Euro

Biere

BIER VOM FASS 0.3L | 0.5L

Veltins 3.10 Euro | 5.00 Euro

Alster 3.10 Euro | 5.00 Euro

Schmutziges 3.10 Euro | 5.00 Euro

AUS DER FLASCHE 0.33L

Pülleken 3.50 Euro

Veltins alkoholfrei 0,0% 3.50 Euro

Maisel's Hefeweizen 0.5L

Natur, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei

5.00 Euro

Weine

0.2 L

WEISSWEINE

Quinta do Montinho 6.10 Euro

sanfte kühle Kräutearomen, Noten von flüchtigen floralen Blütenessenzen sowie elegante Minerale

Grauburgunder 6.10 Euro

klassische Burgunderaromen, vorrangig zeigen sich Birne und zarte Apfelnoten

Merlot Blanc de Noir 6.10 Euro

feine Birne, frisch würzig, kräftig im Gaumen, etwas Quitte, lang im Abgang

Weissweinschorle 5.10 Euro

ROSEWEINE

KULT rose 6.10 Euro

feiner Duft und Aromen von Himbeeren und roter Johannisbeere, nicht zu süß und nicht zu trocken, spannend und süffig zugleich

ROTWEINE

Conde de Alicante Tempranillo 6.10 Euro

dezente Holundernote, wenig Tannin, milde Säure, süffig und unkompliziert

Primitivo di Manduria Vela Blu 6.10 Euro

würzig, am Gaumen viel dunkle Beeren und Gewürze, geschmeidig und lang im Abgang

PROSECCO

Sacchetto Silber Frizzante 5.80 Euro

spritzig und frisch, leicht und bekömmlich

Spirituosen

2cl

Franzi 4.50 Euro

Baileys 4.50 Euro

Haselnusslikör 4.50 Euro

Cops 4.50 Euro

Limoncello 4.00 Euro

Grappa 3.50 Euro

Jägermeister 3.00 Euro

Jim Beam 3.20 Euro

Linie Aquavit 3.00 Euro

Tequila 3.00 Euro

Malteser 3.00 Euro

Ramazotti 3.00 Euro

Schlichte Urbrand 3.00 Euro

Sherry Medium Dry 3.50 Euro

Wacholder 2.50 Euro

Remedy Rum 4.50 Euro

Obstler 4.00 Euro

Williams Birne 4.00 Euro

Wasser

0.25L | 0.7L

Christinen Brunnen

still, medium, spritzig

2.90 Euro | 6.00 Euro

Softdrinks

0.3L | 0.5L

Cola, Fanta, Sprite 3.10 Euro | 4.90 Euro

Apfelschorle 3.10 Euro | 4.90 Euro

Säfte

0.2L

Vaihinger

Orange, Apfel, Pfirsich

3.30 Euro

Warme Getränke

Kaffee 2.50 Euro

Milchkaffee 3.50 Euro

Capuccino 3.20 Euro

Espresso 2.40 Euro

Latte Macchiato 3.90 Euro

Heiße Schokolade mit Sahne 4.50 Euro

Tasse Tee (verschiedene Sorten) 2.50 Euro

Heiße Zitrone 3.00 Euro

WIETE'S WIRTSHAUS

Inhaber: Frank Goretzki

Theenhausener Str. 25

33824 Werther

Tel.: 05203/88 43 86

Mobil: 0171-46 31 81 6

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag: 17 bis 23 Uhr

Sonntag: 9.30 bis 23 Uhr

Frühstücksbuffet bis 13 Uhr

Kaffee und Kuchen 14.00 bis 17.30 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag