

Wiedener Hof

Regional – Saisonal – Nachhaltig

Die einzigartige Wohlfühlatmosphäre,
die frische & hohe Qualität der *Wiedener Hof Küche*,
sowie Lebensfreude genießen..

jeder Besuch im Restaurant *Wiedener Hof* ist eine eigene kleine Reise.

Wer eintritt, will bleiben – Hektik und Stress bleiben vor der Tür

Für Privat & Firmenfeiern bieten wir Ihnen zusätzlich für 20 P., unser separates

„ *Kaminzimmer* “

Auch als Seminarraum geeignet, mit moderner Technik

(mit Smart TV, Leinwand, Flipchart & WLAN)

Außerdem bieten wir Ihnen von 20 bis 300 P.

„ *Catering & Partyservice* “

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 17:00 – 0:00 Uhr

Sonntag | Feiertag 11:00 – 0:00 Uhr

Warme Küche:

Montag bis Samstag 17:30 – 21:00 Uhr

Sonntag | Feiertag 11:30 – 21:00 Uhr

Alle Speisen auch zum mitnehmen

Tel. & Whatsapp: +49 157 392 52 993 / 07673 619 313 4

wiedenerhof-wieden@web.de

Schwarzwald Hotel & Restaurant Wiedener Hof - Steinbühl 11. 79695 Wieden



Wiedener Hof

Regional – Saisonal – Nachhaltig

Hausgemachte Suppen

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum & Sahne (Vegi)	5,50€
Tomatensuppe mit frischem Basilikum (Vegi/Vegan)	5,50€
Kartoffelcremesuppe passiert, mit Gemüse & Kräutern mit oder ohne Speck	5,90€
Kartoffelsuppe passiert, mit Gemüse & Kräutern (Vegi/Vegan)	5,90€
Badische Flädlesuppe	5,50€

Salate

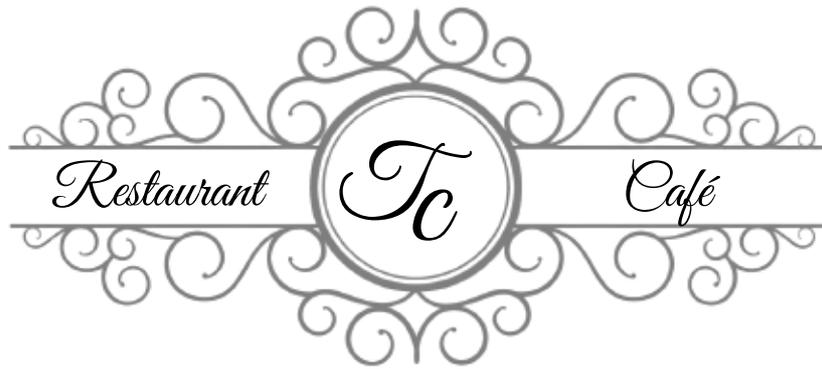
Beilagensalat (nur in Verbindung mit einer Hauptspeise)	3,90€
Wurstsalat mit Brot	9,90€
Wurstsalat mit Brägele	13,50€
Elsässer Wurstsalat mit Brot	10,90€
Elsässer Wurstsalat mit Brägele	14,50€
Badisches Dreierlei, Wurstsalat mit Brägele und hausgemachtem Bibiliskäs	14,50€

Salatplatten

Wir servieren alle Salate mit frischem Brot

Nizza	mit Thunfisch, Oliven, Feta, Zwiebeln, Peperoni & Ei	13,50€
Chèvre (Vegi)	serviert mit Ziegenkäse-Crostini	13,90€
Belchen	mit gebratener Putenbrust & frischen Champignons	13,90€
Rollspitz	mit gebratener Putenbrust & Ananas	13,90€
Feldberg (Vegi/Vegan)	mit frischen gebratenen Champignons & Ananas	13,50€

Alle Speisen auch zum mitnehmen



Wiedener Hof

Regional – Saisonal – Nachhaltig

Fleischgerichte *Serviert mit grünem Beilagensalat*

Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce serviert mit Pommes Frites	15,50€
Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensauce & Kartoffelkroketten	16,90€

Frisch vom Grill

Filet vom Schwein serviert mit Waldpilzrahmsauce & Butterspätzle	16,50€
Rückensteak vom Schwein mit Röstzwiebeln & hausgemachter Kräuterbutter dazu Kartoffelkroketten	16,90€
Putensteak „Toskana Art“ mit frischen Tomaten & Mozzarella überbacken dazu Linguine, auf Napolisauce	15,90€
Rinderhüftsteak „Café de Paris“ serviert mit Spicy Potatoes	19,90€
Rinderhüftsteak mit Pfefferrahmsauce und Butterspätzle	19,90€

„Wiedener“ Grillplatte

Putenbrust, Schweinesteak, Rindersteak & Grillwurst serviert mit Röstzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Knoblauchsauce, Grillsauce, Spicy Potatoes & mediterranem Gemüse	20,50€
--	--------

Toast

„Strammer Max“ mit gekochtem Schinken, Käse, Spiegelei & Salatgarnitur	12,50€
„Hawaii“ mit gekochtem Schinken, Käse, Ananas, Preiselbeeren & Salatgarnitur	12,50€

Alle Speisen auch zum mitnehmen



Wiedener Hof

Regional – Saisonal – Nachhaltig

Vegi

Käserahmspätzle mit Bergkäse & Röstzwiebeln	11,90€
Spätzle Gemüsepfanne mit Gorgonzolasauce	12,50€
Pasta mit Blattspinat & Kirschtomaten auf Gorgonzolasahnesauce	13,90€
Bibiliskäs Schwarzwälder Frischkäse mit Bratkartoffeln	13,50€

Vegan

Nudelgemüsepfanne auf Napolisauce	12,50€
Basmati Reis mit gebratenem Gemüse der Saison in Kokos-Currysauce	12,90€

Fisch

Lachsfilet vom Grill auf Riesling-Sahnesauce dazu Basmati Reis & Blattspinat	21,50€
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit mediterranem Gemüse & Butterkartoffeln dazu Kräuter-Dillsahnesauce	21,50€
Fischfilet „Ragout“ in Weißburgundersauce mit Gemüsejulienne auf Nudelnest	21,50€

Kindergerichte

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce und Pommes	6,50€
Linguine in Tomatensahnesauce	5,90€
Grillwurst mit Ketchup & Pommes	6,50€

Alle Speisen auch zum mitnehmen



Wiedener Hof

Regional – Saisonal – Nachhaltig

Dessert

Duo von Mousse au Chocolat „black & white“ serviert mit frischen Früchten auf einem Himbeerspiegel	7,50€
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehäubchen	7,50€
Hausgemachte französische Crêpes mit Vanilleeis, am Tisch „ <i>flambiert</i> “ mit Grand Marnier	7,50€
Schwarzwald „im Glas“ serviert mit Kirschwasser	7,50€

Kuchen

Hausgemachte Kuchen und Torten aus unserer Hauskonditorei

Kuchen	3,90€
Torten	4,20€
Portion Schlagsahne	1,00€

Alle Kuchen & Torten auch zum mitnehmen

Auf Vorbestellung auch ganze Kuchen und Torten Ø 28

Schauen Sie online in unserer Veranstaltungsmappe nach unserer Kuchen- und Tortenliste