RESTAURANT WIESENHÜTTE

RESTAURANT WIESENHÜTTE

Suppe

KARTOFFELSUPPE **7,50 €**
mit Wiener Würstchen
und Speck
S, 1, 3, 4, 5

SOLJANKA **6,50 €**
mit Zitrusschmand
S, 1, 3, 5, 9, VII, IX, X

Salat

WILDKRÄUTERSALAT **13,00 €**
mit Ziegenkäse,
Roter Beete, Quinoa und
Heidelbeerchutney
K, VII

TOMATE-MOZZARELLA **10,90 €**
Konfierte Tomaten, Mozzarella
und hauseigenes Pesto
K, VII

Foto: ©zi3000, AdobeStock

Imbiss

BOCKWURST ODER
PAAR WIENER WÜRSTCHEN **4,50 €**
mit Senf und Brot
S, 1, 3, 4, 5, Ia

BOCKWURST ODER
PAAR WIENER WÜRSTCHEN **6,50 €**
mit Senf und Kartoffelsalat
S, 1, 3, 4, 5, III, VII, IX, X

STRAMMER MAX **5,90 €**
Bauernbrot mit Schinken,
Spiegelei und kleinem Salat
S, 1, 3, 4, 5, Ia, III, VII

FRITTIERTE
SÜSSKARTOFFELSTICKS **4,90 €**
rot-weiß
K, Ia, III, VII, IX, X

POMMES FRITES **4,90 €**
rot-weiß
K, Ia, III, VII, IX, X

WÜRZFLEISCH **7,90 €**
Gratiniertes Ragout
mit Champignons, Käse und Brot
G, 1, 3, 4, 5, Ia, III, VII

Fragen Sie nach unseren **GERICHTEN AUF DER WOCHENKARTE!**

RESTAURANT WIESENHÜTTE

Pasta

TAGLIATELLE **20,50 €**
mit Pfifferlingen
und Maispoularde
G, Ia, III

„OSSINUDELN“ **10,90 €**
Jagdwurst in Tomatensoße
mit Reibekäse
S, 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X

Fleisch

WIENER SCHNITZEL VOM KALB **18,90 €**
mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat
R, Ia, III

SURF & TURF TRANCHEN VOM FLANKSTEAK **29,50 €**
mit Garnelen
und gegrilltem Romanasalat
R, F, III, VIII

RUMPSTEAK **29,50 €**
mit Prinzessbohnen
und Rosmarinkartoffeln
R, F, III, VIII

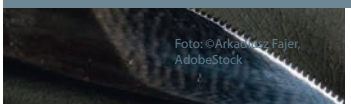


Foto: ©Arkadiusz Fajer, AdobeStock

Fisch

MATJESFILET **13,90 €**
mit Hausfrauensoße, Salat
und Speckkartoffeln
F, 1, 3, 4, 5, Ia, III, VII

GEBRATENES LACHSSTEAK **18,90 €**
mit wildem Brokkoli,
Safran-Blumenkohl
und Kräuterkartoffeln
F, III

Dessert

VANILLEPUDDING **4,50 €**
und Rote Grütze im Glas
K, III, VII

GEMISCHTES EIS MIT SAHNE **4,50 €**
K, III, VII

SCHWEDENBECHER **5,50 €**
Vanilleeis mit Apfelmus,
Sahne und Eierlikör
K, III, VII, enthält Alkohol

Fragen Sie nach unseren **GERICHTEN AUF DER WOCHENKARTE!**

RESTAURANT WIESENHÜTTE

Fruehstueck

SÜSSES FRÜHSTÜCK **5,50 €**
2 Brötchen, Butter, Marmelade,
Honig und Nutella*
K, VII

HERZHAFTES FRÜHSTÜCK **6,50 €**
2 Brötchen, Butter, Käse,
Salami und Schinken
S, 4, VII, IX

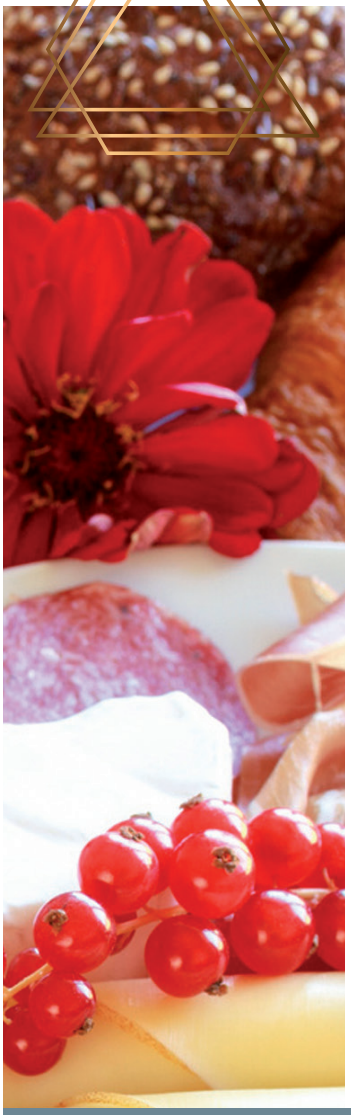
BELEGTES BRÖTCHEN **4,50 €**
mit Käse, Schinken und Ei
S, 4, III, VII, IX

Eierspeisen

SPIEGELEIER UND SPECK **3,50 €**
von drei Eiern
S, 4, III, VII, IX

RÜHREIER UND SPECK **3,50 €**
von drei Eiern
S, 4, III, VII, IX

siehe Etikett



FRÜHSTÜCK GIBT ES SAMSTAGS UND SONNTAGS
von 9.00 – 11.00 Uhr.

Foto: juefraphoto, AdobeStock

RESTAURANT WIESENHÜTTE

Wasser

LIZ MINERALWASSER
Still oder Sparkling
0,2 l **2,90 €** 0,35 l **3,60 €**
0,4 l **3,90 €** 0,75 l **8,50 €**

ZITRONEN- ODER INGWERWASSER
auch mit frischer Minze
1,0 l **6,00 €**

Softgetraenke

COCA COLA, FANTA, SPRITE, SPEZI
2 | 2,3 | / | 2,3
0,2 l **3,00 €** 0,4 l **4,90 €**

COCA COLA ZERO
2,9
0,2 l **3,50 €** 0,4 l **4,90 €**

RED BULL verschiedene Sorten
siehe Dose
0,25 l **4,00 €**

Bitterlimonaden

SCHWEPPES BITTER LEMON
3
0,2 l **3,80 €** 0,4 l **4,90 €**

SCHWEPPES TONIC WATER
0,2 l **3,80 €** 0,4 l **4,90 €**

SCHWEPPES GINGER ALE
2
0,2 l **3,80 €** 0,4 l **4,90 €**

Foto: freepik.com

Saft und Nektar

FRANZ JOSEF RAUCH

ORANGE
APFEL NATURTRÜB
PINK GRAPEFRUIT
ERDBEER
BANANE
KIRSCHE
RHABARBER
JOHANNISBEERE
0,2 l **3,80 €** 0,4 l **4,90 €**

ALLE SÄFTE ALS SCHORLE
0,2 l **3,80 €** 0,4 l **4,90 €**

GOLFER
Bitter Lemon und Pink Grapefruit
0,2 l **3,80 €** 0,4 l **4,90 €**

KIBA
Kirsch und Banane
0,2 l **3,80 €** 0,4 l **4,90 €**

Hausgemacht

GOLFER'S GREEN LEMONADE
0,4 l **6,50 €**

FLIGHTGETRÄNKE nur zum Mitnehmen
0,5 l **3,50 €,** 1,0 l **4,90 €**

RESTAURANT WIESENHÜTTE

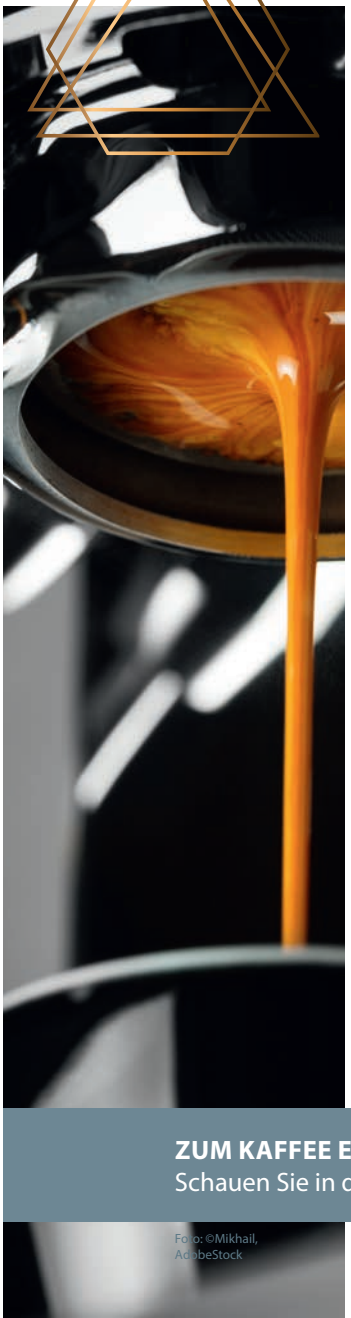


Foto: ©Mikhail, AdobeStock

Kaffee

CAFÉ CRÈME	3,50 €
POTT KAFFEE	4,50 €
CAPPUCCINO VII	4,00 €
CAPPUCCINO GRANDE VII	5,50 €
ESPRESSO	3,50 €
ESPRESSO MACCHIATO VII	4,00 €
ESPRESSO DOPPIO	5,50 €
LATTE MACCHIATO VII	5,50 €
CAFÉ AU LAIT VII	4,80 €

Tee

TEEAUSWAHL	4,00 €

Schokolade

HEISSE SCHOKOLADE VII	4,00 €

ZUM KAFFEE EIN KLEINES DESSERT?
Schauen Sie in die Speisekarte.

RESTAURANT WIESENHÜTTE

Bier vom Fass

RADEBERGER PILSENER Ic
0,3 l **3,50 €** 0,5 l **4,90 €**

PAULANER HEFE-WEISSBIER Ia, Ic
0,3 l **3,50 €** 0,5 l **4,90 €**

RADLER UND DIESEL Ic | Ic, 2
0,3 l **3,50 €** 0,5 l **4,90 €**

RUSSE
Radler mit Hefeweizen Ia, Ic
0,3 l **3,50 €** 0,5 l **4,90 €**

COLA-WEIZEN Ia, Ic, 2
0,3 l **3,50 €** 0,5 l **4,90 €**

ERNST ALBRECHT
Pink Grapefruit mit Hefeweizen Ia, Ic
0,3 l **3,50 €** 0,5 l **4,90 €**

ERNST ALBRECHT ALKOHOLFREI
Pink Grapefruit,
Hefeweizen alkoholfrei Ia, Ic
0,3 l **3,50 €** 0,5 l **4,90 €**

Foto: freepik.com

Flasche und Mix

KÖSTRITZER SCHWARZBIER Ic
0,33 l **3,50 €**

PAULANER HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI Ia, Ic
0,5 l **4,90 €**

SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT
Ia, Ic, 2, 3
0,33 l **3,50 €**

JEVER FUN ALKOHOLFREI Ic
0,33 l **3,50 €**

Von der Bar

HUGO 1
0,2 l **8,50 €**

APEROL SPRITZ 2
0,2 l **8,50 €**

HENDRICK'S GIN TONIC
0,2 l **10,00 €**

RESTAURANT WIESENHÜTTE

Spirituosen

RON DIPLOMÁTICO
2 cl **5,00 €** 4 cl **8,50 €**

NONINO GRAPPA CHARDONNAY
2 cl **4,00 €** 4 cl **6,50 €**

ETTER VIEILLE PRUNE
OBSTBRAND PFLAUME,
fassgelagert
2 cl **5,00 €** 4 cl **8,50 €**
0,7 l **129,00 €**

ETTER VIEILLE POIRE WILLIAMS
OBSTBRAND BIRNE,
fassgelagert
2 cl **5,00 €** 4 cl **8,50 €**
0,7 l **129,00 €**

Foto: freepik.com

Zigarren

COHIBA SIGLO IV	**24,00 €**
DAVIDOFF MINI CIGARILLOS GOLD	**3,50 €**
DAVIDOFF GRAND CRU NO. 2	**22,00 €**
JOHN AYLESBURY MADURO PERFECTO	**9,00 €**
JOHN AYLESBURY VILLAVERDE ROBUSTO	**10,00 €**
MONTECRISTO OPEN REGATA AT	**16,00 €**
ROMEO Y JULIETA PETIT CHURCHILLS AT	**13,00 €**
ROMEO Y JULIETA CHURCHILLS AT	**24,00 €**

RESTAURANT WIESENHÜTTE

Weisswein

DEUTSCHLAND

BADEN

GRAUBURGUNDER BASSGEIGE QW, FRANZ KELLER – SCHWARZER ADLER

Einzigartige Harmonie von kräftiger, wohlschmeckender Burgunderfrucht und belebender Frische, dezentes Sortenbukett und feinrassige Säure.

0,2 l **9,50 €** 0,75 l **28,00 €**

NAHE

WEISSBURGUNDER QW WEINGUT HERMANN DÖNHOFF

Feinfruchtige Exotik-Aromen (Ananas, Apfel, Pfirsich) mit einem Hauch Zitrus in klarer Mineralik. Unbeschreiblicher Genuss voller Finesse und Eleganz.

0,2 l **9,00 €** 0,75 l **26,50 €**

Foto: freepik.com

ITALIEN

VENETIEN

SARTORI DI VERONA I.G.P. CASA VINICOLA

Der „weiße Amarone" ist vollmundig und süffig mit Aromen getrockneter Früchte im zarten Schmelz. Süßliche Anklänge von Karamell, Honig und Vanille in dezenter Röstaromatik.

0,2 l **7,50 €** 0,75 l **23,00 €**

FRANKREICH

CHARDONNAY I.G.P. L'ESPRIT DE MISTRAL

Mediterranes Flair – ausdrucksvoll und saftig (Aprikose, Ananas und Mango), anregender Genuss. Herzhaft nach frischen Kräutern im zarten Schmelz.

0,2 l **7,50 €** 0,75 l **23,00 €**

WEISSWEINSCHORLE

0,2 l **5,00 €**

Wein enthält Sulfite.

RESTAURANT WIESENHÜTTE

Rosé wein

DEUTSCHLAND

NAHE
KAUER SPÄTBURGUNDER QW
WEINGUT GEBRÜDER KAUER

Zart lachsfarben, frisch mit kräftiger Beerenfrucht, belebt die Sinne. Spritzig und lebendig.

0,2 l **8,00 €** 0,75 l **26,00 €**

ÖSTERREICH

BURGENLAND
DER ELEFANT
IM PORZELLANLADEN QW
WEINGUT STREHN

Unfiltriert mit intensivem Duft von Blutorangen und Weinbergpfirsich, gepaart mit edelster Bourbonvanille und feinen Kräutern, pur, geradlinig, individuell.

0,2 l **9,00 €** 0,75 l **29,00 €**

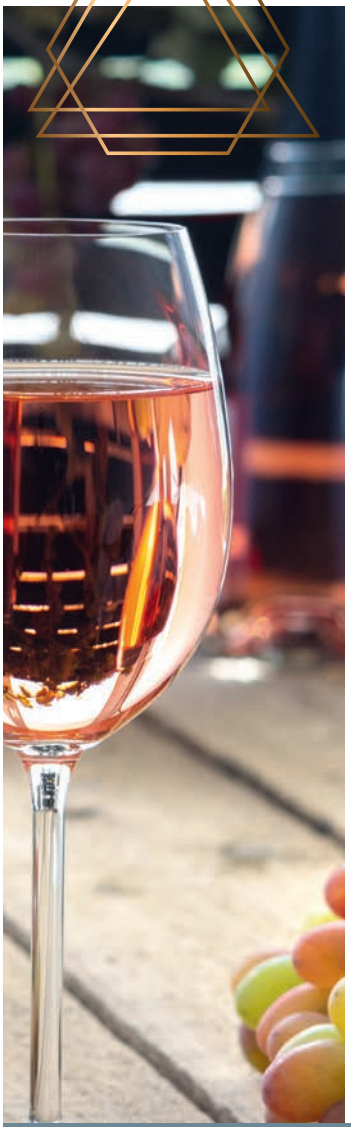


Foto: freepik.com

Wein enthält Sulfite.

RESTAURANT WIESENHÜTTE

Rotwein

FRANKREICH

CABERNET SAUVIGNON I.G.P.
L'ESPRIT DE MISTRAL

Rund und vollmundig mit der Frucht von Kirschen, Brombeeren und Cassis. Elegant mit dezenter Kräuternote.

0,2 l **7,50 €** 0,75 l **23,00 €**

ITALIEN

TOSKANA
MERLOT REDENTORE I.G.P. BIO
DE STEFANI S.S. SOCIATA

Fruchtiger Duft nach reifen roten Beeren, weich und harmonisch im Geschmack, vollmundig und langlebig.

0,2 l **7,50 €** 0,75 l **23,00 €**

PROMIS, I.G.T.
ANGELO GAJA

Cuvée aus Merlot, Syrah und Sangiovese, beeriger Duft, harmonische Struktur, geschmeidige Tannine, feine, elegante Frucht; ausgewogen, passt zu Hirsch und Rehgerichten.

0,75 l **63,00 €**

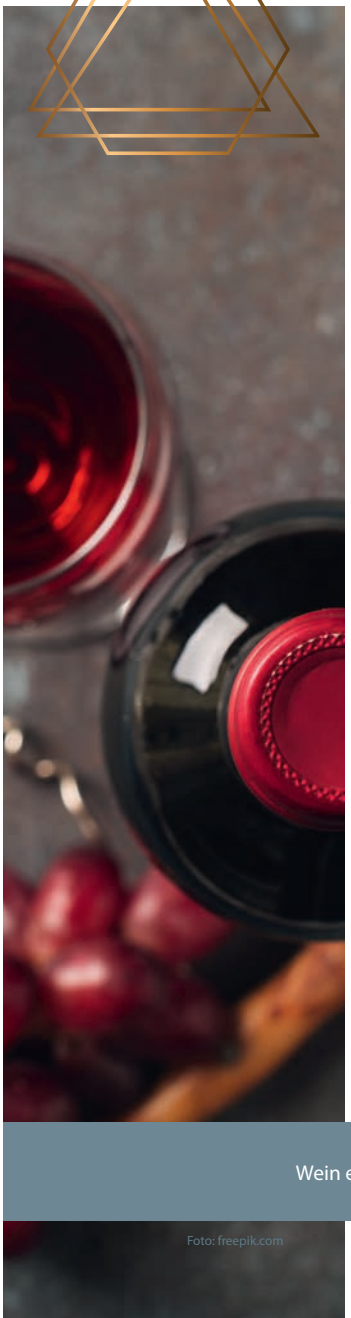


Foto: freepik.com

TOSKANA
LE VOLTE, ROSSO DI TOSCANA I.G.P.
TENUTA DELL'ORNELLAIA

Premium-Toskaner mit Fülle, Struktur und Komplexität, intensive Aromen von reifen Schattenmorellen, feinwürzige Noten und ein Hauch Schokolade, saftige Fülle am Gaumen. Geschmeidige Tannine in lang anhaltendem Abgang, große Harmonie und Balance.

0,75 l **87,50 €**

ROTWEINSCHORLE

0,2 l **5,00 €**

Wein enthält Sulfite.

RESTAURANT WIESENHÜTTE

Champagner

RUINART BLANC DE BLANCS

Ruinart Blanc de Blancs ist mit seinen intensiven Aromen und seiner Frische das Aushängeschild des Hauses Ruinart. Zu 100 % aus der Rebsorte Chardonnay aus den Anbaugebieten der Côte des Blancs und Montagne de Reims. Dieser Blanc de Blancs Champagner ist eine Assemblage aus exzellenten Ernten verschiedener Jahre als Garant für gleichbleibend beste Qualität. Ein Paradebeispiel des Hauses Ruinart – geschmeidig und voller Glanz.

0,75 l **119,00 €**

RUINART CHAMPAGNE ROSÉ

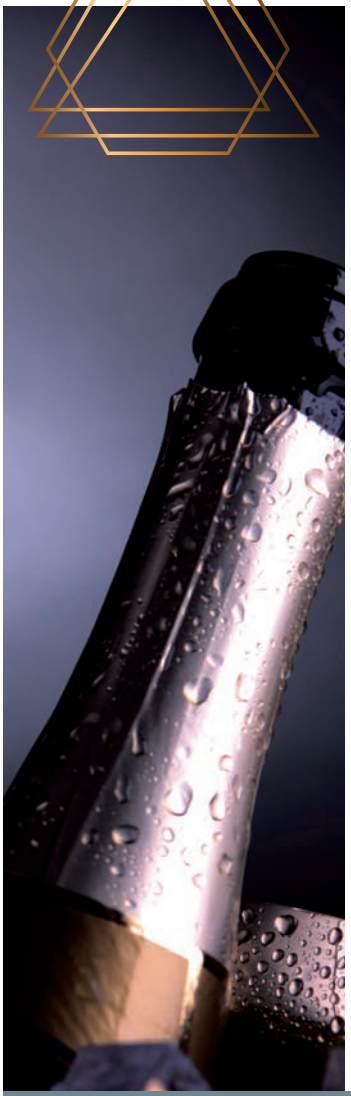
Die Rebsorte Chardonnay ist für die Maison Ruinart von grundlegender Bedeutung. Die Trauben stammen überwiegend aus der Côte des Blancs und der Montagne de Reims.

0,75 l **129,00 €**

MOËT & CHANDON CHAMPAGNER

verschiedene Sorten

0,75 l **109,00 €**



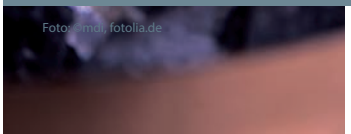


Foto: cmdr, fotolia.de

Prosecco

PROSECCO FRIZZANTE DOP DI PAOLO CANTINE SACCHETTO

Klare Aromen von Williamsbirne und Akazienblüten mit süßlichen Honignoten, spritziges Erlebnis. Leichte Anklänge von Walnuss im Abgang, feinperliger Genuss mit Eleganz und Finesse.

0,1 l **7,50 €** 0,7 l **29,00 €**

Wein enthält Sulfite.

RESTAURANT WIESENHÜTTE

ALLE IN UNSERER KARTE AUSGEWIESENEN PREISE BEINHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN
Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung…) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

DAS PRODUKT KANN FOLGENDE ALLERGENE ENTHALTEN:
I) glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; Ia) Weizen; Ib) Roggen; Ic) Gerste; Id) Hafer; Ie) Dinkel; If) Kamut; II) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; III) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; IV) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse; V) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; VI) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; VII) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose); VIII) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse; VIIIa) Mandeln; VIIIb) Haselnüsse; VIIIc) Walnüsse; VIIId) Kaschunüsse; VIIIe) Pekannüsse; VIIIf) Paranüsse; VIIIg) Pistazien; VIIIh) Macadamia- oder Queenslandnüsse; VIIIj) Pinienkerne; IX) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; X) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; XI) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; XII) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; XIII) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; XIV) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

INFORMATIONEN ZUR VERWENDUNG VON ZUSATZSTOFFEN
Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen schon vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z. B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich, direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE:
1) mit Konservierungsstoff; 2) mit Farbstoff; 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Nitritpökelsalz; 5) mit Phosphat; 6) mit Geschmacksverstärker; 7) geschwefelt; 8) mit Nitrat; 9) mit Süßungsmittel(n)
**) Wildfang
Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

K: vegetarisch
P: vegan
S: enthält Schwein
R: enthält Rind
G: enthält Geflügel
F: enthält Fisch
W: enthält Wild
L: enthält Lamm

FÜR SATZFEHLER ÜBERNEHMEN WIR KEINE HAFTUNG.

SIE WAREN ZUFRIEDEN UND KOMMEN GERN WIEDER?
Dann bewerten Sie die Wiesenhütte auf **TRIPADVISOR** und erhalten Sie einen Prosecco gratis.

tripadvisor

RESTAURANT WIESENHÜTTE IM GOLF & COUNTRY CLUB LEIPZIG
Pehritzscher Weg, 04827 Machern
Telefon: 034292. 63 22 42

E-MAIL:
wiesenhuette@saxonia-catering.de

BETREIBER:
Saxonia-Catering GmbH & Co. KG
Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig
Geschäftsführer: Falk Johne

USt-IdNr. DE257193663

ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG / DIENSTAG	Ruhetag	
MITTWOCH / DONNERSTAG	13.30 bis 20.00 Uhr	Küchenschluss 19.30 Uhr
FREITAG	13.30 bis 21.00 Uhr	Küchenschluss 20.30 Uhr
SAMSTAG	09.00 bis 21.00 Uhr	Küchenschluss 20.30 Uhr
SONNTAG	09.00 bis 20.00 Uhr	Küchenschluss 19.30 Uhr