

// Aperitif

Glas Pinot Rosé Sekt

aus dem Hause Zähringer

8

Ros'Marin

Rosmarinsirup | Secco

7

Red Box (alkoholfrei)

San Bitter | Tonic Water | Grenadine

7



BERGHOTEL
Wiederseeck

// Weinempfehlung

Weingut Fritz Waßmer – Rosé FW
2022 Spätburgunder, Syrah, Merlot
Trocken

0,75l 27

Weingut Kalbödele in Merdingen
2020 Kalkrosé - Spätburgunder
Trocken

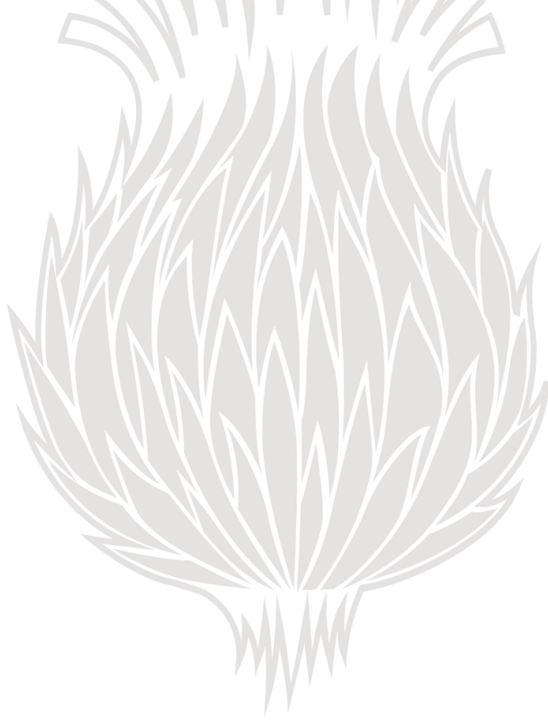
0,75l 22

Weingut Dörflinger in Müllheim
2020 Merlot – Badenweiler Römerberg, Barrique
Spätlese, trocken

0,75l 49

BERGHOTEL
Wiedenes Eck

// Abendmenü *täglich wechselnd*



Bunte Salate Croutons Nüsse ***	7
Sulz vom Milchkalb ***	9
Geschnetzeltes von der Rehkeule Waldpilze Spätzle <i>oder</i>	27
Wildfang-Garnelen Asia-Gemüse Duftreis <i>oder</i>	28
Asia-Gemüse Duftreis ***	22
Panna Cotta	8

BERGHOTEL
Abendmenü komplett mit Hauptgang zur Wahl zu 45€ | Menügänge zum dazugehörigen Preis auch einzeln wählbar.

Wiederhies Eck

// Wiedener Eck – Menü *HERBSTEDITION*



Carpaccio vom Weiderind Parmesan I Limette // <i>Weingut Dörflinger - Riesling</i>	14

Wolfsbarsch & Garnelen Pfifferlinge I Blattspinat I Risotto // <i>Weingut Heinemann - Chardonnay</i>	VS 17 / HG 32

Erfrischung	5

Rosagebratener Rücken vom Wiedener Reh Kastanie I Waldpilze I Moosbeeren I Semmelknödel // <i>Bodegas Solabal - Tempranillo, Crianza</i>	37

Schokoladensoufflé Zwetschge I Vanille // <i>Weingut Kiefer-Seufert - Muskateller</i>	12

Wiedener Eck – Menü komplett zu 75€ I Menügänge (ohne Wein) zum dazugehörigen Preis auch einzeln wählbar.

Begleitende Weine 4x á 0,1l zu 23€.

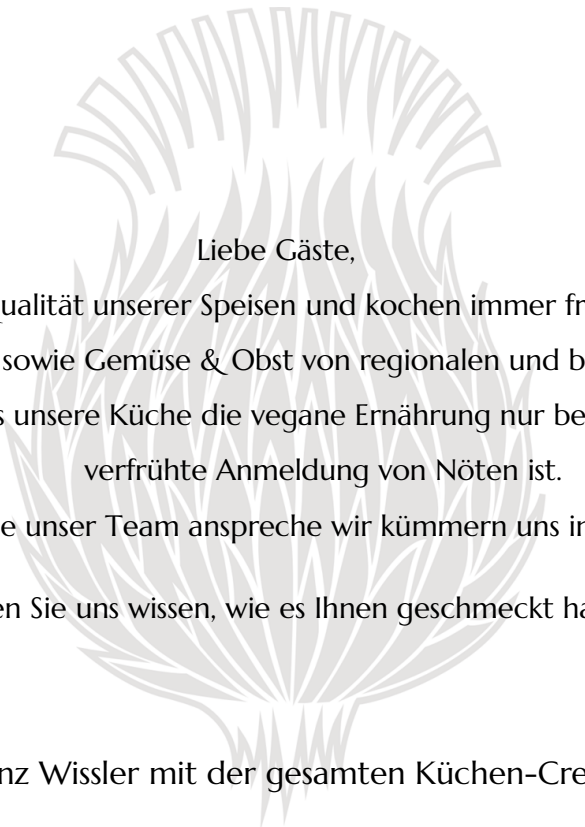
BERGHOTEL
Wiedenes Eck

// Für den kleinen Hunger

Kleiner Salat I karamellierte Nüsse	7
Kraftbrühe vom Weiderind I Wurzelgemüse I Grießklöße	9
Hausgemachte Wildbratwürste Burgunderjus I geschmälzte Zwiebeln I Brot	16
Hommage an Lorenz Oma Gerda - Gebackenes Schnitzel vom Reh Kaltgerührte Moosbeeren I Pommes Frites	24
Waldpilze a la Creme I Semmelknödel	22

// kleines Dessert

Affogato – Bourbon Vanilleeis I Espresso	6
Hausgemachtes Sorbet mit Gretchen Gin	9



Liebe Gäste,
wir legen hohen Wert auf die Qualität unserer Speisen und kochen immer frisch und lecker. Wir beziehen unsere tierischen Produkte, sowie Gemüse & Obst von regionalen und benachbarten Landwirten.
Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Küche die vegane Ernährung nur bedingt berücksichtigen kann und eine verfrühte Anmeldung von Nöten ist.

Bei Allergien dürfen Sie gerne unser Team ansprechen wir kümmern uns individuell um Ihr Anliegen.

Lassen Sie uns wissen, wie es Ihnen geschmeckt hat!

Lorenz Wissler mit der gesamten Küchen-Crew.

BERGHOTEL
Wiedenes Eck