

# *Zum alten* **Weinkeller**

SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

## *Besondere Tage* IM ALTEN WEINKELLER

HAXENFEST	DIENSTAGS AB 17.00 UHR
REIBEKUCHEN	MITTWOCHS AB 17.00 UHR
FRISCHE PAELLA	MAI - SEPTEMBER: DONNERSTAGS 17.30 - 19.00 UHR

Die Sonderkarten finden Sie ganz am Ende der Speisekarte.  
Diese sind nur am entsprechenden Tag gültig!

---

## APERITIF

---

Prosecco .....	0,1 l .	5,50 €
Prosecco .....	Flasche 0,75 l	32,00 €
Hugo .....	0,2 l .	8,50 €
Aperol Spritz .....	0,2 l .	8,50 €
Aperol Spritz alkoholfrei .....	0,2 l .	6,90 €
Lillet Wild Berry .....	0,2 l .	8,50 €
<b>„Weinkeller-Spezial“ Holunder-Erdbeer-Tonic</b>		
mit Soda .....	0,3 l .	6,90 €
mit Prosecco .....	0,3 l .	8,50 €
Campari auf Eis .....	4 cl .	6,20 €
Campari-Orange .....	4 cl .	8,50 €
Campari-Soda .....	4 cl .	7,70 €
Martini bianco weiß .....	4 cl .	6,60 €
Sherry Sandemann Medium .....	2 cl .	5,50 €
Gin-Tonic .....	2 cl .	5,90 €
Gin-Tonic .....	4 cl .	7,90 €

Whisky - fragen Sie nach unserer Auswahl

---

## COCKTAILS

---

<b>Caipirinha</b> .....	8,60 €
Limette, Lime Juice, Rohrzucker, weißer Rum, Crushed Ice	
<b>Mojito</b> .....	8,60 €
Limette, Lime Juice, Soda, Minze, Rohrzucker, Havana 3 Jahre, Crushed Ice	
<b>Sex on the Beach</b> .....	8,90 €
Grenadine, Zitronen-, Maracuja-, Ananas- und Orangensaft, Wodka, Bacardi, Lime Juice, Lemon Squash, Pfirsichlikör	
<b>B52</b> .....	7,50 €
Kaffeelikör, Baileys und Rum - geschichtet	
<b>Ipanema (alkoholfrei)</b> .....	7,00 €
Limette, Lime Juice, Rohrzucker, Ginger Ale und Maracujasaft	
<b>Brinks on the Beach (alkoholfrei)</b> .....	6,50 €
Grenadine, Zitronen-, Maracuja-, Ananas- und Orangensaft, Lime Juice, Lemon Squash	



Liebe Gäste,

um unnötigen Wartezeiten vorzubeugen,  
haben wir für Sie eine verkleinerte Karte  
zusammengestellt. Sollten Sie nicht fündig  
werden, sprechen Sie uns bitte an.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Ihr Team „Zum alten Weinkeller“

---

## VORSPEISEN

---

### Unser Hausbrot (mit Nüssen)

pro Person - so viel Sie möchten. .... 2,00 €

### Portion

Kräuterquark oder Schmalz. .... 3,30 €

Hausgemachte Kräuterbutter ..... 3,90 €

### Angemachter Fetakäse

mit Oliven und Röstbrot. .... 11,50 €

### Käse-Lauchsuppentopf

mit Rindergehacktem und Brot. .... 10,90 €

als kleine Portion ..... 7,90 €

### Deftiger Gulaschtopf

vom Rind, dazu Brot. .... 12,90 €

als kleine Portion ..... 9,20 €

 Auch als kleine Portion möglich.

 vegetarisch

 vegan

 pescetarisch

---

## HAUPTGANG

---

### Salatschüssel „Zum alten Weinkeller“ <sup>K</sup>

Klassiker mit Blattsalaten, Schafskäse und  
gebratener Hähnchenbrust, dazu Brot ..... 22,90 €

vegetarisch ..... 17,90 €

### Ofenkartoffel „Champignon“

mit Kräuterquark, gebratenen Champignons und Salatbouquet ..... 17,90 €

### Gemüsecurry

mit roten Linsen und Reis ..... 18,90 €

### Matjestopf <sup>K</sup>

Hausfrauen Art - angemacht mit Äpfeln,  
Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln ..... 17,90 €

### Geräucherter Lachs

dazu drei Kräuter-Röstinchen mit  
Crème fraîche und Salat ..... 22,90 €

### Gebratene Blutwurst <sup>K</sup>

mit geschmorten Zwiebeln auf  
Linsengemüse, dazu Bratkartoffeln ..... 20,90 €

### Hähnchen-Piccata <sup>K</sup>

mit Bandnudeln in Tomatensauce, Parmesan  
dazu ein Beilagensalat ..... 23,60 €

### Pfeffriges Schnitzel <sup>K</sup>

zwei kleine Schnitzel mit pikanter Pfeffersauce,  
geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln,  
dazu Tomatensalat ..... 23,60 €

### „Bad Sassendorfer“ Filettopf <sup>K</sup>

drei Medaillons vom Schweinefilet mit  
gebratenen Champignons, Schinkenstreifen,  
Brokkoli und hausgemachter Sauce Hollandaise,  
dazu Kräuter-Röstinchen ..... 29,50 €

*Unsere Bratkartoffeln*

WERDEN KLASSISCH MIT SPECK  
UND ZWIEBELN ZUBEREITET.

GERNE REICHEN WIR SAUCEN UND BEILAGEN NACH.  
BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!

---

## DESSERT

---

**Warmes Pflaumenkompott**   
mit Mascarpone und Walnusseis .....8,50 €

**Hausgemachter warmer**   
**Schokokuchen (mit Nüssen)**  
mit angemachten Sauerkirschen, dazu Vanilleeis ..... 10,90 €

WÄHREND DER ERDBEERSAISON  
ALTERNATIV MIT FRISCHEN ERDBEEREN

---

## HEISSGETRÄNKE

---

Espresso ..... 2,90 €

Espresso Macchiato ..... 3,20 €

Große Tasse Kaffee ..... 3,30 €

Cappuccino ..... 3,50 €

Milchkaffee ..... 3,90 €

Latte Macchiato ..... 3,90 €

Tee ..... 2,90 €

Schwarz, Früchte, Pfefferminz,  
Kamille oder Grüner Tee

Hier können  
Sie direkt einen  
Tisch bei uns  
reservieren:



*Der beste Wein  
ist der, den wir  
mit Freunden trinken.*

## SPIRITUOSEN

	2 cl/€		2 cl/€
Malteser, Jubiläumsaquavit .....	3,30	Dudelmann .....	2,80
Sambuca .....	3,30	Alter Schneider .....	3,30
Ouzo .....	3,30	Lauterbacher	
Averna, Ramazzotti .....	3,60	Klarer Kakao-Nuss-Likör .....	3,30
Fernet Branca .....	3,30	Baileys .....	4,50

*Diese Spezialitäten*  
SERVIEREN WIR IHNEN MIT EINER  
KLEINEN ZEREMONIE DIREKT AM TISCH:

	2 cl/€
<b>KÄPPLER BRÄNDE</b>	
<b>Kirschwasser</b>	
Reifung im Steinzeugbehälter, 43% .....	5,50
<b>Williamsbirnenbrand</b>	
Gereift im Glasballon, 40% .....	5,50
<b>Mirabelle</b>	
Reifung im Steinzeugbehälter, 40% .....	5,50
<b>GRAPPA</b>	
<b>Grappa Nonino</b>	
Monovitigno Chardonnay im Barriquefass gereift, 41% .....	7,90
<b>LANTENHAMMER BRÄNDE</b>	
<b>Rote Williams</b>	
Italien, unfiltriert, 42% .....	8,50
<b>Vogelbeere</b>	
in Kupferbrennblasen gebrannt, unfiltriert, 42% .....	7,50
<b>Waldhimbeergeist</b>	
in Kupferbrennblasen gebrannt, unfiltriert, 42% .....	7,50
<b>Marillenbrand</b>	
zweifach destilliert, Lagerung in Steingutfässern, 42% .....	7,50
<b>Mirabellenbrand</b>	
zweifach destilliert, Lagerung in Steingutfässern, 42% .....	7,50
<b>PIRCHER BRÄNDE</b>	
<b>Obstler Edelbrand Apfel</b>	
Italien, 38% .....	5,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola oder Coca Cola Zero		
Fanta, Sprite	0,33l	4,00 €
Ginger Ale/Bitter Lemon/Tonic Water	0,2l	3,60 €
Saft	0,2l	3,60 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,3l	4,20 €
Orange, Maracuja (Nektar), Apfel, Banane (Nektar), Traube, Kirsche (Nektar), Ananas, Rhabarber	0,5l	6,80 €
Wasser „El Puro“ aus dem Bergischen Land	0,25l	2,90 €
Still/Sprudel		
	0,75l	6,90 €
Staatlich Fachingen	0,25l	2,90 €
Medium		
	0,75l	6,90 €

## BIERE VOM FASS

	0,25l	0,4l
Brinks Landbier	3,70 €	5,20 €
Brinks Landbierbowle	4,70 €	6,20 €
Warsteiner Pils, Radler, Alster, Pils-Schuss	3,70 €	5,20 €
	0,3l	0,5l
König Ludwig Weizen hell alkoholfrei	3,90 €	5,70 €

## BIERE AUS DER FLASCHE

König Ludwig Weizen hell oder dunkel	0,5l	5,70 €
Warsteiner alkoholfrei, Pils oder Radler	0,33l	3,80 €
Malzbier	0,33l	3,40 €

*Alles ist vergänglich  
nur der Durst bleibt lebenslanglich*

WILLY MILLOWITSCH

---

## AUS DEM WEINKELLER

---

0,2 l/€ . . . 0,5 l/€ . 0,75 l/€ . . . 1,0 l/€

### UNSER NEUER HAUSWEIN WEIß

#### *Weißer Walzer*

7,80 . . . 17,00 . . . 26,00

Wir dürfen hier ein gelungenes Meisterstück von **Thomas Walz** aus **Baden** präsentieren, eine spielerische Cuvée aus Grauburgunder, der PiWi-Rebsorte Sauvignier Gris und Muskateller

### BADEN

**Gutedel - Auggener Schäf** . . . . . 7,60 . . . 16,60 . . . . . / . . . 30,80  
weiß, QbA, trocken

**Grauburgunder - Kiefer** . . . . . 8,30 . . . 17,80 . . . . . / . . . 33,20  
weiß, QbA, trocken

**Spätburgunder - Kiefer** . . . . . 8,40 . . . 17,90 . . . . . / . . . 33,60  
rubinrot, QbA, trocken, frisch,  
nach Waldbeeren duftend

**Weißherbst - Bercher Schmidt** . . . . . 7,50 . . . 16,40 . . . 25,10 . . . . . /  
rosé, lachsfarben, zart fruchtig, mild

**Spätburgunder - Bercher Schmidt** . . . . . 8,20 . . . 17,60 . . . 26,80 . . . . . /  
rot, Gutswein, VDP,  
im Barriquefass gereift, trocken

### WÜRTTEMBERG

**Trollinger -**

**Weinallee Strombergkeller** . . . . . 7,90 . . . 17,20 . . . . . / . . . 32,00  
rot, Qualitätswein, halbtrocken

### RHEINHESSEN

**Blanc de Noirs - Weingut Milch** . . . . . 8,20 . . . 17,60 . . . 26,80 . . . . . /  
Spätburgunder, strohgelb,  
frisch und samtig, trocken

**Grauburgunder -**

**Weingut Weedenborn 232** . . . . . 8,20 . . . 17,60 . . . . . / . . . 32,80  
weiß, vollmundig, mild, trocken

### MOSEL

**Riesling - Weingut Nick Köwerich** . . . . . 7,90 . . . 17,20 . . . . . / . . . 32,00  
weiß, QbA, halbtrocken



## AUS DEM WEINKELLER

0,2 l/€ . . . 0,5 l/€ . 0,75 l/€ . . . 1,0 l/€

### AUSTRALIEN

**Shiraz Estate - Wakefield** . . . . . 8,20 . . . 17,60 . . . 26,80 . . . . . /  
rot, voller Körper, elegant mit  
feinen Tanninen, trocken

### ITALIEN

**Brezza - Lungarotti** . . . . . 8,20 . . . 17,60 . . . 26,80 . . . . . /  
weiß, frisch, leicht moussierend,  
trocken

**Pinot Grigio - del Veneto Torre Gaio** . . . . . 7,50 . . . 16,40 . . . . . / . . . 30,20  
weiß, IGT, Castelfed, kräftig, trocken

**Chardonnay - del Veneto Torre Gaio** . . . . . 7,50 . . . 16,40 . . . . . / . . . 30,20  
weiß, IGT, Castelfed, mineralisch,  
elegant, trocken

**Montepulciano - d´Abruzzo** . . . . . 7,50 . . . 16,40 . . . 25,10 . . . . . /  
rot, trocken, warm, sinnlich,  
vollmundig gespickt

**Primitivo - i Muri** . . . . . 8,60 . . . 18,20 . . . 28,00 . . . . . /  
rot, Apulien, vollmundig, kräftig

### FRANKREICH

**Merlot „Rafale“ - Vignerons Catalan** . . . . . 8,00 . . . 17,30 . . . 26,30 . . . . . /  
rot, IGP d´Oc, trocken

„Weinkeller Gefühl“

FÜR SIE ZUHAUSE

Alle unsere Weine  
als Flasche zum Mitnehmen

- 14,00 €  
vom Kartenpreis



---

## FLASCHENWEINE

---

### MOSEL

Weingut Nick Köwerich . . . . . Flasche 0,75 l 27,00 €

weiß, Einblick No 1 Riesling

*Frisch, fruchtbetont. Es dominieren Noten von Birne, Nektarine sowie Linde mit deutlicher Mineralität. Im Geschmack wirkt der Wein frisch und saftig.*

### RHEINGAU

Spreitzer Riesling . . . . . Flasche 0,75 l 29,00 €

weiß, trocken

*Kühle Nase mit hellen Blüten. Der Wein ist klar, feinsaftig, lebendig, frisch mit festem Körper und Kraft. Hat Schmelz und Nuancen von reifer Apfelfrucht mit Steinobst und einem Hauch Extrasüße. Ein Finale mit fruchtig, mineralischem Abgang.*

### FRANKEN

Weingut Brennfleck . . . . . Flasche 0,75 l 36,00 €

weiß, Silvaner, Alte Reben, trocken

*Feingliedrig, mineralisch und komplex mit feiner, cremiger Säurestruktur. Die alte niedrige Rebanlage erfordert mehr Handarbeit bei niedrigem Ertrag, belohnt aber mit höchster Qualität.*

### FRANKREICH

Château de Beaucastel - Coudoulet de Beaucastel . . . Flasche 0,75 l 32,00 €

rot, Cuvée, trocken

*Ein weicher, runder und harmonischer Wein in klassischem Zuschnitt der Rhône. Ein Wein, der die große Tradition der Region förmlich atmet, das spürt man im Duft mit seinen feinen Anklängen an roten Beerenfrüchten und Gewürzen wie Thymian ebenso wie in seinem von sanften Gerbstoffen geprägten Geschmack, der elegant und kraftvoll über die Zunge geht.*

### ITALIEN

Barbera d'Alba - Albino Rocca . . . . . Flasche 0,75 l 37,00 €

rot, Barberesco

*Ein mittelkräftiger Wein. In der Nase frische Aromen von Kirschen, Pflaume und Beeren. Am Gaumen saftig und fruchtig.*

CÀ DEI FRATI . . . . . Flasche 0,75 l 34,00 €

weiß, Lugana ,I Frati' DOC

*Im Mund fesselt er den ganzen Gaumen mit seiner geschmackvollen Würze und Opulenz, wunderschön begleitet von lebendiger und mitreißender Säure.*

*Änderungen der Weine bei mangelnder Verfügbarkeit vorbehalten.*



# Haxenfest

## IM ALTEN WEINKELLER

DIENSTAGS | AB 17.00 UHR

### MINISCHWEINSHAXE

mit Sauerkraut, Sauce und drei Semmelklößen

18,90 €

### ZWEI MINISCHWEINSHAXEN

mit Sauerkraut, Sauce und vier Semmelklößen

25,90 €

KARTE NUR GÜLTIG  
DIENSTAGS AB 17 UHR!



# Reibekuchen

## IM ALTEN WEINKELLER

MITTWOCHS | AB 17.00 UHR

Bitte beachten Sie, dass unsere Reibekuchen in der Gußpfanne in unserem Biergarten frisch für Sie zubereitet werden. Daher können wir Ihnen nicht versprechen, dass die Reibekuchen genau zeitgleich mit Gerichten aus unserer Küche serviert werden.

### OMAS KLASSIKER

drei Reibekuchen mit Apfelkompott oder Rübenkraut  
12,50 €

### WEINKELLER TRIO

drei Reibekuchen, Apfelmus, Rübenkraut und Honig  
12,50 €

### MARITIM MATJES

drei Reibekuchen mit Matjestatar  
16,90 €

### LACHS-VERGNÜGEN

drei Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Honig-Dill-Senf-Sauce  
19,90 €

*jeder zusätzliche Reibekuchen - 2,00 €*

**KARTE NUR GÜLTIG  
MITTWOCHS AB 17 UHR!**



# Paella

IM ALTEN WEINKELLER

DONNERSTAGS | 17.30 - 19.00 UHR

## PAELLA POLLO E GAMBA

mit Gemüse, Hühnchen, Schwein, Rind und Garnelen

21,90 €

## DAZU HAUSGEMACHTE SANGRIA BLANCA

mit Pfirsich, Honigmelone und Limette

0,2l 7,20 €

0,5l 15,70 €

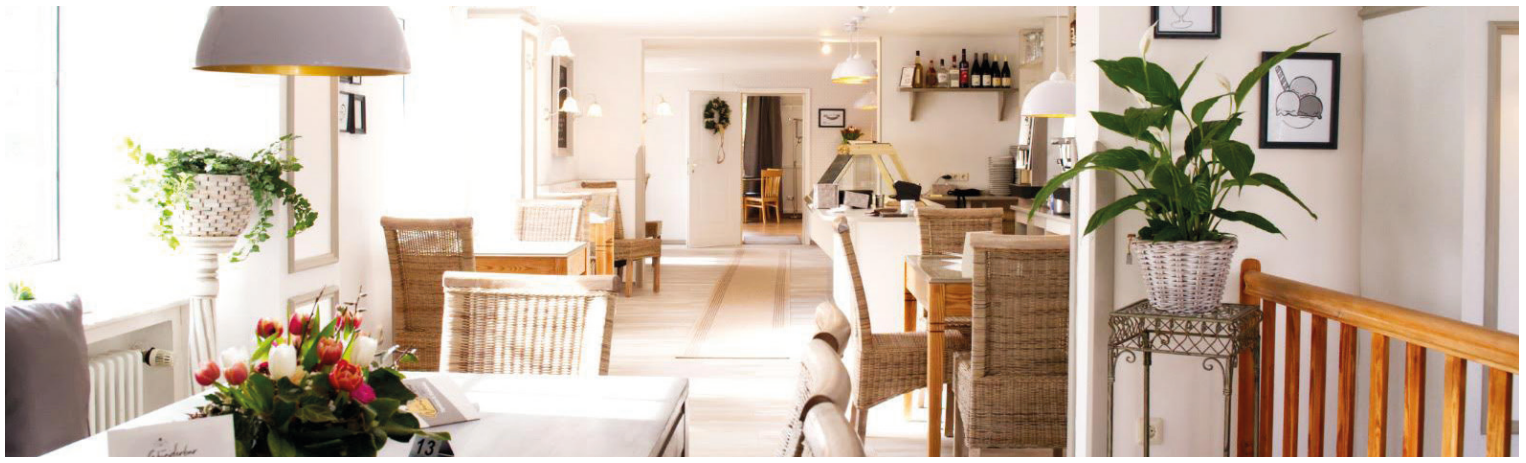
## WEINE AUS SPANIEN

Soplo blanco - Rafael Cambra ..... 0,2l 7,40 ... 0,5l 16,40 ... 0,75l 25,10  
weiß, Malvasier, ein Hauch von Frische  
und Eleganz mit Aromen von weißen Blüten

Soplo - Rafael Cambra ..... 0,2l 7,40 ... 0,5l 16,40 ... 0,75l 25,10  
rot, Cuvée aus Garnacha, Monastrell  
und Forcallà. Leicht, würzig und frisch

GÜLTIG: MAI - SEPTEMBER

DONNERSTAGS AB 17.30 BIS 19.00 UHR!



# FRÜHSTÜCK


## im Café Wunderbar

(DIREKT GEGENÜBER VOM ALTEN WEINKELLER)

**Täglich 7.30 - 11.00 Uhr**  
RESERVIERUNG ERFORDERLICH!

Brot, Croissants und Brötchen  
Cerealien und Müsli, Trockenfrüchte  
frisches Obst und Rohkost  
Joghurt und Quark in Variationen  
Eier nach Wunsch  
Süße und herzhaftes Aufstriche  
Schinken, Wurst und Käsevariationen  
Lachs mit Honig-Dill-Senf  
Milch, Säfte, Wasser

**19,00 € pro Person**  
inklusive Filterkaffee und Tee

Reservierungen  
 **0 29 21.96 16 0**  
oder online



**Liebe Gäste,**

wir sind allzeit dabei unsere Gerichte für Sie mit großer Sorgfalt zuzubereiten. Wir bitten Sie **AUSDRÜCKLICH** darum, unser Serviceteam immer zu informieren, sofern Allergien oder Unverträglichkeiten bei Ihnen vorhanden sind. Bei vielen Gerichten ist es möglich einzelne Elemente auszutauschen, um Ihr Wunschgericht für Sie verträglich zu machen.

**Zum alten Weinkeller**

Bismarckstraße 17  
59505 Bad Sassendorf  
Tel: 0 29 21.52 655  
weinkeller-badsassendorf@online.de  
www.zumaltenweinkeller-badsassendorf.de



zum alten Weinkeller  
Bad Sassendorf



@zumaltenweinkeller.bs

Hier geht es  
zu unserer Webseite:

