



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 €
„Weinkeller-Spezial“ Holunder-Erdbeer-Tonic	
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

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

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 €
Geräucherter Lachs - Vorspeisenportion		
dazu ein Kräuter-Röstinchen mit Crème fraîche und Salatgarnitur		16,90 €
Käse-Lauchsuppentopf		
mit Rinder gehacktem und Brot		10,90 €
als kleine Portion		7,90 €
Deftiger Gulaschtopf		
vom Rind, dazu Brot		12,90 €
als kleine Portion		9,20 €
Gratinierter Schafskäse (ca. 20 Minuten)		
mit Tomaten, Oliven, frischem Knoblauch, Olivenöl und Röstbrot		17,90 €

SALATE

Salatschüssel „Zum alten Weinkeller“		
Klassiker mit Blattsalaten, Schafskäse und gebratener Hähnchenbrust, dazu Brot		22,90 €
vegetarisch		17,90 €
Beilagensalat		
Dressing nach Wahl		5,90 €
Kleiner Tomatensalat		
mit Lauchzwiebeln und Balsamico-Essig-Öl-Dressing		5,90 €

KLEINIGKEITEN

Ofenkartoffel „Klassiker“		
mit Kräuterquark und Salatbouquet		13,90 €
Ofenkartoffel „Champignon“		
mit Kräuterquark, gebratenen Champignons und Salatbouquet		17,90 €
Ofenkartoffel mit geräuchertem Lachs		
dazu Kräuter-Crème fraîche und Salatbouquet		22,50 €
Omas Käse-„Cous“-Küsschen		K
hausgemachte, gebratene Käse-Couscous-taler (pikant)		
mit Kräuter-Crème fraîche, Rosmarinhonig an Blattsalat		17,90 €
Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern		
an Blattsalat		16,90 €
Toast „Oma Brink´s“		
kleines Schnitzel mit gebr. Champignons, Schinken-		
streifen und hausgemachter Sauce Hollandaise auf Toast		16,90 €
Deftige marinierte Sülze		K
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet, dazu Remoulade		17,90 €
Matjestopf		K
Hausfrauen Art - angemacht mit Äpfeln,		
Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln		17,90 €
Geräucherter Lachs		
dazu drei Kräuter-Röstchen mit		
Crème fraîche und Salat		22,90 €
Feuriges Garnelenpfännchen		K
in nativem Olivenöl, Knoblauch, Oliven-scheiben,		
Tomatenwürfel und Chili, dazu Rösti-brot		22,50 €

Unsere Bratkartoffeln
WERDEN KLASSTISCH MIT SPECK
UND ZWIEBELN ZUBEREITET.



vegetarisch



vegan



pescatarisch

 Auch als kleine Portion möglich.

HAUPTGANG

„Appenzeller“ Rösti mit Spiegelei, Schinkenstreifen und Käse überbacken, dazu ein kleiner Salat	21,50 €
Gebratene Blutwurst  mit geschmorten Zwiebeln auf Linsengemüse, dazu Bratkartoffeln	20,90 €
Hähnchen-Piccata  mit Bandnudeln in Tomatensauce, Parmesan dazu ein Beilagensalat	22,90 €
Pfeffriges Schnitzel  zwei kleine Schnitzel mit pikanter Pfeffersauce, geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln, dazu Tomatensalat	23,60 €
Weinkeller „Krüstchen“  zwei kleine Schnitzel mit Spiegelei, gebratenen Champignons, Schinkenstreifen, dazu Bratkartoffeln	24,90 €
Schnitzel „Badische Art“  zwei kleine Schnitzel mit Preiselbeeren, Birnen und Camembert überbacken, dazu Bratkartoffeln	25,90 €
„Bad Sassendorfer“ Filettopf  drei Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Champignons, Schinkenstreifen, Brokkoli und hausgemachter Sauce Hollandaise, dazu Kräuter-Röstinchens	29,50 €
Rumpsteak „Zum alten Weinkeller“ ca. 220 gr. mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagensalat	34,90 €
Gemüsecurry  mit roten Linsen und Reis	18,90 €
Spinatknödel  zwei Stück mit Knoblauchbutter, Champignons, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Sesamsalz, Crema di Balsamico und Parmesan	17,50 €

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

DESSERT

Warmes Pflaumenkompott	ℳ	
mit Mascarpone und Walnusseis		8,50 €
Hausgemachter warmer	ℳ	
Schokokuchen (mit Nüssen)		
mit angemachten Sauerkirschen und Vanilleeis		10,90 €

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/€
KÄPPLER BRÄNDE	
Kirschwasser	
Reifung im Steinzeugbehälter, 43%	5,00
Williamsbirnenbrand	
Gereift im Glasballon, 40%	5,00
Mirabelle	
Reifung im Steinzeugbehälter, 40%	5,00
GRAPPA	
Grappa Frattina	
Italien, Chardonnay, im Edelstahltank gereift, 40%	5,00
Grappa Nonino	
Monovitigno Chardonnay im Barriquefass gereift, 41%	7,50
LANTENHAMMER BRÄNDE	
Rote Williams	
Italien, unfiltriert, 42%	7,90
Vogelbeere	
in Kupferbrennblasen gebrannt, unfiltriert, 42%	7,00
Waldhimbeergeist	
in Kupferbrennblasen gebrannt, unfiltriert, 42%	6,90
Marillenbrand	
zweifach destilliert, Lagerung in Steingutfässern, 42%	6,90
LANTENHAMMER LIKÖR	
Waldhimbeerlikör	
Lagerung in Steingutfässern, 25%	6,50

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

*Alles ist vergänglich
nur der Durst bleibt lebenslänglich*

WILLY MILLOWITSCH

AUS DEM WEINKELLER

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

UNSER NEUER HAUSWEIN WEIß

Weißer Walzer

7,70 ... 17,00 ... 26,00

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

BADEN

Gutedel - Auggener Schäf 7,50 ... 16,60 / ... 30,80
weiß, QbA, trocken

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

Spätburgunder - Kiefer 8,30 ... 17,90 / ... 33,60
rubinrot, QbA, trocken, frisch,
nach Waldbeeren duftend

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

Spätburgunder - Bercher Schmidt 8,10 ... 17,60 ... 26,80 /
rot, Gutswein, VDP,
im Barriquefass gereift, trocken

WÜRTTEMBERG

Trollinger -
Weinallee Strombergkeller 7,80 ... 17,20 / ... 32,00
rot, Qualitätswein, halbtrocken

RHEINHESSEN

Blanc de Noirs - Weingut Milch 8,10 ... 17,60 ... 26,80 /
Spätburgunder, strohgelb,
frisch und samtig, trocken

Grauburgunder -

Weingut Weedenborn 232 8,10 ... 17,60 / ... 32,80
weiß, vollmundig, mild, trocken

MOSEL

Riesling - Weingut Nick Köwerich 7,80 ... 17,20 / ... 32,00
weiß, QbA, halbtrocken

AUS DEM WEINKELLER

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

PFALZ

Bacchus - Weingut Pfaffmann	7,50	16,60	/	30,80
weiß, lieblich, fruchtig				
Gewürztraminer - Dürkheimer Feuerberg	7,50	16,60	/	25,40
weiß, Kabinett, elegant mit feiner Süße				
Sauvignon Blanc - Lergenmüller	8,50	18,20	/	28,00
QbA, weiß, fruchtig, spritzig, moussiert angenehm, trocken				
Pinot Noir - Lergenmüller	8,50	18,20	/	28,00
leuchtend rot, herrlich komplex				
Metzgers Hauswein weiß - Metzger	7,80	17,20	/	32,00
QbA, Cuvée, leicht, frisch, trocken				
Metzgers Hauswein rot - Metzger	7,80	17,20	/	32,00
QbA, Cuvée, unkompliziert und leicht, trocken				
Rosé - Weingut Thorsten Krieger	7,50	16,60	/	25,40
fruchtig, spritzig, dabei elegant				
Blauer Portugieser - 4 Jahreszeiten Winzer	7,50	16,60	/	30,80
rot, D. Q., halbtrocken, fruchtbetont, geschmackvoll				

RHEINGAU

Riesling - Gutswein Wegeler	8,10	17,60	/	32,80
weiß, QbA, trocken				

FRANKEN

Silvaner - Dettelbacher Berg Rondell	8,10	17,60	/	32,80
weiß, trocken				

WEINSCHORLE

trocken oder lieblich

0,2 l/€ ... 0,5 l/€

5,30 ... 10,00

Akkoholfrei

Sauvignon Blanc - Seerbrich

7,30 ... 16,40 ... 25,10

weiß, trocken, frisch, fruchtig, elegant

als Weinschorle

5,30 ... 10,00

AUS DEM WEINKELLER

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

AUSTRALIEN

Shiraz Estate - Wakefield 8,10 ... 17,60 ... 26,80 /
rot, voller Körper, elegant mit
feinen Tanninen, trocken

ITALIEN

Brezza - Lungarotti 8,10 ... 17,60 ... 26,80 /
weiß, frisch, leicht moussierend,
trocken

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

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

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

Primitivo - i Muri 8,50 ... 18,20 ... 28,00 /
rot, Apulien, vollmundig, kräftig

FRANKREICH

Merlot „Rafale“ - Vignerons Catalan 7,90 ... 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.

JEDEN DIENSTAG:

2 HAXEN fest



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 KLASSEK

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!**



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 herzhafte 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:

