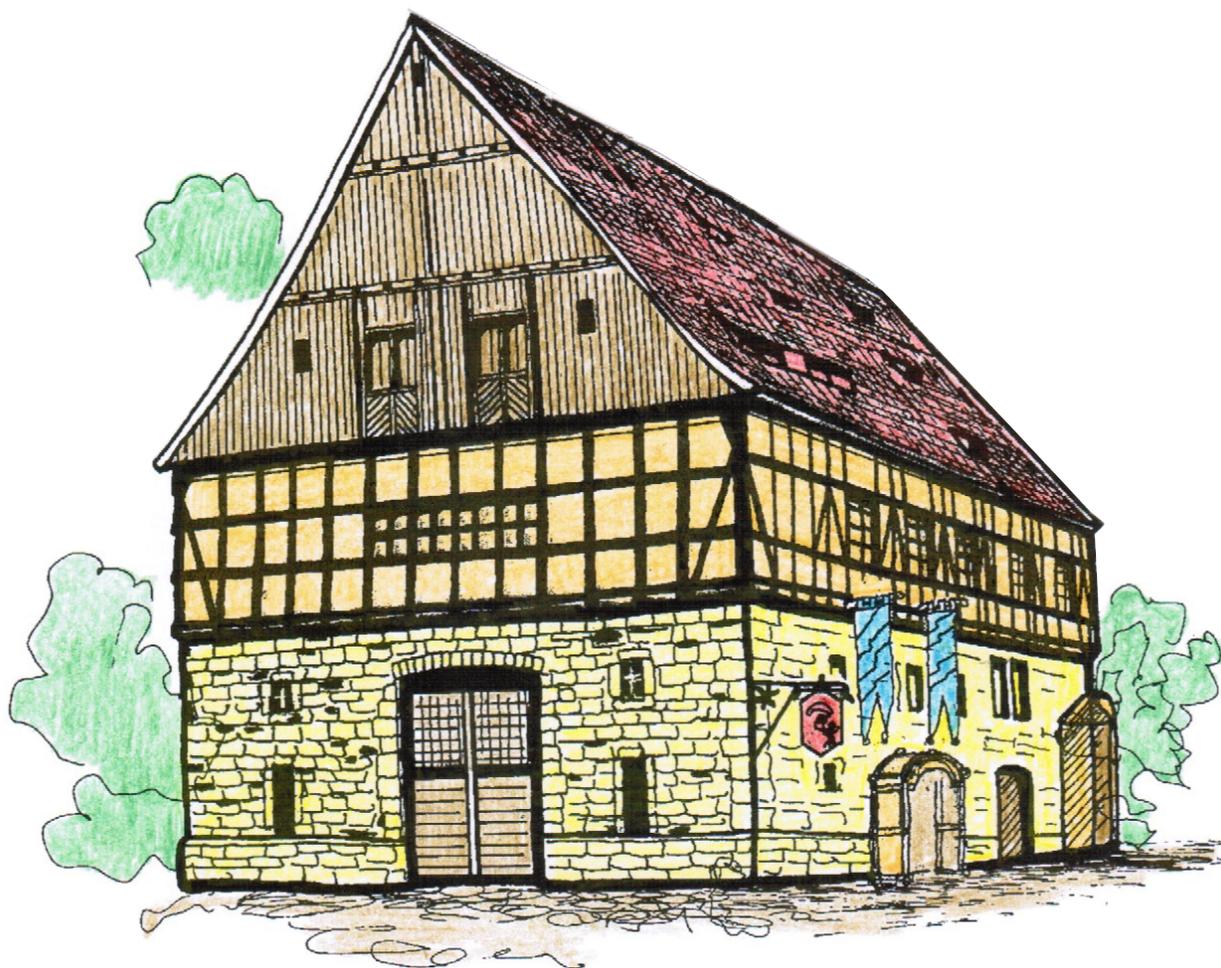


SPEISEKARTE

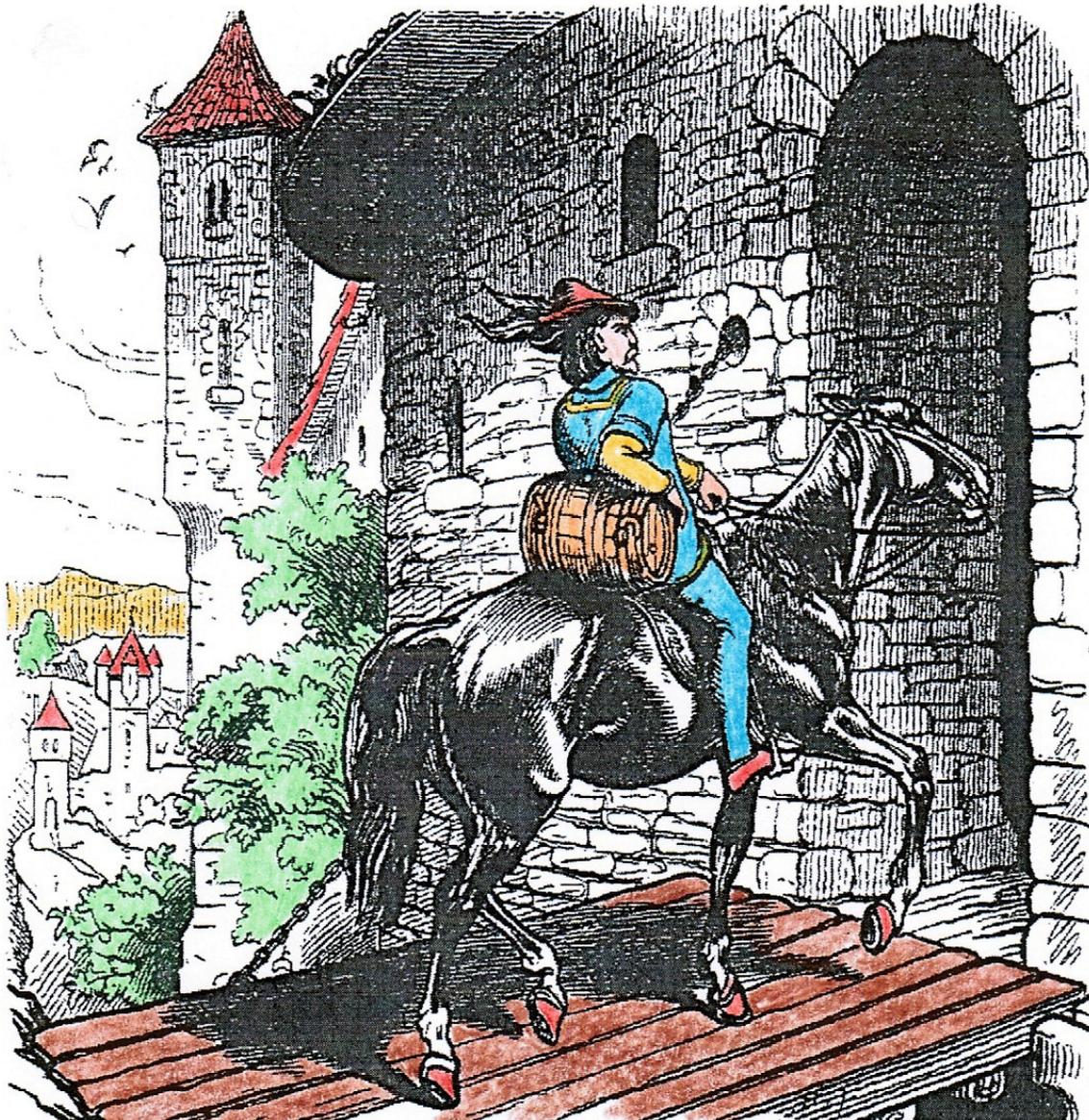


HERZLICH WILLKOMMEN!



Wir begrüßen Sie in unserem
Restaurant und wünschen Ihnen
angenehme und gesellige Stunden.
Viel Spaß und guten Appetit!

Der Burgherr Björn Teniuch
und das Team der Wetterburg



Die Burgküche empfiehlt

*Cremesüppchen vom Spargel
mit Sahnehaube
und gerösteten Mandeln*
6,90€

*Portion frischer deutscher Stangenspargel
(500g Rohgewicht)
mit Sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln*
24,50€

Dazu können sie wählen:

Paniertes Kalbsschnitzel
11,50€

Rinderfiletsteak 150g
16,00€

Waldecker Landluftschinken
10,50€



DIE BURGKÜCHE EMPFIEHLT



KÖSTLICHE VORSPEISEN



GAUKLERSPEISE

8,50€

Weinbergsschnecken in Tomaten-Kräuterragout,
mit Käse überbacken und Stangenweißbrot

Snails in tomato and herb ragout, gratinated
with cheese and white bread

D,G,N

RAFFINESSE

11,90€

Verschiedene Blattsalate mit Oliven-Balsamico Dressing,
Sonnenblumenkernen, Honigmelone und Stangenweißbrot

Various leaf salads with olive-balsamic dressing,
sunflower seeds, honeydew melon and
white bread

3,8,D,E,J,L,M

mit Garnelen
with prawns

22,90€

mit Rinderfiletstreifen
with beef fillet strips

23,90€

mit Schweinefiletstreifen
with pork fillet strips

19,90€

WILDE MARLIES

14,50€

Büffelmozzarella und Tomaten mit Olivenöl, Balsamico
und schwarzem Pfeffer mariniert dazu Stangenweißbrot

Buffalo mozzarella and tomatoes marinated with
olive oil, balsamic vinegar and black pepper, served
with white bread

3,8,D,L,G,M



WALDECKER KARTOFFELSUPPE 5,00€

mit Speck, Zwiebeln und
Gemüstreifen - auch vegetarisch möglich

Waldecker potato soup with bacon, onions
and vegetable strips

Also possible as veggie version

2,3,G,I,J



FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 5,00€

mit Käsecrouton

french onion soup with cheesy crouton

1

KNOBLAUCHSUPPE 5,00€

mit frischer Sahne

Garlic soup with fresh cream

D,G

RINDERKRAFTBRÜHE 5,00€

mit Eierstich, Lauch, Sellerie- und Möhrenstreifen

Beef broth with egg custard, leek, celery and
carrot strips

4,A,G,I

AUS DEM SUPPENTOPF



HEIMISCH & HERZHAFT



WALDECKER FÜRSTENTOPF 23,90€

Schweinefiletstreifen und Rinderzunge in
Tomaten-Kräutersauce mit frischen Champignons,
serviert mit Röstitalern und Salaten der Jahreszeit

Pork fillet strips and beef tongue in tomato-herb
sauce with fresh mushrooms, served with hash
browns and seasonal salads

3,8,G,J,M



WETTERBURGER GEHEIMNIS 28,50€

Rinderfiletspitzen in Sauerrahm-Senfsauce mit
Butterspätzle und gemischtem Salat

Beef fillet tips in sour cream mustard sauce with
buttered spaetzle and mixed salad

3,8,G,I,J,M

WEGELAGERER 23,50€

Gebratene Pouladenbrust mit feinem
Wurzelwerk in Rotweinsauce serviert mit Röstitalern

chicken breast with fine roots in red wine sauce
served with hash browns

3,8,G,I

FILET FRANKENBERG

22,90€

Medallions vom Schweinefilet auf
Champignon-Lauchgemüse an
Tomatenragout, serviert mit Pommes frites

Medallions of pork fillet on mushroom
and leek vegetables with tomato ragout,
served with French fries

G



GALGENHUMOR

28,90€

Kalbsschnitzel aus der Oberschale gefüllt mit
Metzgerschinken und Emmentaler, serviert
mit Pommes frites und Salaten der Jahreszeit

Veal schnitzel filled with butcher's ham
and Emmental cheese, served with French fries
and seasonal salads

2,3,5,8,A,D,G,M

MINNA VON CANSTEIN

27,90€

Zwei panierte Kalbsschnitzel aus der Oberschale
mit Pommes frites, Salaten der Jahreszeit und Preiselbeeren

Two breaded veal schnitzels with French
fries, seasonal salads and cranberries

3,8,A,D,G,M

KLASSIKIER DES ADELS



FÜR GENIESSER



GRAF PHILIPP

31,90€

Rumpsteak vom argentinischen Rind mit Senf-Zwiebel-Kruste, Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Salaten der Jahreszeit

Rump steak from Argentine beef with a mustard-onion crust, red wine jus, served with fried Potatoes and seasonal salads

3,8,ADGM

WESTHEIMER BURGRIEDEN

38,50€

Rinderfiletsteak vom argentinischen Rind mit schwarzem Pfefferschrot in Cognacrahm, Kroketten und Salatteller

Argentinian beef fillet steak with ground black pepper in cognac cream, croquettes and salad plate

3,8,D,G,J,M

BARON PADBERG

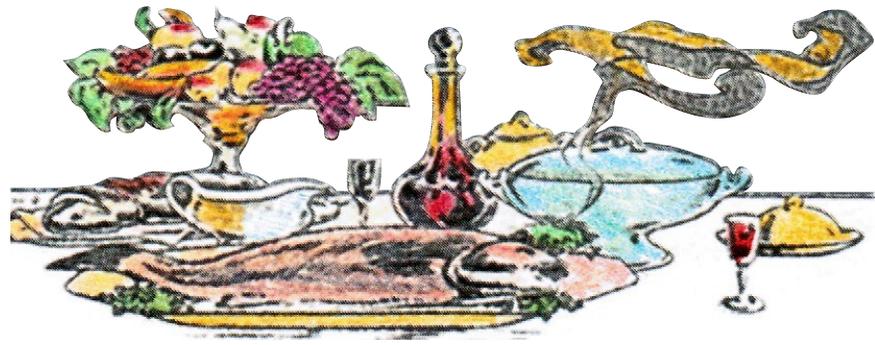
25,80€

Lammhufsteaks mit pikanter Kräutersauce, Prinzessbohnen im Speckmantel und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Lamb rump steaks with spicy herb sauce, princess beans wrapped in bacon and baked potatoes with sour cream

2,3,G





FORELLE MÜHLENBACH

25,90€

Forelle in Mandelkruste an Weinkraut und Burgkartoffeln

Trout in an almond crust with vine cabbage
and castle potatoes

C,D,G,H

ADELGRUND

25,70€

6 Riesengarnelen in Kräuterbutter, mit einem Hauch von
Knoblauch gebraten, Salatgarnitur und Stangenweißbrot

6 king prawns fried in herb butter,
with a touch of garlic, salad garnish and
white bread

3,8,D,E,G,J

FISCHSPEZIALITÄTEN



GUTES AUS DEM GARTEN



WETTERBURGER KLOSTERTELLER 16,90€

Frische Champignons in Kräutersahnesauce auf
Kartoffelrösti mit Höhlenkäse
überbacken, serviert mit Salaten der Jahreszeit

Fresh mushrooms in herb cream sauce on hash
browns with cave cheese gratin,
served with seasonal salads

3,8,G,J,M (vegetarisch)

PRINZESSIN EMMA ZU WALDECK 18,90€

Gnocchi in Kräuterbutter geschwenkt mit frischer
Paprika und Zucchini, serviert mit Salaten der Jahreszeit

Gnocchi tossed in herb butter with fresh peppers
and zucchini, served with seasonal salads

3,8,D,G,J (vegan)



TAUSCHHANDEL

Beilagenänderungen	0,50€
Änderung auf Bratkartoffeln	4,00€

BRUMMBÄR

7,50€

Vier kleine Rostbratwürstchen mit Pommes frites

Four small grilled sausages with French fries

5JJ



KASPERLE

7,50€

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites

Small pork schnitzel with French fries

A,D,G

RITTER KUNIBERT

9,50€

Schweinefiletstreifen in
Champignonsahnesauce mit Pommes frites

Pork fillet strips in mushroom cream
sauce with French fries

G

NÄHKÄSTCHEN

5,90€

Große Portion Spätzle mit Tomatensauce

Large portion of spaetzle with tomato sauce

A,D,G

TAUZIEHER

7,50€

Vier Fischstäbchen mit Pommes frites

Four fish fingers with French fries

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE



HABEN SIE NOCH WÜNSCHE?



EXTRAPORTIONEN

Bratkartoffeln	4,00€
Kroketten	3,80€ ^D
Pommes	4,00€
Röstitaler	4,00€
Speckbohnen	3,50€ ^{2,3,G}
Champignons	4,80€
Folienkartoffel mit Sauerrahm	3,50€ ^G
Beilagensalat	4,50€ ^{3,8,G,J,M}

EXTRAPORTION SAUCE

Champignonsauce	3,60€ ^{G,I}
Pfefferrahmsauce	3,50€ ^G



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| A) glutenhaltig | 1) mit Farbstoff |
| B) enthält Krebstiere | 2) mit Konservierungsstoff |
| C) enthält Eier | 3) mit Antioxidationsmittel |
| D) enthält Fisch | 4) mit Geschmacksverstärker |
| E) enthält Erdnüsse | 5) mit Phosphat |
| F) enthält Soja | 6) mit Süßungsmittel |
| G) enthält Milch | 7) gewachst |
| H) enthält Schalenfrüchte | 8) geschwefelt |
| I) enthält Sellerie | 9) geschwärzt |
| J) enthält Senf | 10) koffeinhaltig |
| K) enthält Sesamsamen | 11) Aspartam-Phenylalaninquelle |
| L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite | 12) chininhaltig |
| M) enthält Lupinen | |
| N) enthält Weichtiere | |

BIERE		0,33L	0,3L	0,5L
Warburger Pils	vom Fass		3,00€	5,00€
Warburger Urtyp	vom Fass		3,40€	5,70€
Warburger Pils	alkoholfrei	3,30€		
Warburger Landradler		3,30€		
Warburger Radler	alkoholfrei	3,30€		
Franziskaner Hefeweizen				5,40€
Warburger Hefeweizen	alkoholfrei			4,90€

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem Bierspecial vom Fass!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	0,33L	0,4L	0,75L
Waldecker Gourmet		3,60€	7,90€
Waldecker Gourmet still		3,60€	7,90€
Warburger Kohlscheinbrause Zitrone ₃	3,50€		
Warburger Kohlscheinbrause Orange ₃	3,50€		
Warburger Kohlscheinbrause Cola-Mix _{1,3,6,10}	3,50€		
Schinkels Wiz-Limo Cola _{1,5,10}	3,90€		
Schinkels Honiglimonade	3,70€		
Schweppes Wild Berry		4,40€	
Schweppes Bitter Lemon _{4,6,11,12}		4,40€	
Schweppes Ginger Ale ₁		4,40€	
Schweppes Tonic Water ₁₂		4,40€	



SÄFTE	0,4L
Ulotts Apfelsaft naturtrüb	4,10€
Ulotts Birnen- & Apfelsaft naturtrüb	4,10€
Gerths Fruchtsäfte Kirschnektar	4,10€
Gerths Fruchtsäfte Bananennektar	4,20€
Gerths Fruchtsäfte Orangensaft	4,50€
Gerths Fruchtsäfte Traubensaft	4,30€
Maracujanektar	4,40€
Jeder Saft kann auch als Schorle bestellt werden (im Verhältnis 50/50)	+0,50€

GETRÄNKEAUSWAHL



AUS UNSEREM WEINKELLER



MÜLLER-THURGAU

Weingut Köster-Wolf Müller Thurgau lieblich ist ein Familien-Weingut aus Albig. Sie erleben einen leichten blumigen Wein mit milder Säure.

Glas	0,2l	5,30€
Flasche	1,0l	24,50€

WINZER VIER JAHRESZEITEN SILVANER ₈

Winzer Vier Jahreszeiten Silvaner halbtrocken ist ein deutscher Qualitätswein. Er enthält ein angenehmes Süße-Frucht-Spiel mit moderater Säure.

Glas	0,2l	5,40€
Flasche	1,0l	25,00€

DR. PAULY RIESLING

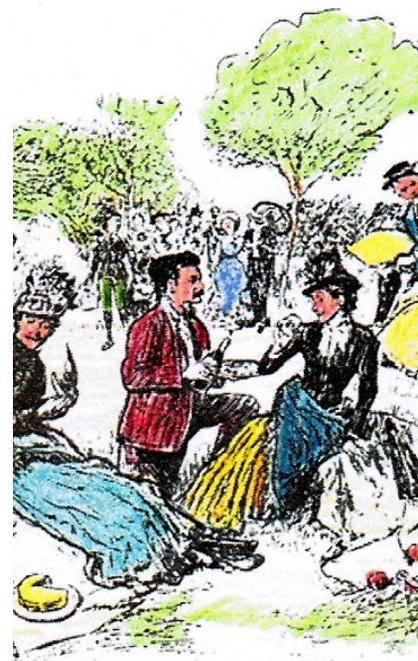
Weingut Dr. Pauly-Burgweiler Riesling trocken.
Ein Traditionsunternehmen aus dem Bereich Bernkastel Cues.
Hier befinden sich Tonschieferverwitterungsböden, auf denen körperreiche, kräftige und edle Rieslingweine reifen.

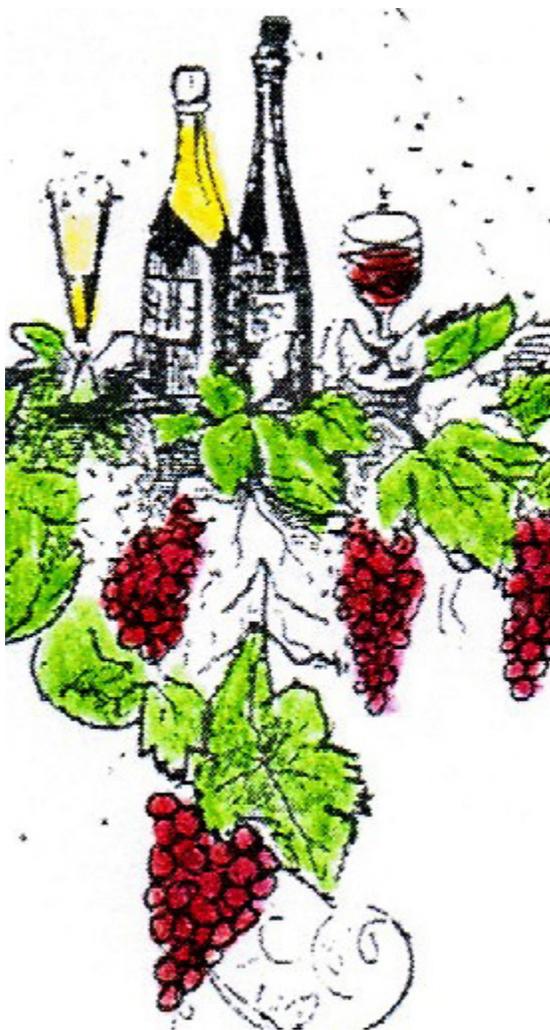
Glas	0,2l	5,80€
Flasche	1,0l	25,00€

GRAUER BURGUNDER ₈

Winzer Vier Jahreszeiten Grauer Burgunder trocken aus Bad Dürkheim. Ein frischer fruchtiger Weißwein mit einer zarten Säure.

Glas	0,2l	5,60€
Flasche	1,0l	25,00€





HEROLDSREBE

Winzer Vier Jahreszeiten Heroldrebe Rosé lieblich ist fruchtig und pikant, aber mild im Geschmack.

Glas	0,2l	5,90€
Flasche	0,75l	21,00€

BLAUER PORTUGIESER₈

Winzer Vier Jahreszeiten Portugieser Weißherbst trocken ist ein feifruchtiger Rosé-Wein mit leichter Himbeernote in der Nase

Glas	0,2l	5,50€
Flasche	1,0l	25,50€

PRIMITIVO ROSATO

Der Primitivo Rosato vom Weingut La Siluetta aus Ampulien ist ein zartfruchtiger, sehr angenehm weicher und frischer Roséwein. Geruch und Geschmack erinnern an Erdbeeren und Himbeeren.

Glas	0,2l	6,50€
Flasche	0,75l	25,90€

HAUSMARKE

Winzer Vier Jahreszeiten Hausmarke Rotwein Cuveé lieblich hat eine leuchtend rote Farbe, einen delikaten Duft und ist rund und geschmeidig im Abgang.

Glas	0,2l	5,60€
Flasche	1,0l	25,50€



AUS UNSEREM WEINKELLER



AUS UNSEREM WEINKELLER



MUNDLSHEIMER TROLLINGER

Mundelsheimer Trollinger halbtrocken: An der Mundelsheimer Neckarschleife wachsen die hervorragenden Trollinger und Lemberger Weine, vollmundig und gehaltvoll.

Glas	0,2l	5,30€
Flasche	1,0l	24,90€

MERLOT

Der Merlot Rotwein trocken ist eine Rebe des Bordeaux und gehört zur Familie der Cabernets. Er ist ein leichter Wein für alle Tage.

Glas	0,2l	5,30€
Flasche	1,0l	25,00€



BISCHOFFINGER SPÄTBURGUNDER

Bischoffinger Spätburgunder Rotwein trocken kommt aus dem Bereich Kaiserstuhl. Dieser Rotwein hat eine granatrote Farbe und es begleiten uns am Gaumen frische, rote Früchte.

Glas	0,2l	5,70€
Flasche	1,0l	27,00€

PRIMITIVO CANTATA

Dieser Rotwein aus dem Süden Italiens hat einen intensiven, vollmundigen Geschmack und eine tiefdunkle Farbe.

Glas	0,2l	6,20€
Flasche	0,75l	23,90€



LONGDRINKS

0,2L

Bacardi Razz	5,50€
Gin Tonic ₁	8,00€
Brugal Ron Anejo Superior Cola ₁₀	5,50€
Jack Daniels Cola ₁₀	5,50€
Vodka Lemon _{4,6,11,12}	5,50€

SPIRITUOSEN

2CL 4CL

Baileys ₁	3,00€	
Burggeist	2,50€	
Don Papa Baroko		7,90€
Grappa	2,90€	
Grüner Arolser _H	2,70€	
Grüner Hof Williams Birne	3,00€	
Grüner Hof Marille	3,00€	
Grüner Hof Nussler	3,00€	
Hine Rare Cognac VSPO		8,90€
Jack Daniels		5,50€
Johnnie Walker Red Label		4,90€
Jubiläumstrunk	2,80€	
Malteser	2,80€	
Oban Highland 14 years		8,90€
Ouzo 12 Gold	2,80€	
Ramazotti	2,80€	
Sambuca	2,80€	
Sky Vodka		4,00€
St. Alberts Dry Gin		8,90€
Waldecker Tropfen _H	2,80€	



FÜR EINEN NETTEN ABEND



FEIERN SIE MIT UNS!

Sie planen eine Veranstaltung? Wir bieten Ihnen die perfekte Location für jede Feierlichkeit. Für mehr Informationen sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.



GENIESSEN SIE DIE ZEIT!