

SPEISEKARTE



LIEBE GÄSTE...



Wir heißen Sie ganz herzlich willkommen in unserem Restaurant, wo wir stolz auf unsere Wurzeln und die Vielfalt der regionalen Küche sind. Bei uns stehen Frische, Qualität und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt. Unsere Speisekarte ist ein Spiegelbild der Jahreszeiten und bietet Ihnen eine Auswahl an Gerichten, die mit lokalen Zutaten zubereitet werden, die gerade Saison haben. Von knusprigem Gemüse aus dem umliegenden Bauernmarkt bis hin zu zartem Fleisch vom benachbarten Bauernhof – jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte und bringt den unverwechselbaren Geschmack unserer Region auf Ihren Teller. Tauchen Sie ein in eine kulinarische Reise durch unsere Heimat und lassen Sie sich von der Vielfalt und Frische unserer Spezialitäten begeistern.

**Ein unvergessliches Genusserlebnis wünscht Ihnen
der Burgherr und das Team der Wetterburg!**

KURZE INFO ZUR KÜCHE

Alle Gerichte werden bei uns sehr frisch zubereitet. Das bedeutet unter Anderem,

- dass für jedes Gericht das Fleisch frisch geschnitten wird, um Zersetzungsprozesse zu verlangsamen, was in der heutigen Gastronomie nicht mehr unbedingt üblich ist
- dass für jedes Gericht alle Saucen auf Basis einer Grundsauce frisch angesetzt werden
- dass jeder angemachte Salat mehrfach pro Woche von Hand gekocht, geschnitten und eingelegt wird
- dass auch unsere Salatdressings, sowie der Sauerrahm hausgemacht sind
- dass viel Arbeit und Herzblut in jedem einzelnen Gericht steckt, das unsere Küche verlässt

Auf Grund des Aufwands einer so frischen Küche, kann es manchmal zu Wartezeiten kommen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

HIER EIN PAAR BEISPIELE FÜR DIE HERKUNFT UNSERER ZUTATEN:

Wurstwaren vom Metzger um die Ecke

Unseren Aufschnitt, Schinken und auch Wild beziehen wir von der **Fleischerei Kesting** aus Twiste.

Kartoffeln von nebenan

Die Kartoffeln, die Sie essen, wachsen in unmittelbarer Nähe zur Wetterburg. Wenn Sie in unserem Museum aus dem Fenster schauen, können Sie beobachten, wie **Kartoffelbauer Ottos** Kartoffeln wachsen.

Eier von Reuschels

Unsere Eier beziehen wir immer vom regionalen **Hühnerhof Reuschel** in Mengeringhausen.



Brot aus Alraft

Die Backwaren, mit denen wir arbeiten, erhalten wir von der **Bäckerei Plücker** in Alraft.

Bier und Getränke

Ganz in der Nähe der Wetterburg befindet sich die **Brauerei der Familie Kohlschein**, wo wir zum einen unser Bier, aber auch einige unserer Limonaden erwerben.

Nicht nur die süßen Getränke kommen aus der Nähe, auch unser Wasser beziehen wir vom **Quellbrunnen in Volkmarsen**.



DIE BURGKÜCHE EMPFIEHLT





WILDE MARLIES

14,90

feinster Büffelmozzarella und saftige Tomaten an Rucola mariniert mit frischem Pfeffer, Olivenöl und hausgemachtem Balsamicodressing

finest buffalo mozzarella, juicy tomatoes and rocket, marinated with fresh pepper, olive oil and homemade balsamic dressing

TWISTETALER CARPACCIO

16,50

ein Carpaccio der anderen Art. Fein aufgeschnittene Stracke-Wurst, verfeinert mit Gewürzgurken, Walnüssen Parmesan, Rucola, und einem hausgemachten Senfdressing, serviert mit geröstetem Graubrot

a special kind of carpaccio, finely sliced smoked sausage, refined with cucumber, walnuts parmesan, arugula and a homemade mustard dressing, served with roasted bread



KÖSTLICHE VORSPEISEN

GUTES AUS DEM SUPPENTOPF



MARKTSCHREIER

5,80

eine Knoblauchsuppe mit frischer Sahne, die es in sich hat

an intense Garlic soup with fresh cream

WALDECKER KARTOFFELSUPPE

5,80

eine cremige Kartoffelsuppe, verfeinert mit Gemüsestreifen

a creamy potato soup, refined with vegetable strips

FEUERSBRUNST

5,90

unsere feurige Gulaschsuppe ist die perfekte Vorspeise für kalte, regnerische Tage. Danach friert niemand mehr

our fiery goulash soup is the perfect starter for cold, rainy days. After that, no one will feel cold anymore



WESTHEIMER BURGFRIEDEN

34,90

ein exquisites Rinderfiletsteak vom argentinischen Rind (ca 220g), mariniert mit grobem schwarzen Pfeffer in einer Cognacrahmsauce. Dazu reichen wir goldbraune Krokette, die dem Gericht eine perfekte, knusprige Ergänzung bieten

an exquisite Argentine beef fillet steak, marinated with coarse black pepper in a cognac cream sauce. We serve it with golden brown croquettes, which offer the perfect, crunchy complement to the dish



GESPENSTERGEFLÜSTER

22,90

drei Schweinefiletmedallions auf einer pikanten Zwiebel-Paprika-Tomatensauce, dazu reichen wir goldgelbe Pommes frites

three pork fillet medallions on a spicy onion-paprika-tomato sauce, served with golden brown French fries

RATSHERRENPFANNE

26,90

eine Medaillonauswahl vom Rind, Schwein und Hähnchen in hauseigener Pfeffersauce, serviert mit Brokkoliröschen und handgemachten Bratkartoffeln

a fillet selection of beef, pork and chicken in homemade pepper sauce, served with broccoli florets and handmade fried potatoes



FÜR GENIESSER

KLASSIKER DES ADELS



RAUBRITTERTOAST

18,50

knusprig geröstetes Mischbrot mit einer Schicht Senf bestrichen, darauf ein zart geklopftes, saftiges Schnitzel getopped mit Röstzwiebeln und krossem Bacon-Chip, dazu eine Variation an Blattsalaten

crispy toasted bread, spreaded with a layer of mustard on top, then add a delicately pounded, juicy schnitzel with a topping of roasted onions and a crispy bacon chip, served with mixed leaf salads



STOLZE ISOLDE

26,90

eine mit Honig glasierte Baberie Entenbrust, dazu reichen wir feinste Zuckerschoten und knusprige Röstitaler

a honey-glazed Baberie duck breast, served with the finest sugar snap and crispy röstitaler

HENKERSMAHLZEIT

33,90

ein saftiges argentinisches Rumpsteak (ca 220g), gekrönt mit Schmorzwiebeln und unserer hauseigenen Kräuterbutter. Dazu servieren wir knackige Bohnenbündchen und eine köstliche Folienkartoffel von Bauer Ottos Feld, verfeinert mit unserem hausgemachten Sauerrahm

a juicy Argentinian rump steak, topped with braised onions and our own herb butter. We serve it with crunchy bean bunches and a delicious baked potato from farmer Otto's field, refined with our homemade sour cream

WETTERBURGER GEHEIMNIS

25,90

saftige Rinderstreifen, verfeinert mit gekochtem Metzgerschinken, Champignons und sauren Gurken in einer hausgemachten Senfsauce, dazu servieren wir feinste Butterspätzle

juicy strips of beef, refined with cooked butchers ham, champignons and pickles in a homemade mustard sauce, served with the finest butter spaetzle



WETTERBURGER VERLOBUNG

22,00

zarte Schweinefiletstreifen, die in einer cremigen, selbstkreierten Rahmsauce mit aromatischen Champignons verfeinert werden. Dazu reichen wir goldbraune, knusprige Röstitaler, die perfekt zum herzhaften Geschmack des Fleisches passen

tender pork fillet strips in a self created cream sauce refined with aromatic mushrooms. We serve this with golden brown, crispy hash browns that go perfect with the savory taste of the meat

BARON PADBERG

26,00

zart geschmorte Tranchen von der Lammkeule, kombiniert mit einer aromatischen Rotweinsauce aus eigener Herstellung. Dazu servieren wir knackige Speckbohnen, die für einen herzhaften Akzent sorgen. Als Beilage gibt es goldbraune Bratkartoffeln

tenderly braised tranches from the leg of lamb, combined with an aromatic red wine sauce from our own production. We serve it with crunchy bacon beans, which provide a savory accent. As a side dish, there are golden-brown fried potatoes



HEIMISCH & HERZHAFT

GUTES AUS DEM GARTEN



WETTERBURGER KLOSTERTELLER

17,90

Butterspätzle mit frische Champignons in einer hausgemachten Kräutersahnesauce, gratiniert mit einem würzigen Käse

Butterspätzle with fresh mushrooms gently cooked in a homemade herb cream sauce, gratinated with a spicy cheese

ARMER RITTER

17,90

Baguettescheiben in Eihülle gebraten, belegt mit frischen Tomaten, Schafskäse, gerösteten Kernen, mariniert mit Balsamico und Olivenöl

Baguette slices fried in egg, topped with fresh tomatoes, sheep's cheese and roasted seeds, marinated with balsamic and olive oil





LÜBECKER HANSETELLER

25,90

eine ganze Nordseescholle, praktisch grätenfrei, perfekt gebraten und mit knusprigen Speckstreifen veredelt. Dazu servieren wir Ihnen gebratene Burgkartoffeln, die außen knusprig und innen wunderbar weich sind

a plaice fillet, practically boneless, perfectly fried and finished with crispy strips of bacon. We serve you fried castle potatoes, which are crispy on the outside and wonderfully soft on the inside

ADELGRUND

26,90

sechs Black Tiger Garnelen aus Wildfang in einer leichten Weißweinbutter mit einer Garnitur aus Blattsalaten, dazu reichen wir Stangenweißbrot

six wild-caught black tiger pawns in a light white wine butter with a garnish of leaf salad, served with baguette slices



FISCHSPEZIALITÄTEN

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE



RITTER KUNIBERT

9,50

Schweinefiletstreifen in Champignonsahnesauce mit Pommes frites

pork fillet strips in mushroom cream sauce with French fries

BRUMMBÄR

7,50

vier kleine Rostbratwürstchen mit Pommes frites

four small grilled sausages with French fries

KASPERLE

7,50

kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites

small pork schnitzel with French fries



TAUZIEHER

7,50

vier Fischstäbchen mit Pommes frites

four fish fingers with French fries

NÄHKÄSTCHEN

5,90

große Portion Linguine mit Tomatensauce

large portion of linguine with tomato sauce

EXTRAPORTIONEN

Beilagensalat	4,50
Bratkartoffeln	5,00
Kroketten	3,80
Pommes	4,00
Röstitaler	4,00
Speckbohnen	3,50
Champignons	4,80
Bokkoloröschen	3,50
Zuckerschoten	4,00
Folienkartoffel mit Sauerrahm	3,50

ETWAS MEHR FLEISCH

(nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)

Rinderfilet 50g	5,00
Roastbeef 50g	4,70
Schweinefilet 50g	3,00

EXTRAPORTION SAUCE

Champignonsauce	3,60
Pfefferrahmsauce	3,50
Tomatensauce	3,50

TAUSCHHANDEL

Änderung auf Bratkartoffeln	2,00
-----------------------------	------



HABEN SIE NOCH WÜNSCHE?

GETRÄNKEAUSWAHL



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,33L 0,4L 0,75L

Waldecker Gourmet		3,60	7,90
Waldecker Gourmet still		3,60	7,90
Warburger Kohlscheinbrause Zitrone	3,70		
Warburger Kohlscheinbrause Orange	3,70		
Warburger Kohlscheinbrause Cola-Mix	3,70		
Caluna Cola	3,90		
LimoNAHde Cola Zero	3,90		
Schweppes Wild Berry		4,40	
Schweppes Bitter Lemon		4,40	
Schweppes Ginger Ale		4,40	
Schweppes Tonic Water		4,40	

SÄFTE

0,4L

Becker's Bester Apfelsaft naturtrüb	4,10
Becker's Bester Kirschnektar	4,10
Becker's Bester Bananennektar	4,20
Becker's Bester Orangensaft	4,50
Becker's Bester Traubensaft	4,30
Becker's Bester Maracujanektar	4,40
Jeder Saft kann auch als Schorle bestellt werden	

BIERE

0,33L 0,3L 0,5L

Warburger Pils	vom Fass		3,40	5,70
Warburger Urtyp	vom Fass		3,80	6,30
Warburger Pils	alkoholfrei	3,70		
Warburger Landradler		3,70		
Warburger Radler	alkoholfrei	3,70		
Warburger Hefeweizen				5,40
Warburger Hefeweizen	alkoholfrei			5,30

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem Bierspecial vom Fass!

LONGDRINKS

Bacardi Razz	5,50
Gin Tonic	8,00
Brugal Ron Anejo Superior Cola	5,50
Jack Daniels Cola	5,50
Vodka Lemon	5,50

0,2L



SPIRITUOSEN

	2CL	4CL
Baileys	3,00	
Burggeist	2,50	
Don Papa Baroko		7,90
Grappa	2,90	
Grüner Arolser	2,70	
Grüner Hof Williams Birne	3,00	
Grüner Hof Marille	3,00	
Grüner Hof Nussler	3,00	
Hine Rare Cognac VSOP		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	2,80	



FÜR EINEN NETTEN ABEND

GUTES AUS DEM WEINKELLER



DR. PAULY RIESLING TROCKEN

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

Anbaugebiet Mosel

Glas	0,2l	6,00€
Flasche	1,0l	28,50€

GRAUER BURGUNDER TROCKEN

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

Anbaugebiet Pfalz

Glas	0,2l	5,90€
Flasche	1,0l	28,00€

NOVIZE HALBTROCKEN

Weingut Behringer aus Abtswind „Novize“ ist ein halbtrockener Weißwein Cuveé mit einer leichten Muskatnote.

Anbaugebiet Franken

Glas	0,2l	6,90€
Flasche	0,75l	26,50€

MÜLLER THURGAU LIEBLICH

Weingut Köster-Wolf Müller Thurgau lieblich. Ein Familien-Weingut aus Albig. Ein leichter blumiger Wein mit milder Säure

Anbaugebiet Rheinhessen

Glas	0,2l	5,80€
Flasche	1,0l	26,50€

„VINAS“ CUVEÉ HALBTROCKEN

Ein feinfruchtiger Rosé-Wein mit leichter Himbeernote in der Nase aus der Bergsträsser Winzergenossenschaft Heppenheim.

Anbaugebiet Hessische Bergstraße

Glas	0,2l	6,90€
Flasche	0,75l	26,50€

BISCHOFFINGER SPÄTBURGUNDER TROCKEN

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

Anbaugebiet Baden

Glas	0,2l	5,90€
Flasche	1,0l	28,50€

MERLOT TROCKEN

Merlot Rotwein trocken ist eine Rebe des Bordeaux und gehört zur Familie der Cabernets. Ein leichter Rotwein für alle Tage.

Anbaugebiet Frankreich

Glas	0,2l	5,60€
Flasche	0,75l	26,50€



TROLLINGER HALBTROCKEN

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

Anbaugebiet Württemberg

Glas	0,2l	5,90€
Flasche	1,0l	27,90€

ALBIGER PORTUGIESER LIEBLICH

Dieser liebliche Rotwein kommt aus dem Weingut Köster-Wolf in Albig. Er hat eine leuchtend rote Farbe, einen delikaten Duft und ist rund und geschmeidig im Abgang.

Anbaugebiet Rheinhessen

Glas	0,2l	6,00€
Flasche	1,0l	28,50€



GUTES AUS DEM WEINKELLER

FEIERN SIE MIT UNS!

Sie planen eine Veranstaltung? Wir bieten Ihnen die perfekte Location für jede Feierlichkeit. Für mehr Informationen nehmen Sie sich gerne eine unserer Broschüren mit oder sprechen unser Servicepersonal an.



GENIESSEN SIE DIE ZEIT!