

*Herzlich willkommen
im Café Wildau, Hotel & Restaurant am Werbellinsee.*

*Wir wünschen Ihnen einige genussvolle und erholsame
Stunden in unserem Haus.*

*Unsere Köche
verwöhnen Sie mit feinen regionalen Speisen und erlesenen
Kreationen der mediterranen Küche.
Frische Produkte und heimisches Wild aus den umliegenden Wäldern
setzen in unserer vielseitigen Speisekarte ganz besondere Akzente.
Bitte beachten Sie auch unsere Empfehlungen.*

*Wir halten eine Speisekarte mit
allen Allergenen und Zusatzstoffen
für Sie bereit.
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.*

*„Keine Liebe ist aufrichtiger
als die Liebe zum Essen.“*

(Shaw, Georg Bernard)

ALLERGENKENNZEICHNUNG

Liebe Gäste,

fortfolgend verwenden wir folgende Buchstaben für die Allergenausweisung:

A: Allergen Gluten

Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, Kamut, Triticale (Hybride aus Weizen und Roggen).

B: Krebstiere und Erzeugnisse:

Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Shrimps, Scampi, Seespinne

C: Allergen Ei

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse. Hühnereier, auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube, Strauss.

D: Allergen Fisch

Bezeichnungen für Fisch und Fischerzeugnisse. Alle Sorten Fisch: roh, zubereitet und als Konserve, Kaviar, Rogen.

E: Allergen Erdnüsse

Bezeichnungen für Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse. Erdnussöl (auch als Frittierfett), Erdnussbutter.

F: Allergen Soja

Sojabohnen, Sojamehl, Sojagriess, Sojamilch, Sojadesserts, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojalecithin, Sojaiweiss, Tofu, Miso, Tempeh, Sojasprossen.

G: Milch und Laktose

Milch von Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose.

H: Allergen Schalenfrüchte

Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Kaschu- (Cashew-), Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-/Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

L: Allergen Sellerie

Sellerieknolle, Selleriesaat, Stangen- oder Bleichsellerie, Gemüsesäfte mit Sellerie, Selleriesalz und daraus gewonnene Erzeugnisse.

M: Allergen Senf

Senfsaat, Mostrich / Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und Senfblüten und daraus gewonnene Erzeugnisse.

N: Allergen Sesam

Bezeichnungen für Sesam und Sesamprodukte: Sesamsaat, -öl, -pasten (Tahin), -butter, -mehl, -salz (Gomasio)

O: Sulfite

SO₂ und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l. Wein (geschwefelt), Alkohol, Trockenfrüchte.

P: Allergen Lupinen

Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß (Lupinen) in Backwaren und vegetarischem Fleischersatz, Lupinensprossen.

R: Allergen Weichtiere

Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Jakobsmuscheln, Austern), Schnecken, Kopffüßer (Tintenfische), Kraken.

VORSPEISEN

Kürbis-Kartoffel-Rösti
*mit regionalem Schinken , Chilischmand
und marinierten Blattsalaten*
10,00 €

SUPPEN

Kürbis-Ingwer-Süppchen
mit gerösteten Kürbiskernen
5,00 €

Wildkraftbrühe
*mit Pfannekuchenstreifen
und feinem Gemüse*
6,00 €

SALATE

Es erwarten Sie knackige, marktfrische Blattsalate
bestehend aus
Rucola, Chicorée, Lollo Rosso, Lollo Bionda, Radicchio, Frisée &
Cherrytomaten.

Unsere Salate werden mit Balsamico- Walnussdressing sowie frischem
Baguette serviert und können, ob klein oder groß, mit verschiedenen
Extras arrangiert werden.

Kleiner bunter Blattsalat	6,00 €
Großer bunter Blattsalat	8,00 €

Unsere Salatarrangements

- mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stück)	+ 12,00 €
- mit gebratener Wachtelbrust (5 Stück)	+ 10,00 €
- mit gegrilltem Rumpsteak (200g)	+ 15,00 €
- mit Schnitzel „Wiener Art“	+ 7,00 €
- mit gebratener Hähnchenleber (180 g)	+ 6,00 €
- mit gebratenen Zanderfilet (170g)	+ 10,00 €

HAUPTGERICHTE

Grimnitzer Wildschweinbraten
an Apfelrotkohl & Petersilien-Kartoffeln
19,00 €

Gebratenes Zanderfilet
mit Kartoffel-Wurzelgemüse-Ragout & Meerrettichsoße
19,00 €

Schnitzel „Wiener Art“
mit Bratkartoffeln & buntem Salat
15,00 €

Gebratene Hähnchenleber
mit geschmorten Zwiebeln, gegrillten Äpfeln & Kartoffelpüree
14,00 €

Argentinisches Rumpsteak vom Grill
an Süßkartoffel Fritten & Kürbis-Pfannen-Gemüse
24,00 €

Selleriemedallions
mit Kartoffelkräuterstampf
an Gemüse-Chips & Marillen-Orangen-Chutney
13,00 €

Tagliatelle in Tomatensauce
mit Parmesan
8,00 €

DESSERT & KÄSE

Crème Brûlée

mit Pflaumen

6,00 €

Käseauswahl

mit Feigensenf, Trauben, Walnüssen & Baguette

9,00 €

Altbayrischer Apfelstrudel

der Klassiker mit cremiger Vanillesauce, Vanilleeis

und geschlagener Sahne

6,00 €

Eis und Waffel

Raffinierte Kombination aus Bourbon-Vanilleeis, heißem Kirschragout

und gebackener Belgischer Waffel

6,00 €

Fragen Sie das Servicepersonal

nach unserer Eisauswahl

KINDERGERICHTE

•bitte nur für Kinder•

Gebratener Zander
mit Gemüse und Kartoffelpüree
9,00 €

Kleines Schnitzel
mit Gemüse und Pommes Frites
7,00 €

Königsberger Klopse
mit Kartoffeln und Salat
6,00 €

Penne
mit Bolognesesauce
5,00 €

Penne
mit Tomatensauce
4,00 €

Räuberteller
Teller mit Besteck
0,00 €

GETRÄNKEKARTE

APERITIF

5cl	Martini Bianco/Rosso	3,50 €
0,2l	Campari Soda	3,90 €
0,2l	Campari Orange oder alkoholfrei	4,10 €
0,1l	Kir Royal – Sekt mit Crème de Cassis	3,90 €
5cl	Sherry Sandemann Jerez Dry/Medium Dry	3,50 €
0,1l	Café Wildau Sekt, trocken	3,50 €
0,2l	Aperol Spritz – Aperol mit Eis und Sekt	5,10 €
0,2l	Hugo – Sekt mit Soda, Holunderblütensirup, Eis und Minze	5,10 €
0,2l	Weißweinschorle	3,60 €

SCHOPPENWEINE

WEISSWEINE

Ruppertsberger Hofstück, Riesling, trocken <i>Thomas Reinhardt, Pfalz</i> <i>Klassischer, spritziger Riesling mit feinem Duftspiel</i>	4,70 €
Pinot Grigio I.G.T., trocken <i>Villa Mura, Italien Veneto</i> <i>Feinaromatischer, frischer Weißweingeschmack</i>	4,80 €
Ruppertsberger Linsenbusch, Müller Thurgau, mild <i>Winzer Thomas Reinhardt, Pfalz</i> <i>Kräftig, herzhaft mit einer vollen Fruchtnote</i>	4,20 €
Chardonnay, Vigneaux IGP Pays d'Oc, trocken <i>Languedoc, Frankreich</i> <i>kraftvoll, cremig, mit einer vollen Fruchtnote</i>	4,70 €

ROSÉWEIN

Dürkheimer Feuerberg, Portugieser Weissherbst, mild <i>Thomas Reinhardt, Pfalz</i> <i>Verführerisch fruchtiger Rosé</i>	4,80 €
---	--------

ROTWEINE

Ihringer, Spätburgunder, trocken <i>Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden</i> <i>Rubinrot, mit samtig feiner Kirscharomatik</i>	5,00 €
Cabernet Sauvignon, trocken <i>Vigneux, IGP Pays d'Oc</i> <i>Languedoc, Frankreich</i>	4,80 €
Montepulciano, trocken <i>Weingut Citra, Abruzzen</i> <i>Ein gelungener und runder Rotwein, der sich als Begleiter zu vielen Speisen empfiehlt</i>	5,50 €
Dürkheimer Feuerberg, Portugieser Rotwein, mild <i>Winzer Thomas Reinhardt, Pfalz</i> <i>sommerlich, leichter Rotwein</i>	4,80 €

SEKT & CHAMPAGNER

0,75l Café Wildau Sekt, trocken <i>Finessenreich mit feinem Geschmacksbild</i>	19,00 €
0,75l Moët & Chandon brut Impérial <i>Klassischer Champagner aus Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir – zeichnet sich durch fruchtige Aromen, mit einer eleganten Reife aus</i>	85,00 €
0,75l Moët & Chandon Rosé Imperial <i>Kunstvolle Vermählung von Weißweinen und rot gekelterten Pinot Noir-Trauben, die dem Champagner ihren charakteristischen Farbton verleiht, mit dem Geschmack reifer Beerenfrüchte.</i>	89,00 €

WEISSWEIN 0,75L

- 2014 Schloss Schönborn, Riesling trocken 24,00 €
*Domänenweingut Schloss Schönborn, Rheingau
Glanzhell, typisches Rieslingsbukett mit knackiger Apfel- & Pfirsichfrucht.
Trockener, lebendiger Riesling der Spaß macht.*
- 2014 Deidesheimer, Riesling trocken 27,00 €
*Geheimer Rat Dr. von Bassermann, Jordan, Pfalz
Der Kieselberg bringt Weine mit feiner Eleganz & Klarheit in der Fruchtstruktur.
Ein filigraner Typ mit Riesling-Aromen. Im Duft erinnert er an Apfel & Aprikose.
Der Deidesheimer zeigt sich kräftig mit viel Spiel & Nerv gepaart mit
einer gut eingebundenen Säure.*
- 2014 Bassermann, Weissburgunder, trocken 24,50 €
*Geheimer Rat Dr. von Bassermann, Jordan, Pfalz
Dieser Weißburgunder überzeugt durch seine frische, spritzige Art.
Er präsentiert sich mit einem zarten Duft nach Zitrusfrüchten,
einer feinen Mineralität & floralen Aromen. Ein zarter Schmelz & der kräftige Körper
lassen ihn selbst zu fülligeren Speisen einen feinen & eleganten Begleiter sein.*
- 2013 Fritz Willi Riesling feinherb 24,00 €
*Bischöfliche Weingüter Trier & Friedrich Wilhelm Gymnasium
Der Fritz Willi Riesling zeichnet sich durch den klassischen Moselcharakter
mit saftiger Frucht und einen trocken-mineralischen Abgang aus.
Er ist gleichermaßen Partywein und vielseitiger Speisenbegleiter, wobei er dank seiner
Authenzität auch den Alltagsansprüchen eines Rieslingkenners gerecht wird.*

<p>2013 Niersteiner Oelberg, Riesling Spätlese, trocken <i>Luois Guntrum, Rheinhessen</i> <i>Zarter Duft, rassige, schlanke Art, pikante Säure, harmonisch, elegant – der klassische Riesling.</i></p>	32,00 €
<p>2013 Herzer Naumburger Steinmeister, Bacchus, fruchtig <i>Weingut Herzer</i> <i>Ein fruchtiger Wein, der saftig und aromatisch ist. Er hat ein Bukett nach reifen Äpfeln und Birnen. Im Mund ist er geschmeidig, sanft und schmeichelnd. Passend für Süßspeisen und Käse.</i></p>	21,50 €
<p>2013 Würzburger, Silvaner, trocken <i>Staatlicher Hofkeller Würzburg, Franken</i> <i>Mineralische, rauchige Aromen mit fruchtigen Noten und mittlerer Dichte.</i></p>	29,50 €
<p>2013 Chardonnay DOC <i>Weingut Peter Zemmer, Südtirol, Italien</i> <i>Ein Wein mit einer breiten und bunten Palette an Fruchtaromen, saftig, schmackhaft und von einer einladenden und anhaltenden Beständigkeit. In der Nase spielt der Chardonnay mit zart fruchtigen Düften nach Banane und Melone. Im Geschmack ist er trocken, frisch & lebhaft, mit einer angenehmen Fülle.</i></p>	25,00 €
<p>2013 Sancerre, Sauvignon blanc <i>Domaine de la Jolive, Val de Loire, Frankreich</i> <i>Sehr aromatisch, blumiger Wein mit fruchtigen Nuancen, angenehm in der Nase, erinnert er an blühende Reben und die Frucht des Sauvignon. Ein schöner Aperitiv, aber auch ein Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und weißem Fleisch.</i></p>	35,00 €
<p>2014 Pinot Grigio, trocken <i>Angelo Pittaro, Grave del Friuli</i> <i>Strohgelb, dezenter und typischer Burgunder-Geschmack mit Noten von Akazie & Muskat. Ein sehr typischer Vertreter dieser Rebsort.</i></p>	24,00 €

ROTWEINE 0,75L

- 2012 Cuvée Pas de Deux 24,00 €
Weingut Matthias Gaul, Pfalz
Der Pas de Deux ist ein „genussvoller Tanz“ aus den Rebsorten Dornfelder und Cabernet Sauvignon. Er überzeugt mit Frucht, einem kräftigen Körper und einer runden Holznote. 24 Monate im Barrique gereift. Ein wunderbarer Begleiter zu unserem Rumpsteak.
- 2012 Eichstetter Herrenbuck Spätburgunder, trocken 23,50 €
Weingut Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden
Leuchtendes Rubinrot, elegante Beerennase, ein Waldbeerencocktail folgt der Auftaktsüße. Leichte Tannine und gute Würze schmeicheln am Gaumen.
- 2011 Château Méaume, Bordeaux Supérieur 22,50 €
Bordeaux Côte de Francs
Der Wein ist wunderschön tief in der Farbe, weich, fruchtig und kann jung getrunken werden, macht aber auch jenen große Freude, die geduldig warten und den Wein für einige Jahre lagern.
- 2013 <<O>> Cabernet, Merlot 24,00 €
Gilles Louvet, IGP Pays d'Oc, Languedoc
Der Cabernet Sauvignon-Merlot zeichnet sich durch eine schöne glanzschwarze Robe und ein Bukett von milden Gewürzen, Nelken und Brombeeren aus. Satter Gaumen mit weichen Tanninen und einer guten Ausgewogenheit. Dieser sehr runde Wein mit leichten Holznoten zeigt Aromen von kleinen schwarzen Früchten und eine leichte Note von gerösteten Kaffee.
- 2013 Sangiovese di Toscana 21,00 €
Caparzo, Toscana
Rubinrot, umfassend und anhaltend, erinnert an Brombeere und Himbeere, warm, trocken, großzügig und ausgeglichen.

2012 Primitivo di Puglia IGT 23,00 €

A Mano, Apulien, Italien

Ein sehr dichtes, fast schwarzes Rubinrot mit deutlich bläulichen Reflexen. Der A Mano hat intensive und doch feine Duftnoten von schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, Leder, Anis und Zedern – sehr vielschichtig und ausdrucksstark. Ein konzentrierter, reichhaltiger, dennoch eleganter Wein mit Tiefe und Komplexität. Feine, weiche Tannine und ein sehr schöner langer Abgang mit einer feinen Barrique-Note prägen diesen Wein.

2012 Valpolicella Ripasso 32,50 €

Sartori di Verona, Veneto

Mit kräftigen, würzigen Noten nach Süßholz, fruchtiger Maulbeere und Holunder, fein abgestimmt mit Brombeere und reifem Apfel. Im Mund zugänglich, charaktervoll mit noch jugendlichem, gut in die Gesamtstruktur des Weines eingebundenem Tannin. Langer, wuchtiger Nachhall.

2009 Riserva Brunello di Montalcino 0,75 l | 48,00 €

Weingut Tenuta Il Poggione, Toscana

Der toskanische Rotwein-Kraftprotz. Im Bouquet komplex und tief mit blumigen Noten und Anklängen an Kakao und Vanille. Am Gaumen eine faszinierende Frucht, die gut mit den Tanninen verschmilzt und noch lange auf der Zunge nachklingt. Das Weingut hat maßgeblich zur weltweiten Bekanntheit und Anerkennung des Brunello beigetragen. Dieser Wein passt sehr gut zum Rumpsteak.

0,38 l | 25,00 €

BIERE

Fassbier

	0,3l	0,5l
Radeberger Pils	2,90 €	3,90 €
Franziskaner Weizen	2,90 €	3,90 €
Radler 2,5(Radeberger mit Zironenlimonade)	2,90 €	3,90 €

Märkischer Landmann

0,3l	0,4l
2,90 €	3,60 €

Flaschenbier

0,5l	Franziskaner Alkoholfrei	3,60 €
0,5l	Franziskaner Kristall	3,60 €
0,33l	Jever Fun Alkoholfrei	2,60 €
0,33l	Berliner Weisse mit Waldmeister- oder Himbeergeschmack	2,90 €
0,33l	Vita Malz	2,50 €

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Spreequell Tonic	2,30 €	3,60 €
Spreequell Ginger Ale	2,30 €	3,60 €
Spreequell Bitter Lemon	2,30 €	3,60 €
Pepsi ⁵	2,30 €	3,60 €
Mirinda ^{1,2,3,5}	2,30 €	3,60 €
Seven Up ^{2,5}	2,30 €	3,60 €
Spezi ^{1,2,3,5}	2,30 €	3,60 €

1 enthält Farbstoffe 2 enthält Antioxidationsmittel 3 enthält Stabilisatoren 4 enthält Süßstoffe 5 enthält Säuerungsmittel/Säureregulatoren

0,33l Coca Cola Light ^{1,4,5}		2,70 €
--	--	--------

MINERALWASSER

	0,25l	0,75l
Spreequell Classic	2,00 €	4,50 €
Spreequell Naturell	2,00 €	4,50 €

SÄFTE

	0,2l	0,4l
Bauer Apfelsaft	2,40 €	3,90 €
Bauer Orangensaft	2,40 €	3,90 €
Bauer Bananensaft	2,40 €	3,90 €
Bauer Kirschsafte	2,40 €	3,90 €
Bauer Quittensaft	2,40 €	3,90 €
KiBa – Kirsch- & Bananensaft	2,40 €	3,90 €
Bauer Tomatensaft	2,40 €	

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

SPIRITUOSEN

Whisky	2cl	4cl
Johnnie Walker Red Label – Scotch	2,60 €	4,70 €
Ballantines – Scotch	2,20 €	3,90 €
Tullamore Dew – Irish	2,60 €	4,90 €
Cragganmore 12 Jahre – Malt	4,70 €	7,90 €
Whisky Likör	2cl	4cl
Baileys	2,30 €	3,70 €
Gin	2cl	4cl
Bombay Sapphire Dry	2,50 €	4,30 €
Rum	2cl	4cl
Havana Club 3 Años	2,20 €	3,70 €
Wodka	2cl	4cl
Russian Standard Platinum	3,80 €	6,90 €
Cognac	2cl	4cl
Hennessy very special	4,20 €	7,70 €

Aquavit	2cl	4cl
Linie	2,50 €	4,40 €
Jubiläums Aquavit	2,40 €	4,20 €
Grappa	2cl	4cl
Grappa Optima	3,40 €	6,20 €
Grappa il Moscato	3,90 €	7,20 €
Grappa il Merlot	3,90 €	7,20 €
Grappa il Chardonnay	4,00 €	7,40 €
Obstbrände – Kollektion von Lantenhammer	2cl	4cl
Williamsbirne unfiltriert	4,20 €	7,60 €
Mirabellenbrand unfiltriert	4,20 €	7,60 €
Waldhimbeergeist unfiltriert	4,20 €	7,60 €
Schlehengeist	4,20 €	7,60 €
Ribbeck Birne	4,20 €	7,60 €
Kräuter	2cl	4cl
Ramazzotti	2,40 €	4,30 €
Pijökel	3,00 €	5,50 €
Liköre	2cl	4cl
Feigling	2,20 €	
Pfefferminze • Berliner Luft	2,20 €	3,80 €
Pflaume	2,20 €	3,80 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Feinste Kaffee- und Espressobohnen von Darboven garantieren Ihnen ein unverwechselbares Aroma.

Tasse Kaffee	1,90	€
Pott Kaffee	3,10	€
Tasse Café Crema	2,20	€
Pott Café Crema	3,30	€
Milchkaffee	3,30	€
Cappuccino	2,70	€
Espresso	1,90	€
Espresso Macchiato	2,20	€
Espresso Doppio	3,10	€
Latte Macchiato	3,30	€
Heiße Schokolade mit Milchschaum	3,00	€
Chociato	3,30	€

TEESORTIMENT

Wir bieten Ihnen eine neue Art von Tee. Unseren Eilles Tee bekommen Sie in einem neuen pyramidenförmigen Beutel verpackt. Das filigrane Gewebe gibt dem losen Blatt- und Borkentee den benötigten Platz für einen größtmöglichen Kontakt mit Wasser. Ein Höchstmaß an Entfaltungsmöglichkeit für einen köstlichen Teegenuss.

Pro Teeglas

2,50 €

Darjeeling Royal First Flush Blatt – Schwarztee

Diese famose Frühlingspflückung stammt vom „Dach der Welt“ in Nordindien. Nach der Winterruhe zeigt dieses Spitzenprodukt viele weiße Blattspitzen, hat ein spritzig frisches, an Maiglöckchen erinnerndes Aroma sowie eine zartorange Tassenfarbe.

Earl Grey Premium Blatt – Schwarztee aromatisiert

Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung wird benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottfrüchte. Ein Klassiker speziell zu Gebäck und Kuchen.

Sonne Asiens Blatt – Grüntee aromatisiert

Grüner japanischer Sencha mit zart herbem Geschmack, versetzt mit Zitronengras und Färberdisteln, dezent benotet mit frischem Zitrusfrucht-Aroma.

Kräutergarten – Kräutermischung

Wohltuende Kräutermischung aus Zitronengras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille.

Sommerbeeren – Fruchtemischung aromatisiert

Eine Komposition aus Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen und Holunderbeeren, die mit Erdbeer-Himbeer-Sahne-Aroma verfeinert wurden.

Pfefferminzblätter – Kräutertee

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Der anregende Genuss ist wohltuend für Magen und Atemwege.