

Herzlich willkommen im

meat & eat by Wiegand

Mit großer Freude begrüßen wir Sie in unserem Restaurant, wo Genuss und Gastfreundschaft Hand in Hand gehen. Unser Ziel ist es, Ihnen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten, das sowohl die Leidenschaft für erstklassige und saisonale Zutaten als auch die Liebe zur kreativen Küche widerspiegelt.

Ob Sie sich für ein saftiges Steak, köstliche Burger, traumhafte Pasta, kreative vegane Gerichte oder wechselnde saisonale Speisen entscheiden – jedes Gericht wird mit Sorgfalt und Hingabe zubereitet, um Ihnen den bestmöglichen Geschmack zu bieten.

Neben einem unvergesslichen Restaurantbesuch bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, private Feiern wie Hochzeiten, Geburtstage und andere besondere Anlässe in unseren Räumlichkeiten zu gestalten. Lassen Sie uns gemeinsam Ihre persönlichen Momente planen und feiern – bei uns wird Ihr Fest zu einem einzigartigen Erlebnis.

Dennis Wiegand & sein Team

Aperitif

CANTERA SPRITZ Fruchtsecco Gin Beeren Soda	7,5
(auch alkoholfrei)	
APEROL SPRITZ Aperol Prosecco Soda	7,9
LIMONCELLO SPRITZ Prosecco Limoncello Soda	7,9
LILLET WILD ROSÉ Lillet Blanc Hibiscus Tonic	7,8

Bier & Weizen

BITBURGER PILSENER	0,3l	3,8
vom Fass, auch als Alster	0,5l	5,4
KÖSTRITZER SCHWARZBIER	0,3l	3,8
vom Fass		
BITBURGER alkoholfrei Fl.	0,33l	3,8
BENEDIKTINER WEISSBIER	0,5l	5,4
hell (auch alkoholfrei) & dunkel		

Prosecco / Secco

PROSECCO TERESA RIZZI	0,1l	5,5
Spumante DOC , Venetien 11% Vol	0,75l	26,9
BICKENSOHLER FRUCHTSECCO ZERO	0,1l	5,5
rot, alkoholfrei	0,75l	26,9

Wasser & Limonaden

H2O Tafelwasser	0,3l	3,0
Sparkling non-sparkling	0,7l	6,0
Coca Cola Coca Cola Zero	0,3l	3,9
Fanta Sprite	0,3l	3,9

Saft & Nektar von Gut Eden

Apfel, Orange, Multivitamin, Traube, Maracuja, Rhabarber – auch als Schorle	0,3l	3,9
--	------	-----

Weinkarte

Liebe Gäste und Weinliebhaber,

die Welt des Weines ist so vielseitig, wie sonst kaum etwas Anderes. Auch die Geschichte des Weines ist eine der ältesten und vielleicht spannendsten der Welt.

Der Schwerpunkt unserer Weinkarte liegt bei Weinen aus Deutschland und Italien. Auf den kommenden Seiten laden wir Sie ein, unsere ganz persönliche Auswahl kennenzulernen.

Wir hoffen dabei, auch Ihren Gaumengeschmack zu treffen und vielleicht die Neugierde auf etwas Neues zu wecken!

Dennis Wiegand & sein Team

Genießen Sie im meat & eat by *Wiegand*

ganz im Sinne des deutschen Dichters :
„Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.“ – Johann Wolfgang von Goethe

Rosé

DORNFELDER rosé	2021	0,15l	4,8
Weingut Edenkoben, Pfalz	11,0%	0,75l	21,8
ALS WEINSCHORLE lieblich		0,25l	5,7
SPÄTBURGUNDER QBA rosé	2022	0,15l	5,4
Weingut Bickensohler Baden trocken	13,5%	0,75l	24,8

Weißweine

im Ausschank

RIESLING HERRENSTÜCK	2021	0,15l	5,4
Weingut Bickensohler, Baden Spätlese, halbtrocken	11,5%	0,75l	24,8
MÜLLER THURGAU	2022	0,15l	4,8
Weingut Bickensohler, Baden Müller - Thurgau & Rivaner, trocken	11,5%	0,7l	21,8
ALS WEINSCHORLE		0,25l	5,7
SCAIA BIANCA IGT	2022	0,15l	6,5
Tenuta Sant'Antonio, Venetien trocken	12,5%	0,75l	28,4

Weißweine

als Flasche

SAUVIGNON BLANC QbA	2021	als Flasche		
Weingut Klein, Pfalz trocken	10,5%	0,7l	33,2	
LUGANA „VIGNE ALTE“	2022	als Flasche		
Cantine Zeni, Venetien trocken	12,0%	0,75l	38,3	
GAVI DI GAVI	2021	als Flasche		
Terra Da Vino, Piemont trocken	12,0%	0,75l	36,4	
GEHEIMRAT „J“ RIESLING	2016	als Flasche		
Weingut Wegeler, Rheingau Spätlese, trocken	12,5%	0,75l	98,2	
	2020	0,75l	78,2	
CHARTA RIESLING	2017	als Flasche		
Weingut Wegeler, Rheingau trocken	12,0%	0,7l	39,7	

Rotweine

im Ausschank

DORNFELDER rot	2022	0,15l	4,8
Weingut Edenkoben, Pfalz halbtrocken	13,0%	0,75l	21,8
PRIMITIVO SUD DOP	2022	0,15l	5,8
Cantine San Marzano, Apulien Trocken	14,0%	0,75l	27,6
NERO D'AVOLA LUMÁ IGT	2022	0,15l	6,4
Cantina Cellaro, Sizilien trocken	13,0%	0,75l	27,6

Rotweine

als Flasche

SPÄTBURGUNDER VDP BIO	2020	als Flasche
Weingut Gutzler, Rheinhessen trocken	13,0%	0,75l 88,4
URSPRUNG Rotwein Cuvée	2020	als Flasche
Weingut Markus Schneider, Pfalz Trocken – Cabernet Sauvignon & Merlot	13,5%	0,75l 32,7
MYSTERIOUS RED QBA	2018	als Flasche
Bickensohler Weinvogtei, Baden Trocken – Cabernet Sauvignon & Merlot	13,0%	0,75l 36,4
SESSANTANI PRIMITIVO DOC	2017	als Flasche
Cantine San Marzano, Apulien halbtrocken	14,0%	0,75l 68,6
SYRAH NO 11	2020	als Flasche
Tank Cantine Minini halbtrocken	14,0%	0,75l 24,3

Gin

CUCUMBERLAND HANNOVER 43%	4cl	11,2
ELEPHANT GIN 45%	4cl	8,9
GRANIT 42%	4cl	7,8
GIN MARE GIN 42,7 %	4cl	7,6
HENDRICKS GIN 44%	4cl	7,2
JINZU GIN 41,3%	4cl	7,4
MONKEY 47 SCHWARZWALD 47%	4cl	9,7
NORDCRAFT DRY DILL 43%	4cl	8,8
SILENT POOL 43%	4cl	10,9
TANQUEREY LONDON DRY 47,3%	4cl	6,2
PUERTO DE INDIAS STRAWB. 37,5%	4cl	5,8
QUARANTINI BLACK 42%	4cl	10,9
WALCHER LA VITA É BELLA 40%	4cl	6,9
ROSSGROSCHEN 40%	4cl	9,9
Frühling Sommer Herbst Winter		
SIEGFRIED Wonderleaf alkoholfrei	4cl	6,8

Tonic

GOLDBERG CLASSIC TONIC	0,2l	3,7
GOLDBERG INDIAN HIBISCUS	0,2l	3,7
THOMAS HENRY TONIC	0,2l	3,9
FEVER TREE INDIAN TONIC	0,2l	4,2
FEVER TREE MEDITERRANEAN	0,2l	4,2

„Kombinieren Sie die unterschiedlichen Gins mit dem Tonic Ihrer Wahl – jeder Drink bekommt so seine ganz eigene Note“ Dennis Wiegand

Grappa

GRAPPA DI VINACCIA	41%	2cl	4,9
LE DIC'OTTO LUNE MARZADRO	41%	2cl	6,2
SESSANTANNI DI PRIMITIVO	40%	2cl	6,9

Brände & Liköre

RAMAZZOTTI 30%	2cl	3,8
AVERNA 29%	2cl	3,8
JÄGERMEISTER 35%	2cl	3,5
AALBORG JUBILÄUMS AKVAVIT 40%	2cl	3,7
LINIE AQUAVAVIT 41,5%	2cl	3,7
IL SANTO SAMBUCA 38%	2cl	3,5
OUZO 12	2cl	3,3
PRINZ Alte Williams Christ Birne 41%	2cl	4,9
Alte Marille 41%	2cl	4,9
Alte Haselnuss 41%	2cl	4,9
BAILEYS auf Eis	2cl	3,7

Whiskey / Whisky

ELIJAH CRAIG SMALL BATCH 47%	4cl	7,9
NIKKA FROM THE BARREL 51,4%	4cl	12,4
SLYRS BAVARIAN 43%	4cl	9,5
LAGAVULIN 10 Jahre 43%	4cl	13,2
HIGHLAND PARK 12 JAHRE 40%	4cl	8,2

Kaffeespezialitäten

aus unserer Siebträgermaschine

KAFFEE CREMA	3,2
ESPRESSO	2,6
ESPRESSO DOPPIO	3,6
CAPPUCCINO	3,9
MILCHKAFFEE	4,2
LATTE MACCHIATO	4,5

mit Hafermilch oder laktosefreier Milch zzgl. €0,5

Lieblingstee

aus dem Hause Ronnefeldt

ENGLISH BREAKFAST	3,4
EARL GREY	3,4
ROOIBOS ORANGE	3,4
FRÜCHTE	3,4
KAMILLE	3,4
GRÜNER TEE	3,4
BERGKRÄUTER	3,4

Frühstücks-Bufferet

Montag bis Freitag - 7:00 Uhr bis 10:00 Uhr

Samstag & Sonntag - 8:00 Uhr bis 10:30 Uhr

- Brot & Brötchen, Eierspeisen, Aufschnitt & Käse
- Räucherlachs, Antipasti & vegane Aufstriche
- Waffeln, Croissants & Cerealien
- Hafermilch, Joghurt, Fruchtquark & Obstsalat
- € 19,90 pro Person
- inkl. Wasser, Saft, Kaffeespezialitäten & Tee
- Kinder 5-11 Jahre €9,45

Brunch - Bufferet

Jeden Sonntag - 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

- unser himmlisches Frühstücksbuffet
- saisonale Highlights warm & kalt (auch vegan)
- 29,90€ pro Person
- inkl. Wasser, Saft, Kaffeespezialitäten & Tee
- Kinder 5-11 Jahre €14,45
- **Für Gruppen auch an anderen Tagen möglich!**

Piano & Pasta

jeden Sonntag

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

- Livemusik am großen Flügel
- Pasta aus dem großen Parmesanlaib
- Weitere Gerichte unserer Karte ebenfalls verfügbar

Der perfekte Ausklang der Woche!



**Für unsere Sicherheit:
Nur Kartenzahlung möglich!**