

WINGERT

WEIN- & ESSKULTUR

Liebe Gäste,

langsam aber sicher beginnt die Winterzeit. Die Tage werden kürzer, das Wetter ungemütlicher und die Gerichte deftiger.

Wir halten an Bewährtem aus dem Herbst fest und lassen es dazu weihnachtlich und festlich werden. Ihr werdet in unseren Gerichten die Vorfreude auf die Feiertage schmecken, die Sehnsucht nach heimeligen Abenden vor dem Kamin und eine kleine Prise fernöstliche Würze, die unser Küchenchef von seiner Reise mitgebracht hat.

Im Handwerk liegt unsere Heimat und auf den Tellern die ganze Welt.

Lasst euch von unseren wohligen warmen Küchenkreationen in die Arme schließen und eure Herzen und Seelen wärmen.

Euer Wingert Team





Wingert Menü

Appetizer

Vorspeise

Sorbet

Hauptgang

Dessert

79 EUR p/P mit Fleisch oder Fisch

69 EUR p/P vegetarisch

Eine Begleitung mit ausgewählten, alkoholischen Getränken

59 EUR p/P

- * Gluten- oder laktosefreie Menüs bieten wir auf Vorbestellung an
- * Das Menü ist nur Tischweise buchbar
- * Die Speisen werden an jedem Abend spontan von der Küche zusammengestellt

WINGERT

WEIN- & ESSKULTUR

Appetizer

Karaage 7,90

Miso-Mayo | Sesam | Frühlingszwiebel
chicken | miso mayo | sesame | spring onion

Geräucherte Paprika Creme 4,50

Crème Fraîche | Sumach | Brotchip
red pepper | sour creme | sumac | bread chip

Landbrot mit Rotweinbutter 5,50

country bread with red wine butter

Vorspeisen

In Buchenholz geräucherter Lachs 15,50

Landgurke | Sesam | Tapioka |
Frühlingszwiebel | Piment d'Espelette
salmon | cucumber | sesame | tapioca | spring onion | piment d'espelette

Hirschschinken (Landmetzgerei Dobroschke) 17,50

Landbrot | Ringelbete | Daikonrettich | Schnittlauchcreme
venison ham | country bread | beetroot | daikonradish | chive cream

Eingelegtes Wurzelgemüse 14,50

geräucherte Auberginen Aioli | Ziegenkäse |
Honigöl
*root vegetables | smoked eggplant aioli |
goat cheese | honey oil*

Gebackener Kürbis in Erdnusskruste 14,50

Hummus | Kräuteröl | Schwarzer Sesam
*baked pumpkin | peanut crust | hummus |
herbal oil | black sesame*



Salate

Feldsalat an Orangendressing 14,50

Grana Padano | Buttercroûtons | Kirschtomaten
Granatapfel | karamellisierte Nüsse | Saaten
*lamb's lettuce | grana padano | butter croutons | cherry tomatoes
pomegranate | caramelized nuts | seeds | orange dressing*

mit gebratenem Hähnchen in Soja-Marinade +9,90

with fried chicken in rice crust

mit gebackenem Camembert in Pankokruste +6,90

with baked camembert in panko crust

kleiner Feldsalat 6,50

Grana Padano | Buttercroûtons | Kirschtomaten
Granatapfel | karamellisierte Nüsse | Saaten
*lamb's lettuce | grana padano | butter croutons | cherry tomatoes
pomegranate | caramelized nuts | seeds | orange dressing*



Hauptgänge

Hühnerfrikassee 25,90

Land Huhn „Lable Rouge“ | Riesling | Risoni |
Edamame | Kräuteröl
country chicken | riesling | risoni | edamame | herbal oil

Hirschgulasch in Preiselbeer-Wildsud 28,90

Rosenkohl | Kartoffelgnocchi | Sellerieluft
*venison goulash | brussels sprouts | potato gnocchi | celery air |
cranberries | game stock*

Haselnuss Spätzle 22,90

Vorarlberger Bergkäse | eingelegte Schalotten | frittierte
Petersilie | Röstzwiebel | Nussbutter
*hazelnut spaetzle | mountain cheese | pickled shallots | fried
parsley | fried onions | nut butter*

Gänsekeule 26,90

Apfelrotkohl | Kartoffel Plätzchen | Butter Schmelze | Citrus
Maronen | Gänsejus
*goose leg | apple red cabbage | potato biscuits | butter melt |
citrus chestnuts | goose jus*

Schollenfilet in Kichererbsen-Zitronenkruste 25,90

Fenchel | Wurzelgemüse | Blumenkohlcreme | Beurre Blanc
*plaiice fillet in chickpea and lemon crust | fennel | root
vegetables | cauliflower cream | beurre blanc*

Short Rip in Bulgogi-Burgunderglace 32,90

Pastinakencreme | glasierte Fingermöhren | Engelshaar
*braised short rib in burgundy glace | parsnip cream |
braised carrots | celery straw*

Veganes Curry 22,90

Kokosmilch | geschmorte Kürbisspalten |
Graupen | Kräuteröl | Pastinakenchips
*coconut milk | braised pumpkin wedges | pearl barley |
herb oil | parsnips chips*



Alle Preise in EUR und inklusive Mehrwertsteuer.
Bei Allergien & Unverträglichkeiten wendet euch gerne
an unser Servicepersonal.