

Schön DASS SIE DA SIND!

Liebe Gäste,

unsere Preise entstehen durch sachlich kompetente Kalkulation. Auch wir sind in allen Bereichen von steigenden Kosten betroffen und leider gezwungen, diese an Sie weiterzugeben. Wir möchten Sie auch in den kommenden Jahren verwöhnen dürfen, daher ist eine nicht nur kostendeckende, sondern auch gewinnbringende Kalkulation unabdinglich.

Zusatzstoffe und Allergene können Sie gern einsehen.
Bitte sprechen Sie unser Serviceteam an.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Ihr Team „Zum alten Weinkeller“

Besondere Tage IM ALTEN WEINKELLER

HAXENFEST	DIENSTAGS AB 17:00 UHR
REIBEKUCHEN	MITTWOCHS AB 17 UHR
FRISCHE PAELLA	MAI - SEPTEMBER: DONNERSTAGS AB 17 UHR
LIVE PIANO	FREITAGS AB 18:30 UHR

Die Sonderkarten finden Sie ganz am Ende der Speisekarte.
Diese sind auch immer nur am entsprechenden Tag gültig!

APERITIF

Prosecco	0,1 l .	4,80 €
Prosecco	Flasche 0,75 l	28,50 €
Hugo	0,2 l .	7,20 €
Aperol Spritz	0,2 l .	7,20 €
Aperol Spritz alkoholfrei	0,2 l .	6,00 €
Lillet Wild Berry	0,2 l .	7,20 €
„Weinkeller“ Holunder-Erdbeer-Tonic mit Soda	0,3 l .	6,20 €
mit Prosecco	0,3 l .	7,20 €
Campari auf Eis	4 cl .	5,90 €
Campari-Orange	4 cl .	7,90 €
Campari-Soda	4 cl .	7,50 €
Martini bianco weiß	4 cl .	6,50 €
Sherry Sandemann Medium	2 cl .	5,50 €
Gin-Tonic	2 cl .	5,50 €
Gin-Tonic	4 cl .	7,50 €

Whisky - fragen Sie nach unserer Auswahl

COCKTAILS

Caipirinha	8,20 €
Limette, Lime Juice, Rohrzucker, weißer Rum, Crushed Ice	
Mojito	8,20 €
Limette, Lime Juice, Soda, Minze, Rohrzucker, Havana 3 Jahre, Crushed Ice	
Tequila Sunrise	7,90 €
Grenadine, Zitronen- und Orangensaft, Tequila	
Sex on the Beach	8,50 €
Grenadine, Zitronen-, Maracuja-, Ananas- und Orangensaft, Wodka, Bacardi, Lime Juice, Lemon Squash, Pfirsichlikör	
B52	7,50 €
Kaffeelikör, Baileys und Rum - geschichtet	
Ipanema (alkoholfrei)	6,70 €
Limette, Lime Juice, Rohrzucker, Ginger Ale & Maracujasaft	

VORSPEISEN

Unser Hausbrot (mit Nüssen)

pro Person - so viel Sie möchten 1,80 €

Portion

Kräuterquark oder Schmalz 3,20 €

Hausgemachte Kräuterbutter 3,90 €

Angemachter Fetakäse

mit Oliven und Röstbrot 10,60 €

Käse-Lauchsuppentopf

mit Rindergehacktem und Brot 8,90 €

Deftiger Gulaschtopf

vom Rind, dazu Brot 10,90 €

Gratinierter Schafskäse (ca. 20 Minuten)

mit Tomaten, Oliven, frischem Knoblauch,
Olivenöl und Röstbrot 16,80 €

Geräucherter Lachs - Vorspeisenportion

dazu Kräuter-Röstinchen mit
Crème fraîche und Salatgarnitur 17,50 €

SALATE

Salatschüssel „Zum alten Weinkeller“

Klassiker mit Blattsalaten, Schafskäse und
gebratener Hähnchenbrust, dazu Brot 21,00 €

vegetarisch 15,90 €

Beilagensalat

Dressing nach Wahl 5,90 €

Kleiner Tomatensalat

mit Lauchzwiebeln und Balsamico-Essig-Öl-Dressing 5,90 €

KLEINIGKEITEN

- Ofenkartoffel „Klassiker“** 
mit Kräuterquark & Salatbouquet 13,50 €
- Ofenkartoffel „Champignon“** 
mit Kräuterquark und gebratenen Champignons & Salatbouquet 16,50 €
- Ofenkartoffel mit geräuchertem Lachs** 
und Kräuter-Crème fraîche & Salatbouquet 19,90 €
- Gemüsecurry** 
mit roten Linsen und Reis 18,30 €
- Omas Käse-„Cous“-Küsschen**  
haugemachte, gebratene Käse-Couscoustaler (pikant)
mit Kräuter-Crème fraîche, Rosmarinhonig an Blattsalat 17,50 €
- Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern**
an Blattsalat 15,50 €
- Spinatknödel** 
2 Stück mit Knoblauchbutter, Champignons,
Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Sesamsalz,
Crema di Balsamico und Parmesan 15,90 €
- Toast „Oma Brink´s“**
kleines Schnitzel mit gebr. Champignons, Schinken-
streifen und hausgemachter Sauce Hollandaise auf Toast 16,80 €
- Deftige marinierte Sülze** 
mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur und Remoulade 17,30 €
- Matjestopf** 
Hausfrauen Art - angemacht mit Äpfeln,
Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln 17,30 €
- Geräucherter Lachs** 
dazu Kräuter-Röstinchen mit
Crème fraîche und Salat 21,50 €
- Feuriges Garnelenpfännchen** 
in nativem Olivenöl, Knoblauch, Olivenscheiben,
Tomatenwürfel und Chili, dazu Röstbrot 19,90 €

 Auch als kleine Portion möglich.

 vegetarisch

 vegan

 pescetarisch

HAUPTGANG

Gebratene Blutwurst ^K

mit geschmorten Zwiebeln auf
Linsengemüse, dazu Bratkartoffeln 20,50 €

Toast „Zum alten Weinkeller“

gebratene Poulardenbrust auf Toast
mit Käse, Ananas, Pfirsich und hausgemachter
Sauce Hollandaise an Blattsalat 19,90 €

Pfeffriges Schnitzel ^K

zwei kleine Schnitzel mit pikanter Pfeffersauce,
geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln,
dazu Tomatensalat 20,90 €

Weinkeller „Krüstchen“ ^K

zwei kleine Schnitzel mit Spiegelei, gebratenen
Champignons, Schinkenstreifen und Bratkartoffeln..... 22,90 €

„Bad Sassendorfer“ Filettopf ^K

3 Medaillons vom Schweinefilet mit
gebratenen Champignons, Schinkenstreifen,
Brokkoli und hausgemachter Sauce Hollandaise,
dazu Kräuter-Röstinchen 27,90 €

Rumpsteak „Zum alten Weinkeller“

ca. 220 gr. mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Beilagensalat 33,90 €

Unsere Bratkartoffeln

WERDEN KLASSISCH MIT SPECK
UND ZWIEBELN ZUBEREITET.

DESSERT

Warmes Pflaumenkompott

mit Mascarpone und Walnusseis 7,90 €

Hausgemachter warmer

Schokokuchen (mit Nüssen)

mit angemachten Sauerkirschen und Vanilleeis 9,90 €

SPIRITUOSEN

2 cl/€

Käppler -	
Kirschwasser, Williams, Mirabelle	4,90
Grappa	4,50
Malteser, Jubiläumsaquavit	3,00
Sambuca	3,00
Ouzo	3,00
Lantenhammer Rote Williamsbrand	7,00
Averna, Ramazzotti	3,30
Fernet Branca	3,00
Dudelmann	2,50
Alter Schneider	3,00
Lantenhammer Waldhimbeerlikör	6,00
Lauterbacher klarer Kakao-Nuss-Likör	3,00
Baileys	4,00

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Große Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino	3,30 €
Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato	3,90 €
Tee	2,50 €
Schwarz, Früchte, Pfefferminz, Kamille oder Grüner Tee	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Fanta, Sprite		
Coca Cola light oder Zero	0,33l	3,80 €
Ginger Ale/Bitter Lemon/Tonic Water	0,2l	3,30 €
Saft	0,2l	3,30 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,3l	3,80 €
Orange, Maracuja (Nektar), Apfel, Banane (Nektar), Traube, Kirsche (Nektar), Ananas		
Wasser „El Puro“ aus dem Bergischen Land	0,25l	2,90 €
Still/Sprudel		
	0,75l	6,60 €
Staatlich Fachingen	0,25l	2,90 €
Medium		
	0,75l	6,60 €

BIERE VOM FASS

	0,25l	0,4l
Brinks Landbier	3,40 €	5,00 €
Brinks Landbierbowle	4,40 €	6,00 €
Warsteiner Pils, Radler, Alster, Pils-Schuss	3,40 €	5,00 €
	0,3l	0,5l
König Ludwig Weizen hell alkoholfrei	3,60 €	5,40 €

BIERE AUS DER FLASCHE

König Ludwig Weizen hell oder dunkel	0,5l	5,40 €
Warsteiner alkoholfrei, Pils oder Radler	0,33l	3,50 €
Malzbier	0,33l	3,00 €

*Alles ist vergänglich
nur der Durst bleibt lebenslanglich*

WILLY MILLOWITSCH

AUS DEM WEINKELLER

0,2 l/€ ... 0,5 l/€ . 0,75 l/€ .. 1,0 l/€

UNSER NEUER HAUSWEIN WEIß

Weißer Walzer

7,20 ... 16,40 ... 25,10

Wir dürfen hier ein gelungenes Meisterstück von **Thomas Walz** aus **Baden** präsentieren, eine spielerische Cuvée aus Grauburgunder, der PiWi-Rebsorte Sauvignier Gris und Muskateller

BADEN

Gutedel - Auggener Schäf 6,90 ... 15,80 / ... 29,20
weiß, QbA, trocken

Grauburgunder - Kiefer 7,70 ... 17,30 / ... 32,20
weiß, QbA, trocken

Spätburgunder Rotwein - Kiefer 7,70 ... 17,30 / ... 32,20
QbA, trocken, rubinrot, frisch,
nach Waldbeeren duftend

Weißherbst - Bercher Schmidt 7,00 ... 15,90 ... 24,50 /
rosé, lachsfarben, zart fruchtig, mild

Spätburgunder - Bercher Schmidt 7,40 ... 16,80 ... 25,70 /
rot, Gutswein, VDP,
im Barriquefass gereift, trocken

WÜRTTEMBERG

Trollinger -

Weinallee Strombergkeller 7,20 ... 16,40 / ... 30,20
rot, Qualitätswein, halbtrocken

MOSEL

Riesling - Weingut Nick Köwerich 7,20 ... 16,40 / ... 30,20
weiß, QbA, halbtrocken

RHEINHESSEN

Blanc de Noirs - Weingut Milch 7,50 ... 17,00 ... 26,00 /
Spätburgunder, strohgelb,
frisch und samtig, trocken

Grauburgunder -

Weingut Weedenborn 232 7,60 ... 17,20 ... 26,20 /
weiß, vollmundig, mild, trocken

AUS DEM WEINKELLER

0,2 l/€ ... 0,5 l/€ . 0,75 l/€ .. 1,0 l/€

PFALZ

Bacchus - Weingut Pfaffmann 6,90 ... 15,80 / ... 29,20
weiß, lieblich, fruchtig

Gewürztraminer -

Dürkheimer Feuerberg 6,90 ... 15,80 ... 24,20 /
weiß, Kabinett, elegant mit feiner Süße

Sauvignon Blanc - Lergenmüller 8,00 ... 17,80 ... 27,10 /
QbA, weiß, fruchtig, spritzig,
moussiert angenehm, trocken

Pinot Noir - Lergenmüller 8,00 ... 17,80 ... 27,10 /
leuchtend rot, herrlich komplex

Hauswein weiß - Metzger 7,20 ... 16,40 / ... 30,20
QbA, Cuvée, leicht, frisch, trocken

Hauswein rot - Metzger 7,20 ... 16,40 / ... 30,20
QbA, Cuvée, unkompliziert & leicht, trocken

Rosé - Weingut Thorsten Krieger 6,90 ... 15,80 ... 24,20 /
fruchtig, spritzig, dabei elegant

Blauer Portugieser -

4 Jahreszeiten Winzer 7,00 ... 15,90 / ... 29,60
rot, D. Q., halbtrocken,
fruchtbetont, geschmackvoll

RHEINGAU

Riesling - Gutswein Wegeler 7,50 ... 17,00 / ... 31,60
weiß, QbA, trocken

FRANKEN

Silvaner - Dettelbacher Berg Rondell 7,50 ... 17,00 / ... 31,60
weiß, trocken

WEINSCHORLE

trocken oder lieblich

0,2 l/€ ... 0,5 l/€

5,00 9,90



AUS DEM WEINKELLER

0,2 l/€ ... 0,5 l/€ ... 0,75 l/€ ... 1,0 l/€

AUSTRALIEN

Shiraz Estate - Wakefield 7,50 ... 17,00 ... 26,00 /
rot, voller Körper, elegant mit
feinen Tanninen, trocken

ITALIEN

Brezza - Lungarotti 7,70 ... 17,30 ... 26,30 /
weiß, frisch, leicht moussierend,
trocken

Pinot Grigio - del Veneto Torre Gaio 7,00 ... 15,90 / ... 29,60
weiß, IGT, Castelfed, kräftig, trocken

Chardonnay - del Veneto Torre Gaio 7,00 ... 15,90 / ... 29,60
weiß, IGT, Castelfed, mineralisch,
elegant, trocken

Montepulciano - d' Abruzzo 7,00 ... 15,90 ... 24,50 /
rot, trocken, warm, sinnlich,
vollmundig gespickt

Primitivo - i Muri 8,00 ... 17,80 ... 27,10 /
rot, Apulien, vollmundig, kräftig

FRANKREICH

Merlot „Rafale“ - Vignerons Catalan 7,20 ... 16,40 ... 25,10 /
rot, IGP d'Oc, trocken

SPANIEN

Alconde Lo Nuestro
- Bodegas Olivares 7,00 ... 15,90 ... 24,50 /
rot, Tempranillo Tinto Joven,
beerig, trocken

*Der beste Wein
ist der, den wir
mit Freunden trinken*

FLASCHENWEINE

MOSEL

Weingut Nick Köwerich Flasche 0,75 l 26,90 €
weiß, Einblick No 1 Riesling

Frisch, fruchtbetont. Es dominieren Noten von Birne, Nektarine sowie Linde mit deutlicher Mineralität. Im Geschmack wirkt der Wein frisch und saftig.

RHEINGAU

Spreitzer Riesling Flasche 0,75 l 29,00 €
weiß, trocken

Kühle Nase mit hellen Blüten. Klar, feinsaftig, lebendig, frisch, fester Körper mit Kraft. Hat Schmelz, reife Apfelfrucht mit Steinobst und einem Hauch Extrasüße. Finale mit Frucht und Mineralität.

FRANKEN

Weingut Brennfleck Flasche 0,75 l 39,00 €
weiß, Silvaner, Alte Reben, trocken

Feingliedrig, mineralisch und komplex mit feiner, cremiger Säurestruktur. Die alte niedrige Rebanlage erfordert mehr Handarbeit bei niedrigem Ertrag, belohnt aber mit höchster Qualität.

FRANKREICH

Château de Beaucastel - Coudoulet de Beaucastel .. Flasche 0,75 l 32,00 €
rot, Cuvée, trocken

Ein weicher, runder und harmonischer Wein in klassischem Zuschnitt der Rhône. Ein Wein, der die große Tradition der Region förmlich atmet, das spürt man im Duft mit seinen feinen Anklängen an roten Beerenfrüchten und Gewürzen wie Thymian ebenso wie in seinem von sanften Gerbstoffen geprägten Geschmack, der elegant und kraftvoll über die Zunge geht.

ITALIEN

Barbera d'Alba Dina Flasche 0,75 l 34,00 €
rot, Angelo Negro, Piemont

Besticht durch sein würziges Bouquet und seine Frische und Frucht. Ein unkomplizierter, reintoniger Wein mit saftigem Trinkfluss.

CÀ DEI FRATI Flasche 0,75 l 34,00 €
weiß, Lugana ,I Frati' DOC

Im Mund fesselt er den ganzen Gaumen mit seiner geschmackvollen Würze und Opulenz, wunderschön begleitet von lebendiger und mitreißender Säure.



DARF ICH MICH
VORSTELLEN?

Ich bin Katja

Damit unser Serviceteam vor Ort mehr Zeit für Sie hat,
darf ich das Team nun unterstützen.

Sie erreichen mich telefonisch außerhalb der Öffnungszeiten,
sowie zeitweise in den absoluten Stoßzeiten.

Gerne helfe ich Ihnen bei Fragen und trage
Reservierungen für Sie ein.

Formulieren Sie Ihr Anliegen bitte klar
und ohne Zusatzinformationen.

Am besten kann ich Sie verstehen, wenn Sie einen ruhigen Ort für
Ihren Anruf wählen. Bitte wundern Sie sich nicht, ich denke immer
erst einen Moment nach, bevor ich Ihnen antworte.

Sollte ich Ihnen einmal nicht helfen können, leite ich Sie,
während der Öffnungszeiten, an unser Serviceteam weiter.

Ich freue mich darauf, Ihre Bekanntschaft zu machen.

Ihre Katja



Haxenfest

IM ALTEN WEINKELLER

DIENSTAGS | AB 17.00 UHR

1 MINISCHWEINSHAXE

mit Sauerkraut, Sauce und 3 Semmelklößen

17,90 €

2 MINISCHWEINSHAXEN

mit Sauerkraut, Sauce und 4 Semmelklößen

23,50 €

KARTE NUR GÜLTIG
DIENSTAGS AB 17 UHR!



Reibekuchen

IM ALTEN WEINKELLER

MITTWOCHS | AB 17.00 UHR

Bitte beachten Sie, dass unsere Reibekuchen in der Gußpfanne in unserem Biergarten frisch für Sie zubereitet werden. Daher können wir Ihnen nicht versprechen, dass die Reibekuchen genau zeitgleich mit Gerichten aus unserer Küche serviert werden.

OMAS KLASSIKER

3 Reibekuchen mit Apfelkompott oder Rübenkraut
10,90 €

WEINKELLER TRIO

3 Reibekuchen, Apfelmus, Rübenkraut und Honig
10,90 €

MARITIM MATJES

3 Reibekuchen mit Matjestatar
15,90 €

LACHS-VERGNÜGEN

3 Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Honig-Dill-Senf-Sauce
17,90 €

Aufpreis 4. Reibekuchen - 2,00 €

**KARTE NUR GÜLTIG
MITTWOCHS AB 17 UHR!**



Paella

IM ALTEN WEINKELLER

DONNERSTAGS | AB 17.00 UHR

PAELLA POLLO E GAMBA
mit Gemüse und Hühnchen und Garnelen
18,90 €

DAZU HAUSGEMACHTE SANGRIA BLANCA
mit Pfirsich, Honigmelone & Limette

0,2l 6,80 € 0,5l 15,50€

WEINE AUS SPANIEN

Soplo blanco - Rafael Cambra 0,2l 7,20 ... 0,5l 16,40 ... 0,75l 25,10
weiß, Malvasier, ein Hauch von Frische
und Eleganz mit Aromen von weißen Blüten

Soplo - Rafael Cambra 0,2l 7,20 ... 0,5l 16,40 ... 0,75l 25,10
rot, Cuvée aus Garnacha, Monastrell
und Forcallà. Leicht, würzig und frisch

GÜLTIG: MAI - SEPTEMBER
DONNERSTAGS AB 17 UHR!



Pianomusik

VON DAVID LODENKEMPER

FREITAGS | AB 18.30 UHR

Zusätzlich freuen wir uns
auf die Ausritte von

Dr. Mojo

04.06.2024

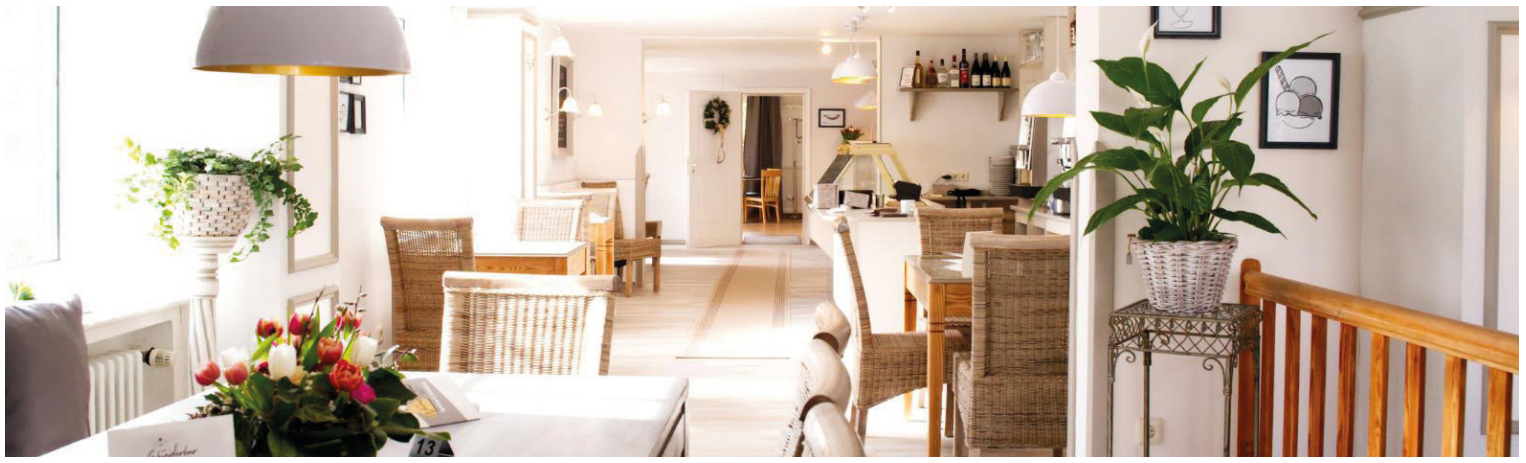
30.07.2024

27.08.2024

24.09.2024

Easy Jazz

16.08.2024



FRÜHSTÜCK im Café Wunderbar

(DIREKT GEGENÜBER VOM ALTEN WEINKELLER)

Täglich 7.30 - 11.00 Uhr
RESERVIERUNG DIREKT IM CAFÉ WUNDERBAR ERFORDERLICH!

Brot, Crossaints & Brötchen
Cerealien & Müsli, Trockenfrüchte
frisches Obst & Rohkost
Joghurt & Quark in Variationen
Eier nach Wunsch
Süße und herzhaft Aufstriche
Schinken, Wurst & Käsevariationen
Lachs mit Honig-Dill-Senf
Milch, Säfte, Wasser

17,00 EUR pro Person
inkl. Filterkaffee und Tee



RESERVIERUNGEN DIREKT IM CAFÉ:

0 29 21.9 61 60

oder online gaeste-hausbrinks.de

Liebe Gäste,

wir sind allzeit dabei unsere Gerichte für Sie mit großer Sorgfalt zuzubereiten. Wir bitten Sie **AUSDRÜCKLICH** darum, unser Serviceteam immer zu informieren, sofern Allergien oder Unverträglichkeiten bei Ihnen vorhanden sind. Bei vielen Gerichten ist es möglich einzelne Elemente auszutauschen, um Ihr Wunschgericht für Sie verträglich zu machen.

Zum alten Weinkeller

Bismarckstraße 17

59505 Bad Sassendorf

Tel: 0 29 21.52 655

weinkeller-badsassendorf@online.de

www.zumaltenweinkeller-badsassendorf.de



zum alten Weinkeller
Bad Sassendorf



@zumaltenweinkeller.bs