

Damit Sie und Ihre Gäste noch unbeschwerter bei uns feiern können, legen Sie doch einfach Ihren Rahmen vorher fest.

Ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenfeier - gerne stimmen wir ein individuelles Paket mit Ihnen ab.

Wenn das kein Grund zum Feiern ist!

Wir bieten Ihnen 3 verschiedene Getränkefestpreise in 3 verschiedenen Klassen an: Ob es für die Firmenfeier Bier und Wein sein soll oder zur Hochzeit alle Getränke zur Wahl stehen sollen entscheiden Sie

### Unsere Getränkefestpreise:

Getränke der Preisklasse 1: 21,00 €

Getränke der Preisklasse 2\*1 (inkl. Klasse 1): 24,00 €

Getränke der Preisklasse 3 (inkl. Klasse 1; 2): 27,00 €

Wenn sie bereits zum Kaffee kommen, ab nachmittags feiern, berechnen wir einen Aufschlag von 5,20 € pro Person inklusive Kaffegedeck auf den jeweiligen Festpreis.

Natürlich können Sie bei uns die Getränke auch traditionell nach Einzelabrechnung, mit regulären Preisen abrechnen.



## Getränkete Karte für Feste im Landgasthaus im Wiesengrund

<u>Biere:</u>	<u>Festpreis Klasse</u>	<u>Preis</u>
Zunft Kölsch 0,25 l	1	1,70 €
Bitburger Pils 0,25 l	1	1,70 €
Bitburger Drive alkoholfrei	1	2,00 €
Köstritzer Schwarzbier 0,2 l	1	1,50 €
Köstritzer Schwarzbier 0,3 l	1	2,10 €
Erdinger Weißbier hell 0,5 l	1	3,10 €
Erdinger Weißbier dunkel 0,5	1	3,10 €
<u>Spirituosen:</u>		
Korn 2 cl	2	1,40 €
Gespritzter 2 cl	2	1,40 €
Apfelkorn 2 cl	2	1,40 €
Uerdinger 2 cl	2	1,50 €
Gin 2 cl	2	1,80 €
Dornkaat 2 cl	2	1,70 €
Steinhäger 2 cl	2	1,80 €
Bommerlunder 2 cl	2	1,70 €
Malteser 2 cl	2	1,80 €
Linie Aquavit 2 cl	2	2,30 €
Kabänes 2 cl	2	1,60 €
Kümmerring 2 cl	2	1,60 €
Jägermeister 2 cl	2	1,80 €
Fernet 2 cl	2	1,80 €
<u>Liköre:</u>		
Batida de Coco 2 cl	2	1,50 €
Herrmannche 2 cl	2	1,40 €
Olli 2 cl	2	1,40 €
Genever 2 cl	2	1,40 €
Amaretto 2 cl	2	1,60 €
Eierlikör 2 cl	2	1,80 €
Bols Curacao 2 cl	2	2,10 €
Tia Maria 2 cl	2	2,20 €
Sambuca mit Bohne 2 cl	2	2,10 €
Marillenlikör 2 cl	2	2,20 €
Friesengeist 2 cl	2	2,40 €
Baileys 2 cl	2	1,90 €
<u>Heiße Getränke:</u>		
Tasse Kaffee	1	1,70 €
Kännchen Kaffee	1	3,30 €
Glas Tee	1	1,60 €
Heiße Zitrone	1	1,60 €
Glas Grog	1	2,20 €
Glühwein	1	2,20 €
Tee mit Rum	1	2,40 €
Kakao	1	1,70 €
Espresso	1	1,70 €
Cappuccino	1	1,80 €

<u>Spirituosen:</u>	<u>Festpreis Klasse</u>	<u>Preis</u>
Mariacron 2 cl	2	1,80 €
Asbach 2 cl	2	1,80 €
Obstler 2 cl	2	1,90 €
Kirschwasser 2 cl Himbeergeist 2 cl	2	2,00 €
Williams 2 cl	2	2,00 €
Williams mit Birne	2	2,20 €
Campari 2 cl	2	1,80 €
Whisky 2 cl	2	2,30 €
Wodka 2 cl	2	1,70 €
Calvados 2 cl	2	2,60 €
Ramazotti 4 cl	2	3,30 €
Ouzo 2 cl	2	1,60 €
Grappa 2 cl	2	1,80 €

<u>Alkoholfreies:</u>	<u>Festpreis Klasse</u>	<u>Preis</u>
Mineralwasser 0,25	1	1,70 €
Coca Cola 0,2	1	1,40 €
Limonade 0,2	1	1,40 €
Apfelsaft 0,2	1	2,60 €
Orangensaft 0,2	1	2,60 €
Traubensaft 0,2	1	2,50 €
Schweppes 0,2	1	1,50 €
Apfelschorle 0,2	1	1,70 €

<u>Mix Getränke:</u>	<u>Festpreis Klasse</u>	<u>Preis</u>
Asbach Cola	3	3,00 €
Whisky Cola	3	3,60 €
Wodka Lemmon	3	3,60 €
Bacardi Cola	3	3,60 €
Pernod Cola	3	3,60 €
Batida Cherie	3	3,60 €
Wodka Bull	3	3,60 €
Jägermeister Bull	3	3,60 €
Grüne Wiese	3	3,60 €
Campari Orange	3	3,60 €

<u>Edle Scheibel Brände</u>	<u>Festpreis Klasse</u>	<u>Preis</u>
Nussler Edles Fass	3	2,90 €
Altes Pflümle	3	2,30 €
Finess Birne	3	2,50 €
Finess Himbeer	3	2,50 €

<u>Offene Weine</u>	<u>Festpreis Klasse</u>	<u>Preis</u>
Kaufmanns Riesling 0,25 l	1	3,80 €
Mosel, Riesling, lieblich		
Weißburgunder 0,25 l	1	3,80 €
Mosel, halbtrocken		
Portugieser Weißherbst 0,25 l	1	4,40 €
Rheinhessen, halbtrocken		
Wolfer Schatzgarten 0,25 l	1	3,80 €
Mosel, Kerner-trocken		
Dornfelder 0,25 l	1	4,40 €
Rheinhessen, lieblich		
Dornfelder 0,25		
Rheinhessen, trocken		
Buzet, Merlot Cabernet 0,25 l	1	4,40 €
Frankreich, trocken		

Weitere Getränke auf Anfrage

\*1 am Tisch selbst gemischte Longdrinks werden voll berechnet!

Dies sind nur ein paar Menüvorschläge aus unserer umfangreichen Auswahl.

Gerne setzen wir uns mit Ihnen zusammen, um Ihre individuelle Menüfolge zu besprechen.



Wirsingkraftbrühe mit geräucherter Mettwurst

Kaninchenkeulenbraten, Bergischer Hasenpfeffer, Rheinischer Sauerbraten, Kasslerlummerbraten auf dicken Bohnen

Dazu servieren wir:

Serviettenknödel, kleine Reibekuchen, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, gestampfter Grünkohleintopf, Rotkohl, Wirsing, Apfelkompott, gemischter grüner Salat und Feldsalat

Herrencreme, Milchreis an Zwetschgenragout

22,90 € pro Person

Kräuterschinkenbraten unter der Kräutersenfkruste, Putengeschnetzeltes in Weißweinchampignonsauce, pochirtes Salmfilet auf Blattspinat an Weißweinsauce

Dazu servieren wir:

Eierspätzle, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Krokette, Erbsen-Möhrengemüse, Speckbohnen, Blumenkohlgratin, Mandelbroccoli, gemischter grüner Salat und eine große Rohkostplatte mit Tomate-Mozzarella

Großer Dessertspiegel mit Mousse au Chocolat, 2erlei Fruchtcremes

19,90 € pro Person

Schweinenacken mit Kräutersenf farce gefüllt und Röstzwiebeln, Putenoberkeulenbraten mit Backobst, Schweinerückensteaks mit Röstzwiebeln

Dazu servieren wir:

Berner Rösti, Krokette, Bratkartoffeln, Gemüsegratin, Krautsalat, Bohnensalat und gemischter grüner Salat

Rote Grütze mit Vanillesauce, Weincreme

15,90 € pro Person

Geschichtete Sommercremesuppe von Tomaten und Gartenkräutern

Geräucherte Spezialitäten aus der Speisekammer des Meeres, Pfannkuchenroulade mit Thunfischfrischkäse, gemischte Antipasti, gebackene Zucchini-scheiben mit tomatisiertem Frischkäse, Flusskrebisfleisch auf Rotebeeteherz, leichter Geflügelsalat im Miniglas, bunte Rohkostplatte, gemischter grüner Salat mit dreierlei Dressings

Saftiges Schweinefilet auf Steinpilzragout, Rinderschmorbraten aus der Semmerolle mit Röstzwiebeln, Putenroulade mit Tomatenfarce und Rucicola gefüllt, rosa gebratenes Lammcarrée an Rosmarinknoblauchsafft auf Blattspinat

Prinzessbohnen mit Speck geschwenkt, Blumenkohl mit Sauce Mornay gratiniert, Zucchini-Oliven-Fetagratin, Krokette, Rosmarinofenkartoffeln, Kräuterspätzle und tomatisiertes Kartoffelgratin,

Dessertvariation im Miniglas:

Crème brûlée, Weincreme, Mousse au Chocolat, Himbeercreme und Erdbeertiramisu  
Internationale Käsespezialitäten mit Feinem aus der Backstube Ca. 29 € pro Person

Geschichtete Latte-Macchiato-Cremesuppe im Glas serviert

(mit Tomaten, Knoblauch und Kräutercremesuppe)

Schweinefilet mit Kräuterfarce gefüllt, Lammkeulenbraten in Rosmarinsafft, Osso Buco (italienische Kalbshaxenscheiben) Seeteufelfilet im Mangoldmantel an Rieslingsauce

Dazu servieren wir:

Auberginen in Olivenöl gebacken, Zucchini-Oliven-Fetagratin, Sesambroccoli, Prinzessbohnen, Rosmarinofenkartoffeln, Gefüllte Kartoffelschiffchen, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, bunte Rohkostplatte, gemischter grüner Salat mit dreierlei Dressings, Tomate Mozzarella

Tiramisu, Nussnougatparfait mit Schattenmorellen, Erdbeerjoghurtcreme

Ca. 27 € pro Person



Familie Sprenger  
Frielingsdorferstr. 55  
51789 Lindlar-Brochhagen  
Telefon: 02266/6620  
[www.gasthaus-wiesengrund.de](http://www.gasthaus-wiesengrund.de)