

WIETE'S
WIRTSHAUS



WIETES WIRTSHAUS

Tradition in Theenhausen

„Der Kunde ist König!“

Damit das auch so bleibt, freuen wir uns über Ihre Anregungen, Ihr Lob und Ihre Kritik.

Feiern Sie ein rauschendes Hochzeitsfest, empfangen Sie Ihre Freunde zu einem Glas Sekt nach dem Standesamt, genießen Sie das Weihnachtsessen mit den Kollegen oder das besondere Familienfest - ganz gleich, welchen Anlass Sie wählen, wir nehmen gern Ihre Reservierung auch für Feiern in größerem Rahmen entgegen und unterstützen Sie mit kompetenter Beratung

Wir stellen Ihnen eine gemütliche Bauerndeele für ca. 60 Personen mit offenem Kamin zur Verfügung.

Wir bieten Ihnen eine stimmungsvolle Atmosphäre .

Sprechen Sie uns an!

Dienstags

laden wir Sie ein zu einem Ausflug in die spanische Küche:
Genießen Sie eine reiche Auswahl hausgemachter Tapas!

Sonntags

verwöhnen wir Sie mit einem reichhaltigen **Brunch** mit warmer und kalter Küche, heißen und kalten Getränken für 17,00 € pro Person.
(nach Vereinbarung)

Und damit Sie die Qualitäten unserer Küche auch zu besonderen Anlässen außer Haus genießen können, bieten wir mit unserem **Partyservice** eine individuell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte, breite Auswahl kulinarischer Spezialitäten.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag: 18:00 bis 1:00 Uhr

Sonntag: 17:00 bis 1:00 Uhr

Sonntags-Brunch: nach Vereinbarung (10:00 bis 14:00)

Küche bis 22:00 Uhr

Inhaber: Jochen Wiete

Theenhausener Str. 25, 33824 Werther

Tel. 05203 884386 Fax 05203 884389

E-Mail: wieteswirtshaus@web.de

Reservierungen bitte nur telefonisch !

WIETES WIRTSCHAUS

Gezapftes Bier

Diebels Alt
Diebels Alt-Schuss
Diebels Altbierbowle
König-Pilsener
Alster
Krefelder
König-Ludwig Hefew.
„ mit Banane

Aus der Flasche

Alk.freies Hefe (Franziskaner) ^A
Kristallweizen ^A
Dunkles Hefe ^A
Pinkus Hefeweizen BIO ^A
Malz, Jever Fun, Becks-free
Kilkenny, Köstritzer
Becks, Becks Lemon ^{2,3}
Guinness, Desperados
Rottingdorfer

Kaltes

Cola ^{2,12}, Fanta ^{2,3},
Sprite
Apfelschorle ³
Bio-Wasser (Christinen)
Sanft, Medium, Spritzig
Wasser still
Cola Zero ^{2,9,10,12}
Bitter Lemon ^{3,14}, Ginger Ale ²



WIETES
WIRTSCHAUS

Wellness- und Energiedrinks

Säfte

Orange

Apfel (naturtrüb)³

Banane³

Kirsch³

Rhabarber

Bionade

Holunder

WIETES WIRTSCHAUS

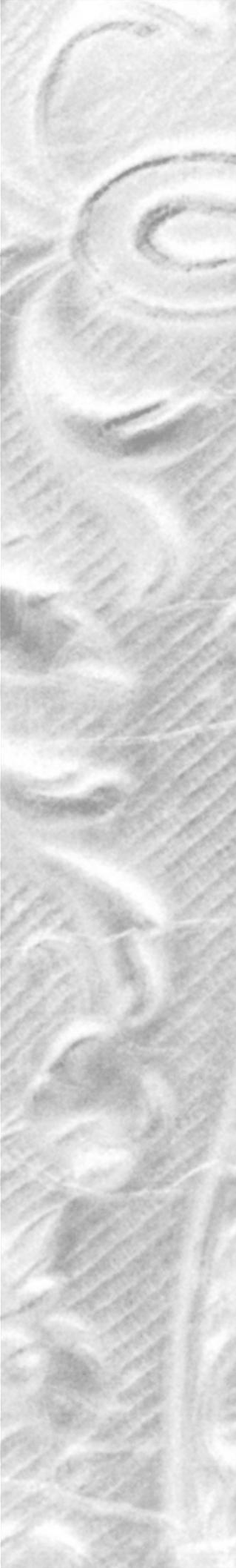
Schnäpse

Amaretto
Bacardi
Baileys 2,G (Milch)
Benedictine
Campari
Fernet
Grappa
Hierbas
Jack Daniels
Jägermeister
Korn
Linie Aquavit
Malteser
Obstbrand WilliamsChrist
Ouzo
Jim Beam
Tullamore Dew
Pernod 2
Portwein
Ramazzotti
Sambuca
Schlichte Urbrand
Sherry
Southern Comfort
Tequila
Veterano
Wacholder
Wodka



Der Mensch
lebt nicht vom
Brot allein.
Nach einer Weile
braucht er einen
Drink.

Woody Allen



WIETES WIRTSCHAUS

Tee

Der klassische Beutel im Glas, auf Wunsch mit Milch,
Zitrone und Kandis serviert.

Darjeeling
Earl Grey
Ostfriesen
Pfefferminze
Kamille
Fenchel
Früchte
Grüner Tee
Rooibos Vanille

Heisses

Kaffee¹²
Milchkaffee^{12,G}
Amaretto-Kaffee¹² mit Sahne^G
Cappuccino^{12,G}
Espresso¹²
Latte machiato^{12,G}
Latte machiato¹² mit Baileys^G
Schokolade mit Sahne
Schokolade^G mit Rum oder Amaretto
und Sahne^G
Glühwein oder heiße Zitrone

WIETES
WIRTSHAUS

Unsere Weißweine

0,2 l

Grillo Canapi - Sicilia

13,5 %

Säure 5,4 g/l

Restzucker 2,6 g/l

Grauburgunder- AMBS-Baden

12,5 %

eindrucksvolles, aromatisches Bouquet,
Kräuternote. Der perfekte Begleiter
zum Verweilen und Genießen

Rotling, Hemberger, Franken

12,0 %

Säure 6,2 g/l

Restzucker 3,9 g/l

Unsere Rotweine

0,2 l

Rioja
Lopez de Haro, Crianza 13,5 %
blumiges Bouquet, Waldbeeraroma

La Grange
Cabernet Sauvignon 14,0 %

Merlot delle Venezia 11,5 %
saftig, leicht weinige Fruchttöne,
vollmundig und weich

Imiglikos 11,5 %
lieblich

Enate Tapas Tempranillo Duo 14 %
Restzucker 2,90 g/l
frisches Kirsch- u. Brombeeraroma

Zu den Tapas haben wir, wie in Spanien üblich, eine Sherryauswahl
und ein spanisches Weinangebot zusammengestellt.

Lassen Sie sich durch unsere Service - Mitarbeiter beraten

Vorspeisen

Bruschetta

klein geschnittene frische Tomaten, Ruccola und gehobelter Parmesan^G auf geröstetem Knoblauchbrot^{A,C}

Mozzarella

Mozzarellakäse^G mit frischen Tomaten, Basilikum, Pesto^H und feinstem Olivenöl. Dazu unser leckeres Brot^{A,C}

Schafskäse mediterran

Schafskäse^G mit frischen Kräutern, Oliven, Lauchzwiebeln, fr. Knoblauch, Chilischote und Kirschtomaten, aus dem Ofen

Patatas

Kartoffelecken^A mit selbstgemachtem Knoblauchdip^{C,G}

Scampi^N aus der Pfanne

mit Knoblauch, frischer Petersilie und Brot^{A,C}
kl. Portion oder gr. Portion

WIETES WIRTSCHAUS



Suppen

Tomatensuppe

mit Sahne^G und frischem Basilikum, dazu selbstgebackenes Brot^{A,C}

Tagessuppe

Mal was Anderes

Tacos^{A,G}

drei Tortillas gefüllt mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Käse^G serviert mit Knoblauch-Sauce^{C,G}, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Salsa



Salate

Gemischter Salat

gemischte Blattsalate der Saison, Eisbergsalat,
Tomate, Gurke, Paprika, Möhren,
frische Champignons und Brot^{A,C}

Gemischter Salat, klein

Griechischer Salat

Eisbergsalat, gem. Blattsalate, Schafskäse,
Paprika, Oliven, Peperoni, Gurke, Tomate,
Zwiebelringe und Brot^{A,C}

Thunfischsalat

Eisbergsalat, gem. Blattsalate, Zwiebeln, Gurke,
Thunfisch^D, Ei^C, Oliven, Paprika, Peperoni,
Tomate und Brot^{A,C}

Avocadosalat

Eisbergsalat, gem. Blattsalate, Avocado,
frische Champignons, Tomate, geröstete Sonnenblumen-
und Kürbiskerne^H, Paprika, Oliven, Gurke und Brot^{A,C}

Hähnchensalat

mit gemischten Blattsalaten, Eisbergsalat,
in Kräuterbutter^G gebratener Hähnchenbrust,
frischen Champignons, Möhren, Tomaten,
Gurken, Orange, roten Zwiebeln und Brot^{A,C}

Alle Salate auf Wunsch mit:
Essig und Öl, Knoblauchdressing^{C,G}, Joghurtdressing^{C,G}
oder hausgemachte Vinaigrette^{I,J}, (Senf 3)



WIETES
WIRTSCHAUS

Wietes' Spezialitäten

Champignonrahmschnitzel^{A,C,G,I}

mit frischen Champignons,
Salatbeilage und Brot^{A,C}

Zwiebelschnitzel^{A,C,I}

mit Salatbeilage und Brot^{A,C}

**Gefülltes Hähnchenbrustfilet^I
im Speckmantel^{1,3,6}**

mit Balsamico-Tomatensauce

Extras

Pommes

Kroketten

Bratkartoffeln mit Schinken^{1,3,6} und Zwiebeln

Rosmarinkartoffeln



WIETES WIRTSHAUS

Aus dem Ofen

Vegetarischer Gemüseauflauf

Kartoffeln, Broccoli, Zwiebeln, Tomate,
Lauch, frische Champignons,
Sahnesauce^C, mit Käse^G überbacken

Nudelaufbau

frische Bandnudeln^{A,C} in Kräuter-Sahnesauce^{A,G},
mit Käse^G überbacken

wahlweise mit:

Kochschinken^{3,5}

Lachs^D

Meeresfrüchten^{D,N}

Garnelen^N

Für unsere Aufläufe verwenden wir eine hausgemachte
Bechamel-Sahnesauce^{A,G,I,1,5}
und frisch geriebenen Gouda^G.



WIETES WIRTSCHAUS

Nudeln^{A,C}

Lasagne classic

Schichtnudeln^{A,C} mit herzhafter
Bechamel-Bolognesesauce^{A,G}

Spaghetti Carbonara

Spaghetti^{A,C} mit Kochschinkenstreifen^{3,5}
in hausgemachter Sahnesauce^{C,G}

Spaghetti al Pesto

Spaghetti^{A,C} mit hausgemachtem Pesto^H,
Pinienkernen^H, getrockneten Tomaten,
frischen Basilikumblättern u. Parmesan^G

Spaghetti^{A,C} mit Scampi

mit Weißwein, Olivenöl, Kirschtomaten,
Zuckerschoten, Lauchzwiebeln, Knoblauch,
Chilischote, Parmesan^G und Ruccola

Spaghetti^{A,C} alla Siciliana

mit aromatischem Basilikum, Lauchzwiebeln
bestem Olivenöl, Tomaten, Knoblauch,
Oliven, Kapern, Paprika, Chilischote
und Parmesan^G

*Italiener
denken immer
nur an zwei
Dinge.
Das andere
sind Spaghetti.*

Catherine Deneuve

WIETES WIRTSHAUS

Pizzen A,C,G

Margarita

mit Tomatensauce und Käse¹

Speziale

mit Tomatensauce, Salami^{3,6}, Schinken^{3,5}, Thunfisch^D,
Zwiebeln, Paprika, Champignons und Käse¹

Tonno

mit Tomatensauce, Thunfisch^D, Zwiebeln und Käse¹

Serrano

mit Tomatensauce, Parmaschinken,
Kapernäpfeln, kl. Kirschtomaten, Ruccola und Käse¹

Mozzarella

mit Tomatensauce, frischen Tomaten,
hausgemachtem Pesto, Basilikumblättern und Mozzarella

Frutti di Mare

mit Tomatensauce, frischem Knoblauch,
Meeresfrüchten^{D,N} und Käse¹

Quattro Formaggi

mit Tomatensauce, Gorgonzola, Gouda, Mozzarella,
Schafskäse und frischen Kräutern

Vegetarisch

mit Tomatensauce, Broccoli, Zwiebeln,
frischen Champignons, fr. Paprika, fr. Tomaten,
Artischocken, Oliven² und Käse¹

Pizzen

**Sie können Ihre Pizza natürlich auch selbst
zusammenstellen, mit:**

Ananas

Banane

Birne

Camembert ^G

Champignons

Ei^E

Garnelen ^N

Kapern

Knoblauch

Lachs ^D

Oliven

Paprika

Peperoni

Pfirsich

Ruccola

Salami ^{1,3,G}

Sardellen^D

Schafskäse

Schinken ^{3,5}

Spinat

Thunfisch ^D

Zwiebeln

WIETES WIRTSCHAUS

Desserts

Nusseis

2 Kugeln Eis ^G (Nuss ^E und Schoko)
diverse Nüsse ^E, Sahne ^G, Nusslikör

Rote Grütze

mit Eis ^G und Sahne ^G

Bananensplit

mit Eierlikör ^C

Frittierte Banane ^{A, C}

mit Zimt, Honig und Eis ^G

kann Spuren von Ei enthalten!

*Was war, was ist Ihr größter Erfolg ? - Dass ich einer Marzipankugel widerstehen kann.
Was war Ihre dramatischste Fehlentscheidung ? - Sie nicht zu essen.*

Ulrich Beck, deutscher Politologe und Philosoph

TAPAS

(nur Dienstags)

Tapas gehören zur spanischen Lebensart.

Wo und wie die Tapas entstanden, ist strittig.

Sicher ist nur, dass sie schon immer gerne mit Sherry gereicht wurden.

Ursprünglich servierte man ein Glas dieser andalusischen Spezialität mit einer Scheibe Schinken als Deckel darauf, damit die Fliegen nicht hineinfliegen.

Tapa ist das spanische Wort für Deckel.

Im Laufe der Zeit wurde die Palette der begleitenden Zutaten immer breiter. Tapas sind so etwas wie Appetithäppchen oder Vorspeisen. Es werden fast alle Zutaten von Hülsenfrüchten und Gemüse bis hin zu Fisch, Meeresfrüchten und verschiedenen Fleischarten dazu verarbeitet. Sie bieten eine Fülle von Farben, Düften und Geschmacksrichtungen.



WIETES WIRTSHAUS

Unsere Empfehlung zum
Kennenlernen:

Wietes Tapas-Teller (auch vegetarisch)

verschiedene Sorten
der Saison jeweils mit
hausgemachtem Brot
und Aioli

VEGETARISCHE TAPAS

**selbstgemachtes Brot ^{A,C}
mit Aioli ^G**

Crostini ^{A,C} mit Pesto ^{E,G}

**Portion eingelegte
schwarze Oliven**

**Portion eingelegte
grüne Oliven**

**Patatas
mit Aioli ^G**

Eingelegter Schafskäse

VEGETARISCHE TAPAS

Möhren

in Orangen-Weißweinsud

Zucchini

aus dem Ofen, mariniert

Paprika

aus dem Ofen, mariniert

Auberginen

aus dem Ofen, mariniert

Champignons

gebraten, mariniert

Rote und weiße Zwiebeln

in Johannisbeersud

Schwarze Beluga-Linsen

scharf

Camembert ^G

mariniert, mit Wacholderbeeren
und buntem Pfeffer

Tortilla

spanisches Kartoffelomelett ^C

Gefüllte Paprika

mit Tomaten-Schafskäse-Pesto ^E



CARNE-FLEISCH-TAPAS

Hackbällchen mit hausgemachter ^{A,C}
Tomatensauce (scharf)

Gebratene Bohnen
mit Speck und Knoblauch

Datteln mit Speck

Serranoschinken
mit Brot ^{A,C}

**Marinierte Schweinefilet-
Scheiben vom Grill**
auf Toast ^{A,C}

Pinchitos morunos vom Schwein
maurische Fleischspieße
dazu Brot ^{A,C} und Aioli ^G

PESCE-FISCH-TAPAS

Weißer Bohnen
mit Thunfisch ^D und Lauchzwiebeln

Artischocken mit Sardellen ^D

Scampis ^N aus der Pfanne
mit Knoblauch, frischer
Petersilie und Brot ^{A,C} kleine oder große Portion

Gambas ^N vom Grill
mit Brot ^{A,C} und Aioli

Außerdem bieten wir je nach Saison verschiedene Tagesgerichte!
Auf Wunsch bereiten wir gerne für größere Gruppen oder Gesellschaf-
ten auch an anderen Tagen Tapas, Paella
und weitere spanische Gerichte .



DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

mit Konservierungsstoffen	1
mit Farbstoff	2
mit Antioxidationsmitteln	3
mit Nitropökelsalz	4
mit Geschmacksverstärker	5
geschwefelt	6
geschwärzt	7
gewachst	8
mit Süßungsmittel	9
enthält eine Phenylalalinquelle	10
mit Phosphat	11
koffeinhaltig	12
alkoholhaltig	13
chininhaltig	14

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse	A
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	B
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	C
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	D
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	E
Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse	F
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	G
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Queenslandnuss, Pistazie, Pinienkerne)	H
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	I
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	J
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	K
Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂	L
Weichtiere	N
Lupine	M

Änderungen vorbehalten! Diese Aufstellung ist nicht abschließend. Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig. Es kann keine Garantie für eine 100 % ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen