



## Speisekarte

### Suppen

#### **Käse-Lauchsuppe**

mit Hackfleisch mit hausgebackenem Baguette (I,J,S,A,2) 4,50€

#### **Waldpilzcremesuppe**

mit Kräutercroutons und hausgebackenem Baguette (A,1,2) 4,50 €

#### **Wild Gulaschsuppe**

mit hausgebackenem Baguette 5,50€

#### **Würzige „Ossi“ Soljanka**

mit hausgebackenem Baguette (R,S,I,2,7,I2,A) 4,50€

### Salate

#### **„WILHELMSGARTEN“**

großer, bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen,  
Croutons, sonnengereiften Tomaten, Gurken  
und hausgebackenem Baguette (F,A,1,2)

10,90 €

#### **„MEERESGARTEN“**

großer, bunter Salatteller mit gegrillten  
Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten, knackiger Paprika  
und hausgebackenem Baguette (A,1,2)

10,90€

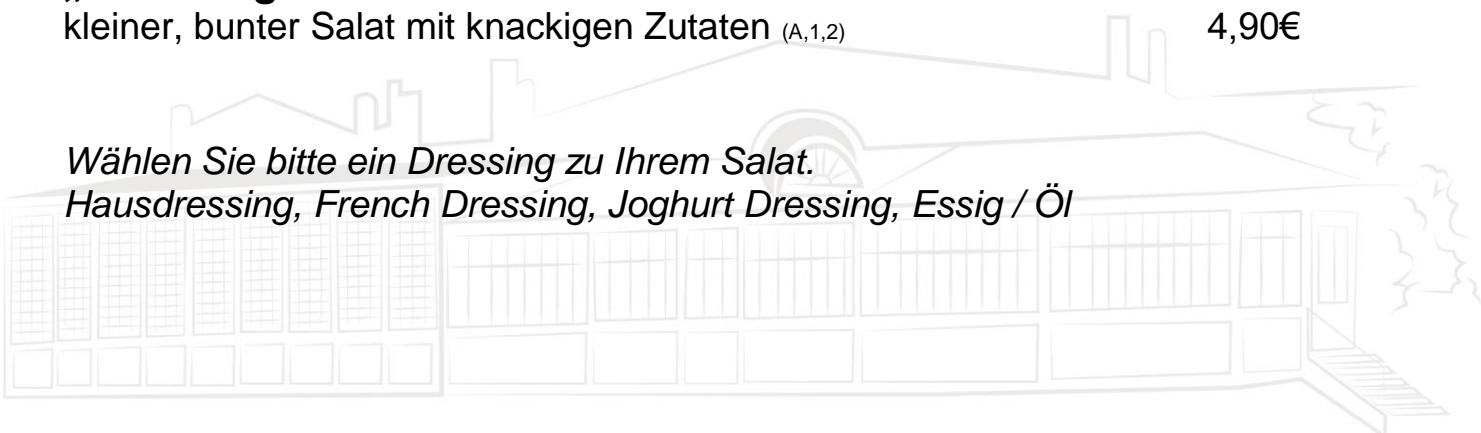
#### **„Gemüsegarten“**

kleiner, bunter Salat mit knackigen Zutaten (A,1,2)

4,90€

*Wählen Sie bitte ein Dressing zu Ihrem Salat.*

*Hausdressing, French Dressing, Joghurt Dressing, Essig / Öl*





## SNACKS & Vorspeisen

### **Bruschetta**

Tomatenwürfel aus sonnengereiften Tomaten, Basilikum und Knoblauch auf hausgebackenem Baguette (1,2,E,A) 4,80€

**Herzhaftes Bauernfrühstück** mit Gewürzgurken (2,C,6,3) groß 8,20€  
klein 5,20€

### **Mozzarella mit Pesto**

mariniert an Cocktail-Tomaten, Rucola, Balsamico und hausgebackenem Baguette (1,2,E,A,J) 6,80 €

### **Gebackener Camembert**

mit Wildpreiselbeeren, frischem Obst und hausgebackenem Baguette (J,A,1,1) 5,50€

**Hausgebackenes Bauernbaguette** mit zweierlei Dip (J,A,1,2) 3,90€

### **Hausgemachte Kartoffelrösti**

mit Räucherlachs und Meerrettichcreme (F,1,J,2,6) 8,50€

### **Würzfleisch**

Mit Käse überbacken und hausgebackenem Bauernbaguette (A,1,2,G,J) 4,50€

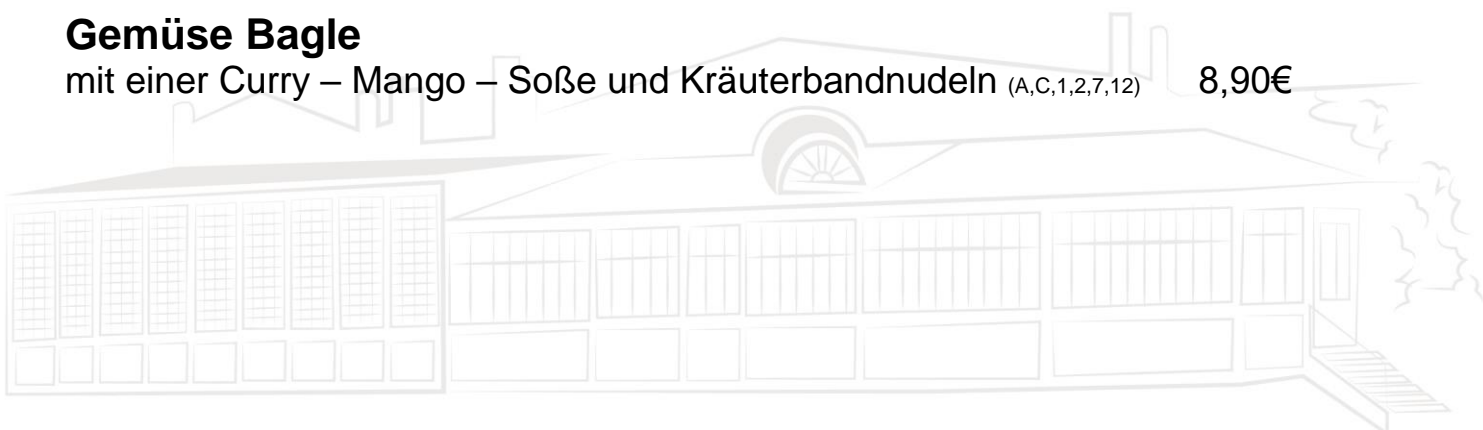
## Vegetarisch

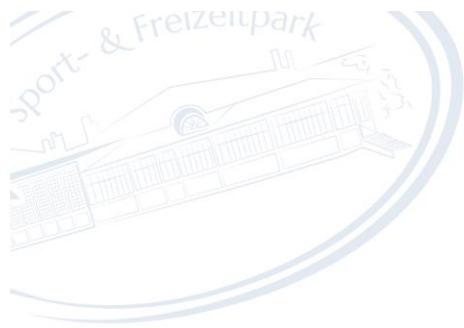
### **Kräuterbandnudeln**

mit einer Käse – Sahnesauce und Kirschtomatenragout (A,C,J,1,2) 7,50€

### **Gemüse Bagle**

mit einer Curry – Mango – Soße und Kräuterbandnudeln (A,C,1,2,7,12) 8,90€





## Hauptgerichte

### **Maispoularde** (Knusprige Hähnchenbrust)

In Thymian - Butter und Salbei gebraten,

mit gegrillten Zucchini – Rahmgemüse und Bandnudeln (G,I,L,J)

15,80€

### **Gegrilltes Hähnchenfilet**

an Curry – Mango – Soße mit würzigem

Cocktailtomaten – Paprikaragout auf Kräuterbandnudeln (G,1,2,7,12,I,J)

14,90€

### **Black Tiger Garnelen**

in einer würzigen Weißweinsauce

mit mediterranem Gemüse an Kräuter-Bandnudeln (B,G,C,I,5)

14,80€

### **Gegrilltes Lachsfilet**

mit Cocktailtomaten - Paprikaragout in Rahm

und Kräuter Bandnudeln (F,I,C,J)

16,90 €





## Hauptgerichte

**Bitte wählen sie zu diesen Hauptgerichten ihre Beilagen.**

**Allgäuer Rindergulasch** mit Apfelrotkohl (R,1,2) 11,90 €

**Gegrilltes argentinisches Rinderfilet**  
mit gebratenen Champignons, Schmorzwiebeln  
und Kräuterbutter (R,5) 19,50€

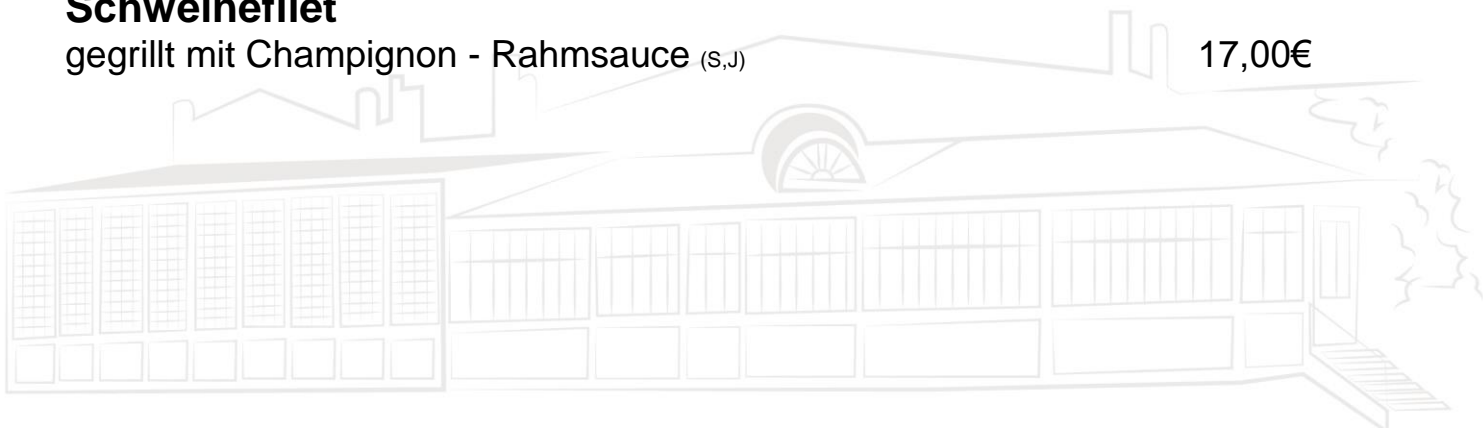
**Argentinisches Roastbeef**  
an mediterranem Grillgemüse und Rotwein – Zwiebelbutter (R,5) 17,50€

**Hausgemachte Frikadellen**  
mit Mischgemüse Hausfrauenart und Bratensoße (AS,C,A,K,1,2) 9,90€

**Wildschweinbraten**  
mit Wacholdersauce, hausgemachtem Apfel - Rotkohl (2) 17,50€

**Grünkohlplatte**  
mit Kassler und Mettenden an zweierlei Senf (S,1,2,3,k) 13,90€

**Schweinefilet**  
gegrillt mit Champignon - Rahmsauce (S,J) 17,00€





## Hausgemachte Schweineschnitzel

**Bitte wählen sie zu allen Schnitzelgerichten ihre Beilagen.**

**Hausgemachtes Schweineschnitzel „Wiener Art“** 12,00 €  
(S,C,A)

**Hausgemachtes Schweineschnitzel „Gejagtes“** 12,80€  
mit Champignon Rahmsauce (S,C,A,J)

**Hausgemachtes Schweineschnitzel „Gepfeffertes“** 12,80€  
mit Pfeffer – Rahmsauce (S,C,A,J)

**Hausgemachtes Schweineschnitzel „Zigeuner“** 12,80€  
mit feuriger Zigeunersauce (S,C,A,1,2,3,12)

**Hausgemachtes Schweineschnitzel „Hamburger Art“** 12,80€  
mit 2 Spiegeleiern und Zwiebeln (S,C,A,E)

**Hausgemachtes Schweineschnitzel „Holländer Art“** 13,90€  
mit Sauce Hollondaise und Käse überbacken (S,C,A,1,2,7,12)

**Hausgemachtes Schweineschnitzel „Franzose“** 13,90€  
mit Preiselbeeren und Camembert überbacken (S,C,A,J,1,12)

**Hausgemachtes Schweineschnitzel „Italiano“** 13,90€  
mit Tomate, Pesto und Mozzarella überbacken (S,C,A,J,E,1)

**Hausgemachtes Schweineschnitzel „Cordon Bleu XXL“** 14,90€  
mit Käse und Schinken gefüllt (S,C,A,J,3)

**Hausgemachtes Schweineschnitzel „au Four“** 16,50€  
Mit hausgemachtem Würzfleisch und Käse überbacken (S,C,A,G,J)





Catering | Events | Tagungen | Gastronomie | Bowling

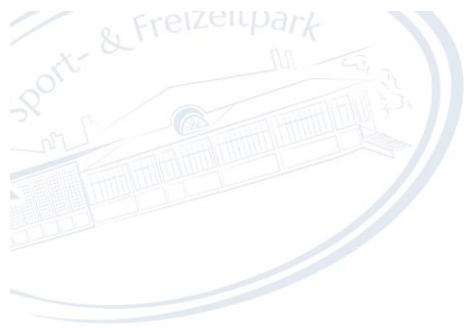
## Beilagen

Steakhouse-Pommes (6)	2,90€
Kartoffelecken (A,6)	2,90€
Bandnudeln (I,C,J)	2,90€
Bratkartoffeln (6,2,3)	2,90€
Kartoffelklöße (6)	2,90€
Hausgemachte Kartoffelrösti (6)	2,90€
Petersilienkartoffeln(6)	2,90€
Ofenkartoffel mit Sauerrahm (2,J)	4,90€
Kräuterbandnudeln (I,C,J)	2,90€
Apfel-Rotkohl	2,90€
Mediterranes Grill - Gemüse	2,90€
Buttererbsen	2,90€
Champignons gegrillt	2,90€
Bohnen im Speckmantel (S,3)	2,90€

## Soßen

Wacholdersauce	1,90€
Weißweinsauce (J,5)	1,90€
Pfeffer – Rahmsauce (J)	1,90€
Zigeunersauce (1,2,12)	1,90€
Champignon – Rahmsauce (G)	1,90€
Curry – Mangosauce(1,2,7,12,J)	1,90€
Bratensauce	1,90€
Sauce Hollondaise(1,2,7,12)	1,90€





## Wilhelmsgarten BURGER

### **French Burger**

Gegrillte Hähnchenbrust, Camembert, Rucola, sonnengereiften Tomaten, einer leckeren Preiselbeer Sahne Soße und Twister Pommes (G,J,A,1,2,7,H)

11,50€

### **Pullet Pork Burger**

geschmortes Schweinefleisch mit BBQ-Sauce Röstzwiebeln, Gurken und Twister Pommes (A,S,1,2,7,12,H)

11,50€

### **Großer Country Burger**

mit Rinderhacksteak, BBQ-Sauce, Bacon, Spiegelei, Gurken, sonnengereiften Tomaten, Zwiebeln und Twister Pommes (R,1,2,7,12,C,A,H)

11,50€

### **Chicken Burger**

Gegrillte Hähnchenbrust, Curry – Mango – Soße, knackiger Salat, Honig – Senf – Dressing, Rucola, sonnengereifte Tomaten und Twister Pommes (A,1,2,7,12,H,G)

11,50€

### **Veggie Burger**

Gegrillter Gemüsebagel, sonnengereifte Tomaten, Gurke, Salat und holländische Snacksoße und Twister Pommes (A,1,2,7,12,H)

11,50€





## Für unsere kleinen Gäste

### **Spirelli mit Feuerwehersoße**

Tomatensoße mit Jagdwurstwürfeln (A,S,1,2,7,12)

4,90 €

### **Kleines Schnitzel**

mit Pommes, Ketchup und Majo (S,C,1,A)

5,90 €

### **Eierkuchen**

mit Apfelmus, frischem Obst und Puderzucker (A,C,J,6)

4,50 €

### **Currywurst**

mit hausgemachtem Baguette (S,1,2,7,12,A)

3,80 €

### **Currywurst**

mit Steakhouse-Pommes (S,1,2,7,12,6)

5,90 €

### **Hähnchennuggets**

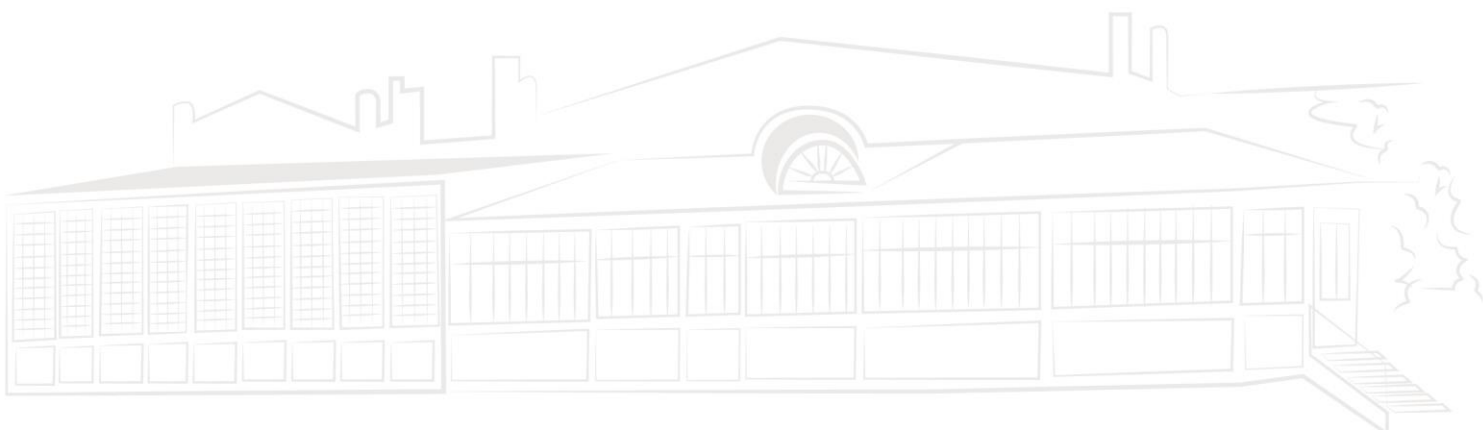
mit Pommes (G,A,1,2)

5,90€

### **Hausgemachte Kartoffelrösti**

mit Apfelmus, frischem Obst und Puderzucker (2,6)

4,50 €







## Dessert

**Haugebackener Blechkuchen mit Sahne** (A,C,J) 2,90€

**Schokoladen-Parfait mit Waldbeeren** (A,C,I,E) 4,10€

**Hausgemachte Rote Grütze mit Joghurt-Eis** (J,C,I,E) 4,10€

**Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis** (A,C,D,I,E) 4,90€

## Eisbecher

### **Eis und Heiß**

3 Kugel Vanilleeis mit warmen Waldbeeren und Sahne (A,C,D,I,E,J) 5,50 €

### **Schwedeneisbecher mit Apfelmus**

3 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne (A,C,D,I,E,J,1) 5,50 €

1: Farbstoffe 2: Konservierungsstoffe 3: Nitritpökelsalz 5: Sulfite 6: Antioxidationsmittel 7: Geschmacksverstärker 12: Süßungsmittel  
A: Glutenhaltiges Getreide B:Krebstiere C:Eier und Eierzeugnisse D:Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse E:Schalenfrüchte (Nüsse)  
F: Fisch G: Geflügel H:Sesamsamen und Sesamerzeugnisse I:Soja und Sojaerzeugnisse J:Milch und Milcherzeugnisse K:Senf und Senferzeugnisse S:Schweinefleisch R:Rindfleisch W:Weichtiere T: Mehl und Dinkelmehl





*Wilhelmsgarten*

Catering | Events | Tagungen | Gastronomie | Bowling

