

# Wiedemann's Landküche



## Moderne - *Tradition*

Früher waren viele Dinge anders - natürlicher - weil es die Technik nicht gab und viele Erfindungen, die das Arbeiten heute erleichtern. Unsere Mütter und Großmütter waren Hausfrauen, verantwortlich für Haus und Hof und sorgten selbst in schwierigen Zeiten für eine leckere und gesunde Mahlzeit auf dem Tisch. Sie verstanden es aus einfachen Produkten etwas Schmackhaftes zu zaubern und Ihre Liebsten zu verwöhnen.

„Wir haben alte Rezepte ausgegraben“ und sie mit der modernen Kochkunst vereint. Ganz nach unserem Motto: Moderne - Tradition.

- **Leichte Landküche mit heimischen und saisonalen Produkten**
- **Gemüse und Salate stammen aus Bio-Betrieben der Region**
- **Wir kochen alles frisch und ohne Geschmacksverstärker**
- **Unser Fleisch kommt aus artgerechter Tierhaltung**

Großmütter - Sind Sie nicht etwas ganz besonderes?  
Wir wecken alte Kindheitserinnerungen...

Freuen Sie sich auf pfälzische Leibsspeisen im neuen Gewand,  
mit ganz viel Liebe die man schmeckt...

# BIO ...logisch bei Wiedemann's

**Warum Bio?** Ganz einfach, weil Bio für uns nichts Exotisches ist, Bio ist und sollte den Normalzustand von der Symbiose Natur und Mensch darstellen.

Im Weinanbau gehen wir bereits den biologischen Weg und möchten nun auch für unsere Gäste nachhaltige Lebensmittel anbieten, gesund und lecker, wie zu Omas Zeiten.

Unsere Philosophie: **...zurück zur Natur, zurück zum Normal-Zustand.**  
Leben mit der Natur ohne deren Ausbeutung.

Wir werden regelmäßig von der Bio-Kontrollstelle ABCERT AG kontrolliert.

**Kontrollnummer: DE-ÖKO-006**

- **Frische Salate und Gemüse**
- **Kaffee, Tee**
- **Unser Wein vom eigenen Bioland Weingut Wiedemann (in Umstellung auf ökologischen Landbau)**
- **Diverse biologische Frühstücksprodukte**



## Unsere Lieferanten:

- Hofladen Blattlaus, Maxdorf Pfalz (Gemüse, Salate)
- Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (Fleisch aus artgerechter Tierhaltung)
- Rinderzucht Völlinger, Venningen (artgerechte Tierhaltung)
- Rülzheimer Straußenfarm Mhou (artgerechte Tierhaltung)
- Biokorb: Biofachmarkt
- Kaffee und Teespezialitäten von Sonnentor/Biokorb
- Weingut Wiedemann (Weine, Sekte, Destillate)

# Alte Rezepte

Aus Oma Wiedemann's Kochbuch von Anno 1900

In Großmutter's Küche durfte der gute Wein natürlich nicht fehlen...  
Die Grundlage für unsere Saucen und Suppen bilden unsere eigenen Bioland Weine.

## Vorspeisen

<b>Pfälzer Kastanien-Saumagencarpaccio</b> mit Rotwein-Schalotten-Vinaigrette und Marktsalat	11,00 €
<b>Omas Salatvariation</b> mit unserem fruchtigen Hausdressing und Brotkracherle - mit gebratenen Garnelen - als Beilagensalat	11,00 € 4,00 €
<b>Feldsalat</b> mit Himbeerdressing - geräucherter Entenbrust - Speck und Brotkracherle	7,00 € 10,50 € 8,50 €

## Aus dem Suppentopf

<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kürbiskern-Brotkracherle	5,50 €
<b>Rieslingcremesüppchen</b> mit gebratener Garnele	6,00 €
<b>Hochzeitssuppe wie zu Omas Zeiten</b> Rindfleischsuppe mit traditioneller Einlage	5,50 €

## Flammkuchen als Vorspeise oder Hauptgang

<b>Flammkuchen Klassik</b> - Speck, Zwiebel	7,50 €
<b>Flammkuchen Herbstzauber</b> - Blutwurst, Zwiebel, Äpfel	8,50 €
<b>Flammkuchen Birne &amp; Gorgonzola</b>	8,50 €

## Fisch

### **Gebratene Zanderschnitte**

auf Linsengemüse mit Schalotten-Senfsauce und Kartoffelgratin 17,00 €

### **Lachsfilet mit Orangen-Pfeffersauce,**

auf Blattspinat\* und Großmutter's Bandnudeln 17,00 €

## Fleisch - aus artgerechter Tierhaltung -

**Schweinemedallions** vom Pfälzer Landschwein mit Estragonsauce,  
auf Champignon-Apfelgemüse und Knödeltrilogie

16,00 €

**Klassische Ochsenbrust** mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Butterkartoffeln

14,50 €

### **Rinderbäckchen im Dornfelder langsam geschmort**

auf Kartoffel-Kürbisstampf mit Spätburgunder-Zwiebelsauce und Rahmwirsing 17,00 €

**Klassisches Rumpsteak** mit Rotweinzwiebeln,  
Gebredelde (Bratkartoffeln) und Marktsalat

20,00 €

### **Rülzheimer Straußenfilet**

mit Pfeffer-Kirschsauce auf Lauchgemüse und Kartoffelgratin 20,00 €

\*konventionionell, keine Bio-Ware

# Pfifferlinge & Wild

Unser Wild stammt aus heimischen Wäldern...

<b>Feldsalat</b> mit gebratenen Pfifferlingen	9,50 €
<b>Schweinelendchen vom Pfälzer Landschwein</b> mit Pfifferlingrahm und Nudelnest	17,00 €
<b>Pfälzer Rumpsteak</b> mit gebratenen Pfifferlingen und Bratkartoffeln	21,50 €
<b>Wildragout</b> mit Semmelknödel, Apfel-Rotkraut und Preiselbeeren	17,00 €

\*bei den Pfifferlingen handelt es sich um konventionelle Ware

Vollwertig, vegetarisch und gesund...

**Trilogie vom Knödel** (Käse, Spinat, Klassisch)  
mit saisonalem Pilzragout und Marktsalat 13,50 €

**Omas Salatvariation**  
mit unserem fruchtigen Hausdressing und Brotkracherle  
mit gebratenen Garnelen 13,00 €

**Flammkuchen mit Birne und Gorgonzola** 8,50 €

### Kinder-Klassiker (bis 11 Jahre)

Je Kindergericht leiten wir 1,00 € an das Kinderhospiz Sterntaler  
in Dudenhofen weiter. Spezielle Kinderwünsche gerne auf Anfrage.

Nudeln mit Tomatensauce 5,00 €

Bratwürstle mit Pommes und kleinem Marktsalat 5,00 €

Bunter Kindersalat mit Wunschbeilage  
(Bratkartoffeln, Knödel, Pommes oder Nudeln) 5,00 €

## Süßes aus Omas Backstube

**Rostiger Ritter** mit Dornfelderkirschen und hausgemachtem Vanilleeis 5,50 €

**Mousse au chocolat** mit zweierlei Traubenkonfit 7,00 €

Wiedemann's **hausgemachte Sorbetvariation** 5,00 €  
Lassen Sie sich überraschen...

**Hausgemachtes Vanilleeis mit Dornfelderkirschen** 5,00 €

## Käse

Käsevariation mit Weingelee und Quittensenf 6,50 €

# Das Klassische Sonntagsmenü

Hochzeitssuppe wie zu Omas Zeiten

\*\*\*

Saisonaler Marktsalat

\*\*\*

Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Butterkartoffeln  
oder  
Gebratene Zanderschnitte auf Linsengemüse mit Schalotten-Senfsauce und Kartoffelgratin  
oder  
Trilogie vom Knödel (Käse, Spinat, Klassisch)  
mit saisonalem Pilzragout

\*\*\*

Hausgemachtes Vanilleeis mit Dornfelderkirschen

25 €

Alternative Hauptgänge aus der Speisekarte  
gerne gegen einen kleinen Aufpreis

