

WESSINGER



DER ANFANG VON ALLEM GUTEN

Unsere Geschichte begann mit Brot. Und noch heute ist es der Anfang von allem Guten – mit dem Pane Maggiore, einem Brot voller Seele aus der Schwarzwälder Bäckerei Schmid.

Ihnen läuft das Wasser im Munde zusammen? Dann ist es Zeit, sich was Leckeres auszusuchen.

AUFTAKT EMPFEHLUNG

Cuvée VAUX Brut,
Schloss Vaux, Rheingau 0,1 9

VAUX Rosé Brut,
Schloss Vaux, Rheingau 0,1 10

Leitz Eins Zwei Zero alkoholfrei
Sparkling, Rheingau 0,1 9

WOW

AUF'S HAUS GIBT'S

Black Forest Sauerteigbrot
von der Bäckerei Schmid
mit hausgemachtem Dip

Allergene auf Anfrage

Beef Tatar ungarisch
mit Wachtelei, Trüffel und unserem berühmten
getoasteten Brioche 23 A, D, F, I, L, M

Thunfischtatar
mit Avocado und frischer Mango-Vinaigrette 23 A, B, F, I, L, M

UNSER TATAR

WOW

KALT, MIT BLACK FOREST SAUERTEIGBROT VON DER BÄCKEREI SCHMID

Vulcanoschinken vom Steirischem Vulcanoschwein
in Österreich sorgfältig gereift 12 G, L

Eingelegte griechische Mamutoliven, mit Kräutern mariniert 6

Kleine Käsevariation mit hausgemachtem Chutney 19 E, F, I, K, L, G

Hausgemachte Mixed Pickles 6

Hausgemachter Brotaufstrich 4

Allergene auf Anfrage

EINZELN ODER GEMISCHT AUF
EINER PLATTE, PERFEKT ALS VORSPEISE
ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER.

SALATE GROSS ODER KLEIN ALS BEILAGE

Werners Caesar Salat 8 | 18 A, D, E, G, L, I

Salat Bowl aus gemischten Blattsalaten
mit karamellisierten Pekannüssen
und Cranberrys 8 | 18 D, E, G, L, I

Dazu empfehlen wir

Black Tiger Garnelen 3 Stk. 10 C

Picandou Ziegenkäse 2 Stk. 10 D

Maishähnchenstreifen 10

Frankfurter Grüne Soße
mit Ei und Wildkräutern 8 | 18 A, D, L

SUPPE DES TAGES

Werners Kartoffelsuppe 8 D, E, G

Werners Kartoffelsuppe, getrüffelt 10 D, E, G

Zitronengras-Curry-Süppchen
mit oder ohne gebackene Garnele 10 | 8 M, C

Soup of the day 8

Allergene auf Anfrage

SOUP OF THE DAY?
YAY!



CHEFS SPECIALS

Wiener Schnitzel
vom Milchkalbsrücken
Pommes Frites,
Süßkartoffel Pommes
oder Bratkartoffeln

37 A, D, G, I

Geschmorte
Lammschulter
mit Tomatenpolenta und
saisonaem Gemüse

35 D, E, G, I, L, M

**BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICETEAM NACH
DER EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS .**

Risotto alla Parmigiana 25 D

Tiroler Spinatknödel mit Pilzen,
Parmesankäse und Wildkräutersalat 26 A, D, I

Quiche aus unserer Backstube
mit hausgemachter Grüner Soße
und knackigem Salatbouquet 21 A, D, I

Gratinierte Gemüse-Crêpe
mit Schmortomaten 25 A, D, I

Tagliarini al Limone mit Kräutern
und Parmesankäse 25 A, D, I

VEGETARISCH

**ZU GUT,
UM NICHT ANZUSTOSSEN**

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Pfalz | Weingut Knipser, Laumersheim

- 2019 Blauer Spätburgunder 37
- 2023 Sauvignon Blanc 40
- 2023 Rosé »Clarette« 39

Lassen Sie sich auch von der Vielfalt unserer
erlesenen Weinkarte inspirieren. Wir beraten Sie gerne.





ESSEN IST UNSER
HAPPY PLACE!

DIE BESTEN SIDEKICKS

CLASSIC SIDES 8

Bratkartoffeln
French Fries A, E, G
Sweet Potato Fries A, E, G
Grillgemüse
Salatbowl D, E, G, L, I
Caesar Salat A, D, E, G, L, I

PREMIUM SIDES 10

Gratinierte
Parmesankartoffeln D
Trüffel Fries A, B, D, E, G

WAS ZUM DIPPEN – HOMEMADE BY WESSINGER 4

Bratensaft D, E, G, I, L, M
Chutney L, G
Kräuterbutter D
BBQ-Sauce E, G, L, M
Grüne Soße D, L

KLASSISCH ZU DEN FRIES 3,5

Ketchup
Mayo
Trüffelmayo

VOM GRILL

IMMER INKLUSIVE EINER CLASSIC SIDE IHRER WAHL

KALBS-TOMAHAWK FÜR 2 PERSONEN

Nicht immer verfügbar,
gerne auf Vorbestellung ⁸⁹

Kalbs-Rückensteak 250g ³⁷

Argentinisches Rumpsteak 250g ³⁶

Argentinisches Rinderfilet 200g ³⁹

Argentinisches Entrecôte 300g ³⁸

Kotelette vom Duroc Schwein
mit Honig Balsamico Glace und Lavendel ³⁵

Kikok-Maispouardenbrust ²⁵

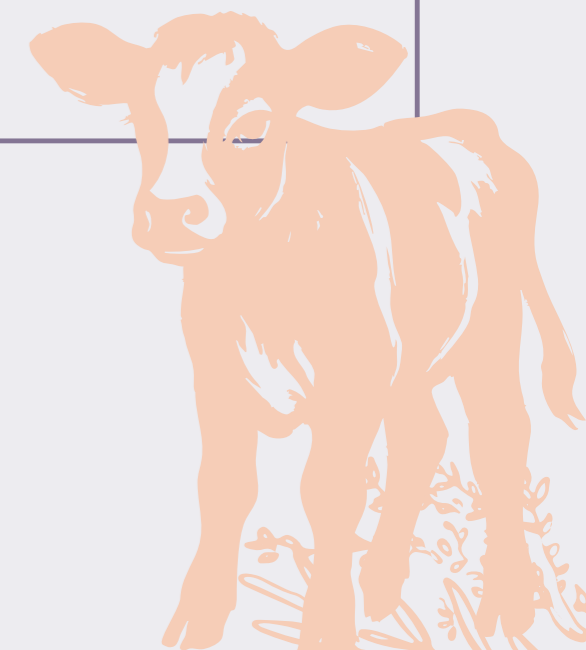
Kikok-Hähnchen: Genuss wie früher.
Besonders zart und intensiv im Aroma durch viel Bewegung, langsames
Wachstum und wertvolle Mais-Fütterung.
Verantwortungsvoll in Deutschland aufgezogen für höchsten Fleischgenuss.

FISCH

Norwegisches Lachsfilet, 200 g
mit Tagliarini al Limone und Gemüse ^{29 A, D, I, B}

Thunfischsteak medium rare
mit gebratenem Gemüse und Tomatenpolenta ^{35 D, E, G, I, L, M, B}

Black Tiger Garnelen (6 Stück)
mit Risotto alla Parmigiana ^{35 D, C}



SORBETS

Blutorangensorbet mit
Monkey 47 und Pink Tonic 10

Zitronensorbet mit Cuvée
Vaux Brut vom Schloss Vaux,
Rheingau und Minze 10

PETITS FOURS UND PRALINEN VON UNSEREM DESSERTWAGEN

Wählen Sie Ihre süßen
Köstlichkeiten von unserem
Pralinenwagen

EIS

KUGELN 2,5
Vanilleeis A, I, K, M
Schokoladeneis A, I, K, M
Zitrone
Himbeere
Blutorange

WESSINGER SUNDAE
Vanilla Cookie mit Erdbeere
& Rhabarber 6,8 A, D, H, I, K, M

Triple Chocolate 6,8 A, D, H, I, K, M

Affogato al Caffè 4,8 A, I, K, M

SÜSS SEIT
ÜBER 115
JAHREN

DESSERT CLASSICS

Schokoladenbrownie mit Beeren
und Vanilleeis 15 A, D, H, I, K, M

Cookie-Dough-Bowl mit Himbeerespuma,
Sorbet und Granola 15 A, D, H, I, K, M

DESSERTWEIN

Goldmuskateller 0,1l
Weingut Bassermann-
Jordan, Pfalz 7

Tawny Port 5 cl
Delaforce 7

KLEINE KÄSEVARIATION

mit hausgemachtem
Chutney und Brot vom
Bäcker Schmid 19 E, F, I, K, L, G

WOW

THROWBACK MIT GESCHMACK

NOVEMBER 1909 UNSER URGROSSVATER GRÜNDET DIE BROT- UND FEINBÄCKEREI ERNST WESSINGER

„Meiner werten Nachbarschaft sowie der geehrten Einwohnerschaft von Neu-Isenburg mache ich die ergebene Anzeige, dass ich Montag, 15. des Monats, im Hause Waldstraße 123 eine Brot- und Feinbäckerei eröffnen werde.

Es wird mein eifrigstes Bestreben sein, meine werte Kundschaft prompt und reell bedienen zu können und bitte um geneigten Zuspruch.

Hochachtungsvoll, Ernst Wessinger“

Neu-Isenburger Anzeigeblatt



1930ER JAHRE UNSER GROSSVATER WILLY ALBERT WESSINGER ÜBERNIMMT DAS GESCHÄFT

TRUE STORY 1

Während eines Fliegerangriffs auf Neu-Isenburg explodierte in der Nachbarschaft eine Bombe. Mit der Druckwelle wurde im Lagerraum der Bäckerei das ganze Mehl mit Sand und herabfallendem Putz verschmutzt. Oma Emmy musste der ausgehungerten Kundschaft erklären, dass es deshalb in den nächsten Tagen kein Brot geben konnte. Doch alle baten sie: „Dann backt uns bitte Brot mit Sand-Mehl.“ Und so geschah es dann auch.

AB DEN 70ER JAHREN DAS „RESTAURANT WESSINGER“ WIRD GEBOREN

TRUE STORY 3

Als unser Vater Werner Wessinger das Ruder übernahm, blieb kein Stein auf dem anderen – im besten Sinne. Der Gastro- und Hotelbereich wuchs, das Restaurant „Wessinger“ wurde eröffnet. Seitdem und bis heute ein Ort für alle, die gutes Essen lieben.

MÄRZ 1961 GRÜNDUNG DES CAFÉ WESSINGER AM WALD AM HEUTIGEN STANDORT IN DER ALICESTRASSE

TRUE STORY 2

Mit den neuen, großzügigen Räumlichkeiten kam Schwung ins Haus: Oft fanden bei uns Tanzabende mit Live-Musik statt. Nicht wenige Paare lernten sich dabei kennen – und feierten später dann ihre Hochzeit „bei Wessingers“.

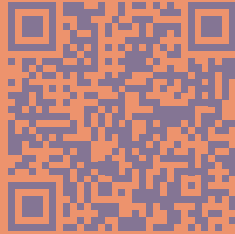
Fix im Programm: unser Großvater, der mit ausgebildeter Stimme selbst zum Mikrofon griff. Gastgeber und Sänger in einem.





A Eier, B Fisch, C Krebstiere, D Milch, E Sellerie, F Sesamsamen, G Schwefeldioxid & Sulfite, H Erdnüsse, I Glutenhaltiges Getreide, J Lupine, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere

SCAN THE QR CODE FOR THE ENGLISH MENU.



DIE WELT GEHÖRT DEM,
DER SIE GENIESST.

www.wessinger.com