

# WESSINGER

RESTAURANT



## 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 8

WOW



## AUF'S HAUS GIBT'S

Black Forest Sauerteigbrot  
von der Bäckerei Schmid  
mit hausgemachtem Dip

Dazu

Eingelegte griechische  
Mamutoliven 6

Vulcano Schinken mit Kren  
in Österreich sorgfältig gereift 12

Lachs Tatar „Ceviche Style“  
mit Avocado, Limette und Ingwer 21

Beef Tatar Ungarisch  
mit geräucherter Paprika und Wachtelei 23

## UNSER TATAR

WOW

## KALT, MIT BLACK FOREST SAUERTEIGBROT VON DER BÄCKEREI SCHMID

Gratinierter Ziegenkäse mit Hokkaidokürbis,  
Wildkräutersalat und Trüffel-Vinaigrette 19

„Steirisches Vitello“ marinierter Kalbstafelspitz  
mit Kürbiskernen Meerrettich und Kernöl-Aioli 19

## SALATE GROSS ODER KLEIN ALS BEILAGE

Werners Caesar Salat 8 | 18

Salat Bowl aus gemischten Blattsalaten  
mit karamellisierten Pekannüssen  
und Cranberrys 8 | 18

### Dazu empfehlen wir

Black Tiger Garnelen 3 Stk. 10

Picandou Ziegenkäse 2 Stk. 10

Maishähnchenstreifen 10



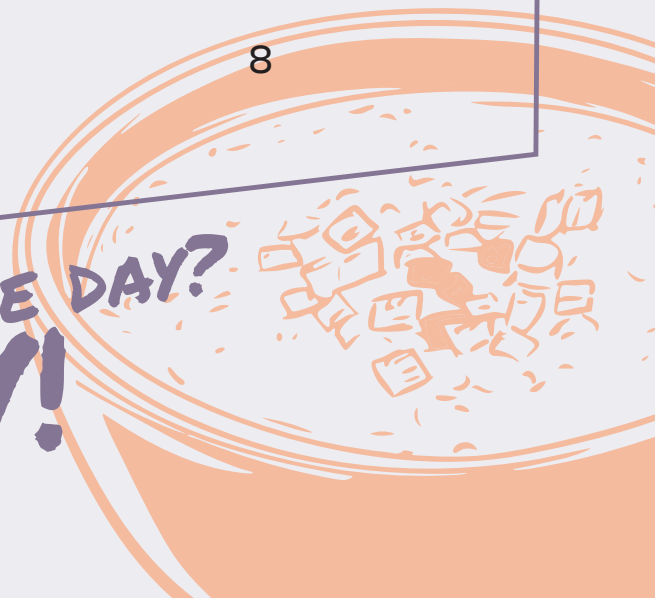
## SUPPE DES TAGES

Werners getrüffelte Kartoffelsuppe 10

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit  
Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen 8

Soup of the day 8

SOUP OF THE DAY?  
YAY!





## CHEFS SPECIALS

Wiener Schnitzel  
vom Milchkalbsrücken  
Pommes Frites,  
Süßkartoffel Pommes  
oder Bratkartoffeln

35

Sous Vide gegarter  
Kalbs-Tafelspitz 250g  
mit getrüffeltem Bandnudeln  
und Pilzen

39

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

Safranrisotto mit gebratenem wilden  
Brokkoli, getrockneten Kirschtomaten  
und gratiniertem Picandou 25

Tiroler Spinatknödel mit Pilzen à la Crème,  
Parmesankäse und gemischten Blattsalaten 28

Quiche aus unserer Backstube  
mit hausgemachter Grüner Soße  
und knackigem Salatbouquet 21

## VEGETARISCH

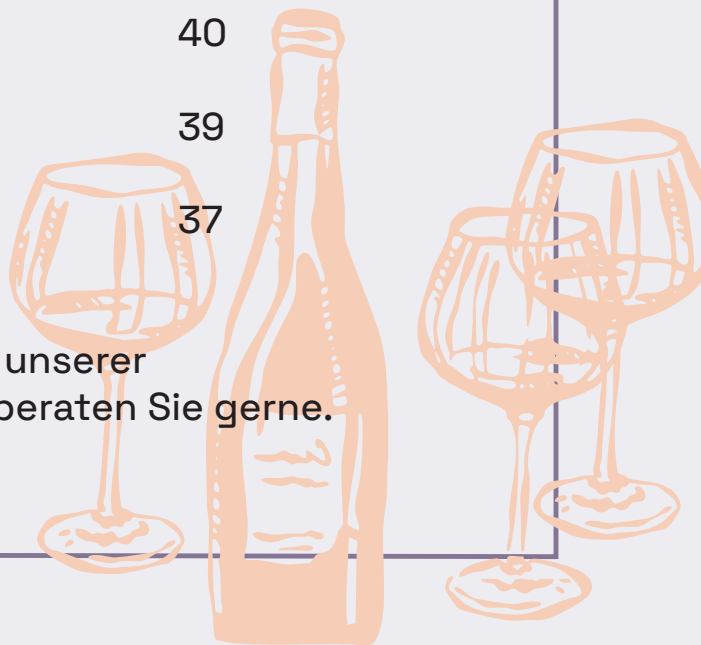
ZU GUT,  
UM NICHT ANZUSTOSSEN

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Pfalz | Weingut Knipser, Laumersheim

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

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





**ESSEN IST UNSER  
HAPPY PLACE!**

## **DIE BESTEN SIDEKICKS**

Ofenkartoffeln mit Rosmarin und roten Zwiebeln	7
French Fries oder Sweet Potato Fries	8
Trüffel Fries	10
Safranrisotto	8
Gegrilltes Gemüse	7
Salat bowl oder Caesar Salat	8
Soßen: Bratensoße   Grüne Soße   BBQ Aprikosen Chutney   Kräuterbutter Oliven-Tapenade	3,5

## VOM GRILL

### KALBS-TOMAHAWK FÜR 2 PERSONEN

Nicht immer verfügbar,  
gerne auf Vorbestellung

89

Kalbs-Rückensteak 250g

37

Argentinisches Rumpsteak 250g

35

Argentinisches Rinderfilet 200g

39

Argentinisches Rib-Eye-Steak 300g

38

Werners Burger 180g

22

kommt mit hausgemachtem Brioche  
und Fries Ihrer Wahl

Kotelette vom Duroc Schwein

mit Honig Balsamico Glace und Lavendel

35

Pluma Iberico Sous Vide gegart Schwein

39

Kikok-Maispoulardenbrust

25

## FISCH

Norwegisches Lachsfilet, 200 g

28

Black Tiger Garnelen 6 Stück

20

**CATCH OF THE DAY – BITTE FRAGEN SIE UNSER  
SERVICETEAM NACH UNSEREM FISCH DES TAGES**

# wow

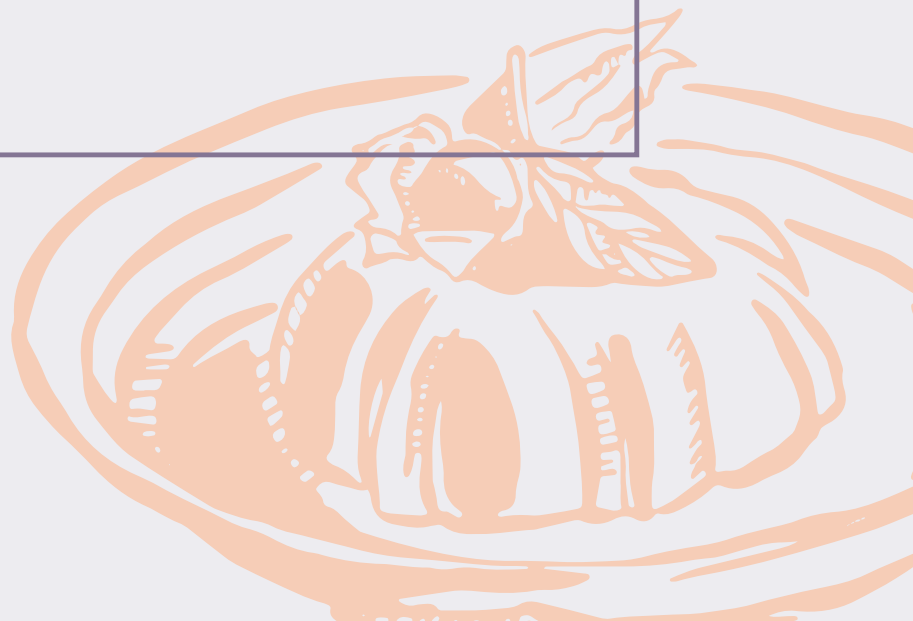


# SÜSS SEIT ÜBER 115 JAHREN

## DESSERTS

Schokoladen Tarte mit Himbeeren	13
Affogato al caffè	9
Kleine Käsevariation dazu hausgemachtes Chutney	19

**PETITS FOURS UND PRALINEN NACH  
ANGEBOT VOM DESSERTWAGEN**



# 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 Anzeigebblatt



## **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.





DIE WELT GEHÖRT DEM,  
DER SIE GENIESST.