

– JP –  
RESTAURANT  
SANDWIESE

„Schön,  
dass du da bist.“



Unser Restaurant hat  
von Montag bis Donnerstag  
von 18.00-23.00 Uhr für Sie geöffnet.

Freitag und Samstag bitten wir um Vorreservierung.  
(warme Küche bis 21.00 Uhr,  
kalte Küche bis 21.30 Uhr)

Sonntag ist Ruhetag.  
Feiertage nach Absprache.

## **Herzlich Willkommen im Restaurant Sandwiese.**

Genießen Sie unsere Speisen in Verbindung mit erlesenen Weinen in unserem Restaurant und im Sommer auf der mediterran gestalteten Terrasse, die zum Verweilen in Form eines Kurzurlaubes einlädt.

Für Gäste die von Allergien betroffen sind, steht eine gekennzeichnete Speise- und Getränkekarte zur Verfügung.

Gerne richten wir auch Feierlichkeiten jeglicher Art ganz nach Ihren persönlichen Wünschen für Sie aus.

Das Restaurant-Team wünscht Ihnen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt.

---

## Vorspeisen

---

### **RINDERBRÜHE**

mit hausgemachten Markklößchen und Baguette

6,50€

### **CARPACCIO**

vom heimischen Rind, mit Rucola, gerösteten Pinienkernen,  
frisch gehobeltem Parmesan und Baguette

14,70€

### **HAUSGEBEIZTER LACHS**

mit Kartoffelrösti, Salatbukett  
und Honig-Senf-Dillsauce

14,40€

### **KLEINER BUNTER BEILAGENSALAT**

von Blatt- und Rohkostsalaten

5,30€

---

## Hauptgerichte

---

Unsere Speisen sind teilweise auch als Seniorenportionen bestellbar. Sprechen Sie uns an.

### Salate

#### **GROßER BUNTER GARTENSALAT**

von verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten  
mit gebratene Hühnerbruststreifen, dazu Baguette  
15,40€

### Fleischgerichte

**RUMPSTEAK** vom Argentinischen Rind  
mit Röstzwiebeln oder Kräuterbutter und Beilagensalat,  
mit hausgemachtem Bauernbrot 25,90€  
mit Pommes frites 27,90€  
mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln 28,40€

#### **SCHWEINESCHNITZEL „HERRNSHEIM“**

mit Champignonrahmsauce und Beilagensalat  
mit Pommes frites 17,90€  
mit Bratkartoffeln 18,10€

#### **MEDITERRAN GEFÜLLTE HÜHNERBRUST**

mit Oliven, getrockneten Tomaten und Basilikum,  
dazu Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat  
19,80€

#### **REHHÜFTSTEAKS**

auf Preiselbeersauce mit hausgemachten Pommes Dauphine  
und gebratenen Waldpilzen  
26,90€

## Fisch und Meeresfrüchte

### **MATJES „HAUSFRAUEN ART“**

mit Äpfeln, Zwiebeln und sauren Gurken<sup>9</sup> und Schmand  
dazu Salzkartoffeln 13,70€  
mit Bratkartoffeln 14,80€

### **PENNE MIT GEBRATENEN GARNELEN,**

mediterrane Gemüse, Zwiebeln, Kirschtomaten, Sahnesauce  
und frisch gehobeltem Parmesan  
16,50€

## Vegetarisch

### **SPINATKNÖDEL**

mit geschmolzener Butter, Parmesan und Beilagensalat  
15,40€

### **CURRY VON DER SÜßKARTOFFEL**

mit buntem Gemüse, gerösteten Cashew-Kernen,  
Reis und Beilagensalat  
16,90€

### **EXTRAS:**

Ketchup/ Mayonnaise/ Senf                      0,90€

## Kalte/ kleine Gerichte

### **WURSTSALAT**

von fein geschnittener Lyoner<sup>17</sup>, Käse<sup>3</sup>  
und sauren Gurken<sup>9</sup>  
mit hausgemachtem Bauernbrot 11,80€  
mit Pommes frites 14,20€  
mit Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 14,70€

---

## Dessert

---

### **CRÈME BRÛLÉE**

mit Obstbeilage

7,10€

### **MOUSSE AU CHOCOLAT**

Variation

8,90€

### **GEMISCHTES EIS**

mit Sahne

6,70€

### **VANILLEEIS**

mit Himbeeren und Sahne

7,30€

### Zusatzstoffe Speisen und Allergene:

<sup>1</sup> gefärbt (mit Carotin) <sup>2</sup> geschwärzt (mit Senfsaat)

<sup>3</sup> mit Konservierungsstoffen <sup>6</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>7</sup> mit Geschmacksverstärker <sup>9</sup> mit Süßungsmittel

<sup>15</sup> mit Stärke <sup>16</sup> mit Eiklar

<sup>17</sup> Kochsalz mit Nitrit und Phosphat

<sup>18</sup> mit Milcheiweiß

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

---

## Wintergerichte

---

### Vorspeisen:

#### **MARONENCREMESUPPE**

mit Sahnehaube und Croutons 7,40€

#### **FELDSALAT**

mit gebratenen Pilzen, Kürbis-Kartoffel-Rösti  
und Knoblauchdip 10,90€

### Hauptgerichte:

#### **SCHWEINELENDE MIT MARONENFÜLLUNG**

und Zwiebel-Senf-Kruste dazu Rosenkohl, hausgemachte Spätzle  
und Rahmsauce 18,90€

#### **OCHSENBÄCKCHEN**

mit Süßkartoffelpüree und Feldsalat 25,90€

#### **GEBRATENES LACHSFILET MIT MEERRETTICHKRUSTE**

auf Linsen-Lauch-Kartoffelgemüse 19,80€

#### **WICHELPFANNE**

von Kürbis und Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung  
mit Spekulatius-Crunch und Feldsalat 16,50€

### Dessert:

#### **CHRISTSTOLLEN-PAFAIT**

mit Gewürzbeeren und karamellisierten Nüssen 8,90€

## Für unsere kleinen Gäste

### **HÄHNCHEN-NUGGETS**

mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise

8,90€

### **KINDERSCHNITZEL**

mit Rahmsauce und Pommes Frites

8,50€

### **PENNE**

mit Rahmsauce

6,80€



---

## Wein- und Getränkekarte

---

Alle Weine sind vom **WEINGUT SANDWIESE**.  
Jahrgänge teilen wir gerne auf Nachfrage mit.

---

### Weißweine

---

14 <b>RIESLING</b> trocken (spritzig, Apfel-, Zitrus- und Pfirsichnote)	0,2L 5,10€	0,75L 17,60€
11 <b>SAUVIGNON BLANC</b> trocken (vielfältig, Aromen von Stachelbeere und Maracuja)	5,90€	20,40€
22 <b>GRAUER BURGUNDER</b> trocken (füllig, rund und geschmeidig, Quittenaroma)	5,90€	20,40€
12 <b>BLANC DE NOIR</b> trocken (weißer Wein aus roten Trauben, fruchtig)	5,70€	19,80€
17a <b>WEIßBURGUNDER</b> feinherb (fein und geschmeidig, Mirabellenaromen)	5,50€	19,40€
23 <b>CHARDONNAY</b> feinherb (fruchtig, mineralig, duftet nach Aprikosen)	5,60€	19,60€
#26 <b>WEIßWEINCUVÉE</b> mild (aus Huxelrebe, Muskateller und Riesling, fruchtig, Aromen von kandierten Früchten und Honig)	6,10€	21,20€
19 <b>BLANC DE BLANC</b> feinherb (Cuvée aus Muskateller und Weißer Burgunder, fruchtig, frisch, cremig)	5,80€	20,10€

## Weißweine aus der Literflasche

05 <b>RIESLING</b> trocken	0,2L	1L
(bodenständig, ursprünglich)	4,60€	22,50€

---

### Roséweine

---

09a <b>MERLOT ROSÉ</b> halbtrocken	0,2L	0,75L
(reife Beerenfrüchte, milde Säure)	5,60€	19,60€

50 <b>PINK TECKEL</b> trocken		
(frischer, fruchtiger Cuvée Rosé, Erdbeer- und Himbeeraromen)	6,20€	21,90€

---

### Rotweine

---

	0,2L	0,75L
10b <b>DORNFELDER</b> trocken	4,90€	17,10€
(dunkel und fruchtig, Aromen von Beerenfrüchten)		

4,90€ 17,10€

10a <b>DORNFELDER</b> mild		
(samtig, saftig, fruchtig)		

5,70€ 19,90€

07 <b>SAN ROT</b> trocken		
(Rotweincuvée, vollmundig, Aromen von schwarzer Johannisbeere)		

<b>08 MERLOT trocken</b> (rund, Aromen von Trockenobst)	0,2L 5,80€	0,75L 20,10€
<b>10d SPÄTBURGUNDER trocken</b> (sanft, rund, Aromen von getrockneten Beeren und Vanille)	5,80€	20,10€
<b>30 CABERNET DORSA trocken</b> (blickdicht, herbe Frucht, Dörrobst)	6,10€	21,40€
<b>32 CABERNET DORSA halbtrocken</b> (samtig, saftig, fruchtig)	6,10€	21,40€
<b>31 SANDSPIEL trocken</b> (Rotweincuvée, Holz- und Vanillearomen, samtig, weich)	6,60€	23,80€

---

**Sekte und Secco**

---

<b>WIESECCO trocken</b> (weißer Perlwein trocken)	0,1L 4,00€	0,75L 19,80€
<b>RIESLING Sekt trocken</b>		24,40€
<b>SCHEUREBE Sekt halbtrocken</b>		24,40€
Aperol Secco		6,90€
Hugo		6,90€
Ramazotti Aperitivo Wildberry		6,90€
Ramazotti Aperitivo Secco		6,90€

---

## Softgetränke

---

Mineralwasser	(im Glas) 0,2L	2,70€
	(im Glas) 0,5L	3,80€
	(Flasche) 0,75L	5,80€

Coca Cola <sup>1,3,8</sup> / Fanta <sup>1,6,10</sup> / Sprite <sup>1</sup> / Coca Cola Light <sup>1,8,9</sup> / Spezi <sup>1,3,6,8</sup>	0,2L	0,5L
	2,90€	4,90€

Bitter Lemon <sup>5</sup>	3,20	5,10€
---------------------------	------	-------

### Säfte

Traube rot/weiß	3,20€	5,10€
Apfel		
Orange		
Johannisbeere		
Maracuja		

Saftschorlen	2,90	4,90€
--------------	------	-------

### Zusatzstoffe Getränke:

<sup>1</sup>Farbstoff, <sup>6</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>3</sup> Konservierungsstoffe

<sup>5</sup> Chininhaltig, <sup>8</sup> Koffeeinhaltig, <sup>9</sup> mit Süßstoffen

---

**Biere**

---

**von Eichbaum**

	0,33L	0,5L
Ureich Pils & Radler vom Fass	3,70€	4,90€
Helles Hefeweizen		4,90€
Weizenradler vom Fass		4,90€
Kristallweizen		4,90€
dunkles Weizen		4,90€
alkoholfreies Pils	3,70€	
alkoholfreies Hefeweizen		4,90€

---

**Weinmischgetränke**

---

	0,2L	0,5L
Weinschorle	3,00€	4,90€
Cola rot <sup>1,3,8</sup> / Cola weiß <sup>1,3,8</sup> / Persching <sup>1,6</sup>		

---

**Longdrinks (4cl Alkohol)**

---

Wodka Lemon <sup>5</sup>		7,50€
Havana Cola <sup>1,3,8</sup>		7,50€
Whisky Cola <sup>1,3,8</sup>		7,50€

---

**Digestif**

---

Kirschwasser	Ouzo	2cl	3,50€
Mirabelle	Jägermeister		
Williams-Christ	Trester		
Malteser Aquavit	Fernet Branca		
Ramazzotti		4cl	4,80€

---

**Kaffee, Milchgetränke, Tee**

---

Tasse Kaffee	2,90€
Kännchen Kaffee	4,60€
Cappuccino	3,50€
Milchkaffee	3,70€
Espresso	2,90€
doppelter Espresso	3,60€
Espresso Macchiato	3,10€
Heiße Schokolade	3,80€
Heiße Schokolade mit Sahne	4,10€
Latte Macchiato	3,80€

**Tee**

(aus biologischem Anbau von Samova)

Minze, Kamille, Assam, grüner Tee, Früchtetee,  
Kräutertee

Glas Tee	3,40€
Kännchen Tee	4,60€

Alle Preis inkl. gesetzlicher MwSt.