

Herzlich Willkommen im WIP-Genuss für alle Sinne!

Verehrte Gäste!

Schön, dass Sie sich für Essen und Trinken im WIP im historischen Zeininger-Haus entschieden haben. Dies ehrt uns sehr und wir werden alles dafür tun, Ihnen eine angenehme Zeit zu bereiten.

Aufgrund der frischen und aufwendigen Zubereitungs- und Anrichtungsweise unserer Speisen, und um die hohe Qualität zu gewährleisten, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass es am Abend und am Wochenende zu Wartezeiten kommen kann!

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis...

Sollten unsere Speisen oder unser Service nicht Ihren Vorstellungen entsprechen oder haben Sie Anregungen für uns, so bitten wir um direkte Ansprache, damit wir uns stetig verbessern können.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit in unserem Haus.

Vielen Dank für Ihren Besuch
Ihr Denis Podhradski & Team

Unsere Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag	Ruhetag
Mittwoch–Samstag	17:30 – 23:00 Uhr
Sonntag	11:30 – 14:00 & 17:30 – 23:00 Uhr

Gerne öffnen wir auch nach Absprache außerhalb unserer Öffnungszeiten!

***** Die Liebe & Ihre Hochzeit bei uns *****

*„Ohne Dich ist mein Leben wie eine Wüste ohne Wasser,
wie eine Nacht ohne Sterne,
wie eine Suppe ohne Salz.....“*

unbekannt

***** WIP – feiern in Familie, mit Geschäftspartnern oder Freunden *****

Vom Jubiläumsfest, Geschäftsessen bis hin zur Hochzeitsfeier – im kleinen oder im großen Rahmen und natürlich für jedes Budget... Wir gestalten Ihr Fest so stimmungsvoll, wie Sie es sich wünschen. Genießen Sie Ihre besonderen Stunden in feierlicher Atmosphäre. Als kompetenter Gastgeber stehen wir Ihnen hoch motiviert für die Planung und Durchführung Ihres Events zur Seite – sprechen Sie uns an!

Sie sind auf der Suche nach dem passenden Geschenk?

***** WIP`s VON HERZEN – GESCHENKGUTSCHEINE *****

APERITIF

“Flying Pig” – Secco Rosè auf Eis	0,2 l	7,90
Intensiv fruchtbetonter Rosé Secco mit viel Kirsche, Himbeeren und etwas Waldmeister. Im Mund mit intensivem, weichem Prickeln und wohldosierter, sehr fruchtig wirkender Süße.		
Glas Prosecco	0,1 l	3,90
Glas Prosecco wahlweise mit Holunderblüte / Marille / Zitrone / Rose / Veilchen	0,1 l	4,20
Fragolino Rosso auf Eis	0,2 l	6,90
Lieblich und erfrischend, mit den typischen Erdbeeraromen.		
Aperol „Spritz“ auf Eis	0,2 l	6,90
Aperol / Prosecco / Soda / Orangenscheibe		
Lillet „Vive“ auf Eis	0,2 l	6,90
Lillet (franz. Likör) / Tonic Water / frische Gurke / Minze		
Lillet „Berry“ auf Eis	0,2 l	6,90
Lillet (franz. Likör) / Wild Berry / Beerenmischung / Minze		
Lillet „Buck“ auf Eis	0,2 l	6,90
Lillet (franz. Likör) / Ginger Ale / Limettensaft / Limette		
Campari „Orange“ auf Eis	0,2 l	6,90
Campari „Spritz“ auf Eis	0,2 l	6,90
Campari / Prosecco / Soda / Limette		
Cassis “Spritz” auf Eis	0,2 l	6,90
Cassislikör / Prosecco / Soda		
Citro “Spritz” auf Eis	0,2 l	6,90
Limoncello / Prosecco / Soda / Zitrone		
Hugo auf Eis	0,2 l	6,90
Holunderblüte / Prosecco / Soda / Limette / Minze		
Helga auf Eis (alkoholfrei)	0,2 l	5,90
Holunderblüte / Soda / Limette / Minze		

SUPPEN & VORSPEISEN

Tomatensuppe mit Kräutercroûtons und Basilikumpesto	6,40
warmer Schafskäse mit Thymian und Olivenöl an Salatbouquet	9,90
hausgemachtes Carpaccio vom Rind mit Kräutern an Rucola, Pinienkernen und Parmesan	groß 14,90 klein 10,90
Büffelmozzarella mit geschmorten Tomaten in Honey-Whiskeysauce auf Rucola mit Olivenöl, Pesto, Pinienkernen, Balsamicocreame	10,90
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Parmesan	6,90
Garnelen vom Grill mit Kirschtomaten, Paprika, Chili und Knoblauch in Olivenöl	
3 Stück	10,90
5 Stück	15,90
7 Stück	19,90
Knoblauchbrot vom Grill	3,90
Pitabrot vom Grill	3,30

SALATVARIATIONEN

mit unserem hausgemachten Essig/Öl-Dressing

Garnelen vom Grill mit Knoblauch und Olivenöl auf Saisonsalaten	18,90
Putenbruststreifen mit pikanter Ananas auf Saisonsalaten	15,90
scharf angebratene Rinderfiletspitzen auf Saisonsalaten	18,90
Lachsfilets vom Grill auf Saisonsalaten	16,90
Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und roten Zwiebeln	14,90
kleiner Salat der Saison	5,90
Knoblauchbrot vom Grill	3,90
Pitabrot vom Grill	3,30

HAUPTGERICHTE

gegrillter Lachs an Ratatouillegemüse und Butterkartoffeln	20,90
WIP`s Scampi Pfanne 5 Scampis vom Grill an Knoblauch und Olivenöl mit Grillgemüse und Knoblauchbrot	31,90
Grillspieß mit Pute, Schweinefilet, Rind und gegrilltem Gemüse an Folienkartoffel mit Knoblauchdip und Salatbouquet	19,90
gratiniertes Putensteak mit Tomate und Mozzarella auf Pesto-Tagliatelle	17,90
frische Tagliatelle mit Garnelen vom Grill mit Paprika, Kirschtomaten, Knoblauch und Olivenöl	19,90
frische Spaghetti mit Rucola und Kirschtomaten an Tomatensauce und frischem Parmesan	12,90
...auf Wunsch mit scharf angebratenen Schweinefiletspitzen	14,90
...auf Wunsch mit scharf angebratenen Rinderfiletspitzen	18,90
frische Tagliatelle mit Lachsfilets an Riesling-Sahnesauce	18,90
 <i>„Unsere besondere Empfehlung“</i>	
WIP`s Grillplatte für Zwei mit deftigen Fleischspezialitäten vom Grill, verschiedenen Beilagen und noch a bisserl mehr.....	43,80

FLEISCH- & STEAKVARIATIONEN VOM GRILL

kombinieren Sie ganz nach Ihren Wünschen....

(immer dabei: Knoblauch-Kräuterdip und Paprikadip)

Schweinemedallions		14,90
paniertes Schnitzel vom Schweinefilet		12,90
Putensteak		12,90
rosa gebratenes Rinderfilet	200 Gramm	28,90
rosa gebratenes Rumpsteak	200 Gramm	21,90
Filet vom Irischen Weideochsen	200 Gramm	31,90

Wählen sie in der Zubereitungsart zwischen englisch, medium oder well done

Beilagen nach Wahl:

Pitabrot vom Grill	3,30
Knoblauchbrot vom Grill	3,90
frische Pommes Frites	4,20
Kräuterkartoffeln	4,20
Wedges-Kartoffeln	4,20
Folienkartoffel mit Knoblauchdip	4,90
Grillgemüse	4,90
Ratatouillegemüse	4,60

Beilagensalat	4,30
----------------------	-------------

zusätzliche Sauce nach Wahl:

Pfefferrahm	3,50
Pilzrahm	3,50

DESSERT

hausgemachtes Schokoladen Mousse 7,80
saisonal mit Zwetschgenröster oder mannierten Erdbeeren

feiner Apfelstrudel 7,60
mit Vanilleeis & Schlagrahm

Tiramisu im Glas 7,40
saisonal mit Orangenfilets oder marinierten Erdbeeren

feine Pralinenauswahl von **CRIOLLO** – Astrid Seitz

4 Stück 6,90

6 Stück 9,30

8 Stück 11,70

DIGESTIF

von Spirituosen Sauer aus Regenstauf

“Sauer macht lustig” 2 cl 3,80

Auerhahn – Kräuter-Wurzel-Likor 42%

Buntspecht – Himbeere 34%

Dompfaff – Marille 40%

Girlitz – Williamsbirne 34%

Haselhuhn – Haselnuss-Walnuss 40%

Steinhuhn – Vogelbeer-Waldbeer-Brombeer 40%

BIERE

der Familienbrauerei Jacob

Vollbier Hell	0,5 l	4,40
Bier Dunkel	0,5 l	4,40
alkoholfreies Bier	0,5 l	4,40
Pils	0,33 l	3,90
Hefeweizen Hell, Leicht oder Dunkel	0,5 l	4,60
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,60
Cola-Weizen, Russe	0,5 l	4,60
Radler	0,5 l	4,40

WASSER

Tafelwasser	0,2 l	2,40	0,4 l	3,30
	0,5 l	3,60	1,0 l	5,90

Adelholzener Alpenquellen Mineralwasser

naturell (still) => zu kraftvollen und körperreichen Weiß- und Rotweinen

classic (spritzig) => zu milderer Rebsorten und edelsüßen Weinen

0,25 l	3,20
0,75 l	6,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Cola light	0,33 l	3,90
Eistee	0,4 l	3,90
SCHWEPPEs		
Bitter Lemon, Tonic Water oder Ginger Ale	0,2 l	3,50
Red Bull – Energy Drink	0,25 l	3,90

SÄFTE, NEKTARE UND SCHORLEN

Apfel klar oder naturtrüb, Orange, Traube, Sauerkirsche, Maracuja, Mango, Johannisbeere

Saft	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,90
oder als Schorle	0,2 l	2,60
	0,4 l	4,60

Liebe Gäste, über Allergene und enthaltene Zusatzstoffe in den Getränken, informiert sie unser Personal sehr gerne. Weitere Informationen erhalten sie in unserem Ordner an der Theke. Preise in €.

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,90
Espresso Macchiato	3,10
Espresso doppio	4,20
Espresso Corretto (mit Grappa)	4,50
Tasse Kaffee	3,20
Große Tasse Kaffee	4,20
Große Tasse Cappuccino	3,90
Große Tasse Café au lait	3,90
Latte Macchiato	4,20
Heiße Milch-Schokolade mit Sahne	3,90
Heiße Milch-Schokolade mit Milchschaum	3,40

ALTHAUS – A tea with character

Kännchen 5,60

Darjeeling Castelton

Eine Schwarzteemischung aus den berühmtesten Teegärten Darjeelings mit einem fruchtigen, aromatischen Geschmack und einer goldgelben Tassenfarbe

Ziehzeit 3 – 5 Minuten

Jasmine Ting Yuan

Dieser Grüntee mit gleichmäßigen uns sehr langen Blättern und vielen Blattspitzen enthalten Jasminblüten, die ihm einen vollen Körper geben.

Ziehzeit 2 – 3 Minuten

Grün Matinee

Die faszinierende Komposition aus Sencha, delikat erfrischenden und fruchtigen Aromen, sowie Blüten machen diesen Grüntee zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ziehzeit 2 – 3 Minuten

Red Fruit Flash

Eine Komposition roter Früchte, die das Aroma einer hausgemachten Marmelade hervorruft, macht diesen Früchtetee außergewöhnlich.

Ziehzeit 4 – 6 Minuten

Ginseng Valley

Die Ginsengwurzel gibt diesem delikaten und erfrischenden Kräutertee seinen einzigartigen Geschmack.

Ziehzeit 4 – 5 Minuten

AUSGEWÄHLTE DIGESTIF

Beniamino Maschio – Brennerei mit über 300-jähriger Tradition aus Venetien

Grappa die Prosecco	40%	2cl	3,50
Grappa die Amarone	40%	2cl	3,90
Grappa die Pinot Riserva	40%	2cl	5,20

Spirituosen Sauer aus Regenstauf

“Sauer macht lustig” 2cl 3,80

Auerhahn – Kräuter-Wurzel-Likor	42%
Buntspecht – Himbeere	34%
Dompfaff – Marille	40%
Girlitz – Williamsbirne	34%
Haselhuhn – Haselnuss-Walnuss	40%
Steinhuhn – Vogelbeer-Waldbeer-Brombeer	40%

Cognac

Remy Martin VSOP	40%	2cl	5,50
Hennessy V.S Magnum	40%	2cl	4,90

Whiskey

Dalwhinnie Malt	43%	2cl	5,50
mild, fruchtiger Geschmack		4cl	9,20
Talisker Malt	45,8%	2cl	5,20
rauchig und malzig süß		4cl	8,90