

Herzlich Willkommen im WIP – Genuss für alle Sinne!

Verehrte Gäste,

schön, dass sie sich für Essen & Trinken im WIP im historischen Zeininger-Haus Burglengenfeld entschieden haben.

Dies ehrt uns sehr und wir werden alles dafür tun ihnen einen 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 auch einmal zu Wartezeiten kommen kann.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

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

Ich wünsche ihnen einen Guten Appetit & eine genussvoll schöne Zeit in unserem Haus.

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Ihr Denis Podhradski & sein Team

Unsere Öffnungszeiten:

Montag	Ruhetag
Dienstag-Samstag	17:00 Uhr – 24:00 Uhr
Sonntag	10:00 Uhr – 14:00 Uhr 17:00 Uhr – 23:00 Uhr

Gerne empfangen wir sie nach Absprache auch außerhalb unserer Öffnungszeiten

Bitte beachten sie unsere Events:

jeden Sonntag ab 10:00 Uhr WIP Frühstück für zwei

Gönnen sie sich und ihren Lieben ein feines und gesundes Frühstück für zwei, oder vier oder mehr?

Um ihnen immer frische Köstlichkeiten vom Bäcker & Metzger mit Liebe zum Detail garantieren zu können, reservieren sie rechtzeitig bei uns.

Preis pro Person: 25,- € inklusive Prosecco & Orangensaft

WIP – feiern in Familie, mit Geschäftspartnern oder Freunden

Vom Jubiläumsfest, Geschäftsessen bis hin zur Hochzeitsfeier in kleinen oder großen Rahmen, wir gestalten ihr Fest so stimmungsvoll, wie sie es sich wünschen. Als ihr Partner stehen wir ihnen hochmotiviert für die Planung und Durchführung zur Verfügung. Sprechen sie uns an!

Sie sind auf der Suche nach einem passenden Geschenk?

WIP's von Herzen – Geschenkgutschein für besonders liebe Menschen!

- * Frühstück für zwei (25€)
- * literarischer Menüabend mit Sebastian Thoma (29,90€)
- * schönen Abend im Wert von...
- * Candle Light Dinner
- * Gourmet Dinner mit allem Drum & Dran

aktuelle Veranstaltungen finden sie online unter www.wip-burglengenfeld.de

APERITIF

unsere Empfehlung:

Flying Pig – Secco Rose auf Eis intensiv fruchtbetonter Rose Secco mit viel Kirsche, Himbeeren, etwas Waldmeister	0,2l	5,90
Glas Prosecco wahlweise mit Holunderblüte, Marille, Zitrone, Rose, Veilchen	0,1l	3,40
Fragolino Rosso auf Eis lieblich & erfrischend, Erbeeraromen	0,2l	5,50
Aperol Sprizz auf Eis Aperol, Prosecco & Soda	0,2l	5,50
Lillet "Vive" auf Eis Lillet, Tonic Water, frische Gurke & Minze	0,2l	5,90
Campari Orange auf Eis	0,2l	4,90
Campari Sprizz auf Eis Campari, Prosecco, Soda, Limette	0,2l	5,50
Cassis Sprizz auf Eis Cassislikör, Prosecco, Soda	0,2l	5,50
Citro Sprizz auf Eis Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	0,2l	5,50
Hugo auf Eis Holunderblüte, Prosecco, Soda, Limette, Minze	0,2l	5,50
Helga auf Eis Holunderblüte, Soda, Limette, Minze	0,2l	3,90

Liebe Gäste,

über Allergene und enthaltene Zusatzstoffe in den Getränken, informiert sie unser Personal sehr gern. Weitere Informationen finden sie in unserem Ordner an der Theke. (Preisangaben in €)

SUPPEN & VORSPEISEN

Tomatensuppe mit Kräutercroutons und Basilikumpesto		4,50
warmer Schafskäse mit Thymian & Olivenöl an Salatbouquet		8,20
hausgemachtes Carpaccio vom Rind mit Kräutern an Rucola, Pinienkernen und Parmesan	klein groß	9,50 14,90
zwei Jacobsmuscheln auf Tomaten-Knoblauch Ragout		12,90
feine Scheiben von der Entenbrust an Honig-Senfsauce, Rucola und Kirschtomaten		8,90
Garnelen vom Grill Kirschtomaten, Paprika und Chili in Knoblauch und Öl	3 Stück 5 Stück 7 Stück	7,50 10,90 13,90
Knoblauch- oder Pitabrot		2,60

Liebe Gäste,
über Allergene und enthaltene Zusatzstoffen in unseren Speisen informieren wir sie bei Bedarf sehr gern.
Informationen finden sie auch in unserem Ordner an der Theke. (Preisangaben in €)

SALATVARIATIONEN

mit unserem hausgemachten Öl-Essig dressing

Garnelen vom Grill auf Saisonsalat	14,90
Putenbruststreifen mit pikanter Ananas auf Saisonsalat	11,90
scharf angebratene Rinderfiletspitzen auf Saisonsalat	14,90
Lachsfilet vom Grill auf Saisonsalat	12,90
gegrillte Schweinemedallions aus Saisonsalat	12,90
griechischer Salat mit Schafskäse, Peperoni und roten Zwiebeln	10,90
kleiner Salat nach Art des Hauses	4,90
Knoblauchbrot	2,60
Pitabrot	2,60

Liebe Gäste,
über Allergene und enthaltene Zusatzstoffen in unseren Speisen informieren wir sie bei Bedarf sehr gern.
Informationen finden sie auch in unserem Ordner an der Theke. (Preisangaben in €)

HAUPTGERICHTE

gegrillte Baby Calamari mit Knoblauch und Olivenöl auf Grillgemüse und Petersilienkartoffeln	17,90
gegrillter Lachs an Ratatouille Gemüse und Butterkartoffeln	16,90
WIP`s Scampifanne fünf Scampis vom Grill an Knoblauch und Olivenöl mit Grillgemüse und Knoblauchbrot	24,50
Grillspieß von Pute, Schweinefilet, Rind und Gemüse an Folienkartoffel, Dip und Salatbouquet	15,50
gratinierstes Putensteak mit Tomate und Mozzarella auf Pesto-Tagliatelle	14,50
frische Tagliatelle mit Garnelen vom Grill mit Paprika, Kirschtomaten, Knoblauch und Öl	15,90
frische Spaghetti mit Rucola und Kirschtomaten an Tomatensauce und frischen Parmesan auf Wunsch mit scharf angebrateten Rinderfiletspitzen oder angebratenen Schweinefiletspitzen	8,90 15,50 12,50
frische Tagliatelle mit Lachsfilet in Riesling-Sahnesauce	13,90
hausgemachte Malfatti – Spinat Ricottaklößchen an Tomaten-Gemüsesauce, Rucola und Parmesan	13,90
unsere Empfehlung:	
WIP`s Grillplatte für zwei deftige Fleischspezialitäten vom Grill mit Beilagen & a bissl mehr	32,80

Liebe Gäste,
über Allergene und enthaltene Zusatzstoffen in unseren Speisen informieren wir sie bei Bedarf sehr gern.
Informationen finden sie auch in unserem Ordner an der Theke. (Preisangaben in €)

FLEISCH & STEAKVARIANTEN VOM GRILL

kombinieren sie ganz nach ihren Wünschen
immer dabei: Knoblauch-Kräuterdip & Paprikadip

Schweinemedallions	9,90
paniertes Schnitzel vom Schweinefilet	8,50
Putensteak	8,50
rosa gebratenes Rinderfilet	19,90
rosa gebratenes Rumpsteak vom irischen Weideochsen	17,90
feines Lammkarree	16,90
Filet vom irischen Weideochsen	23,90

Beilagen nach Wahl:

Pitabrot vom Grill	2,60
Knoblauchbrot vom Grill	2,60
frische Pommes Frites	2,90
Kräuterkartoffeln	2,90
Wedges-Kartoffeln	2,90
Folienkartoffel mit Kräuterdip	3,20
Grillgemüse	3,70
Ratatouillegemüse	3,20
Beilagensalat	3,20

Saucen nach Wahl:

Pfefferrahmsauce	2,50
Pilzrahmsauce	2,50

Liebe Gäste,
über Allergene und enthaltene Zusatzstoffen in unseren Speisen informieren wir sie bei Bedarf sehr gern.
Informationen finden sie auch in unserem Ordner an der Theke. (Preisangaben in €)

DESSERT

hausgemachtes Schokoladen Mousse	5,90
saisonal mit Zwetschgenröster oder frischen Erdbeeren	
feiner Apfelstrudel	5,50
mit Vanilleeis und Schlagrahm	
Palatschinken	4,90
mit Vanilleeis, Schlagrahm und Schokoladensauce	
Tiramisu im Glas	5,50
saisonal mit Orangenfilets oder marinierten Erdbeeren	

Besonderes

feine Pralinenauswahl von CRIOLLO – Astrid Seitz aus Bodenwöhr

2 Stück	2,70
4 Stück	5,20
6 Stück	7,50
8 Stück	9,90

DIGESTIF von Spirituosen Sauer aus Regenstauf

2cl	2,90
-----	------

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

Liebe Gäste,

über Allergene und enthaltene Zusatzstoffen in unseren Speisen und Getränken informieren wir sie bei Bedarf sehr gern. Informationen finden sie auch in unserem Ordner an der Theke. (Preisangaben in €)

WEIN

offene Weissweine

2014 Riesling – halbtrockener deutscher Qualitätswein	0,2l	4,60
Weingut Uli Metzger – Grünstadt Asselheim, Pfalz	1,0l	20,90
Hausewein, fruchtig, süffig – immer wieder gern!		
2014 Cuvee "Nachschlag" deutscher Qualitätswein	0,2l	7,90
Winzerhof Stahl, Franken	0,75l	24,90
saftiges sehr aromatisches Cuvee aus Riesling und Scheurebe frisch und animierend		
2014 Grüner Veltliner Landwein	0,2l	4,60
Weingut Mold, Kamptal	1,0l	20,90
fruchtig und leicht würzig im Duft, leichte Apfeltöne		
2014 Chardonnay de Veneto IGT	0,2l	5,20
Cantina Colli del Soligo, Venetien	1,0l	23,90
typisch grüne Apfelnote, erfrischend und leicht		
2014 Signature Cotes de Gascogne blanc IGP	0,2l	5,90
Domaine Saint Lannes, Gascogne Frankreich	0,75l	18,70
wunderbare Aromen von Mandarine, fruchtig und frisch		

Flaschenweine weiss

2014 Weissburgunder deutscher Qualitätswein	0,75l	19,90
Weingut Uli Metzger, Grünstadt – Asselheim, Pfalz		
knackig, frisch mit der typischen Apfel-Birnen-Note		
2014 Wechselspiel deutscher Qualitätswein	0,75l	19,90
Weingut Uli Metzger, Grünstadt – Asselheim, Pfalz		
eine Vermählung von Scheurebe und Riesling		
2013 Bianco di Toscana IGT	0,75l	19,50
Renzo Masi, Rufina, Toskana		
leicht und frisch, mild in der Säure, bekömmlich		
2014 Lugana DOC	0,75l	27,50
Famiglia Olivini, Desenzano del Garda, Lombardei		
ein moderner Lugana mit eleganter Fruchtnote		
2014 Pinot Grigio del Veneto IGT	0,75l	18,90
Cantina Colli del Soligo, Solighetto, Venetien		
klarer harmonischer Burgunder, milde Frucht, frisch		
2014 Entre deux Mers AC	0,75l	28,20
Chateau Tour de Mirambeau, Bordeaux		
anziehendes, intensives Fruchtbukett, lebendig frisch		

ROSEWEIN

2014 Portugieser Rose deutscher Qualitätswein	0,2l	4,60
Weingut Uli Metzger, Grünstadt-Asselheim, Pfalz	1,0l	20,90
unser Hausewein – süffig!		
2014 PINK Rose – halbtrocken, deutscher Qualitätswein	0,2l	5,90
by Lea Metzger, Grünstadt-Asselheim, Pfalz	0,75l	19,50
sehr fruchtbetont mit klassischer Sommerbeerenaromatik		

offene Rotweine

2013 Portugieser Rotwein halbtrocken,deutscher Qualitätswein	0,2l	4,60
Weingut Uli Metzger, Grünstadt-Asselheim, Pfalz	1,0l	20,90
fruchtig und süffig		
2014 Merlot del Veneto IGT	0,2l	4,40
Antonini Ceresa, Crocetta del Montella, Venetien	1,0l	19,90
harmonisch weich mit Cassiston		
2013 Cabernet Sauvignon IGT	0,2l	4,40
Antonini Ceresa, Crocetta del Montella, Venetien	1,0l	19,90
2013 Cotes de Gascogne rouge IGP	0,2l	6,90
Domaine Santes Lannes, Les Peyrades, Grascogne	0,75l	22,90
schöne Nuancen von Cassis, Paprika und Pfeffer		

Weine enthalten Sulfite
Jahrgangsänderungen vorbehalten
Preisangaben in €

Flaschenweine rot

2012 Metzger rot – trocken, deutscher Qualitätswein Weingut Uli Metzger, Grünstadt-Asselheim, Pfalz Brombeere und saftige Kirschfrucht machen sich am Gaumen breit	0,75l	22,90
2013 Primitivo di Puglia IGT Antonini Ceresa, Crocete del Montella, Apulien Aromen von Beeren und Pflaumenkompott, vollmundig	0,75l	19,90
2013 Salice Salentino Montecoco DOP Cantine due Palme, Cellino San Marco, Apulien saftig mit Aromen nach allerlei Früchten und Beeren	0,75l	25,50
2013 Nero d` Avola IGT Antonini Ceresa, Crocetta del Montella, Sizilien weicher Wein mit Frucht nuances von Trockenobst, charaktervoll	0,75l	18,90
2013 Rosso di Toscana IGT Renzo Masi, Rufina, Toskana saftig und voll jugendlicher Frische mit dem Duft von roten Beeren	0,75	19,20
2013 Chianti Rufina DOCG Renzo Masi, Rufina, Toskana vollmundig, feine Säure und angenehmen Fruchtpolster	0,75l	29,90
2011 Rioja Crianza DOCa Bodegas Palacio, Laguardia, Rioja Alavesa dunkelbeerig, vollfruchtiger Tempranillo, feiner süße Holzwürze	0,75l	29,50

Weine enthalten Sulfite
Jahrgangsänderungen vorbehalten
Preisangaben in €

BIERE

von der Familienbrauerei Jacob in Bodenwöhr

Vollbier hell	0,5l	3,20
Bier dunkel	0,5l	3,20
alkoholfreies Bier	0,5l	3,20
Pils	0,33l	2,80
Hefeweizen hell	0,5l	3,40
Hefeweizen dunkel	0,5l	3,40
Hefeweizen leicht	0,5l	3,40
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,40
Cola Weizen	0,5l	3,20
Russen, Weizen mit Zitronenlimonade	0,5l	3,20
Radler	0,5l	3,00

WASSER

Tafelwasser	0,2l	1,80
	0,4l	2,50
	0,5l	2,80
	1,0l	4,80
Adelholzener Alpenquellen Mineralwasser naturell(still) oder classic (spritzig)	0,25l	2,30
	0,75l	4,60

Liebe Gäste,
über Allergene und enthaltene Zusatzstoffen in unseren Getränken informieren wir sie bei Bedarf sehr gern.
Informationen finden sie auch in unserem Ordner an der Theke. (Preisangaben in €)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,6}	0,33l	3,20
Fanta ^{5,6}	0,33l	3,20
Sprite	0,33l	3,20
Mezzo Mixx ^{1,6}	0,33l	3,20
Coca Cola light ^{1,3,4,6}	0,33l	3,20

Eistee	0,4l	3,20
--------	------	------

Schweppes:

Tonic Water ²	0,2l	2,70
Bitter Lemon ²	0,2l	2,70
Ginger Ale ⁶	0,2l	2,70

Red Bull Energy ^{1,3,6,7}	0,25l	3,50
------------------------------------	-------	------

1-koffeinhaltig, 2-chininhaltig, 3-mit Süßungsmittel, 4-mit Phenylalaninquelle, 5-mit Antioxidationsmittel, 6-mit Farbstoff, 7-Taurinhaltig

SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN

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

pur	0,2l	2,00
	0,4l	3,50
oder als Schorle	0,2l	1,80
	0,4l	3,20

Liebe Gäste,
über Allergene und enthaltene Zusatzstoffen in unseren Getränken informieren wir sie bei Bedarf sehr gern.
Informationen finden sie auch in unserem Ordner an der Theke. (Preisangaben in €)

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,40
Espresso Macchiato	2,60
Espresso doppio	3,60
Espresso corretto	4,50
Tasse Cafe crema	2,60
Tasse Cafe crema koffeinfrei	2,60
große Tasse Cafe crema	3,50
Cappucino	3,30
Milchkaffee	3,30
Latte Macchiato	3,60
heiße Milch mit Honig	2,20
heiße Schokolade mit Sahne	3,30
heiße Schokolade mit Milchschaum	2,90

ALTHAUS – ein Tee mit Charakter

Althaus verbindet den Anspruch höchster Produktqualität mit modernsten Produktionsmethoden, eine Jahrtausende alte Teetradition überrascht mit neuen Teekompositionen.

Kännchenportion 3,80

Darjeeling Castleton - Schwarzteemischung mit fruchtig aromatischen Geschmack

Jasmine Ting Yuan – Grüntee mit Jasminblüten

Grün Matinee – Komposition aus Sencha und fruchtigen Aromen

Red Fruit Flash – rote Früchte mit dem Aroma hausgemachter Marmelade

Gingseng Valley – delikater Kräutertee mit Ginsengwurzel

Liebe Gäste,
über Allergene und enthaltene Zusatzstoffe in unseren Getränken informieren wir Sie bei Bedarf sehr gern.
Informationen finden Sie auch in unserem Ordner an der Theke. (Preisangaben in €)