

BIER

frisch gezapft vom Fass

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
VELTINS Pilsener	1,70 €	3,40 €
GREVENSTEINER Landbier	1,70 €	
POTT'S Landbier	1,70 €	3,40 €
ALSTER / RADLER Pils mit Sprite	1,70 €	3,40 €
ALT „Schuss“ Landbier mit Cola	1,70 €	3,40 €

aus der Flasche

	<u>0,5 l</u>
PAULANER Weizenbier hell	3,60 €
ERDINGER Hefeweizen dunkel	3,60 €

ohne Alkohol

	<u>0,33 l</u>
ERDINGER Alkoholfrei	3,60 €
VELTINS Pilsener	2,30 €
VELTINS Radler Alkoholfrei	2,30 €

WEIN

Weißwein Pinot Grigio	0,2 l	3,00 €
Chardonnay	0,2 l	3,00 €
Grauburgunder	0,2 l	4,50 €
Weißweinschorle	0,2 l	3,00 €
Rotwein Dornfelder	0,2 l	3,00 €
Montepulciano	0,2 l	3,00 €
Primitivo	0,2 l	4,50 €

LIMO & WASSER & SÄFTE

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Coca-Cola, Fanta, Sprite	1,70 €	3,40 €
Niehoff's Apfelsaft	2,10 €	
Orangensaft	2,10 €	
Apfelschorle	1,70 €	

0,25 l

Apollinaris Classic	1,70 €
Still	1,70 €

KRÄUTERSCHNAPS

	<u>2 cl</u>
FERNET Branca	2,10 €
Menta	2,10 €
Kümmerling Underberg	2,10 €
Jägermeister	2,10 €
Ramazotti	2,60 €

BRÄNDE & LIKÖRE

	<u>2 cl</u>
Korn „klar“	1,30 €
Korn „braun“	1,30 €
Wacholder „Stritzer“	1,30 €
Korn + Underberg	1,30 €
Saure Kirsche	1,70 €
Sambucca	2,10 €
Mariacron	2,10 €
Ballentines	3,10 €
Baileys	2,60 €
Frangelico	2,60 €
Berliner Luft	1,70 €
Obstler Williams Christ	2,60 €
Malteser Aquavit	2,30 €
Jubiläums Aquavit	2,30 €

Als Longdrink +1,00 €



Liebe Gäste,

in diesen schwierigen und unsicheren Zeiten, geprägt durch soziale Distanz und Infektionsgefahr, versuchen wir im

Alten Gasthaus Wiese

einen Ort der Begegnung und Nähe, unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften und Erlasse, zu erhalten.

„Mutti“ Merkel sagte in der Flüchtlingskrise einst:
„Wir schaffen das!“
Diesen Satz haben wir in den letzten Wochen und Monaten von vielen Gästen gehört.

Er hilft jeden Tag.

Wir bedanken uns bei Euch für die Unterstützung, das Vertrauen und die Einhaltung der Hygieneregeln.

**Altes Gasthaus Wiese
Falk Roerkohl
Kirchstr.13
48231 Warendorf
02581 / 8725**

**Dienstag - Sonntag 10.00 Uhr - 22.00 Uhr
Küche : 17.00 Uhr - 21.00 Uhr**

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen steht unser Servicepersonal Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

KÖSTLICHKEITEN

aus der Suppenküche

Westfälische **Rinderkraftsuppe** mit Markklösschen, Eierstich und Gemüsejulienne und Toast

€ 4,90

VOM FELD

Der-Alles-aber-Ohne-Salat großer Gartensalat mit Ruccola, Radiccio, Lollo Rosso / Bianco, Champignons und Walnüssen, Balsamico-Olivenöl-Dressing und ofenfrisches Baguette

€ 10,50

Ziegenkäse mit Waldhonig auf Williamsbirne gratiniert auf Ruccola, Radiccio, Lollo Rosso / Bianco, mit Balsamico-Olivenöl-Dressing und ofenfrischem Baguette

€ 11,90

Kleiner **Beilagensalat** mit Balsamico-Olivenöl-Dressing

€ 3,90

VOM MEER

Gebratener Zander auf einer Limettensauce dazu Röstitaler und Zucchini Gemüse

€ 16,90

VOM LANDE

Hähnchenbrust in Salbei-Speckmantel an einer pikanten Pfeffersauce mit Kroketten und Zucchini Gemüse

€ 15,90

Schnitzel vom Schweinerücken nach „**Wiener Art**“ mit Pommes Frites und einem knackigen Beilagensalat

€ 11,90

Champignonrahmschnitzel mit Bratkartoffeln und einem knackigen Beilagensalat

€ 13,90

Saftiges, pikantes **Pfefferschnitzel** vom Schweinerücken mit Pfefferrahm serviert mit Kroketten und Speckböhnchen

€ 14,50

Wiesenteller

verschiedene Steaks vom Rind und Schwein an einer Pfeffersauce serviert mit Bratkartoffeln und einem kleinen Sommersalat

€ 16,90

VEGETARISCH

Limetten-Salbei-Gnocchis mit frischem Marktgemüse und gehobeltem Grana Panado

€ 12,90

NUR FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Chickennuggets mit Pommes

€ 6,90

Zwergenschnitzel mit Kroketten

€ 6,90

DESSERT

Eisvariation mit drei leckeren Kugeln Eis mit Sahne

€ 4,50