

## **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	Ruhetag
Dienstag-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 mit 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

<b>„Flying Pig“ – Secco Rosè auf Eis</b>	0,2 l	7,90
<i>Intensiv fruchtbetonter Rosé Secco mit viel Kirsche, Himbeeren und etwas Waldmeister. Im Mund mit intensivem, weichem Prickeln und wohldosierter, sehr fruchtig wirkender Süße.</i>		
<b>Glas Prosecco</b>	0,1 l	4,50
<b>Glas Prosecco wahlweise mit</b>	0,1 l	4,90
<i>Holunderblüte / Marille / Zitrone / Rose / Veilchen</i>		
<b>Fragolino Rosso auf Eis</b>	0,2 l	7,90
<i>Lieblisch und erfrischend, mit den typischen Erdbeeraromen.</i>		
<b>Aperol „Spritz“ auf Eis</b>	0,2 l	7,90
<i>Aperol / Prosecco / Soda / Orangenscheibe</i>		
<b>Lillet „Vive“ auf Eis</b>	0,2 l	7,90
<i>Lillet (franz. Likör) / Tonic Water / frische Gurke / Minze</i>		
<b>Lillet „Berry“ auf Eis</b>	0,2 l	7,90
<i>Lillet (franz. Likör) / Wild Berry / Beerenmischung / Minze</i>		
<b>Lillet „Buck“ auf Eis</b>	0,2 l	7,90
<i>Lillet (franz. Likör) / Ginger Ale / Limettensaft / Limette</i>		
<b>Campari „Orange“ auf Eis</b>	0,2 l	7,90
<b>Campari „Spritz“ auf Eis</b>	0,2 l	7,90
<i>Campari / Prosecco / Soda / Limette</i>		
<b>Cassis „Spritz“ auf Eis</b>	0,2 l	7,90
<i>Cassislikör / Prosecco / Soda</i>		
<b>Citro „Spritz“ auf Eis</b>	0,2 l	7,90
<i>Limoncello / Prosecco / Soda / Zitrone</i>		
<b>Ramazotti „Rosato Mio“ auf Eis</b>	0,2 l	7,90
<i>Ramazotti Aperitivo Rosato/ Prosecco/ Basilikum</i>		
<b>Ramazotti „Rosato Lemon“ auf Eis</b>	0,2 l	7,90
<i>Ramazotti Aperitivo Rosato/ Bitter Lemon/ Zitrone/ Minze</i>		
<b>Ramazotti „Rosato Bella“ auf Eis</b>	0,2 l	7,90
<i>Ramazotti Aperitivo Rosato/ Wild Berry/ Zitrone</i>		
<b>Hugo auf Eis</b>	0,2 l	7,90
<i>Holunderblüte / Prosecco / Soda / Limette / Minze</i>		
<b>Helga auf Eis (alkoholfrei)</b>	0,2 l	6,90
<i>Holunderblüte / Soda / Limette / Minze</i>		

*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 €*

## VORSPEISEN

**Tomatensuppe** 6,80  
mit Kräutercroûtons und Basilikumpesto

**warmer Schafskäse mit Thymian und Olivenöl** 12,90  
an Salatbouquet

**hausgemachtes Carpaccio vom Rind**  
mit Kräutern an Rucola, Pinienkernen und Parmesan

groß 15,90  
klein 11,90

**Büffelmozzarella mit geschmorten Tomaten** 11,90  
**in Honey-Whiskeysauce auf Rucola**  
mit Olivenöl, Pesto, Pinienkernen, Balsamicocreme

**Bruschetta** 8,50  
mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Parmesan

**Garnelen vom Grill**  
mit Kirschtomaten, Paprika, Chili und Knoblauch in Olivenöl

3 Stück 11,90  
5 Stück 16,90  
7 Stück 20,90

**Dazu empfehlen wir..**

**Knoblauchbrot** vom Grill 3,90  
**Pitabrot** vom Grill 3,90

# SALATVARIATIONEN

mit unserem hausgemachten Essig/Öl-Dressing

<b>Black Tiger Garnelen vom Grill 4 Stück mit Knoblauch und Olivenöl</b> auf Saisonsalaten	19,90
<b>Putenbruststreifen mit pikanter Ananas</b> auf Saisonsalaten	17,90
<b>scharf angebratene Rinderfiletspitzen</b> auf Saisonsalaten	19,90
<b>Lachsfilets vom Grill</b> auf Saisonsalaten	18,90
<b>Griechischer Salat</b> mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und roten Zwiebeln	17,90
<b>kleiner Salat</b> der Saison	6,90
<b>Dazu empfehlen wir..</b>	
<b>Knoblauchbrot</b> vom Grill	3,90
<b>Pitabrot</b> vom Grill	3,90

## HAUPTGERICHTE

<b>gegrillter Lachs</b> an Ratatouillegemüse und Butterkartoffeln	22,90
<b>WIP`s Scampi Pfanne</b> 5 Scampis vom Grill an Knoblauch und Olivenöl mit Grillgemüse und Knoblauchbrot	33,90
<b>Grillspieß</b> mit Pute, Schweinefilet, Rind und gegrilltem Gemüse an Folienkartoffel mit Knoblauchdip und Salatbouquet	22,90
<b>gratinierter Putensteak</b> mit Tomate und Mozzarella auf Pesto-Tagliatelle	19,90
<b>frische Tagliatelle mit Garnelen vom Grill</b> mit Paprika, Kirschtomaten, Knoblauch und Olivenöl	20,90
<b>frische Spaghetti mit Rucola und Kirschtomaten</b> an Tomatensauce und frischem Parmesan	14,90
...auf Wunsch mit scharf angebratenen Schweinefiletspitzen	17,90
...auf Wunsch mit scharf angebratenen Rinderfiletspitzen	19,90
<b>frische Tagliatelle mit Lachsfilets</b> an Riesling-Sahnesauce	19,90
<i>„Unsere besondere Empfehlung“</i>	
<b>WIP`s Grillplatte für Zwei</b> mit deftigen Fleischspezialitäten vom Grill, verschiedenen Beilagen und noch a bisserl mehr.....	49,80

## FLEISCH- & STEAKVARIATIONEN VOM GRILL

kombinieren Sie ganz nach Ihren Wünschen...

(immer dabei: Knoblauch-Kräuterdip und Paprikadip)

<b>Schweinemedallions</b>		14,90
<b>paniertes Schnitzel vom Schweinefilet</b>		13,90
<b>Putensteak</b>		13,90
<b>rosa gebratenes Rinderfilet</b>	200 Gramm	29,90
<b>rosa gebratenes Rumpsteak</b>	200 Gramm	23,90
<b>Rinderfilet vom Irischen Weideochsen</b>	200 Gramm	32,90

Wählen Sie in der Zubereitungsart zwischen **englisch, medium oder well done**

Beilagen nach Wahl:

<b>Pitabrot vom Grill</b>	3,90
<b>Knoblauchbrot vom Grill</b>	3,90
<b>frische Pommes Frites</b>	4,20
<b>Kräuterkartoffeln</b>	4,20
<b>Wedges-Kartoffeln</b>	4,20
<b>Folienkartoffel mit Knoblauchdip</b>	4,90
<b>Grillgemüse</b>	4,90
<b>Ratatouillegemüse</b>	4,90

**Beilagensalat** 4,80

zusätzliche Sauce nach Wahl:

<b>Pfefferrahm</b>	3,50
<b>Pilzrahm</b>	3,50

## DESSERT

**hausgemachtes Schokoladen Mousse** 7,80  
saisonal mit Zwetschgenröster oder marinierten Erdbeeren

**feiner Apfelstrudel** 7,60  
mit Vanilleeis und 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” 2cl 3,80

Auerhahn – Kräuter-Wurzel-Likör 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
SCHWEPPE		
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 und Speisen 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 enthält gleichmäßige und sehr lange Blätter und viele Blattspitzen der Jasminblüten, die ihm einen vollen Körper verleihen.

*Ziehzeit 2 – 3 Minuten*

### **Grün Matinee**

Die faszinierende Komposition aus Sencha, delikater erfrischender und fruchtiger 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 di Prosecco	40%	2cl	3,50
Grappa di Amarone	40%	2cl	3,90
Grappa di Pinot Riserva	40%	2cl	5,20

## Spirituosen Sauer aus Regenstau

“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