

Woinemer Catering

Sie planen eine Feier zu Hause, eine Party mit Freunden,
ein Fest auf der Wiese oder ein Event Ihres Unternehmens?
Rustikal? Elegant? Exotisch? Kleine Häppchen oder großes Buffet?
Alles ist möglich für Ihren Anlass und immer gilt wie auch in den Stuben:

Alles ganz nach Ihren Wünschen!

Wir beraten Sie gerne!

Gerne stehen wir Ihnen auch an unserem Ruhetag
oder zur Mittagszeit
für Ihre Feierlichkeiten und Veranstaltungen
nach individueller Absprache zur Verfügung!

Stubenvorschau:

Magic Dinner

nächster Termin am 28.01.2018
und alle Termine 2018 online unter
[secret-magic-club](http://secret-magic-club.de)

Trattoria Abende

am 23. und 24. Februar 2018

Bergstraße 90, 69469 Weinheim

Tel. 06201/873000-7 Fax -9

Email: info@woinemer-stuben.de

Schlemmerzeiten: Freitag bis Dienstag ab 17:30 Uhr

An Sonn- und Feiertagen sind wir ab 12:00 Uhr und wieder ab 17:30 Uhr für Sie da.

Mittwoch und Donnerstag Ruhetage

Schlemmereien im Frühling

Unsere Vorspeisenempfehlungen

Mediterraner Vorspeisenteller 13,90

7

Hausgemachte Kartoffelrahmsuppe mit Kräutersahne 4,90

4;7

Klarer Tafelspitzsud mit Maultaschen und Markklößchen 5,50

1;4

Bunter Frühlingssalat mit Rohkost- und Blattsalaten 5,50

7

zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen ofenfrisches Stangenweißbrot

4

Unsere Vegetarischen Empfehlungen

Steinpilzravioli auf Blattspinat 16,90

mit Trüffelrahmsauce und original Parmesankäse überbacken

7;4

Gefüllte Kartoffelgnocchi mit Tomate 13,90

und Mozzarella und unser hausgemachtes Basilikumpesto

4

Lust auf einen großen Salatteller

➤ saftig gebratenen Rindfleischstreifen 16,90

7

➤ gebratenen Edelfischen 16,90

Original Odenwälder Kochkäseschnitzel mit hausgemachten Bratkartoffeln und kleinem Salatteller <small>1,4,7</small>	16,90
Cordon bleu vom Schwein – mit Schinken und Käse gefüllt. Pommes frites und kleinem Salatteller <small>1,4,7</small>	17,90
Stubengeschnetzeltes vom Rind und Schwein mit Edelpilzen in Rahm, Bauernspätzle und kleinem Salatteller <small>1,4,7</small>	18,90
Zart gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln <small>7,10</small>	17,90
Saftig gebratenes Rumpsteak mit hausgemachten Bratkartoffeln, kleinem Salatteller und wahlweise <small>7</small>	
• Röstzwiebeln	23,00
• Kräuterbutter <small>7</small>	23,00
• grüne Pfeffersoße <small>4,7</small>	25,00

Für unsere Fischliebhaber:

Badisches Zanderfilet auf Riesling-Kräutersoße mit feinen Nudeln und zartem Gemüse vom Markt <small>1,3</small>	19,90
Gebratene Garnelen im Spaghetti-Nest mit Riesling- Knoblauchssoße und Tomaten-Basilikum <small>5,7</small>	19,90

...süßer Stubenzauber zum guten Schluss:

Crème brûlée- die „gebrannte Crème“ 4,90
1;7

-Woinemer Stuben Eistorte im Krokantmantel 7,90
mit frischen Früchten und Waldbeerensoße
1;4,7,8

-Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6,90
1;7,8

-Weitere Desserts nach Tagesempfehlung!

Für unsere kleinen Gäste:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites 6,90
1;4

Bauernspätzle mit Rahmsauce 5,00
1;4;7

-Wir kochen jeden Tag frisch für Sie,
deshalb alles nur solange Vorrat reicht!

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro €.
Allergene Liste ist an der Theke einzusehen!