



---

*„Der Kunde ist König!“*

## Tradition in Theenhausen

Damit das auch so bleibt, freuen wir uns über Ihre Anregungen, Ihr Lob und Ihre Kritik.

Feiern Sie ein rauschendes Hochzeitsfest, empfangen Sie Ihre Freunde zu einem Glas Sekt nach dem Standesamt, genießen Sie das Weihnachtsessen mit den Kollegen oder das besondere Familienfest - ganz gleich, welchen Anlass Sie wählen, wir nehmen gern Ihre Reservierung auch für Feiern in größerem Rahmen entgegen und unterstützen Sie mit kompetenter Beratung.

Wir stellen Ihnen eine gemütliche Bauerndeele für ca. 60 Personen mit offenem Kamin zur Verfügung.

Wir bieten Ihnen eine stimmungsvolle Atmosphäre.  
Sprechen Sie uns an!

---

### Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag 17:00 bis 1:00 Uhr

Küche bis 22:00 Uhr

Inhaber: Jochen Wiete Theenhausener Str. 25, 33824 Werther

Tel.: 05203 884386 Fax: 05203 884389

E-Mail: [wieteswirtshaus@web.de](mailto:wieteswirtshaus@web.de)



---

## Gezapftes Bier

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Frankenheim Alt	3,10 €	5,00 €
Alt-Schuss	3,10 €	4,90 €
Altbierbowle	3,60 €	5,50 €
Krefelder	3,10 €	4,90 €
König-Pilsener	3,10 €	4,90 €
Alster	3,10 €	4,90 €
Benediktiner Hefeweizen	3,10 €	4,90 €
Benediktiner Hefeweizen mit Banane	3,50 €	5,00 €
Leffe	0,25 l	4,20 €

## Aus der Flasche

Kristallweizen König Ludwig	0,5 l	4,50 €
Dunkles Hefeweizen Benediktiner	0,5 l	4,50 €
Pinkus Hefeweizen BIO	0,5 l	5,50 €
Köstritzer	0,33 l	3,50 €

## Alkoholfrei

Hefeweizen Benediktiner	0,5 l	4,50 €
Jever Fun, Becks-blue	0,33 l	3,50 €
Malzbier	0,33 l	3,50 €

## Bier Spezialitäten

Guinness, Dose mit Stickstoffkugel	0,4 l	5,00 €
Kilkenney	0,33 l	3,50 €



---

## Kaltes

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
Cola, Fanta, Sprite	3,10 €	4,90 €
Apfelschorle	3,10 €	4,90 €
	<u>0,25 l</u>	<u>0,7 l</u>
Bio-Wasser Gerolsteiner: Sanft, Medium, Spritzig	2,90 €	6,00 €
	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
Wasser still	2,90 €	6,00 €
Cola Zero	0,33 l	3,20 €
Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	2,80 €
Bionade Holunder	0,33 l	3,30 €

## Säfte

Orange	0,2 l	3,30 €
Apfel (naturtrüb)	0,2 l	3,30 €
Banane	0,2 l	3,30 €
Kirsch	0,2 l	3,30 €
Rhabarber	0,2 l	3,30 €



---

## Longdrinks

Jim Beam Cola

6,00 €

## Aperitif

Lillet mit Früchten und Schweppes-Wildberry

6,50 €

Aperol Spritz

6,50 €

Campari - Orangensaft

5,00 €

## Unsere Empfehlung



Hugo - *mit frischer Minze*

6,50 €

Gin Tonic

6,50 €



---

## Spirituosen

Baileys	2 cl	4,50 €
Benedictine	2 cl	4,50 €
Fernet	2 cl	2,50 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Hierbas	2 cl	3,50 €
Jack Daniels	2 cl	4,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Jim Beam	2 cl	3,20 €
Kilbaggan	2 cl	5,00 €
Killepitsch	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,00 €
Malteser	2 cl	3,00 €
Ouzo	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Schlichte Urbrand	2 cl	3,50 €
Sherry - Medium Dry	2 cl	3,50 €
Tequila	2 cl	2,50 €
Tullamore Dew	2 cl	5,00 €
Veterano	2 cl	3,00 €
Wacholder	2 cl	2,00 €
Wodka	2 cl	2,50 €

## Obstbrände

Williams Christ	2 cl	3,00 €
Marille	2 cl	3,00 €
Mirabelle	2 cl	3,00 €
Obstler Bodensee	2 cl	3,00 €



---

## Tee

*Der klassische Beutel im Glas, auf Wunsch mit Milch, Zitrone und Kandis serviert.*

Darjeeling	2,50 €
Pfefferminze mit frischer Minze	3,00 €
Früchtetee	2,50 €
Grüner Tee	2,50 €
Rooibos Vanille	2,50 €
Tee von frischem Ingwer	3,00 €

## Heißes

Kaffee	2,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,20 €
Espresso	2,40 €
Latte machiato	3,90 €
Latte machiato mit Baileys	4,50 €
Schokolade mit Sahne	4,50 €
Heiße Zitrone	3,00 €



---

## Unsere Weißweine

	<u>0,2l</u>
<b>Grillo Canapi - Sicilia</b>	13,5 % 5,60 €
<i>Säure 5,4 g/l</i>	
<i>Restzucker 2,6 g/l</i>	
<b>Grauburgunder-AMBS-Baden</b>	12,5 % 6,10 €
<i>eindrucksvolles, aromatisches Bouquet, Kräuternote. Der perfekte Begleiter zum Verweilen und Genießen</i>	
<b>Rotling, Hemberger, Franken</b>	12,0 % 6,10 €
<i>Säure 6,2 g/l</i>	
<i>Restzucker 3,9 g/l</i>	
<b>Riesling-Rheingau</b>	6,10 €
<i>Halbtrocken, trockener als man denkt runder voller Geschmack, dezente Säure</i>	
<b>Silvaner, Franken</b>	12,5 % 6,10 €
<i>„Tief und rein wie ein Glockenton“, so charakterisierte Kurt Tucholsky den Franken- Silvaner. Und bedauernd fügte er hinzu: „Schade, dass man eine solche Köstlichkeit nicht streicheln kann.“</i>	



---

## Unsere Rotweine

		<u>0,2l</u>
<b>Rioja Lopez de Haro, Crianza</b>	13,5 %	6,20 €
<i>blumiges Bouquet, Waldbeerenaroma</i>		
<b>La Grange Cabernet Sauvignon</b>	14,0 %	5,80 €
<i>Charmante Cassis-Noten, gepaart mit Aromen von dunkler Schokolade und Brombeeren</i>		
<b>Merlot delle Venezia</b>	11,0 %	5,70 €
<i>saftig, leicht weinige Fruchttöne, vollmundig und weich</i>		
<b>Imiglikos</b>	11,5 %	4,80 €
<i>lieblich</i>		
<b>Enate Tapas Tempranillo Duo</b>	14,0 %	6,20 €
<i>frisches Kirsch- und Brombeeraroma Restzucker 2,90 g/l</i>		





---

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

6,50 €

klein geschnittene frische Tomaten, Rucola und gehobelter Parmesan auf geröstetem Knoblauchbrot

### **Mozzarella**

10,50 €

Mozzarellakäse mit frischen Tomaten, Basilikum, Pesto und feinstem Olivenöl. Dazu unser leckeres Brot.

### **Schafskäse mediterran**

13,80 €

Schafskäse mit frischen Kräutern, Oliven, Lauchzwiebeln, frischer Knoblauch, Chilischote und Kirschtomaten, aus dem Ofen

### **Patatas**

5,50 €

Kartoffelecken mit selbstgemachtem Knoblauchdip

### **Scampi aus der Pfanne**

12,00 €

mit Knoblauch und frischer Petersilie. Dazu unser leckeres Brot. (*Portion 120 g*)



---

# Suppen

## **Tomatensuppe**

mit Sahne und frischem Basilikum, dazu selbstgebackenes Brot

6,00 €

## **Tagessuppe**



---

## Salate

- Gemischter Salat** 9,50 €  
Gem. Blattsalate der Saison, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Möhren, frische Champignons
- Gemischter Salat, klein** 8,00 €
- Griechischer Salat** 14,80 €  
Eisbergsalat, gem. Blattsalate, Schafskäse, Paprika, Oliven, Peperoni, Gurke, Tomate, Zwiebelringe
- Thunfischsalat** 14,80 €  
Eisbergsalat, gem. Blattsalate, Zwiebeln, Gurke, Thunfisch Ei, Oliven, Paprika, Peperoni, Tomate
- Avocadosalat** 15,80 €  
Eisbergsalat, gem. Blattsalate, Avocado, frische Champignons, Tomate, geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Paprika, Oliven, Gurke
- Hähnchensalat** 15,80 €  
gem. Blattsalate, Eisbergsalat, in Kräuterbutter gebratener Hähnchenbrust, frischen Champignons, Möhren, Tomaten, Gurken, Orange, roten Zwiebeln

### Dressing

*Alle Salate auf Wunsch mit: Essig und Öl, Knoblauchdressing, Joghurtdressing oder hausgemachte Vinaigrette*

Alle Salate werden mit selbstgebackenem Brot serviert



---

## Wietes Spezialitäten

### **Wietes Tapasteller**

18,50 €

Auch vegetarisch

### **Schweinefilet Sous -Vide gegart**

18,90 €

in Cognac - Pfeffersauce, Salatbeilage und  
Backkartoffeln

### **Champignonrahmschnitzel**

17,90 €

mit frischen Champignons, Salatbeilage und Pommes  
Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln

### **Zwiebelschnitzel**

17,90 €

mit Salatbeilage und Pommes Frites, Kroketten oder  
Bratkartoffeln

### **Gefülltes Hähnchenbrustfilet im Speckmantel**

18,50 €

mit Balsamico-Tomatensauce und Backkartoffeln

### **Tacos**

17,80 €

Drei Tortillas gefüllt mit gebratenen Hähnchenbrust-  
streifen, Käse, serviert mit Knoblauch-Sauce, Salat,  
Tomaten, Zwiebeln und Salsa



---

## Nudeln

- Lasagne classic** 12,80 €  
Schichtnudeln mit herzhafter Bechamel-Bolognesesauce
- Spaghetti Carbonara** 13,80 €  
Spaghetti mit Kochschinkenstreifen, Bio-Ei, Sahnesauce und Parmesan
- Spaghetti al Pesto** 13,80 €  
Spaghetti mit hausgemachtem Pesto, Pinienkernen, getrockneten Tomaten, frischen Basilikumblättern und Parmesan
- Spaghetti mit Scampi** 17,50 €  
mit Weißwein, Olivenöl, Kirschtomaten, Zuckerschoten, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Chilischote, Parmesan und Rucola
- Spaghetti alla Siciliana** 15,90 €  
mit aromatischem Basilikum, Lauchzwiebeln bestem Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Oliven, Kapern, Paprika, Chilischote und Parmesan

*Italiener denken immer nur an zwei Dinge.  
Das andere sind Spaghetti.*

Catherine Deneuve



---

## Pizzen

<b>Margarita</b> mit Tomatensauce und Käse	8,50 €
<b>Speziale</b> mit Tomatensauce, Salami, Schinken, Thunfisch, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Käse	14,90 €
<b>Tonno</b> mit Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Käse	12,80 €
<b>Serrano</b> mit Tomatensauce, Seranoschinken, Kapernäpfel, Kirschtomaten, Ruccola und Käse	15,90 €
<b>Mozzarella</b> mit Tomatensauce, frischen Tomaten, hausgemachtem Pesto, Basilikumblättern und Mozzarella	14,90 €
<b>Frutti di Mare</b> mit Tomatensauce, frischem Knoblauch, Meeresfrüchten und Käse	16,70 €
<b>Quattro Formaggi</b> mit Tomatensauce, Gorgonzola, Gouda, Mozzarella, Schafskäse und frischen Kräutern	14,90 €
<b>Vegetarisch</b> mit Tomatensauce, Broccoli, Zwiebeln, frischen Champignons, fr. Paprika, fr. Tomaten, Artischocken, Oliven und Käse	15,50 €



---

## Desserts

### **Nusseis**

6,00 €

Zwei Kugeln Eis (Nuss und Schoko) diverse Nüsse,  
Sahne, Nusslikör

### **Dessert des Hauses**

6,00 €

*Was war, was ist Ihr größter Erfolg?  
– Dass ich einer Marzipankugel widerstehen kann.*

*Was war Ihre dramatischste Fehlentscheidung?  
– Sie nicht zu essen*

Ulrich Beck, deutscher Politologe und Philosoph

