

Herzlich Willkommen

in der Wildrose – einem Ort, an dem Genuss, Qualität und Gastfreundschaft Hand in Hand gehen.

Wir laden Sie ein, den Alltag für einen Moment hinter sich zu lassen und in unser liebevoll gestaltetes Ambiente einzutauchen – warm, einladend und voller kleiner Details, die von Herzen kommen.

Unsere Küche vereint Frische mit einer Prise Kreativität und höchstem Anspruch an Qualität. Jedes Gericht wird mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet – inspiriert von den Aromen der Saison und der Schönheit der Natur.

Ob bei einem gemütlichen Abend zu zweit, einem festlichen Anlass oder einfach, um sich etwas Gutes zu tun – in der Wildrose sollen Sie sich rundum wohlfühlen.

Genießen Sie den Moment, lassen Sie sich verwöhnen und spüren Sie die herzliche Atmosphäre, die unser Haus so besonders macht.

Ihr Wildrose-Team



Vorspeisen

■ Kalte Vorspeisen

10 Carpaccio vom Rinderfilet	14,50-
mit Olivenöl und frischem Parmesan	
11 Geräucherter Lachs	14,50-

 mit Sahne-Meerrettich

14 „Wildrose“-Teller	18,50-
Parmaschinken auf Honigmelone, Lachs, Scampi und gebratenem Gemüse	

■ Warme Vorspeisen

20 Rinderkraftbrühe	7,50-
mit Einlage	
22 Tomaten-Cremesuppe	7,50-
30 6 Weinbergschnecken	9,50-
in Kräuterbutter	
32 Scampi in Knoblauchöl	18,50-
4 Stück dalmatische Art	
33 Gebackener Schafskäse	14,50-

■ Salate

51 Amerikanischer Salat	18,50-
bunter Salatmix mit Paprika, Gurken, Tomaten und Putenbruststreifen	
54 Salatteller „Wildrose“	21,50-

 verschiedene Salate mit Balsamico-Dressing,
 dazu 2 Garnelenspieße in Knoblauchöl

Hauptspeisen

■ Kindergerichte

190 |Bambi Schnitzel|

Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites

11,00-

191 |„Donald Duck“|

Putensteak mit Pommes Frites

11,00-

■ Seniorengerichte

62 |Rumpsteak SENIOREN|

mit Kräuterbutter und Pommes Frites sowie ein Salat vom Buffet

24,50-

60 |Putenmedaillons|

mit Champignon-Sahne-Sauce, dazu Rösti und ein Salat vom Buffet

18,50-

63 |Filetsteak SENIOREN|

Rinderfilet mit Champignons und ein Salat vom Buffet

27,50-

■ Lammgerichte

125 |Lammfilet|

mit Knoblauchsauce, dazu Prinzessbohnen und Bratkartoffeln sowie ein Salat vom Buffet

35,50-

126 |Lammrücken|

mit Knoblauchsauce, dazu Prinzessbohnen und Bratkartoffeln sowie ein Salat vom Buffet

34,50-



■ *Nudelgericht*

180 |Spaghetti mit Scampi und Tomaten|

23,50-

■ *Vegetarisches*

113 |Spaghetti mit Gemüsestreifen|

18,50-

114 |Gemüseteller mit Sauce Hollandaise|

19,50-

■ *Schweinefilet*

144 |Schweinefilet|

26,50-

mit Pfeffersauce, dazu Kroketten und Broccoli

141 |„Hubertus“|

26,50-

mit Champignons, Sauce Béarnaise, Rösti und Broccoli

■ *Aus dem Feuergrill*

158 |Pfeffertopf|

26,50-

Rindersteak und Schweinefilet, dazu Pfeffersauce und
Rösti sowie ein Salat vom Buffet

■ *Fischspezialitäten*

171 |Garnelen|

34,50-

in Knoblauchöl, mit Spinatkartoffelstampf

172 |Lachsfilet|

30,50-

mit Honig Senf-Sauce, mit Spinatkartoffelstampf

Steakbörse (Argentinische Steaks)

70 Rumpsteak ca. 200g	29,50-	71 Rumpsteak ca. 300g	37,50-
72 Filetsteak ca. 200g	34,50-	73 Filetsteak ca. 300g	45,50-
76 Filetsteak ca. 400g	56,50-		

Wie sollen wir ihr Steak braten ?

Rare | Medium Rare | Medium | Medium Well

Falls von Ihnen nicht anders gewünscht, werden die Steaks
immer medium gegrillt !

Zu den Steaks gehört jeweils ein Salat vom Buffet, aber ohne
weitere Beilagen.

Beilagen & Saucen

49 Salat vom Buffet	6,00-	93 Champignons	6,90-
85 Folienkartoffel	4,90-	95 Röstzwiebeln	6,90-
86 Bratkartoffeln	4,90-	96 Butterreis	4,90-
87 Pommes Frites	4,90-	97 Djuvecreis	4,90-
88 Krokettens	4,90-	105 Pfeffersauce	4,90-
89 Rösti	4,90-	107 Sauce Hollandaise	4,90-
90 Broccoli	5,90-	108 Sauce Béarnaise	4,90-
91 Prinzessbohnen	5,90-	110 Ketchup/ Mayonaise	0,80-
92 Blattspinat	5,90-	111 Kräuterbutter	3,90-



Steakspezialitäten

119 |Rumpsteak Wildrose|

mit Pfeffersauce, serviert mit frischem Gemüse, Pommes Frites und Salat

34,50-

120 |Zwiebelrostbraten ca. 200g|

Rumpsteak vom Grill, dazu geröstete Zwiebeln und Bratkartoffeln

34,50-

121 |Land & Meer ca. 200g|

Rinderfilet mit 3 Garnelen, dazu Sauce Béarnaise und Rösti

45,50-

122 |Steakteller ca. 300g|

3 verschiedene Steaks, dazu Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln

36,50-



Internationale Gerichte

130 |Mix-Grill|

verschiedene Sorten Fleisch, mit Pommes Frites und Djuvecréis

22,50-

131 |Gefülltes Hacksteak|

mit Schafskäse, dazu Pommes Frites und Djuvecréis

21,50-

132 |Gefülltes Rumpsteak|

mit Kochschinken und Käse, dazu Pommes und Djuvecréis

33,00-

134 |Schnitzel „Wiener Art“|

mit Pommes Frites

20,50-

135 |Schnitzel mit Champignonsauce|

dazu Pommes Frites

21,50-

136 |Cordon Bleu|

gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Pommes Frites und Gemüse

24,50-

147 |Putengeschnetzeltes „Züricher Art“|

mit Butter-Reis

21,50-

Alkoholfreie Getränke

Bad Meinberger (still)	0,25 l	3,50-	Bad Meinberger	0,25 l	3,50-
Bad Meinberger (still)	0,75 l	7,50-	Bad Meinberger	0,75 l	7,50-
Kindersäfte	0,2 l	3,40-	Coca-Cola	0,3 l	3,80-
Kinder Softgetränk	0,2 l	3,30-	Cola light	0,3 l	3,80-
Maracujasaft	0,3 l	4,50-	Spezi	0,3 l	3,80-
Maracujaschorle	0,3 l	4,10-	Fanta	0,3 l	3,80-
Orangensaft FL.	0,2 l	3,60-	Sprite	0,3 l	3,80-
Bitter Lemon FL.	0,2 l	3,90-	Apfelschorle	0,3 l	4,10-
Ginger Ale FL.	0,2 l	3,90-	Apfelsaft	0,3 l	4,50-
Kirschsaft FL.	0,2 l	3,80-	Orangensaft	0,3 l	4,50-
Traubensaft FL.	0,2 l	3,80-			

Warme Getränke

Kaffee Crema		3,50-	Latte Macchiato		5,40-
Espresso		3,20-	Milchkaffee		4,60-
Espresso Groß		5,00-	Glas Tee		3,50-
Cappuccino		4,50-	Heiße Schokolade		4,50-

Aperitif

Campari Solo		5,00-	Glas Prosecco	0,1 l	5,50-
Campari zusätzlich mit O-Saft		8,30-	Glas Sekt	0,1 l	5,50-
Martini Bianco	5 cl	5,50-	Aperol Spritz	0,2 l	8,90-
Sherry (medium, dry)	5 cl	5,20-	Hugo	0,2 l	8,90-
VW	5 cl	8,50-			

Martini mit Williamsbirne

Biere

Carlsberg	0,3l	3,80-	Krefelder	0,3l	3,80-
	0,5l	5,60-			
Radler	0,3l	3,80-	Vita Malz	0,3l	3,80-
	0,5l	5,60-			
Alster	0,3l	3,80-	Erdinger FL.	0,5l	5,90-
	0,5l	5,60-			
Budweiser	0,3l	3,80-	Erdinger FL.	0,5l	5,90-
	0,5l	5,60-	Alkoholfrei		
Duckstein	0,3l	3,90-	Carlsberg FL.	0,33l	3,80-
			Alkoholfrei		

Whiskey / Cognac

Jim Beam	2 cl	6,50-	Glenfiddich Single Malt	2 cl	7,50-
Ballantines	2 cl	6,50-	Hennessy	2 cl	8,50-
Jack Daniel's	2 cl	6,50-	Remy Martin	2 cl	8,50-

Spirituosen 2cl

Averna	3,80-	Baileys	4,50-
Fernet Branca	3,80-	Jägermeister	3,80-
Tequila	3,80-	Ramazotti	3,80-
Malteser	3,80-	Sambuca	3,80-
Linie	3,80-	Julischka	3,80-
Jubiläums Aquavit	3,80-	Slivovitz	3,80-
Williams Birne	5,50-	Kruskovac	3,80-
Hausgrappa	5,50-	Ouzo	3,80-
Smirnoff Wodka	4,00-	Waldler	6,50-
Nussler	6,50-		

Vino

Weißweine



Bischoffinger Winzer eG Baden

| 2024 Grauer Burgunder |

“Harmonischer Grauburgunder mit fruchtiger Würze und ausgewogenem Säurespiel. Ein badischer Klassiker!”

4,50-

7,50-

16,50

Weingut Klaus Meyer Pfalz

| 2024 Riesling |

“Feinherber Gutsriesling von Marius Meyer. Klare Zitrusfrucht, Pfirsich, feine Süße, viel Frische und ein Hauch mineralische Würze.”

4,50-

7,50-

16,50

Bischoffinger Winzer eG Baden

| 2022 Spätburgunder Weißherbst |

“Die Spätburgundertrauben wachsen auf den Vulkanfelsen Badens und entwickeln so ihre intensive Frucht. Noten von Honig verführen die Nase, der Gaumen freut sich über das saftige, runde Mundgefühl.”

4,50-

7,50-

16,50

Rotweine

Vinedos y Bodegas ALCONDE

| Colección Tinto Dulce |

“Diese reststüsse Cuvée aus Garnacha und Tempranillo präsentiert sich mit intensiver Dunkelfrucht und einer samtigen Textur. Vollmundig und fruchtbetont, überzeugt der Wein mit üppigen Aromen und einer verführerischen Süße.”

4,50-

7,50-

16,50

VICL IGP Languedoc

| 2024 Cellier des Vicomtes Merlot |

“Der Cellier des Vicomtes Merlot ist ein herrlich unkomplizierter Merlot aus dem sonnigen Süden Frankreichs, der durch seine leichte, beerige Fruchtigkeit besticht. Harmonisch, lebendig, ein echter Allrounder!”

4,50-

7,50-

16,50

Weißwein Flaschen

Weingut Klaus Meyer Pfalz 0,75l

|2024 vom bunten Sand Riesling|

“Ein klassischer, saftiger Pfälzer Riesling, Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Pfirsich.”

|28,50-|

Fon für D.O.C. Früh 0,75l

|2024 Sauvignon Blanc|

“Sauvignon Blanc wie er sein soll: Noten von frisch geschnittenem Gras, Cassis und grüner Paprika, Stachelbeere, Limette und exotische Früchte.”

|29,50-|

Winzerkeller Sommerach eG Franken 0,75l

|2023 Familiengewächs Silvaner Alte Reben|

“Silvaner von kargen Muschelkalkböden, reife Mirabellen, Zitronenzeste, Kräuterwürze, schmelzig, rund, harmonisch.”

|28,50-|

Weinbetrieb Manufaktur eG Pfalz 0,75l

|2024 MEYERHOF Blanc de Noir|

“Weißwein aus roten Trauben gekeltert, klare Frucht reife Melone, etwas Banane und dezent florale Aromen, frisch, lebendig, trinkfreudig.”

|28,50-|

Cantina Bulgarini D.O.C. Lugana 0,75l

|2024 Lugana|

“Klassischer Lugana aus 100% Trebbiano di Lugana, reife Zitrusfrüchte, Birne, weißer Pfirsich und ein Hauch Mandel. Dezente Fruchtsüsse, lebendige Säure und ein feiner, leicht salziger Nachhall.”

|36,50-|

Weingut Klaus Meyer Pfalz 0,75l

|2024 vom Löss Chardonnay & Weißburgunder|

“Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder. Ein harmonischer Essensbegleiter, der Eleganz und Trinkfreude perfekt vereint. Aromen von Birnen, Äpfeln und Honigmelone, saftig und geschmeidig.”

|28,50-|

Weingut Klaus Meyer Pfalz 0,75l

|2024 Grauburgunder|

“Schmelziger, harmonischer Grauburgunder aus dem Süden der Pfalz. Pure Trinkfreude im Glas, die Balance zwischen reifer Frucht, Frische und zartem Schmelz ist meisterhaft getroffen!”

|28,50-|

Rotwein Flaschen

Domaine Roche-Audrián I.G.P.
Méditerranée Rhône 0,75l

|2021 Merlot|

“Herrlich trockener Merlot, der nach dunklen Beeren und etwas Schattenmorellen duftet. Am Gaumen feine Tannine, spürbare Mineralik und feine Säure. Er bleibt allzeit harmonisch und intensiv.”

|30,50-|

Vinedos y Bodegas ALCONDE D.O.
Navarra 0,75l

|2022 Optimo Tinto|

“Stimmige Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Klassische Bordeaux-Rebsorten aus Navarra in Spanien. Intensive Aromen von Schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und feinen Gewürzen. Am Gaumen dicht und kraftvoll.”

|29,50-|

Rivera I.G.T. Apulien 0,75l

|2023 Primitivo Salento|

“Hebt sich wohltuend von der Masse ab: Statt marmeladiger Opulenz gibt es hier saftige Frucht mit Anklängen von dunklen Kirschen und Pflaumen. Feine Würze und ein Hauch Kräuter verleihen Tiefe.”

|32,50-|

Domaine Fontaine du Clos A.O.P. Rhône 0,75l

|2022 Reflets de l'âme Vacqueyras|

“Der 2022 Reflets de l'âme Vacqueyras ist eine klassische Rhône-Cuvée, die den großen Weinen aus Gigondas in nichts nachsteht. Würzige Garrigue-Noten, Pfeffer, Kräuterwürze und ein Hauch Kardamom. Geschmeidige Tannine und eine elegante Fruchtsüße vom Grenache.”

|49,50-|

Château Labégorce A.O.C. Margaux Bordeaux 0,75l

|2021 Zédé de Labégorce|

“Zweitwein des traditionsreichen Château Labégorce. Ein klassischer Margaux, der mit Eleganz, Frische und feiner Cabernet-Struktur punktet. Ganz großes Kino aus einer der angesehensten Regionen in Bordeaux!”

|79,50-|

Roséwein Flaschen

Winzer vom Weinsberger Tal eG Württemberg 0,75l

|2023 Lemberger Rosé|

“Blaufränkisch Rosé, leuchtendes Rosa, Erdbeeren, Himbeeren und etwas Hollunder. Herrlich verspielt und wunderbar fruchtig.”

|28,50-|

Celler de Capçanes D.O. Montsant 0,75l

|2023 Mas Donis Rosat|

“Toller Rosé aus einer der besten Weinregionen Spaniens, dem Montsant in Katalonien. Die Rebsorte Garnacha sorgt für rotfruchtige Aromatik von Kirsche bis Himbeere, sowie für Trinkfluss und Frische!”

|28,50-|

Champagner & Prosecco Flaschen

|Moët & Chandon Brut Imperial|

“Eleganter, ausgewogener Champagner mit feiner Perlage. Aromen von Apfel, Birne und Zitrus, begleitet von dezenten Brioche-Noten. Frisch, lebendig und harmonisch im Abgang – ideal als Aperitif.”

|180,00-|

Ca'di Rajo D.O.C. Treviso 0,75l

|Prosecco Spumante|

“Warmes Gelb im Glas, in der Nase fruchtige und blumige Anklänge. Im Mund angenehm weich mit wunderbarer Perlage, fruchtig-harmonisch.”

|32,50-|

Bouvet-Ladubay A.O.P Loire 0,75l

|Crémant de Loire Excellence|

“Exzellenter Crémant aus Chardonnay und Chenin Blanc, mit vollreifen Fruchtnoten und leicht rauchigen Anklängen. Feine Perlage und Finesse.”

|49,50-|

Bouvet-Ladubay A.O.P Loire 0,75l

|Crémant de Loire Rosé Excellence|

“Rosé-Crémant von der Loire, Zartes Weinrosa im Glas. Himbeerennoten, Anklänge an Vanille und Brioche. Am Gaumen elegant, harmonisch und fruchtig.”

|49,50-|

