



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

Süppchen

„Wilseder Hochzeitssuppe“ mit reichlich Einlage € 4,50

Terrine Erbsensuppe mit Würstchen und Baguette € 7,90

Buntes Grünes

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing € 4,50

Salat mal anders...

Großer gemischter Salat

mit karamellisierten Walnüssen, mariniertem Schafkäse,
Kräuterpfannkuchenstreifen sowie unserem leckeren Hausdressing

€ 13,20

Für unsere die Großen von Morgen:

Hähnchen-Nuggets mit einer Salatgarnitur und Kartoffel-Smileys € 7,50

Kleines Schweineschnitzel mit Salatgarnitur und Kartoffel-Smileys € 7,80

Der Piraten - Teller - zum Mopsen bei Mama € 0,00

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Sie haben mit einer Allergie zu kämpfen? Bitte lassen Sie es uns wissen, damit wir
Ihr Gericht dementsprechend zubereiten können!**



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

F(r)isch auf den Tisch

Gebratenes Zanderfilet auf äußerst leckerem Wirsing in Rahm,
dazu Heidekartoffeln vom freilebenden Bauern € 17,80

Vegetarisches

Oja... Eine gute Alternative!

Gebackene Ofenkartoffel mit Sourcreme,
an Wirsinggemüse und gebackenen Zwiebelringen
€ 13,20

Schnuckeliges

Schnucken-Wurst-Teller

Drei verschiedene Bratwürste von der Heidschnucke
an Wirsingrahmgemüse mit Karotten sowie Heidekartoffeln € 12,20

Pikante Heidschnuckengrützwurst

mit Gewürzgurke, Apfelkompott und Bratkartoffeln € 9,70

Heidschnuckensülze

mit einer Salatgarnitur, Remouladensauce und Bratkartoffeln € 9,90

Wilseder Heidschnuckenkeulenbraten mit gefüllter Punschbirne,
Waldpilzen in Wacholderrahm, grüne Bohnen an Speckstibbe
und Kartoffelkroketten € 19,90

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Sie haben mit einer Allergie zu kämpfen? Bitte lassen Sie es uns wissen, damit wir
Ihr Gericht dementsprechend zubereiten können!**



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

Leckeres von den Wilseder-Alm-Köchen

Argentinisches Rumpsteak – ca. 200g- „Klassisch“
mit Champignons und Zwiebeln, Kräuterbutter, einem gemischten Salat
sowie Bratkartoffeln € 21,80

Rosa gebratene Barbarie - Entenbrust – ca.250g -
auf Orangen - Kronsbeerrahm, dazu Apfelrotkohl und
Kartoffelklöße mit Polnischer Butter € 19,80

Schweineschnitzel „Jäger Art“
an einer Champignon-Rahmsauce, dazu ein gemischter Salat sowie
Pommes frites € 13,90

Wildschweinbraten aus der Keule in Wacholderrahm mit Waldpilzen,
dazu Apfel- Zimt- Rotkohl und Kartoffelklöße mit polnische Butter € 16,20

Sehr lecker!

Hirschgoulasch mit Pilzen und Zwiebeln in Wacholderrahm, dazu
eine gefüllte Frucht, Apfel-Rotkohl und Kartoffelkroketten
€ 17,20

Klassisch gut & lecker

Endlich wieder Grünkohl – in Wilseder Höhenlagen gegart-
mit Kasseler, Kohlwurst und Räucherspeck, dazu wahlweise Heidekartoffeln
oder karamellisierte Röstkartoffeln € 14,20

...mit allem und einer zweiten Kohlwurst € 16,70

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

**Sie haben mit einer Allergie zu kämpfen? Bitte lassen Sie es uns wissen, damit wir
Ihr Gericht dementsprechend zubereiten können!**



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

...als sehr lecker beurteilt...

Schoko-Nuss-Schnittchen

mit Vanilleeis, Eierlikör, Preiselbeeren und Sahne

€ 4,50

Für die, die eigentlich nicht mehr können...

Doppelter Espresso mit leichter Ingwer-Note,
dazu eine erfrischende Kugel Zitroneneis sowie
ein crunchiges Sahnehäubchen

€ 4,90

Und nun noch ein Kännchen?

Nach einem schönen Essen darf ein cremiger Espresso nicht fehlen!
Dazu etwas Nussiges?

Espresso „Nuss“

Klassischer Espresso mit einem
äußerst leckeren Haselnussbrand

€ 4,30

Espresso „Nusslos“

Der klassische Espresso von oben,
nur ohne die nussige Leckerei.

€ 2,00

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Sie haben mit einer Allergie zu kämpfen? Bitte lassen Sie es uns wissen, damit wir
Ihr Gericht dementsprechend zubereiten können!**