

MENÜE

Herzlich willkommen

im Café Wildau, Hotel & Restaurant am Werbellinsee.

*Wir wünschen Ihnen einige genussvolle und erholsame
Stunden in unserem Haus.*

Unsere Köche

*verwöhnen Sie mit feinen regionalen Speisen und
erlesenen Kreationen der mediterranen Küche.*

*Frische Produkte und heimisches Wild aus den umliegenden Wäldern
setzen in unserer vielseitigen Speisekarte ganz besondere Akzente.*

Bitte beachten Sie auch unsere Empfehlungen.

*„Keine Liebe ist aufrichtiger
als die Liebe zum Essen.“*

(Georg Bernard Shaw)

MENÜ

Historie des Café Wildau

Dem Café Wildau liegt eine bewegte Geschichte zugrunde – und das im wörtlichen Sinne.

Ein Großteil der Steine des beliebten, historischen Hauses ruhte jahrzehntelang auf dem sandigen Grund des Werbellinsees.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde in dieser Region Wiesenkalk abgebaut und mit Mergel aus dem Werbellinsee zu Zement verarbeitet. Die kleinen Teiche links der Zufahrt zum Café Wildau sind historische Überreste aus dieser Zeit.

Der Erbauer der damaligen Fabrikantenvilla war ein Zementfabrikant namens Bernoulli. Als jedoch die Tonvorkommen versiegt, stellte die Fabrik 1894 ihren Betrieb ein. Noch im selben Jahr kaufte Kaiser Wilhelm II das Haus aufgrund seiner schönen Lage am Werbellinsee. Fortan diente es als Gästehaus des nahe gelegenen kaiserlichen Jagdschlusses Hubertusstock, seit 1918 dann als Forstverwaltung.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Haus zum „Café Wildau“ und damit zu einem beliebten und bald schon traditionsreichen Ausflugslokal für zahllose Berliner und Brandenburger. Die DDR-Behörden veranlassten jedoch 1974 die Schließung des Hauses. Eine Woche vor dem Staatsbesuch des Altbundeskanzlers der Bundesrepublik Deutschland, Helmut Schmidt, auf Schloss Hubertusstock ließ man das mittlerweile unansehnliche Gebäude 1981 abreißen.

2006 erwarb die Familie von Hertzberg Grund und Boden des alten Café Wildau und nahm sich der Wiedererrichtung an. Nach zweijähriger Planungs- und einjähriger Bauphase feierte das Café Wildau am 1. Juli 2009 seine Wiedereröffnung.

MENÜ

VORSPEISEN

Wildkräutersalat

mit mariniertem Kürbis und gegrillten Garnelen

12 €

Rote-Bete-Carpaccio

mit gegrilltem Ziegenkäse

9 €

SUPPEN

Kürbis-Ingwer-Süppchen

mit Curryschaum

6,50 €

Wildkraftbrühe

mit Pistazienklößchen und Gemüse

8 €

MENÜ

SALATE

Es erwarten Sie knackige, marktfrische Blattsalate der Saison.

Unsere Salate werden mit Balsamico-Walnuss-Dressing sowie frischem Baguette serviert und können, ob klein oder groß, mit verschiedenen Extras arrangiert werden.

Kleiner bunter Blattsalat	6,50 €
Großer bunter Blattsalat	9 €

Unsere Salatarrangements

mit gebratenen Riesengarnelen	(5 Stück)	+12 €
mit gegrilltem Rumpsteak	(200 g)	+16 €
mit Schnitzel „Wiener Art“		+ 8 €
mit gebratener Hähnchenleber	(180 g)	+ 7 €
mit gebratenem Zanderfilet	(170 g)	+11 €

MENÜ

HAUPTGERICHTE

Grimnitzer Wildschweinbraten

an Apfelrotkohl-Palatschinken-Roulade & Petersilienkartoffeln 21 €

Gebratenes Zanderfilet

mit Kräuterrisotto, Rote Bete und jungem Spinat 21 €

Schnitzel „Wiener Art“

mit Bratkartoffeln & Feldsalat 17 €

Gebratene Hähnchenleber

mit geschmorten Zwiebeln, gegrillten Äpfeln & Kartoffelpüree 16 €

Argentinisches Rumpsteak vom Grill

mit Süßkartoffel-Frites und Speckböhnchen 25 €

Selleriemedallions

mit Gemüse-Kartoffel-Püree, Chips, Babyspinat und Zwetschgen-Chutney 14 €

Tagliatelle in Kürbissoße

mit Parmesan und Wildkräutern 11 €

Schorfheider Wildburger

mit Süßkartoffel-Frites und Coleslaw 15 €

MENÜ

DESSERT & KÄSE

Crème Brûlée

mit Birnenragout

7 €

Altbayrischer Apfelstrudel

der Klassiker mit Vanilleeis, Schlagsahne und cremiger Vanillesauce

7 €

Belgische Waffel

mit Bourbon-Vanille-Eis und heißem Kirschragout

7 €

Käseauswahl

mit Feigensenf, Trauben, Walnüssen & Baguette

10 €

Fragen Sie das Servicepersonal nach unserer Eisauswahl!

MENÜ

KINDERGERICHTE

-bitte nur für Kinder-

Gebratener Zander

mit Gemüse und Kartoffelpüree

9 €

Kleines Schnitzel

mit Gemüse und Pommes Frites

8 €

Königsberger Klopse

mit Kartoffeln und Salat

7 €

Penne

mit Bolognesesauce

6 €

mit Tomatensauce

5 €

Räuberteller

Teller mit Besteck

0 €

MENÜE

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Spreequell Tonic ⁸	2,30 €	4,10 €
Spreequell Ginger Ale ⁴	2,30 €	4,10 €
Spreequell Bitter Lemon ^{3,4,8}	2,30 €	4,10 €
Pepsi ^{4,7}	2,30 €	4,10 €
Mirinda ^{1,3,4}	2,30 €	4,10 €
Seven Up ³	2,30 €	4,10 €
Thomas Henry Spicy Ginger ¹¹	2,30 €	4,10 €
Schweppes Russian Wild Berry ¹¹	2,30 €	4,10 €
Spezi ^{1,3,4,7}	2,30 €	4,10 €
Effect Energy ^{4,7,11,12}	2,30 €	4,10 €
Coca Cola Light ^{3,4,7,10}	0,33l	3,50 €
MINERALWASSER	0,25l	0,75l
Spreequell Classic Sprudel	2,20 €	5,50 €
Spreequell Naturell Still	2,20 €	5,50 €
SÄFTE	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2,40 €	4,30 €
Ananasnektar	2,40 €	4,30 €
Maracujanektar	2,40 €	4,30 €
Orangensaft	2,40 €	4,30 €
Bananennektar	2,40 €	4,30 €
Kirschnektar	2,40 €	4,30 €
Cranberrynektar	2,40 €	4,30 €
Quittennektar	2,40 €	4,30 €
Tomatensaft	2,40 €	

Alle Säfte und Nektare sind auch als Schorle erhältlich.

MENÜ

BIERE

Fassbier	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsener ^A	3 €	4,50 €
Franziskaner Weizen ^A	3 €	4,50 €
Radler ^A (Radeberger mit Zitronenlimonade)	3 €	4,50 €
	0,3l	0,4l
Märkischer Landmann ^A	3 €	4 €
 Flaschenbier		
Franziskaner alkoholfrei ^A	0,5l	3,90 €
Jever Fun alkoholfrei ^A	0,33l	2,60 €
Berliner Weisse ^A mit Waldmeister ⁴ - oder Himbeergeschmack ⁴	0,33l	3,00 €

MENÜE

APERITIF

Café Wildau Sekt ¹ , trocken	0,1l	4,10 €
Kir Royal - Sekt ^{3,L} mit Crème de Cassis	0,1l	4,90 €
Weißweinschorle ^{3,L}	0,2l	3,90 €
Martini Bianco ^{3,L} /Rosso ^{3,L} /Extra Dry ^{3,L}	5cl	3,70 €
Campari ⁴ Soda	0,2l	4,00 €
Campari ⁴ Orange	0,2l	4,50 €
Monin Bitter Orange	0,2l	4,00 €
Sherry Sandemann Jerez Fino/Medium Dry ^{3,L}	5cl	3,90 €
Aperol ⁴ Spritz - Aperol ⁴ mit Eis, Sekt und Soda		5,50 €
Hugo - Sekt mit Soda, Holunderblütensirup, Eis und Minze		5,50 €
Lillet Wild Berry	0,15l	5,50 €

MENÜE

SEKT & CHAMPAGNER

Café Wildau Sekt^{3,L}, trocken 0,75l 25 €

Finessenreich mit feinem Geschmacksbild

Moët & Chandon brut Impérial^{3,L} 0,75l 85 €

Klassischer Champagner aus Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir, zeichnet sich durch fruchtige Aromen, mit einer eleganten Reife aus.

Moët & Chandon Rosé Imperial^{3,L} 0,75l 89 €

Kunstvolle Vermählung von Weißweinen und rot gekelterten Pinot Noir-Trauben, die dem Champagner ihren charakteristischen Farbton verleiht, mit dem Geschmack reifer Beerenfrüchte.

MENÜ

Offene Weissweine

Ruppertsberger Hofstück, Riesling,^{3,L} trocken 5,50 €

Thomas Reinhardt, Pfalz - klassischer, spritziger Riesling mit feinem Duftspiel

Pinot Grigio^{3,L} I.G.T., trocken 5,50 €

Villa Mura, Italien Veneto - Zart strohgelb, Aromen von reifer Ananas und spritziger Zitrone

Ruppertsberger Linsenbusch, Müller Thurgau^{3,L}, mild 5,50 €

Thomas Reinhardt, Pfalz - Zarte Muskatnoten, Pfirsich, weiße Blüten, milde Säure und eine angenehme Süße

Chardonnay^{3,L}, Vigneaux IGP Pays d'Oc, trocken 5,50 €

Languedoc, Frankreich - kraftvoll, cremig, mit einer voller Fruchtnote

Offener Roséwein

Dürkheimer Feuerberg, Portugieser Weissherbst^{3,L}, mild 5,50 €

Thomas Reinhardt, Pfalz - verführerisch fruchtiger Rosé

MENÜ

Offene Rotweine

Ihringer, Spätburgunder^{3,L}, trocken 6 €

Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden - rubinrot, mit samtig feiner Kirscharomatik

Cabernet Sauvignon^{3,L}, trocken 6 €

Vigneux, IGP Pays d'Oc, Languedoc, Frankreich

Montepulciano^{3,L}, trocken 6 €

Weingut Citra, Abruzzen - ein gelungener und runder Rotwein, der sich als Begleiter zu vielen Speisen empfiehlt

Dürkheimer Feuerberg, Portugieser^{3,L}, mild 5,50 €

Thomas Reinhardt, Pfalz - sommerlich, leichter Rotwein

MENÜ

WEISSWEIN 0,75L

Deidesheimer Riesling ^{3,L}, trocken 28 €

Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

Der Kieselberg bringt Weine mit feiner Eleganz und Klarheit in der Fruchtstruktur.

Ein filigraner Typ mit Riesling-Aromen. Im Duft erinnert er an Apfel und Aprikose.

Der Deidesheimer zeigt sich kräftig mit viel Spiel und Nerv gepaart mit einer gut eingebundenen Säure.

Niersteiner Oelberg, Riesling Spätlese ^{3,L}, trocken 32 €

Louis Guntrum, Rheinhessen

*Zarter Duft, rassige, schlanke Art, pikante Säure, harmonisch, elegant –
der klassische Riesling.*

Naumburger Steinmeister, Bacchus ^{3,L}, fruchtig 26 €

Weingut Herzer, Sachsen

Ein fruchtiger Wein, der saftig und aromatisch ist. Er hat ein Bukett nach reifen

Äpfeln und Birnen. Im Mund ist er geschmeidig, sanft und schmeichelnd.

Passend zu Süßspeisen und Käse.

MENÜ

Würzburger, Silvaner^{3,L}, trocken 31 €

Staatlicher Hofkeller Würzburg, Franken

Mineralische, rauchige Aromen mit fruchtigen Noten und mittlerer Dichte.

Bassermann, Weissburgunder^{3,L}, trocken 26 €

Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

Dieser Weißburgunder überzeugt durch seine frische, spritzige Art. Er präsentiert sich mit einem zarten Duft nach Zitrusfrüchten, einer feinen Mineralität und floralen Aromen. Ein zarter Schmelz und der kräftige Körper lassen ihn selbst zu fülligeren Speisen einen feinen und eleganten Begleiter sein.

Schloss Schönborn, Riesling, trocken 26 €

Domänenweingut Schloss Schönborn, Rheingau

Glanzhell, typisches Rieslingsbukett mit knackiger Apfel- und Pfirsichfrucht.

Trockener, lebendiger Riesling der Spaß macht.

Fritz Willi Riesling^{3,L}, feinherb 27 €

Bischöfliche Weingüter Trier & Friedrich-Wilhelm-Gymnasium, Mosel

Der Fritz Willi Riesling zeichnet sich durch den klassischen Moselcharakter mit saftiger Frucht und einen trocken-mineralischen Abgang aus. Er ist gleichermaßen Partywein und vielseitiger Speisenbegleiter, wobei er dank seiner Authentizität auch den Alltagsansprüchen eines Rieslingkenners gerecht wird.

MENÜE

Chardonnay^{3,L} DOC, trocken

26 €

Weingut Peter Zemmer, Südtirol, Italien

Ein Wein mit einer breiten und bunten Palette an Fruchtaromen, saftig, schmackhaft und von einer einladenden und anhaltenden Beständigkeit.

In der Nase spielt der Chardonnay mit zart-fruchtigen Düften nach Banane und Melone. Im Geschmack ist er trocken, frisch und lebhaft, mit einer angenehmen Fülle.

Sancerre, Sauvignon blanc^{3,L}, trocken

38 €

Domaine de la Jolive, Val de Loire, Frankreich

Sehr aromatisch-blumiger Wein mit fruchtigen Nuancen, angenehm in der Nase, erinnert er an blühende Reben und die Frucht des Sauvignon. Ein schöner Aperitif, aber auch ein Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und weißem Fleisch.

Pinot Grigio^{3,L}, trocken

25 €

Angelo Pittaro, Grave del Friuli

Strohgelb, dezenter und typischer Burgunder-Geschmack mit Noten von Akazie und Muskat. Ein sehr typischer Vertreter dieser Rebsorte.

MENÜ

ROTWEINE 0,75l

Cuvée Pas de Deux^{3,L}, trocken 26 €

Weingut Matthias Gaul, Pfalz

Der Pas de Deux ist ein „genussvoller Tanz“ aus den Rebsorten Dornfelder und Cabernet Sauvignon. Er überzeugt mit Frucht, einem kräftigen Körper und einer runden Holznote und ist 2 Jahre im Barrique gereift. Ein wunderbarer Begleiter zu unserem Rumpsteak.

Château Méaume^{3,L}, Bordeaux Supérieur, trocken 24 €

Bordeaux Côte de Francs

Der Wein ist wunderschön tief in der Farbe, weich, fruchtig und kann jung getrunken werden, macht aber auch jenen große Freude, die geduldig warten und den Wein für einige Jahre lagern.

Terre de Safres Rouge^{3,L}BIO, trocken 26 €

Domaine Le Novi, Luberon, Frankreich

Rubinrote Farbe mit karminroten Reflexen. Die Nase kommt direkt aus der kräutrigen Garrigue um dann im Kompott aus roten Früchten zu enden.

Im Geschmack mischt sich Rosmarin mit Erdbeere, Kirsche, Pflaume und Feige.

Rund und weich, dennoch mineralisch und frisch. Charmant!

Sangiovese di Toscana^{3,L}, trocken 23 €

Caparzo, Toscana

Rubinrot, umfassend und anhaltend, erinnert an Brombeere und Himbeere, warm, trocken, großzügig und ausgeglichen.

MENÜ

Primitivo di Puglia^{3,L} IGT, trocken

24 €

A Mano, Apulien, Italien

Ein sehr dichtes, fast schwarzes Rubinrot mit deutlich bläulichen Reflexen.

Der A Mano hat intensive und doch feine Duftnoten von schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, Leder, Anis und Zedern – sehr vielschichtig und ausdrucksstark.

Ein konzentrierter, reichhaltiger, dennoch eleganter Wein mit Tiefe und Komplexität.

Feine, weiche Tannine und ein schöner langer Abgang mit einer feinen Barrique-Note prägen diesen Wein.

Valpolicella Ripasso, trocken

34 €

Sartori di Verona, Veneto

Mit kräftigen, würzigen Noten nach Süßholz, fruchtiger Maulbeere und Holunder, fein abgestimmt mit Brombeere und reifem Apfel. Im Mund zugänglich, charaktervoll mit noch jugendlichem, gut in die Gesamtstruktur des Weines eingebundenem Tannin. Langer, wuchtiger Nachhall.

Brunello di Montalcino, trocken

72 €

Weingut Tenuta Il Poggione, Toscana

Der toskanische Rotwein-Kraftprotz. Im Bukett komplex und tief mit blumigen Noten und Anklängen an Kakao und Vanille. Am Gaumen eine faszinierende Frucht, die gut mit den Tanninen verschmilzt und noch lange auf der Zunge nachklingt. Das Weingut hat maßgeblich zur weltweiten Bekanntheit und Anerkennung des Brunello beigetragen. Dieser Wein passt sehr gut zum Rumpsteak.

MENUE

SPIRITUOSEN

Whisk(e)y	2cl	4cl
Johnnie Walker Red Label ⁴ - Scotch	3 €	5 €
Ballantines ⁴ - Scotch	3 €	5 €
Tullamore Dew ⁴ - Irish	3 €	5 €
Cragganmore 12 Jahre ⁴ - Scotch Malt	5 €	8 €
Jack Daniel´s - Tennessee Bourbon	3 €	5 €
Jim Beam - Bourbon	3 €	5 €
Whisky Likör	2cl	4cl
Baileys ⁴	3 €	5 €
Gin	2cl	4cl
Bombay Sapphire Dry	3,50 €	6 €
Gordon´s	3 €	5 €
Rum	2cl	4cl
Havana Club 3 Años ⁴	3 €	5 €
Havana Club 7 Años ⁴	4,50 €	7 €
Captain Morgan Spiced Gold	3 €	5 €
Wodka	2cl	4cl
Absolut Vodka	3 €	5 €
Russian Standart	3 €	5 €
Cognac	2cl	4cl
Hennessy Very Special ⁴	4,50 €	8 €

MENÜ

Aquavit	2cl	4cl
Linie	3 €	5 €
Jubiläums Aquavit	3 €	5 €
Grappa		
Grappa Optima	4 €	7 €
Nonino Grappa il Chardonnay	4,50 €	8 €
Nonino Grappa di Merlot	4,50 €	8 €
Nonino Grappa di Moscato	4,50 €	8 €
Obstbrände – Kollektion von Lantenhammer		
Williamsbirne unfiltriert	5 €	8 €
Waldhimbeergeist unfiltriert	5 €	8 €
Kräuter		
Ramazotti	3 €	5 €
Averna	3 €	5 €
Jägermeister	3 €	5 €
Pijökel	3,50 €	6 €
Kornbrand		
Nordhäuser Doppelkorn	2,50 €	4 €
Liköre		
Kleiner Feigling	2,50 €	4 €
Pfefferminze - Berliner Luft	2,50 €	4 €
Nordhäuser Pflaume ⁴ /Pfirsich ⁴	2,50 €	4 €
Cointreau	3 €	5 €
Marillenlikör	2,50 €	4 €

MENÜ

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Feinste Kaffee- und Espressobohnen von Darboven garantieren Ihnen ein unverwechselbares Aroma.

Tasse Café Crema ⁷	2,40 €
Pott Café Crema ⁷	3,60 €
Milchkaffee ^{7,G}	3,40 €
Cappuccino ^{7,G}	2,60 €
Espresso ⁷	2,20 €
Espresso Macchiato ^{7,G}	2,50 €
Espresso Doppio ⁷	3,50 €
Latte Macchiato ^{7,G}	3,40 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum ^{7,G}	3,00 €
Chociatto ^{7,G}	3,60 €

MENÜE

TEESORTIMENT

Unseren Eilles Tee bekommen Sie in einem pyramidenförmigen Beutel verpackt. Das filigrane Gewebe gibt dem losen Blatt- und Borkentee den benötigten Platz für einen größtmöglichen Kontakt mit Wasser. Ein Höchstmaß an Entfaltungsmöglichkeit für einen köstlichen Teegenuss.

Pro Teeglas

2,50 €

Darjeeling Royal First Flush Blatt – Schwarztee

Diese famose Frühlingspflückung stammt vom „Dach der Welt“ in Nordindien. Nach der Winterruhe zeigt dieses Spitzenprodukt viele weiße Blattspitzen, hat ein spritzig - frisches, an Maiglöckchen erinnerndes Aroma, sowie eine zartorange Tassenfarbe.

Earl Grey Premium Blatt – Schwarztee, aromatisiert

Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung wird benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamotte-Früchte. Ein Klassiker speziell zu Gebäck und Kuchen.

Sonne Asiens Blatt – Grüntee, aromatisiert

Grüner japanischer Sencha mit zart herbem Geschmack, versetzt mit Zitronengras und Färberdisteln, dezent benotet mit frischem Zitrusfrucht-Aroma.

Kräutergarten – Kräutermischung

Wohltuende Kräutermischung aus Zitronengras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille.

Sommerbeeren – Früchtemischung, aromatisiert

Eine Komposition aus Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen und Holunderbeeren, die mit Erdbeer-Himbeer-Sahne-Aroma verfeinert wurden.

Pfefferminzblätter – Kräutertee

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Der anregende Genuss ist wohltuend für Magen und Atemwege.

MENÜJE

Unsere Getränke enthalten folgende Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoffe
2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel
4. Farbstoffe
5. Phosphat
6. Süßungsmittel
7. Koffein
8. Chinin
9. Geschwärzt
10. Phenylalaninquelle
11. Säuerungsmittel/Säureregulatoren
12. Taurin

und Allergene:

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pacannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere