

MENÜ

*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.*

*Wir halten eine Speisekarte mit
allen Allergenen und Zusatzstoffen
für Sie bereit.
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.*

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

(Shaw, Georg Bernard)

MENÜ

Historie des Café Wildau

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

Denn 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

Gebratene Wachtelbrüstchen
an Kartoffel-Speck-Dressing und gemischten Salatbouquet
10,00 €

SUPPEN

Kräuterschaum Süsschen
mit Chips von Gemüse

6,00 €

Wildkraftbrühe
mit Feinem Gemüse und Raviolie

7,00 €

MENÜE

SALATE

Es erwarten Sie knackige, marktfrische Blattsalate
bestehend aus
Rucola, Chicorée, Lollo Rosso, Lollo Bionda, Radicchio, Frisée &
Cherrytomaten.

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

Kleiner bunter Blattsalat 6,00 €

Großer bunter Blattsalat 8,00 €

Unsere Salatarrangements

- mit gebratenen Riesengarnelen	(5 Stück)		+12,00 €
- mit gebratener Wachtelbrust	(5 Stück)		+ 12,00 €
- mit gegrilltem Rumpsteak	(200g)		+ 16,00 €
- mit Schnitzel „Wiener Art“			+ 8,00 €
- mit gebratener Hähnchenleber	(180 g)	^	+ 7,00 €
- mit gebratenen Zanderfilet	(170g)		+ 11,00 €

MENÜ

HAUPTGERICHTE

Grimnitzer Wildschweinbraten
an Apfelrotkohl & Petersilienkartoffeln

20,00 €

Gebratenes Zanderfilet
mit Linsen-Gemüse, Schmand & Dillkartoffeln

20,00€

Schnitzel „Wiener Art“
mit Bratkartoffeln & Buntem Salat

15,00 €

Gebratene Hähnchenleber
mit ausgebackene Zwiebeln, gegrillten Äpfeln & Kartoffelpüree

15,00 €

Argentinisches Rumpsteak vom Grill
Mit Süßkartoffeln-Frites, Sautierte Tomaten & Bohnen-Bündchen

25,00 €

Selleriemedaillons
*mit Kartoffelkräuterstampf
an Feldsalat & Apfel-Nuss-chutney*

12,00 €

Penne in Tomatensauce
mit Parmesan Halbgetrockneten Tomaten und Kräutern

10,00 €

MENÜE

DESSERT & KÄSE

Crème Brûlée
mit Rhabarbar-Kirsch-Ragout

6,00 €

Altbayrischer Apfelstrudel
*der Klassiker mit cremiger Vanillesauce, Vanilleeis
und geschlagener Sahne*

6,00 €

Käseauswahl
mit Feigensenf, Trauben, Walnüssen & Baguette

9,00 €

Vanille Eis
an Lauwarmen Schokobiskuit & Waldbeerenragout

6,00 €

Fragen Sie das Servicepersonal
nach unserer Eisauswahl

MENÜ

KINDERGERICHTE

•bitte nur für Kinder•

Gebatener Zander
mit Gemüse und Kartoffelpüree
9,00 €

Kleines Schnitzel
mit Gemüse und Pommes Frites
7,00 €

Königsberger Klopse
mit Kartoffeln und Salat
6,00 €

Penne
mit Bolognesesauce
5,00 €

Penne
mit Tomatensauce

4,00 €

Räuberteller
Teller mit Besteck
0,00 €

MENÜ

GETRÄNKEKARTE

APERITIF

5cl	Martini Bianco/Rosso	3,50 €
0,2l	Campari Soda	3,90 €
0,2l	Campari Orange oder alkoholfrei	4,10 €
0,1l	Kir Royal – Sekt mit Crème de Cassis	3,90 €
5cl	Sherry Sandemann Jerez Dry/Medium Dry	3,50 €
0,1l	Café Wildau Sekt, trocken	3,50 €
0,2l	Aperol Spritz – Aperol mit Eis und Sekt	5,10 €
0,2l	Hugo – Sekt mit Soda, Holunderblütensirup, Eis und Minze	5,10 €
0,2l	Weißweinschorle	3,60 €

MENÜE

SCHOPPENWEINE

WEISSWEINE

Ruppertsberger Hofstück, Riesling, trocken 4,70 €

Thomas Reinhardt, Pfalz

Klassischer, spritziger Riesling mit feinem Duftspiel

Pinot Grigio I.G.T., trocken 4,80 €

Villa Mura, Italien Veneto

Feinaromatischer, frischer Weißweingeschmack

Ruppertsberger Linsenbusch, Müller Thurgau, mild 4,20 €

Winzer Thomas Reinhardt, Pfalz

Kräftig, herzhaft mit einer vollen Fruchtnote

Chardonnay, Vigneaux IGP Pays d'Oc, trocken 4,70 €

Languedoc, Frankreich

kraftvoll, cremig, mit einer vollen Fruchtnote

ROSÉWEIN

Dürkheimer Feuerberg, Portugieser Weissherbst, mild 4,80 €

Thomas Reinhardt, Pfalz

Verführerisch fruchtiger Rosé

MENÜ

ROTWEINE

Ihringer, Spätburgunder, trocken <i>Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden Rubinrot, mit samtig feiner Kirscharomatik</i>	5,00 €
Cabernet Sauvignon, trocken <i>Vigneux, IGP Pays d'Oc Languedoc, Frankreich</i>	4,80 €
Montepulciano, trocken <i>Weingut Citra, Abruzzen Ein gelungener und runder Rotwein, der sich als Begleiter zu vielen Speisen empfiehlt</i>	5,50 €
Dürkheimer Feuerberg, Portugieser Rotwein, mild <i>Winzer Thomas Reinhardt, Pfalz sommerlich, leichter Rotwein</i>	4,80 €

SEKT & CHAMPAGNER

0,75l Café Wildau Sekt, trocken <i>Finessenreich mit feinem Geschmacksbild</i>	19,00 €
0,75l Moët & Chandon brut Impérial <i>Klassischer Champagner aus Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir – zeichnet sich durch fruchtige Aromen, mit einer eleganten Reife aus</i>	85,00 €
0,75l Moët & Chandon Rosé Imperial <i>Kunstvolle Vermählung von Weißweinen und rot gekelterten Pinot Noir-Trauben, die dem Champagner ihren charakteristischen Farbton verleiht, mit dem Geschmack reifer Beerenfrüchte.</i>	89,00 €

MENÜ

WEISSWEIN 0,75L

2014 Deidesheimer, Riesling trocken 27,00 €

Geheimer Rat Dr. von Bassermann, Jordan, Pfalz

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

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

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

2014 Bassermann, Weissburgunder, trocken 24,50 €

Geheimer Rat Dr. von Bassermann, Jordan, Pfalz

Dieser Weißburgunderüberzeugt durch seine frische, spritzige Art.

Er präsentiert sich mit einem zarten Duft nach Zitrusfrüchten,

einer feinen Mineralität & floralen Aromen. Ein zarter Schmelz & der kräftige Körper lassen ihn selbst zu fülligeren Speisen einen feinen & eleganten Begleiter sein.

2013 Fritz Willi Riesling feinherb 24,00 €

Bischöfliche Weingüter Trier & Friedrich Wilhelm Gymnasium

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.

2013 Chardonnay DOC 25,00 €

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 & lebhaft, mit einer angenehmen Fülle.

2014 Pinot Grigio, trocken 24,00 €

Angelo Pittaro, Grave del Friuli

Strohgelb, dezenter und typischer Burgunder-Geschmack mit Noten

MENÜE

ROTWEINE 0,75L

2012 Cuvée Pas de Deux

24,00 €

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. 24 Monate im Barrique gereift. Ein wunderbarer Begleiter zu unserem Rumpsteak.

2011 Château Méaume, Bordeaux Supérieur

22,50 €

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.

2015 Terre de Safres Rouge

24,00 €

Domaine Le Novi, Luberon, Frankreich

65 % Grenache, 25 % Syrah, 10 % Cinsault

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 & Feige. Rund und weich, dennoch mineralisch und frisch. Charmant!

2012 Primitivo di Puglia IGT

23,00 €

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 sehr schöner langer Abgang mit einer feinen Barrique-Note prägen diesen Wein.

MENÜ

BIERE

Fassbier

	0,3l	0,5l
Radeberger Pils	2,90 €	3,90 €
Franziskaner Weizen	2,90 €	3,90 €
Radler 2,5(Radeberger mit Zironenlimonade)	2,90 €	3,90 €

	0,3l	0,4l
Märkischer Landmann	2,90 €	3,60 €

Flaschenbier

0,5l	Franziskaner Alkoholfrei	3,60 €
0,5l	Franziskaner Kristall	3,60 €
0,33l	Jever Fun Alkoholfrei	2,60 €
0,33l	Berliner Weisse mit Waldmeister- oder Himbeergeschmack	2,90 €
0,33l	Vita Malz	2,50 €

MENÜ

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Spreequell Tonic	2,30 €	3,60 €
Spreequell Ginger Ale	2,30 €	3,60 €
Spreequell Bitter Lemon	2,30 €	3,60 €
Pepsi ⁵	2,30 €	3,60 €
Mirinda ^{1,2,3,5}	2,30 €	3,60 €
Seven Up ^{2,5}	2,30 €	3,60 €
Spezi ^{1,2,3,5}	2,30 €	3,60 €

1 enthält Farbstoffe 2 enthält Antioxidationsmittel 3 enthält Stabilisatoren 4 enthält Süßstoffe 5 enthält Säuerungsmittel/Säureregulatoren

0,33l Coca Cola Light ^{1,4,5} 2,70 €

MINERALWASSER

	0,25l	0,75l
Spreequell Classic	2,00 €	4,50 €
Spreequell Naturell	2,00 €	4,50 €

SÄFTE

	0,2l	0,4l
Bauer Apfelsaft	2,40 €	3,90 €
Bauer Orangensaft	2,40 €	3,90 €
Bauer Bananensaft	2,40 €	3,90 €
Bauer Kirschsft	2,40 €	3,90 €
Bauer Quittensaft	2,40 €	3,90 €
KiBa – Kirsch- & Bananensaft	2,40 €	3,90 €
Bauer Tomatensaft	2,40 €	

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

MENÜE

SPIRITUOSEN

Whisky	2cl	4cl
Johnnie Walker Red Label – Scotch	2,60 €	4,70 €
Tullamore Dew – Irish	2,60 €	4,90 €
Cragganmore 12 Jahre – Malt	4,70 €	7,90 €
Whisky Likör	2cl	4cl
Baileys	2,30 €	3,70 €
Gin	2cl	4cl
Bombay Sapphire Dry	2,50 €	4,30 €
Rum	2cl	4cl
Havana Club 3 Años	2,20 €	3,70 €
Wodka	2cl	4cl
Russian Standard Platinum	3,80 €	6,90 €
Cognac	2cl	4cl
Hennessy very special	4,20 €	7,70 €

MENÜE

Aquavit	2cl	4cl
Linie	2,50 €	4,40 €
Jubiläums Aquavit	2,40 €	4,20 €
Grappa	2cl	4cl
Grappa Optima	3,40 €	6,20 €
Grappa il Chardonnay	4,00 €	7,40 €
Obstbrände – Kollektion von Lantenhammer	2cl	4cl
Williamsbirne unfiltriert	4,20 €	7,60 €
Waldhimbeergeist unfiltriert	4,20 €	7,60 €
Kräuter	2cl	4cl
Ramazzotti	2,40 €	4,30 €
Liköre	2cl	4cl
Feigling	2,20 €	
Pfefferminze • Berliner Luft	2,20 €	3,80 €
Pflaume	2,20 €	3,80 €

MENÜ

KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

Tasse Kaffee	1,90 €
Pott Kaffee	3,10 €
Tasse Café Crema	2,20 €
Pott Café Crema	3,30 €
Milchkaffee	3,30 €
Cappuccino	2,70 €
Espresso	1,90 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Espresso Doppio	3,10 €
Latte Macchiato	3,30 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum	3,00 €
Chociato	3,30 €

MENÜE

TEESORTIMENT

Wir bieten Ihnen eine neue Art von Tee. Unseren Eilles Tee bekommen Sie in einem neuen 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 Tee Genuss.

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 feinster Bergamottfrüchte. 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.