

Food & Drinks

Genuss am Fluss



WesertHütte



Genuss an der Weser

Die WeserHütte ist mehr als ein Restaurant – sie ist ein Ort zum Ankommen, Abschalten und Genießen. Direkt an der Weser gelegen, verbinden sich hier entspannte Atmosphäre, gutes Essen und besondere Momente.

Unsere Küche vereint mediterrane Leichtigkeit mit beliebten Klassikern. Frische Zutaten, ausgewählte Produkte und viel Liebe zum Detail machen jedes Gericht zu einem kleinen Erlebnis.

Ob kurzer Stopp nach einer Radtour, ein Abend mit Freunden oder ein besonderes Dinner – in der WeserHütte geht es vor allem um eins: um eines: gute Zeit, gutes Essen und gute Gesellschaft.

Legende

Allergene

- 1 Glutenhaltiges Getreide (v. a. Weizen)
- 2 Eier
- 3 Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose)
- 4 Fisch
- 5 Krebstiere
- 6 Senf
- 7 Schalenfrüchte (Nüsse)
- 8 Sellerie
- 9 Soja
- 10 Sesam
- 11 Schwefeldioxid/Sulfite
- 12 Lupinen
- 13 Weichtiere
- 14 Erdnüsse

Zusatzstoffe

- 15 mit Farbstoff
- 16 mit Konservierungsstoff / Nitritpökelsalz
- 17 mit Antioxidationsmittel
- 18 mit Geschmacksverstärker
- 19 geschwärzt
- 20 mit Süßungsmittel(n)
- 21 mit Phosphat
- 22 gewachst
- 23 chininhaltig
- 24 erhöhter Koffeingehalt

Alle Weine enthalten Sulfite.

Aperitif

Prosecco	0,10 l	4,50 €
Hugo	0,20 l	8,50 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	8,50 €
Aperol Spritz	0,20 l	8,50 €
Limoncello Spritz	0,20 l	8,50 €
Espresso Martini	0,20 l	10,50 €
Pornstar Martini	0,20 l	10,50 €



Franciacorta

**Italienischer Franciacorta –
perfekt als Aperitif.**
Prickelnd. Elegant. Besonders.

Berlucchi Rosé	0,10 l	14,50 €
	0,75 l	59,00 €
Berlucchi Satén	0,10 l	14,50 €
	0,75 l	59,00 €

Vorspeisen

Mediterrane Antipasti-Platte^{1,2,3}

gegrilltes Gemüse, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, Parmesanbrocken, Aioli & Baguette
16,90 €

Gebackener Camembert

Gartensalat, Preiselbeeren und Baguette
11,90 €

Burrata, Tomaten und Baguette

11,90 €

Bruschetta Mediterran^{1,3}

geröstetes Brot mit marinierten Tomaten, Basilikum & Parmesan
7,50 €

mit **Guacamole** +1,00 €



Alle Salate
mit frischem
Brot

Salate

Ensalada Mediterrana¹

Blattsalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven & Apfel-Vinaigrette
11,90 €

Ensalada Pollo^{1,3}

Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust & Joghurt-Dressing
14,90 €

Ensalada Burrata^{1,3}

Blattsalat, Tomaten, Burrata, Basilikum & Balsamico
15,90 €

Hähnchen	+3,50 €
Garnelen	+5,50 €
Burrata	+5,00 €
Roastbeef-Streifen	+5,50 €

Extras

Kleinigkeiten & Snacks

Oliven & Aioli mit Brot ^{1,2}
9,50 €

Knoblauchbrot ^{1,3}
9,50 €



Pasta

Pasta al Pomodoro ¹
Bandnudeln mit San-Marzano-Tomatensauce & Basilikum
11,90 €

Pasta Basilico ^{1,3,7}
Penne mit Basilikum-Pesto, Pinienkernen & Parmesan
11,90 €

Extras

Hähnchen	+3,50 €
Garnelen	+5,50 €
Burrata	+5,00 €
Roastbeef-Streifen	+5,50 €

Alle Burger mit
Brioche-Bun &
Beilage nach Wahl:

Pommes,
Süßkartoffel-Pommes
(+2,00 €)
oder Beilagensalat



Burger

Classic Burger ^{1,2}
Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke & Haus-Burger-Sauce
16,90 €

BBQ Bacon Burger ^{1,2,3,16,17}
Rindfleisch, Bacon, Cheddar, Röstzwiebeln & BBQ-Sauce
17,90 €

Mediterranean Burger ^{1,2,3}
Rindfleisch, Mozzarella, Tomate, Rucola & Basilikum-Aioli
17,90 €

Chicken Burger ^{1,2,6}
knuspriges Hähnchen, Salat, Tomate & Honig-Senf-Sauce
16,90 €

Veggie Burger ^{1,2,9}
Gemüse-Patty, Guacamole, Salat, Tomate & vegane Sauce
16,90 €

Pizza Napolitana

Auch
glutenfrei
+ 4,00 €

Luftiger Teig,
knusprig
gebacken

Margherita ^{1,3}

Tomatensauce, Mozzarella & Basilikum
10,90 €

Salami ^{1,3,16,17}

Tomatensauce, Mozzarella, italienische Salami
14,50 €

Mediterran ¹

Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse,
Oliven & Kräuter
15,90 €

Italia ^{1,3}

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola,
Kirschtomaten & Parmesan
14,90 €

Prosciutto & Rucola ^{1,3,16,17}

Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrockneter Schinken,
Rucola & Parmesan
16,90 €

Tonno ^{1,4}

Parmesansauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln
15,90 €



Extras

Garnelen	+5,50 €
Burrata	+5,00 €



Hüttenklassiker

Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes & Beilagensalat
19,90 €

Grillteller

Roastbeef, Hähnchenbrust, Schweinerücken
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel & Sour Cream
26,90 €

Gebratenes Zanderfilet

Mit Bratkartoffeln & Zitronenbutter
19,90 €

Ofenkartoffel

Mit Sour Cream & kleinem Salat
11,90 €
mit **Hähnchenbrust** +3,50 €
mit **Garnelen** +5,50 €
mit **Roastbeef-Streifen** +5,50 €

Currywurst mit Pommes

Hausgemachte Currysauce
11,90 €



Beilagen

Pommes	4,50 €
Süßkartoffel-Pommes	6,50 €
Beilagensalat	5,50 €
Mayonnaise	1,00 €
Ketchup	1,00 €

Für unsere kleinen Gäste

Pommes Rot-Weiß
4,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes ^{1,2}
6,90 €

Mini Pasta Pomodoro ¹
5,90 €

Kinderburger mit Pommes ^{1,2}
6,90 €

Pfannkuchen ^{1,2,3}
mit Apfelmus oder Nutella
4,90 €



Desserts

Hausgemachtes Tiramisu ^{1,2,3}
Klassisch & cremig
6,50 €

Panna Cotta ³
Mit Fruchtspiegel
6,90 €

Warmer Schokokuchen ^{1,2,3}
Mit flüssigem Kern & Vanilleeis
9,50 €

Eisbecher „Sommer an der Weser“ ³
Vanille- & Erdbeereis mit frischen Früchten
6,90 €

Kugel Eis einzeln ³
2,00 €



Kuchen

Verschiedene Kuchen pro Stück
täglich wechselnd
4,90 €

Sahne +1,00 €

Waffeln

mit Puderzucker	4,50 €
mit heißen Kirschen	5,90 €
mit Eis & Sahne	6,50 €
mit heißen Kirschen, Eis & Sahne	6,90 €
mit Kinderschokolade, Eis & Smarties	6,90 €



Kaffee & Heißgetränke

Kaffee Crema	3,20 €	Heiße Schokolade	3,90 €
Kaffee Crema (Pott)	4,50 €	Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €
Espresso	2,60 €		
Espresso doppelt	3,80 €	Tee verschiedene Sorten	2,90 €
Espresso Macchiato	2,90 €	Tee mit frischer Minze	3,90 €
Cappuccino	3,50 €	Tee mit Ingwer & Zitrone	3,90 €
Milchkaffee	4,50 €		
Latte Macchiato	4,30 €		
<hr/>			
Flavour			
Karamell / Vanille / Haselnuss	+1,00 €		

Alkoholfreie Getränke

Fritz-kola	0,33 l	4,50 €
Fritz-kola / super Zero		
Orange / Zitrone / Mischmasch		
Apfel-Kirsch-Holunder / Ingwer-Limette		
Bio Apfelschorle / Bio Traubenschorle / Bio Rhabarberschorle		

Goldberg & Sons	0,20 l	3,90 €
Ginger Ale / Tonic Water		
Bitter Lemon		

Wasser		
Gerolsteiner	0,25 l	3,20 €
Naturell / Classic	0,75 l	8,00 €

Fruchtsäfte (Niehoffs)	0,40 l	4,90 €
Orange / Apfel / Banane		
Kirsche / Maracuja		

als Saftschorle	0,40 l	4,90 €
Orange / Apfel / Banane		
Kirsche / Maracuja		





Bier

Fassbier	0,25 l	3,90 €
König Pilsener	0,40 l	4,80 €
Radler / Alster / Schmutz		

Alkoholfreies Bier		
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
König Pilsener Radler alkoholfrei	0,33 l	4,80 €

Flaschenbier		
Th. König Kellerbier	0,33 l	4,50 €
Heineken	0,33 l	4,50 €
Salitos Original	0,33 l	5,00 €
Corona	0,33 l	5,00 €

Weizenbier		
Benediktiner Hefe-Weißbier	0,50 l	5,50 €
Benediktiner Hefe-Weißbier Dunkel	0,50 l	5,50 €
Benediktiner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,50 l	5,50 €
Paulaner alkoholfrei Zitrone	0,50 l	5,50 €

Sauvignon Blanc · Rheinhessen · trocken
Frisch und lebendig mit feiner Mineralität.
Aromen: Stachelbeere, Cassis, Holunder
0,2 l **8,50 €** Flasche **29,00 €**

Blanc de Noir · Rheinhessen · trocken
Weiß gekeltert aus roten Trauben – elegant und besonders.
Aromen: Nuss, Granatapfel, feine Frucht
0,2 l **8,50 €** Flasche **29,00 €**

Pinot Grigio · Rheinhessen · trocken
Aromen von grünem Apfel, Birne und feinen Zitrusnoten.
Leicht und elegant einem harmonisch weichem Abgang – unkompliziert und vielseitig.
0,2 l **8,50 €** Flasche **29,00 €**

Merlot · Rheinhessen · trocken
Weich, rund und angenehm zugänglich.
Aromen: Dunkle Beeren, Pflaume, feine Würze
0,2 l **8,50 €** Flasche **29,00 €**

Rosé „Mara Mia“ · Rheinhessen · trocken
Frisch, elegant und perfekt für den Sommer.
Aromen: Rote Beeren, Johannisbeere, florale Noten
0,2 l **8,50 €** Flasche **29,00 €**

Weine

Cocktails

ALKOHOLFREI

Virgin Colada 6,50 €
Ananas, Kokos, Sahne

Virgin Mojito 6,50 €
Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

Caipirinha 8,50 €
Cachaça, Limette, Rohrzucker

Mojito 8,50 €
Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

Sex on the Beach 9,50 €
Wodka, Pfirsichlikör, Orange, Cranberry

Moscow Mule 9,50 €
Wodka, Limette, Ginger Beer

Cuba Libre 9,50 €
Rum, Cola, Limette

Pina Colada 9,50 €
Rum, Ananas, Kokos, Sahne

Long Island Iced Tea 10,50 €
Wodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Cola



Shots

Tequila Gold	2 cl	3,50 €
Tequila Silver	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €
Grappa Chardonnay	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Obstler	2 cl	3,50 €
Baileys	4 cl	4,50 €
Martini	5 cl	4,50 €

Hausgemachte Limonaden & Eistee

Limonaden 0,40 l 4,90 €
Erdbeere/ Himbeere / Mango
Maracuja / Pink Grapefruit
Melone / Zitrone

Eistee 0,40 l 4,90€
Zitrone / Pfirsich



Longdrinks

Bombay Gin & Tonic 4 cl 8,50 €
Hendrick's Gin & Tonic 4 cl 9,50 €
Monkey 47 Gin & Tonic 4 cl 10,50 €

Bar-Empfehlung
8 Rules Gin & Tonic 4 cl 8,50 €

Vodka Energy (9 Miles) 4 cl 7,00 €
Jack Daniel's Cola 4 cl 8,50 €



Zu jedem Anlass vorbereitet.

Unsere Zubereitung erfolgt unter Verwendung von natürlichen und regionalen Zutaten, welche wir seit vielen Jahren von vertrauenswürdigen Lieferanten aus der Umgebung beziehen.

Unser Handwerk lieben wir und es zeigt sich in jedem Detail. Mit viel Leidenschaft und einem Sinn für Geschmack kreieren wir unsere Speisen. Unser Team setzt alles daran, Ihnen als Gastgeber mit Kreativität und Kompetenz eine unvergessliche Erfahrung zu bieten.

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns in wunderschöner Atmosphäre, in Gesellschaft von Menschen, die Ihnen am Herzen liegen und begleitet von köstlichen Speisen und Getränken.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

WeserHütte

Adam-Opel-Straße 11 · 32547 Bad Oeynhausen
Tel.: 05731 / 2548008 · info@weser-huette.de

www.weser-huette.de