

WeserHütte

FLUSS GENUSS AM FLUSS



S GENUSS AM FLUSS GENUSS AM FLUSS GEN

**Speisen &
Getränke**



Genießen in der WeserHütte.

Die WeserHütte in Bad Oeynhausen erwartet Sie mit offenen Armen und lädt Sie ein, sich eine Auszeit vom Alltag zu nehmen. Direkt am Weser-Rad-Weg gelegen, können Sie den herrlichen Blick auf den Fluss und die vorbeifahrende Amanda-Fähre genießen und Ihre Gedanken schweifen lassen.

Unsere Leidenschaft ist es, Sie mit unseren köstlichen Gerichten zu verwöhnen. Als modernes Restaurant bieten wir eine authentische Mischung aus mediterraner und deutscher Küche sowie eine beeindruckende Auswahl an Getränken, die in der Region ihresgleichen sucht.

Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Kreationen überraschen oder wählen Sie einen der heimischen Klassiker. Bei der Zusammenstellung unserer Menüs legen wir größten Wert auf Liebe zum Detail.



Suppen

Tomatensuppe mit Bärlauch-Espuma
7,90 €

Kleinigkeiten für Zwischendurch

Olivenvariation, mariniert mit Baguette,
Olivenöl und Parmesanstücken
7,90 €

Marktfrische Champignons mit Baguette,
Knoblauch-Dip & Kräuter-Quark
7,90 €

Vorspeisen

Antipasti-Variationen Klassik
(1-2 Personen)
18,00 €

Antipasti-Variationen Vegan
(1-2 Personen)
14,00 €

Tomate-Mozzarella
zweierlei mariniert
9,50 €

Hausgebeizter Orangen-Fenchel-Lachs
mit Salatbouquet & Röstitaler
12,90 €



Salate

Beilagensalt
mit Apfelvinaigrette
5,50 €

Gemischter Gartensalat
mit Apfelvinaigrette
9,50 €

ZU UNSEREN
SALATEN
SERVIEREN WIR
FRISCHES
BROT.

Wahlweise
auch mit
JOGHURT -
DRESSING

Lecker dazu

in Pesto marinierte **Hähnchenstreifen**
+ 5,50 €

Knoblauch-Rosmarin-Garnelen
(5 Stück)
+ 6,50 €



Apertif

Prosecco	0,10l	3,00 €
Hugo	0,20l	8,50 €
Lillet Wild Berry	0,20l	8,50 €
Aperol Spritz	0,20l	8,50 €
Limoncello Spritz	0,20l	8,50 €
Averna Tonic	0,20l	8,50 €
Espresso Martini	0,20l	10,50 €

Pasta

FrISChe **Bandnudeln** in **Tomatensauce**
mit Gartensalat
12,90 €

Bandnudeln in einer **Café-de-Paris-Soße**
mit Gartensalat
14,90 €



lecker dazu:

In Pesto marinierte **Hähnchenstreifen**
+ 5,50 €

Knoblauch-Rosmarin-Garnelen
(5 Stück)
+ 6,50 €

Vegetarisch & Vegan

Mit **Frühlingscouscous** gefüllte **Paprika**
in Bärlauch-Espuma, dazu junge Karotten
14,50 €

Vegetarische Bowl
Saisonale Gemüsevariation auf Couscous
15,50 €

Fisch

Fischvariation mit mediterranem
Gemüse & Rosmarin-Kartoffeln
19,90 €

Kindergerichte

Räuberteller
0,00 €

Nudeln in Tomatensauce
5,50 €

Kleines Hähnchenschnitzel
mit Pommes
7,90 €





Feiern in der WeserHütte.

Feiern Sie Ihre besonderen Momente in einer einzigartigen Location direkt am Weser Radweg - in der WeserHütte in Bad Oeynhausen! Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum oder Firmenevent, unsere Gastronomie bietet die perfekte Kulisse für unvergessliche Feierlichkeiten.

Unsere malerische Lage am Fluss mit Blick auf die vorbeifahrende Amanda-Fähre und eine einladende Atmosphäre sorgen für eine einzigartige und entspannte Stimmung. Unsere Räumlichkeiten können flexibel an Ihre Bedürfnisse angepasst werden und bieten Platz für bis zu 100 Personen.

Unser Team von erfahrenen und kreativen Köchen bereitet für Sie eine einzigartige Mischung aus authentischer arabischer und deutscher Küche sowie eine beeindruckende Auswahl an Getränken zu. Dabei achten wir stets auf die Verwendung von natürlichen und regionalen Zutaten, um ein qualitativ hochwertiges kulinarisches Erlebnis zu garantieren.

Egal, welchen Anlass Sie feiern möchten, wir stehen Ihnen mit unserem Know-how und unserer Erfahrung zur Seite, um Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Kontaktieren Sie uns gerne, um weitere Informationen zu erhalten oder eine individuelle Anfrage zu stellen.

Feiern Sie in der WeserHütte - ein Ort, an dem einzigartige Momente geschaffen werden. Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heißen!

JETZT BEIM PERSONAL
oder PER MAIL ANFRAGEN:
info@weser-huette.de



Klassiker

Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Preiselbeeren,
Zitrone, Pommes & Gartensalat
27,90 €

Schnitzel vom Schwein

mit Pommes & Gartensalat
16,90 €

Hähnchenschnitzel

mit Pommes & Gartensalat
17,90 €

Champignon-Rahmschnitzel

mit Pommes & Gartensalat
17,90 €

Rumpsteak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kräuterbutter,
Rosmarin-Honig-Kartoffeln & Gartensalat
27,90 €

Hüttenpfanne

Roastbeef, Schweinefilet, Hähnchenbrust
mit mediterranem Gemüse, Bratkartoffeln,
hausgemachter Kräuterbutter & Gartensalat
24,90 €

Damenteller

Hähnchenbrustfilet mit Käse gratiniert, Champignons,
Sauce Hollandaise, Röstitaler & Gartensalat
18,90 €

Burger

Hüttenburger nach Bruschetta-Art

Rindfleisch, Röstzwiebeln, Salat, Tomate,
Knoblauchsoße
11,50 €

Crunchy-Chicken-Burger

mit Röstzwiebeln, Salat, Tomate
& Bärlauchsoße
10,50 €

Veganer Burger

Gemüse-Patty, Salat, Tomate, Avocado-Tartar
10,50 €

Beilagen

Pommes	4,50 €
Süßkartoffelpommes	5,50 €
Rosmarin-Kartoffeln	4,50 €
Röstitaler	4,50 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Dips

Hausgemachte Aioli	2,00 €
Mayonnaise	1,00 €
Ketchup	1,00 €
Bärlauch-Dip	2,00 €
Hausgemachte Café-de-Paris-Butter	2,50 €
Hausgemachte Kräuter-Butter	2,50 €



Desserts

Mousse au Chocolat

aus Schweizer Schokolade,
Vanilleparfait & glasierte Früchte
9,90 €

Frische 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 €

Kaffeespezialitäten

Kaffee Crema	3,20 €
Kaffee Crema (Pott)	4,50 €
Espresso	2,60 €
Espresso Doppelt	3,80 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee (klein)	3,50 €
Milchkaffee (groß)	4,30 €
Latte Macchiato	4,30 €
Bailey's Flavour	+ 2,00 €
Amaretto Flavour	+ 2,00 €

Flavour:	
Karamell, Vanille & Haselnuss	+ 1,00 €

Heiße Schokolade mit Milchschaum	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €
Tee (verschiedene Sorten)	2,90 €
Tee mit frischer Minze	3,90 €
Tee mit Ingwer & Zitrone	3,90 €



Hausgemachte Limonaden & Eistee

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

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



Champagner

Moët & Chandon Ice Impérial

Der erste Champagner für den Genuss auf Eis. Fruchtig, frisch und perfekt ausbalanciert, ideal für sommerliche Anlässe.

0,75 ltr. – 179,00 €

Moët & Chandon N.I.R. Nectar Impérial Dry rosé

Ein exklusiver, halbtrockener Rosé-Champagner mit intensiver Fruchtigkeit und lebendiger Frische. Die Cuvée aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay besticht durch ihre kräftigen Aromen von roten Früchten und reifen Beeren.

0,75 ltr. – 199,00 €

Softdrink

Coca Cola / Cola light / Zero 0,40 l 4.90 €
Sprite / Fanta

Schweppes 0,20 l 3.50 €
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon

PROVARIANT Limonaden 0,33 l 3.90 €
Rhabarber

PROVARIANT Schorlen 0,33 l 3.90 €
Kirsche-Granatapfel,
Apfel Naturtrüb

Wasser
Gerolsteiner 0,25 l 2.80 €
Naturelle, Classic 0,75 l 6.50 €

Niehofts Vahinger Fruchtsäfte 0,40 l 4.90 €
Ananas, Apfel, Banane, Kirsche,
Maracuja, Orange, Ki-Ba

als Saftschorle 0,40 l 4.90 €
Ananas, Apfel, Banane, Kirsche,
Maracuja, Orange

Biere

König Pilsener vom Fass
0,25 l 3.50 €
0,40 l 4.50 €

König Pilsener Radler, Alster, Schmutz
0,25 l 3.50 €
0,40 l 4.50 €

König Pilsener alkoholfrei
0,33 l 3.50 €

König Pilsener Radler alkoholfrei
0,40 l 4.50 €

Th. König Kellerbier
0,33 l 4,20 €

Heineken
0,25 l 4,00 €

Corona Extra
0,335 l 4,80 €

BENEDIKTINER
0,50 l 5.50 €

Hefe-Weißbier vom Fass
Hefe-Weißbier Dunkel
Hefe-Weißbier alkoholfrei
Hell vom Fass

PAULANER
0,50 l 5.50 €

Weißbier alkoholfrei Zitrone
Naturradler



Cocktails ohne Alkohol

Ipanema 6.50 €

Ginger Ale, Maracujanektar,
brauner Rohrzucker, Limette

Virgin Colada 6.50 €

Ananassaft, Limette, Zitrone, Kokossirup

Virgin Mojito 6.50 €

Limette, Minze, Soda

Cocktails mit Alkohol

Caipirinha 8.50 €

Cachaca, Limette, Lime Juice, brauner Rohrzucker

Mojito 8.50 €

Weißer Rum, Zuckersirup Limette,
Lime Juice, Minzblätter, Soda

Sex on the beach 9.50 €

Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft,
Crème de Cassis

Moscow Mule 9.50 €

Vodka, Limette, Ingwerlimonade

Cuba Libre 9.50 €

Havanna Club, Limette, Lime Juice, Cola

Pina Colada 9.50 €

Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Mai Tai 9.50 €

Rum, Orangensaft, Lime Juice, Mandelsirup

long Island Iced Tea 10.50 €

Vodka, Tequila, Rum, Gin, Triple Sec,
Lemon Squash, Cola

Longdrinks inkl. Filler

Bombay Gin 4cl 8.50 €

Hendrick's Gin 4cl 9.50 €

Monkey 47 Gin 4cl 10.50 €

TIPP VOM BARCHEF

8 Rules Gin 4cl 8.50 €

9 Miles Vodka Energy 4cl 7,00 €

Jack Daniels Cola 4cl 8,50 €

Shots

Tequila Gold 2cl 3,50 €

Tequila Silver 2cl 3,50 €

Jägermeister 2cl 3,50 €

Ramazotti 2cl 3,50 €

Averna 2cl 3,50 €

Grappa Chianti 2cl 3,50 €

Sambuca 2cl 3,50 €

Bailey's 4cl 4,50 €

Martini 5cl 4,50 €

Obstler 2cl 3,50 €



Unsere Weine

Rivaner (trocken, Metzger Pfalz)

0,20 l - 7,50 €

Der Rivaner vom Weingut Metzger präsentiert sich als leichter, trockener Weißwein mit frischen Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Am Gaumen überzeugt er durch seine angenehme Säure und eine dezente Muskatnote, die ihm eine besondere Finesse verleiht. Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif oder als Begleiter zu leichten Vorspeisen und Salaten.

Grauburgunder (trocken, Metzger Pfalz)

0,20 l - 8,50 €

0,75 l - 28,50 €

Der Grauburgunder vom Weingut Metzger besticht durch seine ausgewogene und frische Art. In der Nase entfaltet er ein fruchtbetontes Bouquet mit zarten Aromen reifer Äpfel, saftiger Honigmelone und Weinbergpfirsich. Am Gaumen zeigt er sich feingliedrig mit einer harmonischen Säurestruktur, die ihn zu einem vielseitigen Speisebegleiter macht. Besonders empfehlenswert zu Gerichten mit hellem Fleisch, Spargel oder milden Käsesorten.

Stemmari Grillo Sicilia (Italien, trocken)

0,20 l - 7,50 €

0,75 l - 25,50 €

Der Grillo von Stemmari aus Sizilien zeigt sich in einem lebendigen Strohgelb mit goldenen Reflexen. Sein frisches, mineralisches Bouquet offenbart Noten von gelben Blüten, Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und mineralisch mit einem leicht bitteren Abgang. Dieser Wein passt hervorragend als Aperitif sowie zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, Frischkäse und Risotto.

Primitivo (Italien, halbtrocken)

0,20 l - 8,50 €

0,75 l - 28,50 €

Der Primitivo aus Italien zeichnet sich durch seine intensive rubinrote Farbe und ein reichhaltiges Bouquet von reifen roten Früchten wie Kirschen und Pflaumen aus. Seine halbtrockene Ausprägung verleiht ihm eine angenehme Restsüße, die harmonisch mit den weichen Tanninen und der milden Säurestruktur korrespondiert. Ein idealer Begleiter zu würzigen Fleischgerichten, Pasta mit kräftigen Saucen oder gereiftem Käse.

Rosé (trocken, Metzger Pfalz)

0,20 l - 8,50 €

0,75 l - 28,50 €

Der Rosé „Pink“ vom Weingut Metzger präsentiert sich in einem kräftigen Pink und entfaltet im Mund Aromen von Erdbeere und Himbeere. Eine angenehme Restsüße rundet das Geschmacksbild ab. Dieser Wein eignet sich hervorragend für Grill- und Gartenpartys und passt gut zu Sommersalaten, Kalb, Geflügel und Pasta.

als Weinschorle

0,20 l - 6,50 €



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