

# ME SPEISEN NÜ

## Vorspeisen

Wanderer!

### Hähnchenleberpastete mit Essigurken

Feine Pastete aus Hähnchenleber mit samtiger Textur und zartem Geschmack, serviert mit knusprigen Essigurken für einen köstlichen und ausgewogenen Kontrast.

150/100g ..... (7) (9) (10) (12) ..... 40 Ron

### Garnelen in Tomatensauce

Saftige Garnelen, gekocht in einer authentischen, intensiv gewürzten Tomatensauce.

150/50g ..... (2) (12) ..... 48 Ron

### Hummus mit marinierten Tomaten

Hausgemachte Kichererbsencreme mit Olivenöl und Tahini, serviert mit marinierten Tomaten.

150/50g ..... (11) ..... 42 Ron

### Lachstatar

Frisches Lachsfilet, von Hand gehackt und mit feinen Zutaten abgeschmeckt – für Liebhaber von rohem Fisch, raffiniert zubereitet.

120/80g ..... (4) (10) ..... 65 Ron

### Angus-Rindertatar

Klassisches Bifteckrezept aus Angus-Rinderfilet mit feinen Akzenten von Ei, Senf und Gewürzen.

100/30/70g ..... (1) (3) (7) (9) (10) ..... 89 Ron



Allergene – Bitte beachten Sie die Liste auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

.....

## Locale Produkte

.....

### Platte mit gereiftem Ziegenkäse

Feine Auswahl an gereiftem Käse von der Familie Baier. Intensiver Geschmack, abwechslungsreiche Texturen.

150/50g ..... ① ⑦ ⑧ ..... 45 Ron

### Wildwurst-Platte

Handwerklich hergestellte Wildwürste, serviert mit roten Zwiebeln und Oliven. Authentisch, rustikal und köstlich.

150/50g ..... ① ⑧ ..... 45 Ron

.....

### Hähnchen- oder Schweineramen mit Kimchi

Würzige asiatische Suppe mit Nudeln, fermentiertem Kimchi, Ei und zartem Hähnchen- oder Schweinefleisch, in einer reichhaltigen Brühe.

200/100/50/50g ..... ① ③ ⑦ ..... 62 Ron

.....

## Suppen

.....

### Tagessuppe

Täglich frisch zubereitet aus lokalen und saisonalen Zutaten.

Fragen Sie den Kellner  
nach der heutigen Suppe!

250/50g ..... ① ③ ④ ⑦ ⑨ ..... 28 Ron

.....

## Wanderer Signatur

.....

### Confit-Lachs mit Kartoffelsalat, Oliven und Kapern

Schonend in aromatisiertem Öl gegarter Lachs, serviert mit Kartoffelsalat, Oliven und Kapern. Zarter Geschmack und perfekte Texturbalance.

180/220g ..... ④ ⑩ ..... 82 Ron

.....

# Wanderer

## Kalbszunge mit Kartoffelpüree und Confit-Gemüse

Zarte und saftige ganze Kalbszunge mit feinem Kartoffelpüree und confiertem Gemüse.

180/220g ..... (7) (9) (10) ..... 82 Ron

## Schweinehaxe-Roulade

Zartes, langsam gebackenes Schweinehaxen-Rollbraten, serviert mit gegrillter Polenta und frischem Meerrettichsauce.

400/100g ..... (7) (10) ..... 82 Ron

## Knuspriges Hähnchen mit Salat und Vinaigrette

Mariniertes, knusprig gebratenes Hähnchen, serviert mit frischem Salat, saisonalem Gemüse und aromatischem Vinaigrette-Dressing.

200/200g ..... (1) (6) (7) (9) (10) ..... 57 Ron

## Chicken Tikka Masala mit Reis

Von der indischen Küche inspiriertes Gericht: Zarte Hähnchenstücke in Tikka-Masala-Sauce, serviert mit Basmatireis.

200/200g ..... (1) (6) (7) (9) ..... 55 Ron

## Hähnchenkeule mit knuspriger Haut

Langsam gebratene Hähnchenkeule – außen knusprig, innen zart. Serviert pur oder mit Beilage nach Wahl.

200g ..... (7) ..... 38 Ron

Wanderer  
Signatur

Hähnegerichte



## Vom Schwein

## Vom Rind

# Wanderer

### Grillkotelett vom Schwein mit Knochen

Zartes Schweinekotelett vom Grill mit aromatischer Petersilien-Knoblauch-Sauce – pur oder mit Beilage nach Wahl.

200/50gr ..... 9 10 ..... 42 Ron

### BBQ-Schweinerippen vom Holzkohlegrill

Marinierte, langsam gegarte und mit BBQ-Sauce glasierte Rippchen – geräuchert im Smoker, pur oder mit Beilage nach Wahl.

400gr ..... 9 10 ..... 60 Ron

### Porchetta mit Meerrettichsauce

Zarte, knusprige Schweineroulade vom Holzkohlegrill mit cremiger Meerrettichsauce – geräuchert im Smoker, pur oder mit Beilage.

300gr ..... 7 ..... 42 Ron

### Rinderschmorbacken mit Püree und Gemüse

In Tomatensauce langsam gegarte Rinderschmorbacken, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse.

200/120/80gr ..... 9 ..... 95 Ron

### Gereiftes Rumpsteak mit Grillgemüse und grüner Sauce

Mittel gegartes Rumpsteak, serviert mit Grillgemüse und Petersilien-Knoblauch-Sauce.

200/180/20gr ..... 9 ..... 145 Ron

### Wanderer-Gulasch

Neu interpretierter klassischer Gulasch mit Kalbszunge in einer aromatischen, reichhaltigen Sauce.

400/100gr ..... 9 10 ..... 62 Ron

## Pappardelle Pomodoro

Pappardelle-Nudeln mit Tomatensauce, Basilikum und geriebenem Parmesan. Erhältlich mild oder pikant.

130/150/50gr.....(1)(3)(7).....45 Ron

## Pappardelle Ragu

Pappardelle mit Fleischragout, Gemüse und Parmesan.

130/150/50gr.....(1)(3)(7)(9).....52 Ron

## Casarecce Gamberetti

Casarecce-Nudeln mit Garnelen in einer leichten Sahnesauce und Parmesan.

120/100/80/50gr.....(1)(2)(3)(7).....59 Ron

## In Schmalz gebratene Kartoffeln

Langsam in Schmalz gebratene Kartoffeln  
– knusprig und aromatisch.

200gr ..... 16 Ron

## Überbackene Kartoffeln mit Käse

Ofenkartoffeln, weich und cremig, mit Käse gratiniert  
– ein herzhafter Genuss.

200gr.....(7).....18 Ron

## Gebratener Reis mit Gemüse

Locker gebratener Reis mit frischem Gemüse,  
fein abgeschmeckt.

200gr.....(6)(9).....14 Ron

## Gegrillte Zucchini mit Petersiliensauce

Gegrillte Zucchinischeiben  
mit frischer Petersilien-Knoblauch-Sauce.

200gr.....(6)(9).....16 Ron

Nudeln

Beilagen

Beilagen

Frischer Salat

Eingelegtes



Gegrillte Polenta

Leicht geräucherte, gegrillte Polenta – pur oder als Beilage.

200gr ..... (7) ..... 12 Ron

Gemischter Salat mit Vinaigrette

Mischung aus Blattsalaten, Rucola, Feldsalat und Karotten mit säuerlichem Vinaigrette-Dressing.

250gr ..... (7) (11) ..... 30 Ron

Verfügbare Toppings:

- Geröstete Kichererbsen, Kürbiskerne, Sesam  
100g ..... (11) ..... 18 Ron
- Tomaten mit Schafskäse  
100g ..... (7) ..... 22 Ron
- Ziegenkäse mit Walnüssen  
100g ..... (7) (8) ..... 22 Ron

Sauerkraut mit Kümmel

Knackiges, weißes Sauerkraut mit Kümmel aromatisiert.

100g ..... 12 Ron

Kimchi-Sauerkraut

Kimchi nach koreanischer Art  
Intensiv fermentierter Kohl, leicht scharf.

100g ..... (2) (4) (9) ..... 12 Ron

Eingelegte Gurken

Knackige Essiggurken, eingelegt in würziger Salzlake.

100g ..... (9) (10) ..... 12 Ron

Frischer Rohkostsalat

Gemischtes rohes Gemüse in Essig oder Zitronensaft.

100g ..... (9) ..... 12 Ron

# Wanderer!

## Brot & Extras

## Saucen

## Dessert

.....

Brot .....	150g .....	5 Ron
Pepperoni .....	20g .....	3 Ron
Focaccia .....	150g .....	10 Ron
<i>Focaccia mit Olivenöl und Kräutern</i>		
Rote Zwiebeln .....	50g .....	8 Ron
Geriebener Parmesan ..	50g .....	10 Ron
Sauerrahm .....	80g .....	8 Ron

.....

BBQ Sauce .....	80g .....	8 Ron
Petersilien-Knoblauch Sauce .....	80g .....	8 Ron
Mayo + Knoblauch .....	80g .....	8 Ron
Meerrettich- Sauce .....	80g .....	8 Ron

.....

Hausgemachte, frische  
und sorgfältig  
ausgewählte Desserts.

Fragen Sie den Kellner,  
was aktuell  
verfügbar ist!

Mögliche Allergene:  
1, 3, 5, 7, 8, 11, 12

200g .....

.....33 Ron



Allergene – Bitte beachten Sie die Liste auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

# ME GETRÄNKE NÜ

## Wasser

DORNA Mineral / Still  
330ml ..... 10 Ron  
750ml ..... 18 Ron

## Kaffee

VERGNANO 1882

Espresso .....120ml ..... 12 Ron  
Entkoffeinierter Kaffee .....120ml ..... 15 Ron  
Americano ..... 150ml ..... 12 Ron  
Flat White ..... 280ml .....22 Ron  
Cappuccino ..... 150ml ..... 16 Ron  
Caffe Latte ..... 280ml ..... 18 Ron  
Freddo Cappuccino ..... 280ml .....22 Ron  
Tee ..... 300ml .....14 Ron

## Bier

Heineken ..... 5%.... 330ml ..... 16 Ron  
Heineken ..... 0%.... 330ml ..... 16 Ron  
Birra Moretti .....4,6%.... 330ml ..... 15 Ron  
Ciuc ..... 5%.... 330ml ..... 15 Ron  
Ciuc Radler ..... 0%.... 330ml ..... 15 Ron  
Edelweiss Hefeweizen . . .5,3%.... 500ml .....29 Ron  
Birra Morettl Ungefiltert. . 4,8%.... 330ml ..... 16 Ron  
Lokales Craftbier  
VERSCHIEDENE  
SORTEN ... 5,3%.... 330ml .....25 Ron

## vom Fass

Birra Moretti .....4,6%....400ml ..... 15 Ron

**Wanderer**

.....

### Limonade

Klassische Limonade	..... 280ml	..... 19 Ron
Minzlimonade	..... 280ml	..... 21 Ron
Limonade – verschiedene Sorten-	..... 280ml	..... 21 Ron
Holunderblütenschorle	..... 280ml	..... 21 Ron
Frisch gepresste Zitrusfrüchte	..... 280ml	..... 26 Ron

### 100% Romanian

#### WHISKEY

*Carpathian Cognac* ..... 46% ..... 50ml ..... 45 Ron

#### LICHIOR

*Heidelbeerlikör / Sauerkirschlikör / Aprikosenlikör* ..... 30% ..... 50ml ..... 18 Ron

#### Pater

Zwetschgenschnaps ..... 37% ..... 50ml ..... 25 Ron

Birnenschnaps ..... 50% ..... 50ml ..... 27 Ron

### Whiskey

#### SPEYSIDE REGION

*The Macallan 12 yo* ..... 40% ..... 50ml ..... 52 Ron

#### ISLAND REGION SINGLE MALT

*Highland Park 12 yo* ..... 40% ..... 50ml ..... 38 Ron

#### BLENDED MALT WHISKEY

*Naked malt* ..... 40% ..... 50ml ..... 32 Ron

#### BOURBON

*Jim Beam* ..... 40% ..... 50ml ..... 20 Ron

#### SCOTCH

*The fameuse Grouse* .. 40% ..... 50ml ..... 20 Ron

.....

# Wanderer!

### Soft Drinks

COCA COLA / FANTA /  
SPRITE / SCHWEPPE  
250ml ..... 12 Ron

FUZE TEA  
verschiedene Sorten  
250ml ..... 15 Ron

CAPPY NEKTAR  
verschiedene Sorten  
250ml ..... 15 Ron

ALCHEMICO  
Pink Grapefruit/Kirsche  
200ml ..... 23 Ron

.....



*Long Drinks*

Paloma By ALchemico ..... 280ml .....29 Ron  
(Tequila, Pink Grapefruit Alchemico)

Cuba libre ..... 280ml .....27 Ron  
(Rum, Cola, Limette, Eis)

Cherry Cherry  
Whiskey By Alchemico .. 280ml .....29 Ron  
(Whiskey, Cherry Tonic Alchemico)

Aperol Spritz ..... 280ml .....27 Ron  
(Aperol, Prosecco, Mineralwasser,  
Orange, Eis)

Hugo ..... 280ml .....27 Ron  
(Prosecco, Holundersirup, Mineralwasser, Limette, Minze, Eis)

Vodca Juice ..... 280ml .....27 Ron  
(Wodka, Cranberrysaft, Eis)

Gin Tonic..... 280ml .....27 Ron  
(Gin, Tonic Water, Eis)

*Gin*

40%

BULLDOG  
50ml .....22 Ron

*Liköre &  
Vermouth*

40%

MARTINI  
BIANCO / ROSSO  
50ml ..... 15 Ron

BAILEY'S  
50ml ..... 18 Ron

JAGERMEISTER  
50ml ..... 18 Ron

APEROL  
50ml ..... 18 Ron

CAMPARI  
50ml ..... 18 Ron

*Brandy &  
Cognac*

40%

JIDVEI VSOP  
50ml .....20 Ron

HENNESSEY VSOP  
50ml .....42 Ron

REMY MARTIN VSOP  
50ml .....40 Ron

*Vodka*

40%

SKYY / FINLANDIA  
50ml ..... 16 Ron

BELVEDERE  
50ml .....26 Ron

GREY GOOSE  
50ml .....24 Ron

Klassische Cocktails

- Old Fashion ..... 75ml ..... 29 Ron  
(Whiskey, Zuckersirup, Angostura Bitter, Orangenzeste)
- Cosmopolitan ..... 150ml ..... 29 Ron  
(Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Zuckersirup, Cranberrysaft, Orangenzeste)
- Mojito ..... 180ml ..... 29 Ron  
(Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Mineralwasser)
- Margarita ..... 180ml ..... 29 Ron  
(Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Zuckersirup, Salz)
- Negroni ..... 150ml ..... 29 Ron  
(Gin, Campari, Martini Rosso, Orangenzeste)
- Espresso Martini ..... 180ml ..... 29 Ron  
(Vodka, Mozart Dunkle Schokolade, Vanillesirup, Vergnano Espresso, Kaffeebohnen)

Rumänische Cocktails

- Daiquiri mit Liebstockel ..... 120ml ... 32 Ron  
(Liebstockel, Weißer Rum, Ingwer-Limettensirup)
- Dracula's Margarita ..... 165ml ..... 32 Ron  
(Tequila, Chili-Likör, Rote Bete, Limette, Ingwer)
- Rumänischer Old Fashioned ..... 100ml ..... 32 Ron  
(Țuică, Traditioneller Brandy, Holundersirup, Angostura)
- Whiskey Sour mit Holunder ..... 135ml ..... 32 Ron  
(Whiskey, Zitrone, Holundersirup, trockener Rotwein)
- Drăgaică ..... 120ml ..... 32 Ron  
(Campari, Rosensirup, Rotwein, Vodka, Hibiskusblüten)

Mocktails

0% Alcohol

- Co Cooler ..... 280ml ..... 25 Ron  
(Limettensaft, Zuckersirup, grüner Apfelsaft, Minze, Gurke)
- No Tai-Mai Tai ..... 280ml ..... 25 Ron  
(Mandelsirup, Passionsfruchtpüree, Limettensaft, Cranberrysaft)

Rum

40%

- BRUGAL BLANCO  
50ml ..... 22 Ron
- BRUGAL ANEJO  
50ml ..... 22 Ron
- BRUGAL 1888  
50ml ..... 48 Ron

# Allergene

Allergene – Bitte beachten Sie die folgende Liste:

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse
  2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
  3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
  4. Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
  5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
  6. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
  7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
  8. Schalenfrüchte, z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Macadamianüsse, und daraus hergestellte Erzeugnisse
  9. Celery and derived products
  10. Mustard and derived products
  11. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
  12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben
  13. Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
  14. Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- \*Gefrorene Produkte



**GUVERNUL ROMÂNIEI  
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

**În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia**

**Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale**

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TeiVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



**BANI**  
**BON FISCAL**

Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1998 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

*follow us!*

giveaways, events, news



@wanderer.sighisoara

**Wanderer**