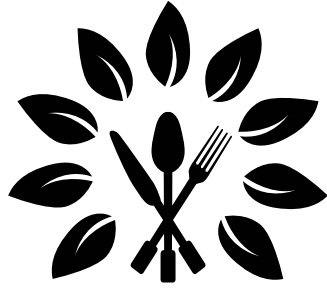


WINKELMANN

Speise- und Getränkekarte



WINKELMANN

Lieber Gast,

herzlich willkommen in unserem kleinen Paradies der Gaumenfreude. Hier kochen wir noch mit Liebe und Sorgfalt, so wie es bereits seit Generationen in handwerklicher Tradition ausgeübt wird.

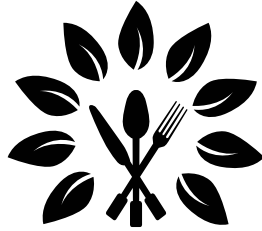
Industrieprodukte haben bei uns keinen Platz. Wir verzichten bewusst darauf und haben den Anspruch, alles selbst herzustellen.

Vom frischen Brot über hausgemachte Dips und Dressings bis hin zu herzhaften Gerichten, die den natürlichen Geschmack unserer Region widerspiegeln. So bringen wir nicht nur höchste Qualität auf den Teller, sondern auch die Frische und Vielfalt der Natur.

Wir laden Sie ein sich von unserer Küche verwöhnen zu lassen, in der wir das Beste aus Natur und Handwerk vereinen – nachhaltig, regional und mit Respekt vor Tier und Umwelt. Lassen Sie sich auf eine kulinarische Reise entführen, auf der wir das Handwerk der Küche zelebrieren, so wie es einst war und immer sein sollte.

Ihr Küchenchef vom Restaurant Winkelmann

Jacob Neeff



WINKELMANN

Wir freuen uns sehr, Ihnen einen
12 %-MwSt.-Rabatt* auf unsere
Speisen zu gewähren.

Bereits seit September 2025
profitieren Sie bei uns von
unserem Mehrwertsteuerrabatt.
Warum? Weil wir davon überzeugt
sind, dass Genuss bezahlbar
bleiben muss!

Qualität, Handwerk und Frische!
Knallhart kalkuliert!
Das ist unsere Mission!

* Die Rabattierung wird auf alle ausgeschriebenen Preise unserer Speisen gewährt und erfolgt beim Bezahlvorgang. Ausgenommen von der Aktion sind Feiertage, Sonderveranstaltungen und Außer-Haus-Verkäufe von Wein, Feinkost und Genusspaketen.



WINKELMANN

Mittagstisch

Hausgemachte Sandwiches aus unserer Backstube mit

- | | |
|--|---------|
| – Minutensteak vom Rind aus dem Rumpf, Chimichurri, Salatblättern, eingelegten roten Zwiebeln und hausgemachter Zitronenmayonnaise | 18 € |
| – Sandwich der Woche (bitte sprechen Sie uns an) | ab 15 € |

Ofenfrische Flammkuchen mit

- | | |
|--|------|
| – Ziegenkäse-Feta, Honig, Kräuterschmand und gezuckerter Walnuss | 15 € |
| – Kräuterschmand, geröstetem Gemüse und Pecorino Käse | 15 € |
| – Speck und Zwiebeln | 15 € |

Frische Spaghettini mit

- | | |
|--|------|
| – Hokkaidokürbis, Spinat und Haselnusscrunch | 17 € |
| – Bio-Pilzen von Mycosymphony, einem frischen Kräutermix und Parmesan | 18 € |
| – Wildfangarnelen in pikanter Tomatensoße | 21 € |
| – getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Oliven, Sambal Oelek und Parmesan („Rex Bar Style“) | 18 € |

Blattsalat in Hausdressing mit

- | | |
|---------------------------------------|------|
| – Minutensteak vom Rind aus dem Rumpf | 18 € |
| – Pillekuchen und Apfelkompott | 17 € |
| – Semmelknödel und Bio-Pilz-Ragout | 18 € |

Unser Mittagstisch: Di.-Sa. von 12-15 Uhr.
12 % Mehrwertsteuerrabatt auf alle Speisen!
Informationen finden Sie auf der zweiten Seite.



WINKELMANN

Mittagstisch

Eintopf und Suppen

- | | |
|--|------|
| – Möhren durcheinander mit Kartoffeln und Mettwurst vom Schwein von der Metzgerei Sonnenschein | 13 € |
| – Geröstete Kürbissuppe mit Haselnuss-Sesamcrunch | 10 € |

Fischgerichte

- | | |
|--|------|
| – Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Kartoffel-Fenchelragout | 25 € |
| – Weitere Fischgerichte erhalten Sie als Empfehlung | |

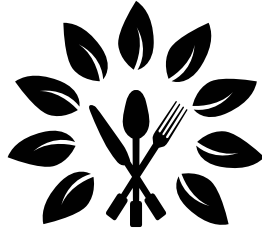
Fleischgerichte

- | | |
|--|------|
| – Hausgemachte Frikadelle vom Rind mit Kartoffelpüree und Zwiebeljus | 16 € |
| – Leberkäse von der Metzgerei Sonnenschein mit Spiegelei und Pfannenkartoffeln | 16 € |
| – Rumpsteak mit Kartoffelspalten und Jus | 32 € |
| – Mettwurst vom Schwein von der Metzgerei Sonnenschein im Brotmantel mit Zwiebelmarmelade und Senf | 13 € |

Desserts

- | | |
|----------------------------------|--------|
| – Frische hausgemachte Waffel | ab 6 € |
| – Vanilleeis mit heißen Früchten | 9 € |
| – Brownie mit heißen Früchten | 9 € |
| – Hausgemachtes Tiramisu | 10 € |

Unser Mittagstisch: Di.-Sa. von 12-15 Uhr.
12 % Mehrwertsteuerrabatt auf alle Speisen!
Informationen finden Sie auf der zweiten Seite.



WINKELMANN

à la carte

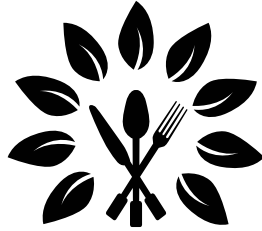
Vorspeisen

– Pilz-Velouté mit Bio-Pilzen von Mycosymphony		13 €
– Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Bergkäse von Antony		12 €
– Frittierte Bio-Pilze von Mycosymphony an Knoblauchcrème		14 €
– Kibbelinge und Garnelen goldgelb ausgebacken mit Zitrone, Tatarensoße und fruchtiger Zwiebelmarmelade		21 €
– Rote Beete mit Ziegenkäse und gezuckerten Walnüssen in einer Balsamico-Reduktion mit eingelegten Zwiebeln		14 €
– 4 Wildfanggarnelen in pikanter Tomatensoße mit frischen Kräutern		19 €

À la carte: Di.-Sa. von 17-21 Uhr & So. von 12-20 Uhr.

12 % Mehrwertsteuerrabatt auf alle Speisen!

Informationen finden Sie auf der zweiten Seite.



WINKELMANN

à la carte

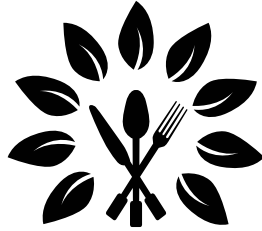
Vegetarische Hauptgerichte

-
- | | | |
|--|---|------|
| – Gemüseteller Winkelmann mit Gemüse in verschiedenen Texturen, Zwiebelmarmelade und Chimichurri |   | 19 € |
|--|---|------|
-
- | | | |
|---|---|------|
| – Warmer Kürbissalat mit confiertem Knoblauch, schwarzen Zwiebeln, Erbsenpüree, Brokkoliröschen und einer Balsamico-Reduktion mit Haselnusscrunch |  | 19 € |
|---|---|------|
-
- | | | |
|--|---|------|
| – Semmelknödel mit frittierten Bio-Pilzen von Mycosymphony, dazu gebratener Spitzkohl und Rahmsoße |   | 21 € |
|--|---|------|
-
- | | | |
|---|---|------|
| – Frische Spaghettini mit Bio-Pilzen, einem Kräutermix und Parmesan |  | 18 € |
|---|---|------|
-
- | | | |
|--|---|------|
| – Frische Spaghettini „Rex Bar Style“ mit getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Oliven, Sambal Oelek und Parmesan |  | 18 € |
|--|---|------|
-

À la carte: Di.-Sa. von 17-21 Uhr & So. von 12-20 Uhr.

12 % Mehrwertsteuerrabatt auf alle Speisen!

Informationen finden Sie auf der zweiten Seite.



WINKELMANN

à la carte

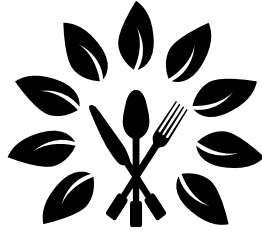
Fischgerichte

-
- | | |
|---|------|
| – Kabeljaufilet aus dem Ofen mit Kartoffelpüree, Kohlrabi, Estragon, Beurre blanc, Fenchel und einem getrockneten Tomaten-Mix | 34 € |
|---|------|
-
- | | |
|---|------|
| – Fischburger vom Kabeljau in Bierteig goldgelb ausgebacken mit Zwiebelmarmelade, Zitronenmayonnaise und Tomaten, dazu Kartoffelspalten | 25 € |
|---|------|
-
- | | |
|--|------|
| – Saibling auf der Haut gebraten mit Urkarottenragout, Estragon und Beurre blanc auf Erbsenpüree | 32 € |
|--|------|
-
- | | |
|---|------|
| – Frische Spaghettini mit Meeresfrüchten in einer Kräuter-Sahnesoße | 23 € |
|---|------|
-
- | | |
|--|------|
| – Frische Spaghettini mit Wildfanggarnelen in einer pikanten Tomatensoße | 23 € |
|--|------|
-

À la carte: Di.-Sa. von 17-21 Uhr & So. von 12-20 Uhr.

12 % Mehrwertsteuerrabatt auf alle Speisen!

Informationen finden Sie auf der zweiten Seite.



WINKELMANN

à la carte

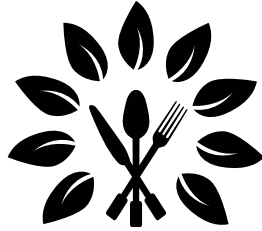
Fleischgerichte

-
- | | |
|---|------|
| – „Himmel und Ää“ mit der besten Blutwurst aus dem Tal von der Metzgerei Sonnenschein, Kartoffelpüree, Apfel und Zwiebeln | 24 € |
|---|------|
-
- | | |
|---|------|
| – Burger Winkelmann mit premium Rindfleisch, Kartoffelstroh, Tomaten und eingelegten Gurken, dazu Kartoffelspalten
(unser Burger ist eine komplette Eigenproduktion vom selbstgebackenem Burgerbun bis zum von uns gewolftem Fleisch und der eigenen Soße) | 26 € |
|---|------|
-
- | | |
|---|------|
| – Schmortopf aus butterzartem Rind mit Kartoffelpüree und Bio-Pilzen von Mycosymphony
(wahlweise auch mit Spaghettini statt Püree) | 29 € |
|---|------|
-
- | | |
|---|------|
| – Irisches Rumpsteak, Café de Paris, mit Kräuterkrustengratin und Jus | 32 € |
|---|------|
-
- | | |
|--|------|
| – Geschmorte Entenkeule mit Rotkohl, Semmelknödeln und Jus | 28 € |
|--|------|
-
- | | |
|---|------|
| – Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelspalten, Apfel und Jus | 29 € |
|---|------|
-
- | | |
|--|--|
| – Weitere Fleischgerichte vom Huhn und Schwein erhalten Sie als tägliche Empfehlung! | |
|--|--|
-

À la carte: Di.-Sa. von 17-21 Uhr & So. von 12-20 Uhr.

12 % Mehrwertsteuerrabatt auf alle Speisen!

Informationen finden Sie auf der zweiten Seite.



WINKELMANN

à la carte

Desserts

-
- | | |
|---|------|
| – Vanille Crème Brûlée mit Apfelkompott | 12 € |
|---|------|
-
- | | |
|---|------|
| – Vanille Tarte mit gemischten Früchten | 14 € |
|---|------|
-
- | | |
|--|------|
| – Bananen Toffee Pudding mit
Tonka Maskarpone | 15 € |
|--|------|
-
- | | |
|---|------|
| – Auswahl an verschiedenen Rohmilchkäse
vom Käsepapst Antony
(ohne Marmelade) | 26 € |
|---|------|
-
- | | |
|---|--|
| – Auf Anfrage erhalten Sie eine Kugel Eis oder
Sorbet in verschiedenen Sorten für je 3,50 €.
Bitte sprechen Sie uns an. | |
|---|--|
-

Extras

-
- | | |
|---------------------------------|-----|
| – Beilagensalat in Hausdressing | 5 € |
|---------------------------------|-----|
-
- | | |
|--|--|
| – Dips, Soßen, Mayonnaise, Brot oder Beilagen
erhalten Sie gerne auf Nachfrage als Extraportion | |
|--|--|
-

À la carte: Di.-Sa. von 17-21 Uhr & So. von 12-20 Uhr.
12 % Mehrwertsteuerrabatt auf alle Speisen!
Informationen finden Sie auf der zweiten Seite.



WINKELMANN

Getränke

Frisch Gezapftes

König Pilsener 0,25 l	3,10 €
König Pilsener 0,4 l	4,30 €
Benediktiner Hell 0,3 l	3,60 €

Schaumwein

Spumante Cuvee, Extra Dry 0,1 l	7,00 €
Crément d'e Alsace Rosé 0,1 l	8,50 €
Champagner Pol Roger 0,1 l	13,00 €

Flaschenbier

Benediktiner Weizen 0,5 l	5,50 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei 0,5 l	5,50 €
König Pilsener alkoholfrei 0,33 l	3,70 €
Bitburger Radler 0,33 l	3,50 €
Bitburger Radler alkoholfrei 0,33 l	3,50 €

Digestif

Korn 2 cl	2,50 €
Sambuca 2 cl	2,50 €
Linie Aquavit 2 cl	4,50 €
Grappa Sarpa Oro di Poli 2 cl	6,00 €
Ramazzotti 4 cl	4,90 €
Herbeder Tropfen 4 cl	6,00 €
Haselnuss 4 cl	6,00 €
Sherry Cream 4 cl	6,00 €
Weinberg Pfirsichlikör 4 cl	6,00 €
Vodka Rex 4 cl	6,00 €
Alte Zwetschge 4 cl	8,50 €
Alte Mirabelle 4 cl	8,50 €

Aperitif

Aperol Spritz	9,00 €
Lillet Berry	9,00 €
Hugo	9,00 €
Hugo alkoholfrei	6,80 €
Martini	5,20 €
Martini Bianco	5,20 €
Martini Rosso	5,20 €
Martini Extra Dry	5,20 €

Longdrinks

Campari Soda	7,00 €
Bacardi Cola	8,00 €
Gin Tonic	9,00 €
Vodka Lemon	9,00 €



WINKELMANN

Getränke

Alkoholfrei

Coca Cola, Coca Cola Zero 0,2 l	3,10 €
Proviant Bio 0,33 l	4,80 €
Cola Cola zuckerfrei Apfelschorle naturtrüb Kirsch- und Granatapfelschorle Zitronenlimo naturtrüb Orangenlimo	
Thomas Henry 0,2 l	3,90 €
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale Spicy Ginger	
Schweppes Wild Berry 0,2 l	3,10 €
Gerolsteiner Medium / Naturell 0,25 l	3,10 €
Gerolsteiner Medium / Naturell 0,75 l	7,50 €

Heißgetränke

Kaffee	3,40 €
Espresso	2,60 €
Doppio	4,10 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	4,40 €
Milchkaffee	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €
Diverse Teesorten	4,20 €

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

12:00 - 22:00 Uhr

Mittagstisch:	12:00 - 15:00 Uhr
Waffeln & Heißgetränke:	15:00 - 17:00 Uhr
à la carte:	17:00 - 21:00 Uhr
Küchenannahmeschluss:	21:00 Uhr

Sonntag

12:00 - 21:00 Uhr

à la carte	12:00 - 20:00 Uhr
Waffeln & Heißgetränke:	15:00 - 17:00 Uhr
Küchenannahmeschluss:	20:00 Uhr

Montag

Ruhetag



Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website
www.restaurant-winkelmann.de – scannen Sie den
QR-Code mit Ihrem Smartphone um direkt zu unserer
Website zu gelangen.

Restaurantbetrieb Serkan Akgün e.K.

Restaurant Winkelmann | Einern 120 | 42279 Wuppertal | 0202 75843281

kontakt@restaurant-winkelmann.de | www.restaurant-winkelmann.de