

Wien bleibt Wien im Restaurant des Alterszentrums Wengistein

Sonntag | 8. März 2026 | 15.30h

H.G. Versteeg und Ensemble

Postfach, Kirchweg 2, 4502 Solothurn
T 032 624 51 41 - wengistein.ch - info@wengistein.ch

Wienerkaffee mit musikalischer Unterhaltung



Österreichische Spezialitäten im Wengistein 23. Februar – 8. März 2026

11.30 – 13.30 Uhr

Frittatensuppe (Flädli) 7.00/9.00

Hausgemachte Rinderbrühe mit Flädli

Tafelspitz mit Meerrettich-Apfelsauce 24.00/28.00

Tafelspitz (Rind), Bratkartoffeln, Gemüse garnitur

Wienerschnitzel 28.00/32.50

Paniertes Kalbsschnitzel mit Erdapfelsalat

Preiselbeeren und Zitronenschnitz

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 17.00/19.00

Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleglace 9.00

Lauwarmer Apfelstrudel nature 7.00

Weinempfehlung

Grüner Veltliner – Weingut Artner, Carnuntum

Saftiges Gelb mit reifen Reflexen. In der Nase zeigen sich reife Äpfel und Birnen, ergänzt durch eine feine mineralische Kräuterwürze. Ein stoffiger und gehaltvoller Wein mit schöner Mineralität. Er überzeugt durch eine zarte, gut eingebundene Säure sowie eine saftige Textur.

Passt gut zu kräftigen Fischgerichten, hellem Fleisch oder der klassischen österreichischen Küche.

1 dl 7.00 / 3 dl 21.00 / 5 dl 35.00 / 7.5 dl 48.00

Höflein Cuvée Barrique – Weingut Artner, Carnuntum

Rebsorten: 60 % Zweigelt, 20 % Merlot, 20 % Blaufränkisch

Ausbau während 11 Monaten in neuen und gebrauchten Barriques.

Es entfalten sich Aromen von Cassis und Weichsel, fein untermalt von zarten Röstnoten. Harmonisches Zusammenspiel von Frucht und Struktur, getragen von feiner Säure. Am Gaumen präsentiert sich der Wein trocken, saftig und stoffig. Weiche, gut eingebundene Tannine, eine klare Frucht und ein runder, anhaltender Abgang prägen das Gesamtbild.

Passt zu gegrilltem oder geschmortem Fleisch, Wild und gereiftem Hartkäse.

1 dl 7.00 / 3 dl 21.00 / 5 dl 35.00 / 7.5 dl 48.00

Wienerkaffee am 8. März 2026

Musikalische Unterhaltung mit
H.G. Versteeg und Ensemble, 15.30 Uhr



Kaffeespezialitäten

Wiener Eiskaffee mit Vanilleglace und Schlagobers	7.00
Kaffee Mozart (Kaffee crème und Mozartkugel)	5.00

Süssspeisen

Sachertorte	6.00
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleglace	9.00
Lauwarmer Apfelstrudel nature	7.00
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	12.00

