



La Stazione
im Wiehre Bahnhof

Herzlich willkommen im Wiehre-Bahnhof

Nachdem wir 25 Jahre die Gastronomie im E-Werk geführt haben, möchten wir sie nun auch hier - im Wiehre Bahnhof- weiterhin mit den Köstlichkeiten der mediterranen Küche verwöhnen. Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten und verwenden keine Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker. Sollten sie gegen etwas allergisch sein, fragen sie unseren Service. Wir beraten sie gerne, ...und wenn es ihnen bei uns gefallen hat, erzählen sie es weiter, ihren Freunden und Bekannten - und wenn etwas nicht ihren Vorstellungen entsprochen hat, dann sagen sie es uns. Wir versuchen unser BESTES.

Wir freuen uns auf ihren Besuch - Ihr **La Stazione** Team

Leider ist es uns nicht möglich -während der Baustelle der DB- über die Mittagstunden zu öffnen.

Sehr lauter Lärm und Staub lassen eine ordentliche Gastronomie mittags nicht zu.

Wir bitten um Verständnis !

Öffnungszeiten:

täglich von 17-24 Uhr (warme Küche von 17-22 Uhr)

APERÖ

SPUMANTE SAMBUCA¹ 4,00

-**classic** (Sekt-Brut mit Holunder)

-**Rhabarber** (Sekt-Brut mit Rhabarber Holunder)

-**exotisch** (Sekt Brut mit Ingwer-Holunder)

APEROL¹ **SPRIZZETTO** 6,00

(auch alkoholfrei !!!)

(5 cl Aperol, Sekt-Brut und Soda)

SPUMANTE¹ „**HUGO**“ 6,00

-**classic** (Holunder+Minze)

-**Rhabarber** (Rhabarb-Holunder+Minze)

-**exotisch** (Ingwer-Holunder+Minze)

MONDINO 6,00

(Campari mit Sekt-Brut)

¹ mit Farbstoff

Happy hour 17-18 Uhr (Montag-Samstag)

Paniertes Schweine-Schnitzel mit Pommes 6,00

Paniertes Schweine-Schnitzel mit Pommes und kleinem Salat 7,50

La Stazione
im Wiehre Bahnhof

s' Badische

Kürbiscremesuppe 5,50 /mit Scampi 9,50

Wurstsalat mit Cornichons und Kirschtomaten 8,80 /mit Bergkäse 10,80

Käse-Spätzle und kleinem gemischtem Salat 9,80

Paniertes Schweine-Schnitzel mit Kartoffeln und kleinem gemischtem Salat

ein Schnitzel 10,80

zwei Schnitzel 14,80

Rahmschnitzel vom Schweinerücken (2 Stück) mit Spätzle und kleinem gemischtem Salat 14,80

Kalbsleberle mit Rösti und kleinem gemischtem Salat 17,80

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle und kleinem gemischtem Salat 17,80

**Rumpsteak vom Weiderind in Sherryrahm und grünem Pfeffer mit Kräuter-Kartoffeln
und kleinem gemischtem Salat 19,80**

Salate

Gemischter Salatteller, klein / groß

3,80 / 6,80

großer Salatteller „mediterran“ (mit Feta, Oliven, Kapern, Peperoni)

10,80

großer Salatteller mit Putenstreifen

11,80

großer Salatteller mit paniertem Ziegenkäse und Preiselbeeren

12,80

großer Salatteller mit Scampi (5 St.) in Knoblauch-Limonen Butter

15,80

großer Salatteller mit Streifen vom rosa gebratenem Rumpsteak

16,80

La Stazione
im Wiehre Bahnhof

Antipasti

Bruschetta al pomodoro 5,50

(geröstetes Weißbrot mit Knoblauch-Olivenöl und frischen Tomaten)

Caprese 10,50

(Tomaten und Büffel-Mozzarella mit frischem Basilikum)

Vitello tonnato 16,50

(dünne Scheiben vom Kalb in Thunfischsalsa und Kapern)

Antipasti misti – für 2 Personen 16,50

(gemischter Vorspeiseteller)

Pasta

Linguine con gamberetti 14,50

(Dünne Nudeln mit Gambas und Kirschtomaten)

Ravioli della mama

(hausgemachte Ravioli)

- con ripieno di spinaci e ricotta 12,50

(mit Spinat und Ricotta Füllung in Tomatensalsa)

- con ripieno di zucca 13,50

(mit Kürbisfüllung)

- con ripieno di porcini 14,50

(mit Steinpilz Füllung in Weißwein-Sahne)

- con ripieno di sedano e tartuffo 17,50

(mit Sellerie-Trüffel Füllung in Trüffelbutter)

- nero di sepia- con ripieno di scampi 18,50

(Sepia-Ravioli mit Scampi Füllung in Salbeibutter und Kirschtomaten)

alle Ravioli können auch als Zwischengang serviert werden
abzüglich € 4.-

La Stazione
im Wiehre Bahnhof

Carne

Pollo al forno alla siciliana 14,50

(Maishähnchen aus dem Backofen in Limonen-Kapern-Salsa, auf Gemüsebett, Kräuter-Kartoffeln)

Saltimbocca al limone 18,50

(Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei in Limonenbutter auf Gemüseallerlei und Thymian-Kartoffeln)

Agnello con profumo di tartuffo 28,50

(Lammrücken – ca 450g – in Trüffeljus auf herbstlichem Gemüse an Steinpilz-Ravioli)

Pesce

Zuppa di pesce alla livornese 16,50

(Fischeintopf)

Orata al forno 17,50

(ganze Dorade, ca 400g+ aus dem Backofen, auf Gemüseallerlei, und Kräuter-Kartoffeln)

vorweg servieren wir gerne einen kleinen Beilagensalat € 3,80

Dolce

Tiramisu 7,80

(hausgemachtes Tiramisu -ohne Ei- mit frischen Beeren)

Crema di cioccolato 7,80

(Schoko-Mousse)

Dolce del giorno 7,80

(Tages-Dessert auf Anfrage)

Menü

Sorpresa 22,50

(3-Gänge Überraschungsmenü mit Sekt-Empfang)

**Immer am letzten Mittwoch im Monat !!
ein Dankeschön an unsere Gäste**

6-Gänge Degustationsmenü

€ 36.-