



Wichlacz
GRILLHOUSE
1994

2024/2025

Menu

Frühling/Sommer

VORSPEISEN



Ofenkartoffel à la Gzik 28 PLN

Ofenkartoffel / Quark / karamellisierte Zwiebeln / Speck / knuspriger Rucola

In Butter gebratene Garnelen 49 PLN

Schwarze Tiger-Garnelen / Knoblauch / Ingwer / Petersilie / Knoblauchbrot

Salate mit Gemüse und Kräutervinaigrette 19 PLN

Paprika / Kirschtomaten / Gurke / Rettich

Hausgemachtes Brot 12 PLN

Kräuterbutter

Rindertatar 49 PLN

Polnisches Rindfleisch / Trüffelmayonnaise / Gewürzgurken
Eigelb-Parmesan-Chips / Butter / hausgemachtes Brot



SUPPEN

Mangold 28 PLN

gestampfte Kartoffeln mit Schmalz und Ei

Litauische kalte Suppe mit Ei 31 PLN

Tomatensuppe mit Nudeln 24 PLN

Kalmarkuttel 33 PLN

von uns gebackenes Brot

Klassische Mehlsuppe 29 PLN

hausgemachtes Sauerteigbrot / Weißwurst
Kartoffeln / frisch gebackenes Brot

Sauerampfercreme 28 PLN

gestampfte Kartoffeln mit Schmalz und Ei



SALATE

Caesar-Salat mit geräuchertem Hähnchen 48 PLN

geräuchertes Hähnchen / Basilikum-Pesto / Caesar-Dressing
Römersalat / Grana Padano / Kirschtomaten / Knoblauch-Croûtons

Salat mit gebratenen Garnelen 58 PLN

Schwarze Tiger-Garnelen / Süß-Chili / Salatmischung / Schnittlauch-
Basilikum-Pesto / Sahne-Dill-Sauce / Kirschtomaten, rote Zwiebeln
Knoblauchbrot

Salat mit Burrata und Edamame 48 PLN

Burrata / gemischter Salat / Kirschtomatenkonfitüre / Heidelbeere
Edamame-Bohnen / Basilikumpesto / Knoblauch-Croûtons



FLEISCHGERICHTE

BEILAGEN ZU HAUPTGERICHTEN WÄHLEN WIR NACH
UNSEREN PRÄFERENZEN.
SIE ERHALTEN SIE AUF DER NÄCHSTEN SEITE.

Hähnchenbrustfilet 33 PLN

Knoblauchsoße / Cocktailsoße

Schweinekamm 35 PLN

Knoblauchsoße / Cocktailsoße

Hirschfilet 67 PLN

gegrillter Speck / Birnen-Gewürz-Konfitüre

Gehacktes Steak aus Rehfleisch 40 PLN

Knoblauchsoße / Cocktailsoße

Polnisches Lendensteak 125 PLN

Pfeffersauce

Gehacktes Steak aus Wildschweinfleisch 38 PLN

Knoblauchsoße / Cocktailsoße

Schashlik aus Schweinelende 44 PLN

Speck / Zwiebel / Knoblauchsoße / Cocktailsoße

Schweinelende 42 PLN

Knoblauchsoße / Cocktailsoße

Schweinelende in Sahnesoße 46 PLN

Zwiebel / Champignons / Sahne / Knoblauch / Petersilie

BBQ Schweine Rippchen 72 PLN

Burger mit Gehacktes Steak aus Wildschweinfleisch 49 PLN

Wildschweinsteak / Cheddar / Speck / Tomate / Rucola / Jalapeño / Gewürzgurken
klassisches Butterbrötchen / hausgemachte Senf-Mayonnaise-Sauce

Rindfleisch Burger 53 PLN

gewürztes Rindfleisch / Speck / Tomaten / Salat / Essiggurken / Cheddar klassisches
Butterbrötchen / hausgemachte Senf-Mayo-Sauce

FISCHGERICHTE

Gegrillte Dorade 59 PLN

Thymian-/Kräuterbutter

Zanderfilet mit Butter gebraten 52 PLN

Dill / Zitrone / Knoblauch

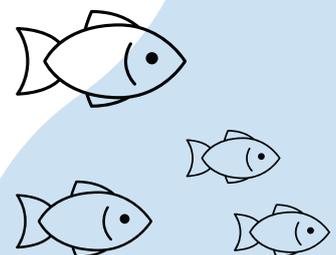
Gegrillte rotn Thunfischlende 72 PLN

Kräuterbutter

Dorschfilet gebraten 42 PLN

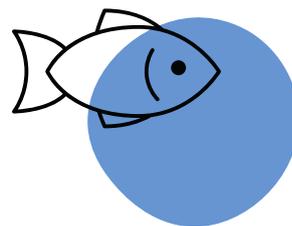
Lachs aus Ofen 68 PLN

Löffel Sahne / Tomaten / Chinakohl / Pilze / Apfel
Knoblauchbutter



FÜR KINDER

GERICHTE, DENEN KEIN
KIND ENTKOMMEN KANN!



Paniertes Hähnchenbrustfilet 35 PLN

Pommes / Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill

Paniertes Dorschfilet 37 PLN

Pommes / Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill

BEILAGEN

WÄHLEN SIE DIE MÖGLICHEN BEILAGEN ZUM
HAUPTGERICHT NACH IHREM GESCHMACK.

Ofenkartoffeln	16 PLN	Hausgemachte Brot	10 PLN
Knoblauchbutter / Dillsauce		Knoblauchbrot	15 PLN
Gebackene Süßkartoffeln	20 PLN	Junger Kohl-Salat	16 PLN
Pommes frites	16 PLN	Gurkensuppe mit saurer Sahne und Dill	16 PLN
Jasminreis	12 PLN	Unsere hausgemachten leicht gesalzenen Gurken	16 PLN
Salatmix	17 PLN	Knoblauchsoße / Cocktailsoße	6 PLN
Salate mit Gemüse und Kräuter- Vinaigrette	19 PLN	Pfeffer sauce	6 PLN
Paprika / Kirschtomate / Gurke / Rettich		Ketchup / Mayonnaise	4 PLN
Gebratene Champignons	20 PLN		
Knoblauchbutter			

Bitte erkundigen Sie sich beim Personal nach einer Liste der Allergene und Zutaten.

Dieses Angebot stellt kein kommerzielles Angebot im Sinne der zivilrechtlichen Vorschriften dar, sondern dient ausschließlich der Information.

KAFFEE

Espresso	50 ml	13 PLN
Americano	200 ml	15 PLN
Kaffee	200 ml	17 PLN
Cappuccino Flat	200 ml	18 PLN
White/Weißer	300 ml	19 PLN
Latte		3 PLN
Pflanzenmilch		

TEE

Teapigs Schwarzer	300 ml	13 PLN
Tee Teapigs Earl Grey	300 ml	13 PLN
Teapigs Grüner Mao Feng	300 ml	13 PLN
Teapigs Fruchtige Superfrucht	300 ml	13 PLN
Teapigs Zitrone & Ingwer	300 ml	13 PLN
Teapigs Minze	300 ml	13 PLN
Honig für Tee		5 PLN

DESSERTS

Baiser mit Mascarponecreme und Früchten 26 PLN

Mini-Käsekuchen mit Schokoladenglasur und Früchten 26 PLN

Schokoladenmousse auf Brownie-Grundlage 26 PLN

Yummy!



HAUSGEMACHT

Himbeertee	0,33 20 PLN
Zitronenminze-Limonade	0,33 22 PLN
Hibiskus-Rosenlimonade	0,33 22 PLN
Frisch gepresster Saft (Orange / Grapefruit / Mischung)	0,25 22 PLN
Stillwasser	0,5 10 PLN
Sprudelwasser (gefiltertes Wasser, angeboten von Grill House)	0,5 10 PLN

FASS BIER

Żywiec	0,33 17 PLN 0,5 19 PLN
Żywiec Weiß	0,33 18 PLN 0,5 20 PLN
Radler	0,33 17 PLN 0,5 19 PLN

FLASCHENBIER

Colberg Hell	0,5 21 PLN
Colberg Dunkel	0,5 21 PLN
Alkoholfreies Bier Alkoholfreies	0,33 16 PLN
Bier mit Geschmack (fragen Sie das Personal)	0,33 16 PLN
Weizenprinzen 0%	0,5 20 PLN

KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola	0,25 14 PLN
Coca-Cola Zero	0,25 14 PLN
Fanta	0,25 14 PLN
Sprite	0,25 14 PLN
Kinley Tonic	0,25 14 PLN
Kinley Pink Berry Tonic	0,25 14 PLN
Kropla Beskidu	0,33 14 PLN
Kropla Beskidu Delice	0,33 14 PLN
Fuzetea	0,25 14 PLN
Cappy Fruchtsaft Orange / Apfel / Multivitamin	0,25 14 PLN
Tomatensaft	0,25 14 PLN
Fritz-Kola	0,33 19 PLN
Fritz-Melone	0,33 19 PLN
Apfelschorle	0,33 19 PLN

SCHAUMWEIN

PROSECCO SPUMANTE RIONDO 26 PLN / 160 PLN

Italien, Veneto / Glera

Aromen: reifen Birnen und grünen Apfel

CASA BURTI SPUMANTE

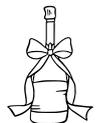
20 PLN / 120 PLN

Italien, Veneto / Glera

Aromen: Birnen, Pfirsich und Zitrusfrüchte



125 ml



0,7 l

WEISSWEINE | ROSÉ



VINHO VERDE OBRA ROSE Minho, Portugal / Borraçal Espadeiro Aromen: Erdbeeren, frische Himbeeren und Süßkirschen-trocken	25 PLN / 150 PLN
CUVÉE Polen, Winnica Pałacu Rajkowo Aromen: Rose, Litchi, Zitrusfrüchte-trocken	31 PLN / 190 PLN
SOLARIS Polen, Winnica Pałacu Rajkowo Aromen: Zitrusfrüchte, Äpfel, Pfirsich-trocken	31 PLN / 190 PLN
PETIT GRIS LOVE IGP Val de Loire, Frankreich Aromen: Süße Frucht, Noten von Aprikose und reifen Trauben-halbsüß	28 PLN / 170 PLN
PINOT GRIGIO VENETO IGT Veneto, Italien / Pinot Grigio Aromen: tropische Früchte, weißen Blumen-trocken	26 PLN / 160 PLN
AIREN BODEGAS CELAYA Spanien, Albacete / Airén Aromen: Ananas, Aprikosen und Honig Noten-halbsüß	25 PLN / 150 PLN
SAUVIGNON BLANC CHEVAL NOIR Frankreich, AOC Loire Valley / Sauvignon Blanc Aromen: Stachelbeere, Limette und Aromen von frischen Kräutern-trocken	26 PLN / 160 PLN
CHARDONNAY DELLE VENEZIE Italien, IGT Veneto / Chardonnay Aromen: Blumige Noten mit Aromen von reifen Früchten-trocken	26 PLN / 160 PLN
RIESLING SELBACH OSTER Deutschland, QbA Mosel / Riesling Aromen: Zitrone, Limette und grüner Apfel-halbtrocken	30 PLN / 180 PLN

ROTWEINE

MERLOT DELLE VENEZIE Italien, Veneto / Merlot Aromen: Vanille Noten, reife rote Früchte-trocken	25 PLN / 150 PLN
DORNFELDER SELBACH OSTER Deutschland, QbA Mosel / Dornfelder Aromen: Aromen von Kirschen, Pflaumen und Kaffee-trocken	30 PLN / 180 PLN
PRIMITIVO IONIS Italien, IGP Puglia / Primitivo Aromen: Waldbeeren, Vanille Noten und Lakritze-trocken	30 PLN / 180 PLN
GARNACHA - SYRAH ALMARINA DO Almansa, Spanien / Garnacha, Syrah Aromen: Rote Kirschen, Waldfruchtaromen mit Lakritznoten	26 PLN / 160 PLN



**GRILL
&
CHILL**