



*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

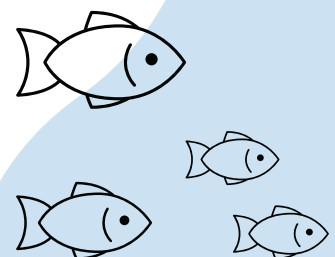
## **Gegrillte rotn Thunfischlende 72 PLN**

Kräuterbutter

## **Dorschfilet gebraten 42 PLN**

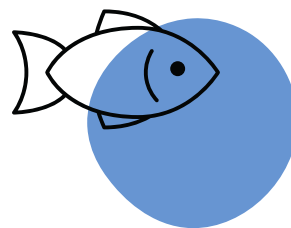
## **Lachs aus Ofen 68 PLN**

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.

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



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

# ROTWEINE

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



**GRILL  
&  
CHILL**