



WAGNER
IM OPELBAD
RESTAURANT-CAFE-PANORAMA-TERRASSE
www.wagner-gastronomie.de
Sommer wie Winter!



welcome

We warmly welcome you to our Wagner gastronomy on the Neroberg.
We offer you a unique Ambience above the roofs of Wiesbaden.
Whether conferences, birthdays, weddings - our different locations offer everything you need for an unforgettable evening.
Choose between our restaurant in the Opelbad, directly above the pool with a view over the city, or celebrate in our Three Lilies Hall with terrace and space for up to 400 guests.
Ours ensures a relaxed atmosphere Team in our beer garden Der Turm.
In the winter months, our Almhütte Martha a cozy place for your special moments.
From the champagne reception with canapés to the Winter Grill - BBQ with mulled wine reception, We would be happy to make you an individual offer that is tailored to your wishes.

We are looking forward to your visit!



Sommer wie Winter geöffnet!



Zum Apéritif:

Aperol Spritz ^{1,6}

Aperol Spritz is a flaming drink in the refreshment sky, that is mixed with sparkling wine and water and served on ice, is not too strong and has a pleasant, slightly bitter and refreshing taste.

Filled up with tonic water **Alcohol-free**

0,2 l	€	9,00
0,2 l		7,50

Hugo

Cult cocktail with elderflower syrup and lime.

The cult aperitif owes its special aroma to the wonderfully fragrant Blossoms of an unusual tree: the elder became already revered as sacred by the ancient Germans.

Sparkling wine as a dry alcoholic base and both mint, elderflower syrup and

Lime as a refreshing component. Everything on ice.

Alcohol-free filled up with Bitter Lemon^{3, 6}

0,2 l		9,00
0,2 l		8,00

Champagne Alfred Gratien Brut Classique

noble supple champagne, aged in oak barrels notes of exotic fruits are developed.

0,1l		12,80
------	--	-------

Glass Wagner German sparkling wine

0,1l		6,00
------	--	------

Kir Royal sparkling wine with Crème de Cassis

0,1l		7,20
------	--	------

Glass Prosecco Mionetto Brut Prestige

0,1l		7,00
------	--	------

Martini rosso, bianco, extra dry

5 cl		5,80
------	--	------

Campari^{1,6} bitter with Soda

4 cl		7,00
------	--	------

Campari^{1,6} bitter-**Alcohol-free**

4 cl		6,00
------	--	------

Campari^{1,6} Orange

4 cl		8,00
------	--	------

Sandeman Sherry medium/dry

5 cl		5,50
------	--	------

Pastis 51

4 cl		5,50
------	--	------

Portwein dry

5 cl		5,50
------	--	------

Longdrinks:

Wodka Lemon ^{3, 6} mit 4 cl Gorbatschow 37,5%

		10,00
--	--	-------

Wodka Lemon ^{3, 6} mit 4 cl Platinum 40%

		14,00
--	--	-------

Gin Tonic⁶ mit 4 cl Gordon´s London **Alcohol-free**

		9,00
--	--	------

Gin Tonic⁶ mit 4 cl Gordon´s London

		10,00
--	--	-------

Gin Tonic⁶ mit 4 cl Monkey 47

		14,00
--	--	-------

Cuba Libre mit 4 cl Havana Club 3 anos and Cola ^{1, 7}

		10,00
--	--	-------

Weine enthalten Schwefel
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive 19% Mehrwertsteuerwertsteuer

Soups

Cream soup of sugar corn F;G;B
Chilli | Coriander | Red onion | shrimp
€ 8,90

Wild garlic cream soup H,A,G **veggie**
Seed mix | wild garlic oil
7,40

Salad

Pick salad from the weekly market G,M **veggie**
Avocado dressing
14,20

fried poultry breast fillet
17,90

grilled king prawns
19,80

Appetizers

Braised chicory M **vegan**
radishes | Red onion | Green apple | Walnuts
12,50

Avocado Falafel Bowl **vegan**
Avocado | Falafel | Pico de Gallo | Red cabbage | Chickpeas
Curry | Ginger | horseradish | Rocket
14,80

Salmon-chard roulade C,D,G
Citrus fruits | Fennel | Wasabi | Creme fraîche
15,80

Pink veal boiled beef C,D,G
Green sauce Espuma | Beetroot | Egg yolk
16,90

Pasta/noodles

Fettuccine fruit de mer ^{A,B,C,D,R}

Calamars | Shrimp | Clam

Cherry tomatoes | Garlic

€ 20,80

Handmade cream cheese Maultaschen ^{A,C,G} **veggie**

Tarragon Butter | beans | Leek

Beetroot

18,90

Fish

Atlantic halibut ^{A,D,G}

Capers | lemon | artichoke

Zucchini | Tomato

27,90

Fish & Chips ^{A,C,D,G}

Cod | Pea puree | Tartar sauce

Allumette fries

23,90

Veggie /Vegan

bean cassoulet ^{vegan}

potato | white beans | Quail beans

Princess beans | Marjoram | Tomato

19,50

Ravioli Porcini ^{A,C,G} **veggie**

Artichoke | Tarragon | Cherry tomatoes

Spring leek | Grana Padano

21,50

Meat

Duet from Duroc Pig ^{2,A,G,D}
fillet | cheeks | Apple jus
Bacon dumplings | Pointed cabbage
€ 21,80

Confectioned barbary duck leg ^B
Orange | Broad Beans | Pearl onions
Polenta
24,50

Lamb shank ^A
Couscous | Ras el Hanout | White beans
Red onion | Peppers
24,80

Corn chicken breast Suprême ^{ca. 30 min A,L}
Cauliflower | Romanesco | Broccoli
Thyme Jus
25,80

House chick ^G
Thyme | lemon | Shiitake mushrooms
French fries fondant
27,90

Wiener Schnitzel from veal ^{A,C,G}
Fried in foaming butter
Allumette fries
Cucumber salad in dill cream sauce
29,80

Dessert

Rosemary Panna Cotta ^G veggie

Chocolate pistachio praline | Blueberries | lemon
Mint
€ 8,90

Mille Feulle ^{A,C,G} veggie

Mascarpone | Blueberries | Vanilla ice cream
10,50

Baked Alaska ^{A,C,G} veggie

Meringue | raspberry sorbet | sponge
10,90

*Unsere Gutscheine
für eine gute Zeit*

EASY UND FLEXIBEL

UNSERE GUTSCHEINKARTEN - EASY ZUM
AUFLADEN, FLEXIBEL ZUM ABBUCHEN.

Sommer wie Winter geöffnet!

EINZULÖSEN IN ALL UNSEREN RESTAURANTS
AUF DEM NEROBERG IN WIESBADEN.

**WAGNER
OPELBAD
GASTRONOMIE
AUF DEM NEROBERG**

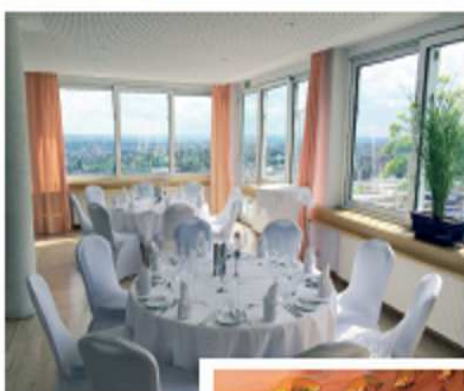
*Martha
DIE HÜTTE*

DER TURM

1 coloring 2 preservatives
3 antioxidants 4 flavor enhancers
5 sulphurous 6 blackened
7 waxed 8 sweeteners
9 sugar substitute 10 source of phenylalanine
11 purgative 12 milk protein
13 phosphate 14 quinine containing
15 Contains caffeine 16 Contains taurine
17 irradiated 18 treated after harvest
19 genetically modified

A Contains gluten
B crustaceans
C eggs D fish
E peanuts
F soy
G milk / lactose
H Nuts L Celery
M mustard
N sesame O sulphites P lupins
R mollusks

SIE PLANEN EINE VERANSTALTUNG



Anspruchsvolle Gäste aus aller Welt schätzen eines der Wahrzeichen Wiesbadens mit seinem aufwendig renovierten Opelbad-Restaurant. Die helle, klare Architektur des Bauhausstils betont die ruhige, erholsame Atmosphäre inmitten der sonnigen Weinberge und gestattet einen herrlichen Blick über die Stadt bis hin zur Rheinebene und den ersten Ausläufer des Taunus. Der im Erdgeschoss liegende Drei-Lilien-Saal erlaubt auf Grund seiner günstigen Lage verbunden mit der liebevoll gepflegten Opelbad Anlage, ein vielfältiges Spektrum an Nutzungsmöglichkeiten:

***Feierlichkeiten aller Art,
festliche Empfänge, Buffets, Tagungen,
Geburtstage und Hochzeiten,
Weihnachtsfeiern,
Firmen-Events***

Sommer wie Winter!

DREI-LILIEN-SAAL

im Opelbad

Ihren Möglichkeiten und unseren Ideen sind keine Grenzen gesetzt, um Ihre Veranstaltung unvergesslich werden zu lassen: z.B. Fahrt mit der 125-jährigen Nerobergbahn zum Apèritif am Turm oder im Neroberg-Tempelchen. Eine gelockerte Hochzeitsparty auf der Badeterrasse mit Tanz und danach einem prickelnden Bad zur späten Stunde. Gepflegte, sachliche, kultivierte Gastlichkeit einzigartige Atmosphäre unterstützen den Erfolg Ihrer Veranstaltung.