

— ST. DIONY'S —

THE WILSON

— RESTAURANT & BAR —

SPEISEKARTE

Genuss im Golfclub

REGIONALE
ZUTATEN.
SAISONALE
VIELFALT.
ECHTER GENUSS.

GUTE
GESELLSCHAFT
SCHMECKT
IMMER BESSER.

Genuss auf schönstem Terrain.

— ST. DIONY'S —

THE WILSON

— RESTAURANT & BAR —

ALKOHOLFREI & KAFFEE

GENIESSEN. ENTSPANNEN. BEI UNS.

SOFTDRINKS & SCHORLEN

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi	0,3 l	3,50 €
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2 l	3,50 €
Almdudler	0,35 l	4,00 €
Klindworth Bio Schorle	0,33 l	4,00 €

0,0 % SPECIALS

Aperitivo Arancia 0,0 % Soda Spritz 7,50 €
Ramazzotti Aperitivo Arancia 0,0 %, Sodaawasser, Orangenscheibe, Eiswürfel

Aperitivo Arancia 0,0 % & Tonic 7,50 €
Ramazzotti Aperitivo Arancia 0,0 %, Tonic Water, Orangenscheibe, Rosmarinzweig, Eiswürfel

Lillet Berry 0,0 % 7,50 €
Lillet Blanc 0,0 %, Wild Berry, verschiedene Beeren, Eiswürfel

Lillet Grapefruit Spritz 0,0 % 7,50 €
Lillet Blanc 0,0 %, Grapefruit-Limonade, Grapefruitscheibe, Eiswürfel

Martini 0,0 %		6,50 €
Bree Weißwein 0,0 %	0,2 l	5,50 €
Carlsberg 0,0	0,33 l	4,50 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €

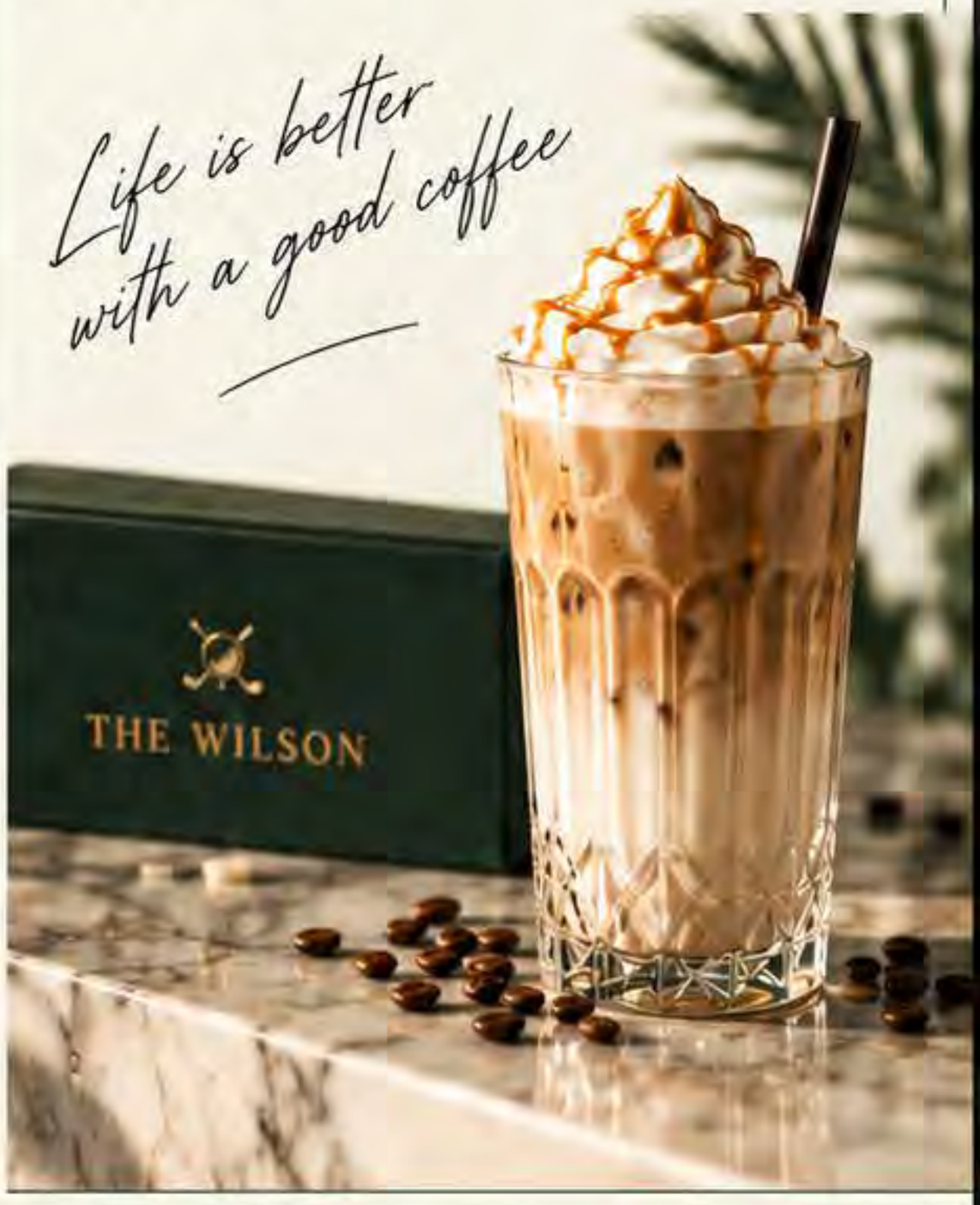


KAFFEE & TEE

Espresso	2,50 €
Doppio	4,00 €
Kaffee Crema	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato wahlweise mit Karamell- oder Vanille-Shot	4,00 €
Milchkaffee	4,00 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Tee	3,00 €

ICED & SWEET

Eiskaffee	6,50 €
Eisschokolade	6,50 €
Iced Latte Macchiato wahlweise mit Karamell- oder Vanille-Shot	5,50 €
Iced Kakao	5,50 €



— ST. DIONY'S —

THE WILSON

— RESTAURANT & BAR —

PREMIUM SPIRITS & AFTER DINNER

Ausgewählte Destillate für besondere Momente –
pur, auf Eis oder als stilvoller Ausklang eines gelungenen Abends.

WHISKY

	2 cl	4 cl
Glenfiddich 12	5,50 €	9,50 €
Tomintoul Tlàth	5,50 €	9,50 €
Johnnie Walker Platinum Label 18	7,50 €	12,50 €
Glenkinchie 12	5,50 €	9,50 €
The Chita	6,00 €	10,50 €
Jack Daniel's	5,00 €	8,50 €
Jameson	5,00 €	8,50 €

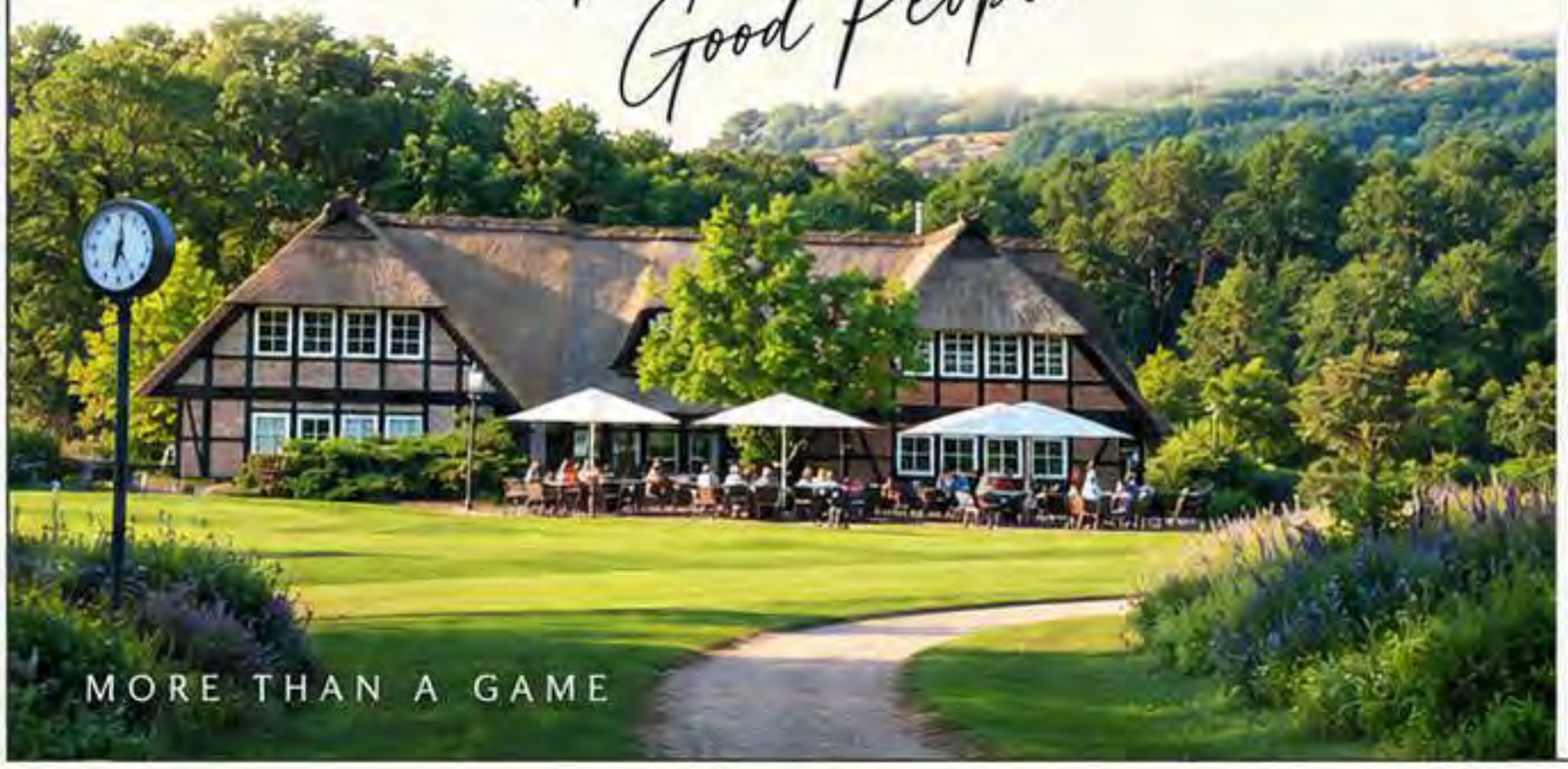
RUM & TEQUILA

	2 cl	4 cl
Zacapa 23	6,50 €	11,50 €
Bumbu Original	5,50 €	9,50 €
Havana Club 7 Años	5,00 €	8,50 €
Barceló Imperial	5,50 €	9,50 €
Don Julio	6,50 €	11,50 €
Patrón Silver	6,50 €	11,50 €
Jose Cuervo Gold	4,50 €	8,00 €

DIGESTIF

	2 cl	4 cl
Ramazzotti	4,00 €	7,00 €
Averna	4,00 €	7,00 €

Good Spirits Good People





— ST. DIONY'S —

THE WILSON

— RESTAURANT & BAR —

BIER & APERITIFS

GUTE GETRÄNKE. SCHÖNE ZEITEN.

GUTE
GETRÄNKE
BESSERE
GESELLSCHAFT

MEHR
ALS NUR EIN
SPIEL
EIN ORT ZUM
GENIESSEN

VOM FASS

Carlsberg	0,3 l	**4,00 €**
	0,5 l	**6,00 €**
San Miguel	0,3 l	**4,50 €**
	0,5 l	**6,50 €**

FLASCHE & CIDER

Corona Flaschenbier	0,35 l	**5,00 €**
Somersby Apple Cider	0,33 l	**4,50 €**

WEIZENBIER

Erdinger Weißbier (Hefeweizen)	0,5 l	**5,50 €**

GROSSE GETRÄNKE
FÜR BESONDERE MOMENTE



APERITIFS



Aperol Spritz 7,50 €
Aperol, Prosecco, Soda,
Orange, Eiswürfel



Aperol Maracuja Spritz 7,50 €
Aperol, Maracujasaft, Prosecco,
Soda, Orange, Eiswürfel



Lillet Rosé Spritz 7,50 €
Lillet Rosé, Prosecco, Soda,
Orangenscheibe, Eiswürfel



Limoncello Spritz 7,50 €
Ramazzotti Aperitivo Limoncello,
Prosecco, Sodawasser, Zitronenscheibe,
Eiswürfel



Lillet Berry 7,50 €
Lillet Blanc, Wild Berry,
verschiedene Beeren, Eiswürfel



Lillet Rosé Grapefruit 7,50 €
Lillet Rosé, Grapefruit-Limonade,
Salz, Limette, Eiswürfel



Rosato Tonic 7,50 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Tonic Water, Limette, Eiswürfel



Rosato Lemon 7,50 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Bitter Lemon, Zitrone, Minze, Eiswürfel

Aperitifs sind immer eine gute Idee.



— ST. DIONY'S —

THE WILSON

— RESTAURANT & BAR —

LONGDRINKS & KLASSIKER

BELIEBTE MISCHGETRÄNKE UND ENTSPANNTE FAVORITEN FÜR DEN GANZEN ABEND.



Bumbu Berry Bliss **8,50 €**
Bumbu Original, Ginger Ale,
Grenadine, Limettensaft,
frische Beeren, Eiswürfel



Bumbu Cola **8,50 €**
Bumbu Original, Cola,
Limettensaft, Limettenspalte,
Eiswürfel



Bombay & Tonic **8,50 €**
Bombay Sapphire, Tonic Water,
Eiswürfel



Monkey 47 & Tonic **8,50 €**
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin,
Tonic Water, Grapefruitzeste,
Eiswürfel



Cuba Libre **7,50 €**
Havana Club 3 Años, Cola,
Limettenspalten, Eiswürfel



Havana 7 G-Ale **7,50 €**
Havana Club 7 Años, Ginger Ale,
Limettenspalte, Eiswürfel



Jameson Ginger Ale & Lime **7,50 €**
Jameson Irish Whiskey, Ginger Ale,
Limettensaft, Limettenspalte, Eiswürfel



Absolut Lemon **7,50 €**
Absolut Vodka, Bitter Lemon,
Basilkum, Zitronenspalte, Eiswürfel



Absolut Tonic **7,50 €**
Absolut Vodka, Tonic Water,
Limette, Eiswürfel



Red Bull als Filler **+1,50 €**

Good Drinks Better Company



ST. DIONY'S

THE WILSON

RESTAURANT & BAR

UNSERE KLASSIKER

ZEITLOSE GENÜSSE. REGIONAL. EHRLICH. LECKER.



SCHNITZEL — 17,90 €

Vom Schwein, knusprig paniert.

WAHLWEISE

- **Wiener Art** – klassisch, mit Zitrone
- **Jäger Art** – mit frischen Champignons in Rahmsauce
- **Hamburger Art** – mit Spiegelei und Röstzwiebeln

DAZU NACH WAHL

- Pommes frites
- Bratkartoffeln

ROASTBEEF — 26,50 €

Zart rosa gebratenes Roastbeef,
mit knusprigen Bratkartoffeln
und hausgemachter Remoulade.



CUT DES TAGES — ab 29,50 €

Unser wechselnder Premium-Fleischzuschnitt,
frisch für Sie zubereitet.

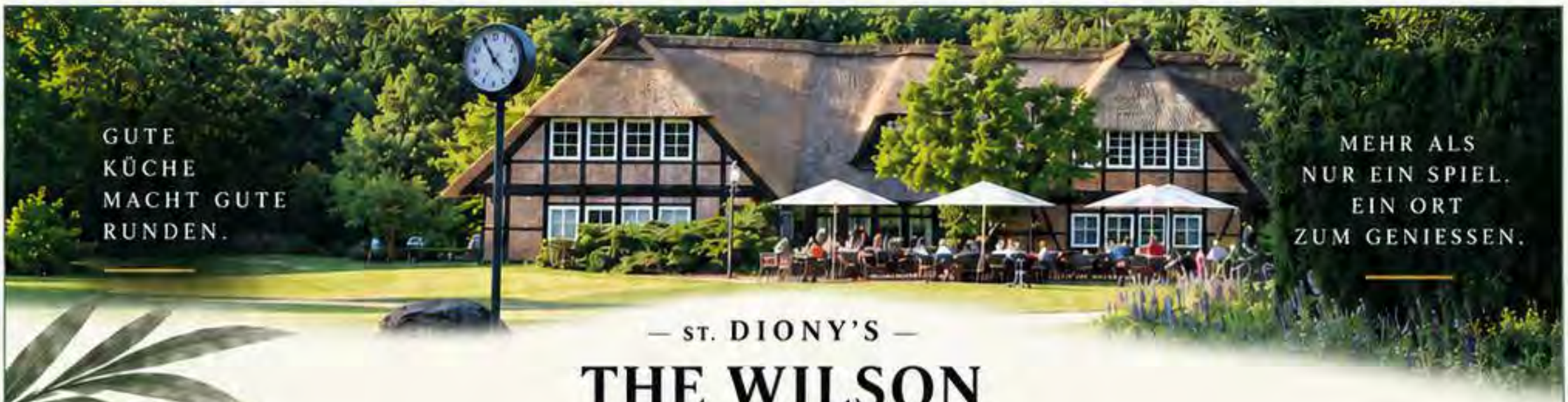
DAZU NACH WAHL

- Pommes frites
- Ofenkartoffel mit hausgemachter Kräuterbutter



Steaks, Schnitzel und mehr ...





— ST. DIONY'S —

THE WILSON

— RESTAURANT & BAR —

REGIONALE
ZUTATEN.
SAISONALE
VIELFALT.
ECHTER GENUSS.

SPEISEKARTE

VORSPEISEN & LEICHTE KÜCHE

GUTE
GESELLSCHAFT
SCHMECKT
IMMER BESSER.



Bruschetta Classica — **8,90 €**
Geröstetes Landbrot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch.
„Knoblauch? Ja. Date danach? Ihre Entscheidung."



Rote-Bete-Carpaccio — **12,90 €**
Feine rote Bete mit Rucola und einem leichten, frischen Finish.
„Leicht, elegant und definiity mehr als nur Beilage."



Carpaccio vom Rind — **14,90 €**
Hauchdünn geschnittenes Rind mit Parmesan, Rucola und Zitrone.
„Für alle, die lieber stilvoll starten."



Caesar Salad — **15,90 €**
Romanasalat, Parmesan, Croutons und Caesar Dressing.
„Der Klassiker, der nie ein schlechtes Blatt macht."
wahlweise mit Hähnchen +4,50 € | Garnelen +6,50 €



Ofenkartoffel — **9,50 €**
Mit Sour Cream und kleiner Salatbeilage.
„Schlicht bestellt, überraschend schnell aufgegessen."
wahlweise mit Hähnchen +4,50 € | Garnelen +6,50 €



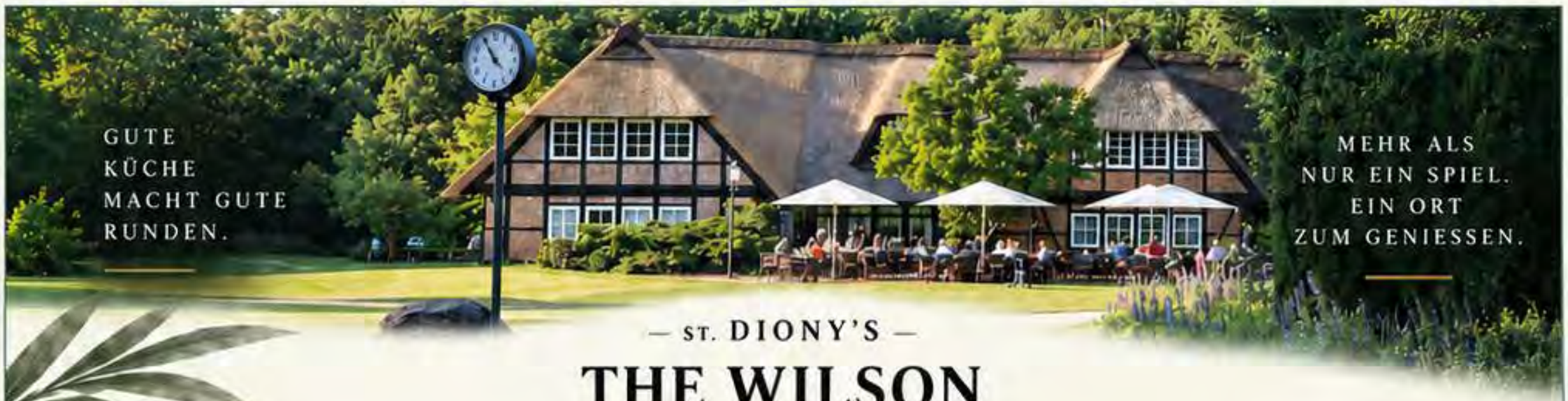
Tapas Platte — **23,90 €**
Serrano, Oliven, Aioli, Pimientos und hausgemachtes Landbrot.
„Zum Teilen gedacht. Ob das klappt, ist eine andere Frage."
Dazu 3 Komponenten zur Wahl: Datteln im Speck, Calamari, Sardellen oder Garnelen



Roastbeef Ciabatta — **11,90 €**
Frisch aufgebackenes Ciabatta mit hausgemachter Remoulade,
Wildkräutersalat, Gurke und Zwiebeln.
„Der kleine Luxus für zwischendurch."



Genuss auf schönstem Terrain.



GUTE
KÜCHE
MACHT GUTE
RUNDEN.

MEHR ALS
NUR EIN SPIEL.
EIN ORT
ZUM GENIESSEN.

— ST. DIONY'S —

THE WILSON

— RESTAURANT & BAR —

REGIONALE
ZUTATEN.
SAISONALE
VIELFALT.
ECHTER GENUSS.

SPEISEKARTE

GUTE
GESELLSCHAFT
SCHMECKT
IMMER BESSER.

PASTA



Pasta mit Lachs — 15,50 €

Pasta mit pochiertem Lachs in feiner Parmesan-Sahnesauce, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und einem Hauch Weißwein.

„Cremig, fein und genau richtig nach einer guten Runde."



Pasta di Manzo — 18,50 €

Pasta mit gebratenen Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten, Basilikum, Knoblauch und einer aromatischen Rotwein-Tomatensauce.

„Für alle, die Pasta nicht nur mögen, sondern ernst nehmen."



Aglio Olio con Scampi — 18,50 €

Pasta mit Scampi, Knoblauch, Olivenöl, leichter Chiliwürze und frischer Petersilie.

„Ein bisschen Dolce Vita, ganz ohne Flugticket."



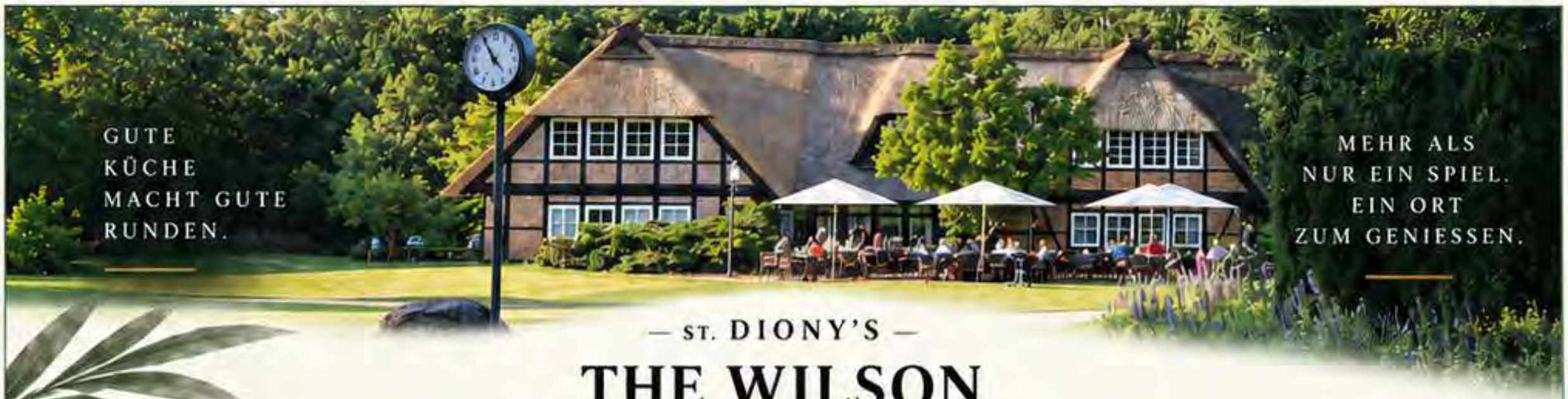
Tagliolini al Tartufo Nero — 19,90 €

Frische Tagliolini aus dem Parmesanleib, vollendet mit Trüffel und frisch gehobeltem Parmesan.

„Wenn Luxus leise kommt, riecht er meistens nach Trüffel."



Genuss auf schönstem Terrain.



— ST. DIONY'S —

THE WILSON

— RESTAURANT & BAR —

SPEISEKARTE

BURGER & DESSERT

REGIONALE
ZUTATEN.
SAISONALE
VIELFALT.
ECHTER GENUSS.

GUTE
GESELLSCHAFT
SCHMECKT
IMMER BESSER.



Angus Burger — 18,90 €
Saftiges Angus Beef mit Käse, Salat, Tomate und hausgemachter Burgersauce.
„Der Burger, der keinen Auftritt braucht – nur Hunger."

Buffalo Spicy — 19,90 €
Mit scharfer hausgemachter Sauce, Jalapeños, Bacon und Käse.
„Erst freundlich. Dann feurig."

Jack Swagga — 19,90 €
Mit Bacon, BBQ Sauce und Käse – rauchig, würzig, rundum stark.
„Der Lässige unter den Burgern – und trotzdem ein Angeber."

Double Smash — 20,90 €
Zwei gesmashte Patties, doppelt Käse, Zwiebeln, Gurken und Signature-Sauce.
„Wenn einmal einfach nicht genug ist."

Low Carb Burger — 17,90 €
Saftiges Beef mit Käse, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Burgersauce – serviert ohne Brötchen auf knackigem Salat.
„Leicht gedacht. Herzhaft geliebt."

DESSERT

Tartufo Limoncello — 6,90 €
Cremiges Eisdessert mit frischer Limoncello-Note.
„Ein kleiner Kurzurlaub im Dessertlöffel."



Tiramisu — 7,90 €
Der italienische Klassiker – cremig, weich und herrlich unwiderstehlich.
„Bleibt selten lange allein am Tisch."



Vanilleeis mit heißen Kirschen — 6,90 €
Feines Vanilleeis mit warmen Kirschen – klassisch und tröstlich gut.
„Manchmal gewinnt eben doch der Klassiker."



Genuss auf schönstem Terrain.

THE WILSON
IM GOLFCLUB ST. DIONYS

WEIHNACHTSKARTE

Festliche Genüsse im Restaurant und auch für zu Hause

WEIHNACHTSKLASSIKER

Französische Entenbrust ..... 28,90 €
mit Waldpilzen, Kartoffelgratin, Preiselbeersauce

Traditionelle Gänsekeule ..... 29,90 €
mit Apfelrotkohl, Semmelknödel, Orangensauce

Lammkarree ..... 37,90 €
mit Rosenkohl, Rosmarinkartoffeln, Jus

Wildschweinragout ..... 24,90 €

Kürbis-Risotto ..... 19,90 €
mit Parmesan, Rucola

Lachsfilet in Kräuter-Dillsauce ..... 26,90 €
mit Erdapfelpüree, sautiertem Wirsing

FÜR MEHRERE PERSONEN

Chateaubriand vom neuseeländischen Rinderfilet ..... 49,90 € p. P.
ab 2 Personen
mit Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen und winterlichen Beilagen

Ganze Ente ..... 69,00 €
ab 2 Personen · inkl. 4 Beilagen nach Wahl

Ganze Gans ..... 169,00 €
inkl. 4 Beilagen nach Wahl

BEILAGEN ZUR WAHL

Semmelknödel	Rosenkohl	Kartoffeln	Bratapfel
Apfelrotkohl	Rosmarinkartoffeln	Rahmwirsing	

Sauce nach Wahl: Orangensauce oder Jus

Für Ente und Gans wählen Sie bitte 4 Beilagen.

AUCH FÜR DIE FEIERTAGE

Alle Gerichte sind auch für die Feiertage bestellbar und am **24., 25. und 26. Dezember** zur Abholung erhältlich.

Bestellen, abholen und zu Hause genießen – kein stundenlanges Kochen, kein Stress, einfach festlich genießen.

Ab dem
20.11.2026