

Speisekarte



WOHNGUT KOBLENZ

Herzlich willkommen im Restaurant des WohnGut Koblenz!

Wir freuen uns sehr, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen. Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie eine entspannte Zeit in angenehmer Atmosphäre. Unser Team ist hier, um Sie mit herzlichem Service und köstlichen Speisen zu verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt und unvergessliche Momente! Fühlen Sie sich wie zu Hause – wir sind erst zufrieden, wenn Sie es sind.

Wenn Sie Wünsche oder Fragen haben, zögern Sie nicht, uns anzusprechen. Wir sind gerne für Sie da und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Herzlichst,

Ihre

Familie Theis & Team

Ihr Business & Balance WohnGut

Unsere Vorspeisen

GUT GESTARTET

Dreierlei Dips

Ein kleines verführerisches Trio aus köstlichen hausgemachten Dips -
perfekt als appetitanregende Vorspeise mit frisch gebackener Brotauswahl.

6,00



BURRATA CAPRESE

Cremiger Büffel Mozzarella

Italienischer Klassiker mit cremiger Burrata an frischen saftigen Kirschtomaten, verfeinert mit
hochwertigem Olivenöl und einem Hauch vom hausgemachten Balsamico.

Serviert auf einem Bett Wildkräutern.

11,50



RINDERCARPACCIO

Rucola & Parmesan

Zarte, roh servierte Scheiben von hochwertigem Rindfleisch, mariniert an feinem Trüffelöl und spritzigem
Balsamico. Garniert mit frischem Wildkräutern, Pinienkerne und gehobelten Parmesanspänen, sowie einem Hauch
frisch gemahlenem buntem Pfeffer & Meersalz.

16,50

Ihr Business & Balance Wohngut

Unsere Vorspeisen

GARNELENTÖPFCHEN

Frucht-Chutney

Genießen Sie unser Garnelenpfännchen mit 8 saftigen Garnelen in würziger Marinade flambiert.

Dazu servieren wir ein frisches Frucht-Chutney, das für fruchtige Süße sorgt.

Ein einfach schmackhaftes Gericht!

14,50

WILDE ANTIPASTI

Heimisches Wild

Unsere rustikale Antipasti-Platte, die eine feine Auswahl an saisonalem Gemüse bereithält.

Im Mittelpunkt stehen der zarte heimische Wildschinken, deren rauchige Note begeistern.

Begleitet von knusprigem Brot ist dies der perfekte Auftakt für Ihr kulinarisches Erlebnis!

16,50

MARKTFRISCHER SALAT

Beilagen Salat



Knackige Blattsalate, verfeinert mit unserem hausgemachten

Dressing. Ein leichter, aromatischer Genuss – ideal als kleiner Starter oder als Beilagensalat zu jedem

Hauptgericht.

5,50

Unsere Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE

Klassisch & Kräftig

Eine kräftige, klare Brühe aus bestem Rindfleisch, langsam gekocht für vollen Geschmack. Serviert mit fein abgestimmten Gemüseeinlagen, die Tradition und Genuss perfekt vereinen – wohltuend und aromatisch.

Klassisch mit Gemüse 5,00

mit Backerbsen 6,00

mit Flädle 6,50

mit Markklößchen 7,00

LEBERKNÖDELSUPPE

Würzig & Deftig

Unsere herzhaft-aromatische Leberknödelsuppe vereint eine feine Brühe mit zarten Leberknödeln und Gemüse. Diese traditionelle bayerische Spezialität ist der perfekte Seelenwärmer.

Lassen Sie sich vom unverwechselbaren Geschmack überzeugen!

7,50

TOMATENSUPPE

mit Grillnuancen



Unsere vegane Tomatensuppe überzeugt mit einer samtigen Konsistenz und dem intensiven Geschmack reifer

Tomaten.

7,50

Unsere Hauptgerichte

MARKTFRISCHER SALAT

Knackig & Vital



Ein großzügiger Mix aus knackigen Wildkräutersalaten, selbstgemachten Croûtons, frischen Kräutern und aromatischen Toppings wie gerösteten Kernen und reifen Cherrytomaten. Abgerundet mit unserer hausgemachten Essig- & Öl-Vinaigrette und serviert mit einer Beilage nach Wunsch. Ein vollwertiger Genuss für jeden Geschmack!

großer Salat 11,00

mit Ziegenkäse 16,50

mit gebratenen Putenbruststreifen 17,50

mit 6 gegrillten Garnelen 19,50

LACHSFILET

vom Grill

Zartes, auf der Haut gegrilltes Lachsfilet auf Fettuccine, serviert in einer samtigen Weißweinsauce mit einem Hauch von Knoblauch, Schalotten und frischen Kräutern. Verfeinert mit einem Spritzer Zitrone und abgerundet mit einem Hauch von Parmesan – ein eleganter Hauptgang für besondere Genussmomente.

24,50

PURE PLANT BURGER

100% Vegan & Hervorragend

Ein 100% veganer Gemüse-Rösti-Burger mit frischen Zutaten, aromatischen Gewürzen und knusprigen Wedges – rein pflanzlich und voller Geschmack!

Ein herzhaftes Geschmackserlebnis aus der Natur!

20,50

Ihr Business & Balance Wohlfühl

Unsere Hauptgerichte

EIFLER SCHWEINEFILET

Regional & Zart

Zartes Schweinefilet aus der Eifel, schonend gebraten und serviert mit einer aromatischen Edelpilzrahmsauce, begleitet von saisonalem Gemüse und Speckböhnchen. Ein echter Genuss aus der Heimat!

Wahlweise mit Fettuccine oder knusprigen Pommes.

25,50

WILDRAGOUT

Heimisches Wild

Herzhaft geschmortes Ragout aus selbstgejagtem Wild aus der Region, verfeinert mit kräftigen Aromen von Wald und Kräutern. Serviert mit frischem Rotkohl – ein Genuss aus eigener Jagd!

Wahlweise mit Klößen oder unserem Kartoffeltaler.

26,50

WILDBURGER

Rustikal & Saftig

Ein saftiger Burger aus hochwertigem Wildfleisch, gepaart mit einer würzigen Trüffelmayonnaise.

Serviert auf einer Portweinzwiebelmarmelade im weichem Sauerteigbrot mit knusprigen Kartoffel Wedges.

Ein herzhaftes Geschmackserlebnis aus der Natur!

22,50

WIENER SCHNITZEL

Saftig & Goldbraun

Genießen Sie das klassische Wiener Schnitzel in seiner besten Form: Zartes Kalbfleisch, sorgfältig paniert und knusprig goldbraun gebraten. Dieses Original aus der österreichischen Küche wird traditionell mit frischem Kartoffelsalat, einem Klecks Preiselbeeren und einer Zitronenscheibe serviert. Ein wahres Geschmackserlebnis, dass den Charme der Wiener Küche direkt auf Ihren Teller bringt!

28,50

Ihr Business & Balance Wohlfühl

Unsere Hauptgerichte

RUMPSTEAK

Geschmackvoll & perfekt gegrillt

Ein saftiges, zartes Rumpsteak aus hochwertigem argentinischem Rindfleisch, perfekt gegrillt nach Ihren Wünschen. Unsere Steaks werden mit einer hausgemachten Sauce inklusive einer köstlichen Beilage serviert.

Kräftig, saftig und einfach ein Genuss für Fleischliebhaber!

Saucen & Dips zur Auswahl:

hausgemachte Kräuterbutter | hausgemachte Pfefferrahmsauce | hausgemachte Zwiebeljus |

hausgemachte Trüffelmayonnaise

Beilagen zur Auswahl:

Pommes frites | Kartoffel Wedges | Kroketten | Beilagensalat

33,50

FILET STEAK

Feinste Qualität

Ein zartes Filetsteak, aus dem besten Teil des Rindes, saftig und perfekt gegrillt auf den Punkt.

Serviert mit einer köstlichen Kräuterbutter, einem frischen Gemüse-Mix und originalem Kartoffelgratin, welches das saftige Fleisch ideal ergänzt. Ein wahres Festmahl für Genießer, das durch seine zarte Textur und dem

intensiven Geschmack überzeugt!

38,50

GEMÜSERÖSTI

Knusprig & Würzig



Unser hausgemachtes veganes Gemüserösti ist eine knusprige, goldbraune Spezialität aus frisch geraspeltetem Gemüse, das perfekt gewürzt und in der Pfanne gebraten wird. Dazu servieren wir einen frischen, knackigen Salat,

der das Rösti mit seiner leichten Frische wunderbar ergänzt.

18,50

Ihr Business & Balance Wohlfühl

Unsere Flammkuchen

FLAMMKUCHEN

Speck & Zwiebel

Ein knusprig dünner Teigboden, bestrichen mit einer cremigen Crème fraîche,
zarten Zwiebeln und herzhaftem Speck.

Goldbraun gebacken, vereint er rustikalen Genuss mit einem Hauch von Raffinesse.

Perfekt für gesellige Stunden oder als köstlicher Snack!

14,50

FLAMMKUCHEN

Lachs & Lauch

Ein knusprig dünner Teigboden, bestrichen mit einer cremigen Crème fraîche,
feinen Lauchstreifen und zart geräuchertem Lachs.

Eine harmonische Kombination aus frischem Geschmack und exquisites Aroma – perfekt für eine köstliche
Auszeit!

15,50

FLAMMKUCHEN

Spicy & Herbs



Ein knusprig dünner Flammkuchenboden belegt mit veganem Geschnätztem aus Pflanzenproteinen (Erbse,
Sonnenblumenkerne, Hafer) in einer würzigen Marinade, dazu frische Tomaten, rote Zwiebeln, Lauch und
aromatische Kräuter. Ein rundum pflanzlicher Genuss!

15,50

FLAMMKUCHEN DE LUXÉ

Wild & Süß

Ein knusprig dünner Flammkuchenboden, belegt mit zartem Wildschinken, gerösteten Walnüssen, aromatischen
Edelpilzen und süßen Cherry-Tomaten. Abgerundet mit einem Hauch Preiselbeeren und gehobeltem Parmesan
für die perfekte Balance zwischen herzhaft und fruchtig. Ein raffinierter Genuss für wahre Feinschmecker!

16,50

Ihr Business & Balance Wohngut

Für unsere kleinen Gäste

MIR EGAL

Knödel mit Soße

Zwei fluffige, weiche Knödel, die mit einer leckeren Rahmsoße begleitet werden – ein Gericht, das kleine Entdecker lieben! Köstlich und genau richtig für hungrige Kinder.

6,50

ICH WEISS NICHT

Penne mit Tomatensoße

Kleine, bunte Penne-Nudeln, umhüllt von einer milden und leckeren Tomatensoße – perfekt für die kleinen Gäste!

6,50

VON MIR AUS

Kinderschnitzel mit Pommes

Ein zartes, paniertes Schnitzel dazu knusprige Pommes – ein Lieblingsgericht für die Kids! Einfach lecker und garantiert ein Hit bei den jungen Gästen.

10,50

IRGENDWAS

Chicken Nuggets mit Pommes

Goldbraune Chicken Nuggets, dazu leckere knusprige Pommes – ein Klassiker, der bei Kindern immer gut ankommt! Perfekt für den kleinen Hunger.

7,50

WIE IMMER

Pommes Rot / Weiß

Unsere knusprigen Pommes sind super lecker und ganz schön knusprig! Dazu gibt's leckeren Ketchup und Mayonnaise zum Dippen – perfekt für kleine Genießer!

5,50

Portion Ketchup oder Mayonnaise je 0,50

Ihr Business & Balance Wohlfühl

Desserts

SCHOKOMOUSSE

Luftig & Locker

Eine köstlich cremige Mousse aus edelster Schokolade, das sich mit seiner luftig-leichten Konsistenz zart auf der Zunge entfaltet. Reichhaltig im Geschmack, aber dennoch verführerisch leicht, bietet es das perfekte Schokoladenerlebnis für echte Genießer.

8,50

CREME BRULLE

Knusprig & Cremig

Ein klassisches französisches Dessert: Eine samtige Vanillecreme, perfekt gebacken und mit einer knusprigen, karamellisierten Zuckerschicht überzogen. Beim ersten Löffel bricht die süße Kruste und enthüllt die cremige, zarte Textur – ein unwiderstehlicher Genuss!

8,50

SCHOKOTÖRTCHEN

mit flüssigem Herzen

Ein warmes, zartes Schokotörtchen, das beim Anschnitt seinen geschmolzenen, schokoladigen Kern preisgibt. Ein süßer Genuss für Schokoladenliebhaber, serviert mit einer Kugel Vanilleeis & frischen Beeren – der perfekte Abschluss für jedes Menü!

12,50

NOISETTE SCHOKOTÖRTCHEN

mit flüssigem Herzen



Ein warmes, veganes Schokotörtchen, das beim Anschnitt seinen geschmolzenen, pflanzlichen Schokoladenkern entfaltet. Abgerundet mit knusprigen Nusstückchen als Garnitur und serviert mit Fruchtsorbet & frischen Beeren – ein himmlischer, pflanzlicher Genuss für Schokoladenliebhaber!

13,50

Ihr Business & Balance Wohlfühl

Desserts

KÄSESCHIEFER

Vielfältig & Aromatisch

Eine handverlesene Auswahl feinsten Käsesorten, perfekt gereift und auf einem eleganten Schieferbrett angerichtet. Begleitet von frischem Brot, Feigensenf sowie Nüssen und fruchtigen Beilagen – ein Genuss für Käseliebhaber, der Vielfalt und Qualität vereint.

14,50

EISTRAUM

Cremitig & Kalt

Köstliches Eis in den Geschmacksrichtungen Erdbeere, Schokolade oder Vanille, serviert in einer großzügigen Portion – der perfekte süße Abschluss für jedes Mahl. Gemischtes Eis mit 3 Kugeln.

ohne Sahne für 4,80

mit Sahne für 5,80

Gerne können Sie sich Ihr Wunsch Eis auch selbst zusammenstellen.

Für 1,60 pro Kugel Eis

WOHNGUT & INSTAGRAM

Teile & Profitiere

„Lust auf ein kleines Dankeschön? Teilen Sie Ihr Food-Highlight auf Instagram oder Facebook mit dem Hashtag

#wohngutkoblenz und erhalten Sie bei Ihrem nächsten Besuch ein **gratis Getränk**.

Wir freuen uns auf Ihre Schnappschüssel!“

Legende:

Alle Preise in Euro inklusive Gesetzlicher MwSt. von 19%

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen steht Ihnen unser Service- & Küchenteam gerne zur Verfügung.



Vegetarisches Gericht



Veganes Gericht

Stand: August 2025

Ihr Business & Balance Wohngut

Tagungen & Events

WILLKOMMEN IM WOHNUT KOBLENZ – HOTEL & BOARDINGHOUSE

Tagungen & Events: Arbeiten oder Party – warum oder?

Warum sich entscheiden, wenn Sie bei uns im **WohnGut Hotel Koblenz** beides haben können? Unsere modernen und vielseitig gestalteten **Tagungsräume** bieten den perfekten Rahmen für Ihre geschäftlichen oder privaten Veranstaltungen. Ganz gleich, ob Sie eine **Tagung**, ein **Seminar**, ein **Teamevent** oder eine **private Feierlichkeit** wie eine **Geburtstagsfeier** oder eine **Jubiläumsfeier** planen – bei uns finden Sie die passenden Räumlichkeiten, die Ihre Veranstaltung unvergesslich machen.

Unsere Tagungsräume sind mit allem ausgestattet, was Sie für eine erfolgreiche Besprechung oder Konferenz benötigen – von **professioneller Technik** bis hin zu **komfortablen Sitzgelegenheiten**. Ideal für produktive **Arbeitstreffen** oder inspirierende **Workshops**.

Aber auch der Spaß kommt bei uns nicht zu kurz! Warum sich also entscheiden, wenn Sie im selben Raum sowohl arbeiten als auch feiern können? Nach einer erfolgreichen Tagung können Sie die Atmosphäre direkt in eine entspannte **Feier** verwandeln. Ob mit Kollegen bei einem **Business-Event** oder mit Freunden bei einer ausgelassenen Party – wir bieten Ihnen den perfekten Rahmen, um Arbeit und Vergnügen zu kombinieren.

Feiern Sie bei uns! Unsere großzügigen **Eventflächen** sind flexibel anpassbar und bieten genug Platz für Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen. Ob eine stilvolle **Cocktailparty**, eine **Themenfeier** oder ein festliches **Dinner** – das **WohnGut Koblenz** ist der ideale Ort, um Ihre Events in vollen Zügen zu genießen.

Unser Hotel & Boardinghouse bietet Ihnen nicht nur die perfekten Räumlichkeiten für Tagungen und Feierlichkeiten, sondern auch komfortable **Zimmer** und **Apartments** in Güls, die Ihnen nach einem erfolgreichen Tag Ruhe und Entspannung bieten. Bei uns sind Sie sowohl für Arbeit als auch für Spaß bestens aufgehoben.

Kommen Sie vorbei und erleben Sie, wie Sie bei uns **Arbeiten und Feiern** miteinander verbinden können.
WohnGut Koblenz – Tagungen, Events und unvergessliche Momente unter einem Dach.

Kontakt & Anfrage

Für Anfragen oder persönliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren!

Adresse:

WohnGut Koblenz – Hotel & Boardinghouse GmbH
Wolfskaulstraße 94 - 56072 Koblenz

Ansprechpartner:

Familie Theis
Geschäftsführung

Telefon: +49 (0)261 947 230

E-Mail: timon.theis@wohngut-koblenz.de

Web: www.wohngut-koblenz.de

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und darauf, Ihr Event zu einem Erfolg zu machen!

Ihr Business & Balance WohnGut