

## Restaurant-Kritik vom 09.02.2014:



Restaurant-Kritiken, vor allem von sog. „Einsteigern“ mit einer einzigen Kritik („1“) und 5-Sterne-Bewertung, gibt es viele, um Restaurants aus deren Umfeld zu „liften“. Wenig zu deuteln gibt es an der Qualität und Erfahrung eines „Platin“-Kritikers, der privat - *nicht-kommerziell motiviert* - über 400 (!) Restaurants in den letzten 8 Jahren bewertet hat. Der Gast aus Rüsselsheim war mit seiner Familie am 09.02.2014 nach dem Besuch des Selterswasser-Museums in Niederselters zu Gast bei uns im Wissegiggl in Weyer:

Home Termine Community Foren Magazin Hilfe Kritikertreffen Reservierungsbuch

Community » horst23 (413)

Informationen Favoriten (5) Kritiken (413) Fotos (428) Freunde (47) Ich war hier (0) News Listen (23)

**horst23 (413)**



Aus **Rüsselsheim, Hessen**  
Community Rang 8 (16818 Punkte)

- ✓ verifiziert
- ✉ kontaktieren
- ➕ als Freund hinzufügen

**Über mich**

Ein Gourmet-Tempel muß es für mich nicht sein, ebensowenig ein Lokal, bei dem es nur aufs Sattwerden ankommt. Das Ausgewogene dazwischen ist für mich interessant: natürlich gutes, leckeres, frisches Essen, ...

**Platin Kritiker** ★★★★★

registriert seit 02.12.2006 | 2

Kritik von horst23 (413) am 11.02.2014



### Beurteilung

Gesamtbewertung (4.00 von 5)



Bedienung

Besucht am: 09.02.2014



Essen

Zeit: Mittagessen



Ambiente

Anzahl der Personen: 4 Personen



Sauberkeit

Umsatz in euro: € 64



Preis-Leistungs-Verhältnis



#### Die Bedienung - Zusatzfragen

##### Begrüßung

Sehr freundlich

##### Tischzuweisung

reserviert

##### Empfehlung

Tagesempfehlung

##### Getränk: Wie war die Wartezeit?

angenehme Wartezeit

##### Essen: Wie war die Wartezeit?

angenehme Wartezeit

##### Wurde ein Dessert angeboten?

Ja, angeboten

#### Empfehlung

Tagesempfehlung

##### Getränk: Wie war die Wartezeit?

angenehme Wartezeit

##### Essen: Wie war die Wartezeit?

angenehme Wartezeit

##### Wurde ein Dessert angeboten?

Ja, angeboten

#### Das Essen - Zusatzfragen

##### Wie war die Speisekarte?

Speisekarte optimal

##### Frisch/selbstgemacht?

Ja

#### Die Sauberkeit - Zusatzfragen

##### Wirkte das Restaurant gepflegt?

gut gepflegt

Kritik von horst23 (413) am 11.02.2014

## Rezension



### Allgemein

Im ländlichen Taunus gelegenes, sympathisches und gut besuchtes deutsches Restaurant im rustikalen Blockhütten-Stil.

\* \* \*

Allgemeines, erste Eindrücke, Lokal

Anlässlich eines kleinen Sonntags-Wander-Ausflugs in die Gegend um den für sein Mineralwasser berühmten Ort Selters sind wir auf der Suche nach einem angenehmen Lokal im nahen Villmar-Weyer fündig geworden. Gute Kritiken machten mich auf den Wissegiggl aufmerksam. Beeindruckend ist die auf mich zwar optisch nicht sonderlich ansprechende, aber dafür sehr informative Homepage, die in einer offenen Art das komplette Angebot des Lokals präsentiert. Von der Speisekarte, Öffnungszeiten, Reservierungsmöglichkeiten, Sonderveranstaltungen (auch Weinproben), Bildern von Gaststätte, Essen und Team, sogar die Wandermöglichkeiten, und, und, und. Mit Engagement gemacht.

Die telefonische Reservierung für vier Personen lief problemlos, als frühe Gäste bekamen wir auch noch einen Parkplatz am Lokal. Bei diesem Erstbesuch war ich zunächst etwas enttäuscht über die Lage am Rande eines Wohngebiets, wo doch die Bilder aus entsprechender Perspektive aufgenommen mehr Idylle suggerieren.

Kritik von [horst23 \(413\)](#) am 11.02.2014

Rezension



Aber das Lokal weiß - zumindest jetzt im Winter - von innen zu überzeugen. Der Blockhütten-Stil verleiht gemütlich-rustikale Atmosphäre, freundlich unterstützt durch die hellen Hölzer und den Lichteinfall von außen. Das große Lokal wirkt durch Unterteilung in mehrere Räume auf verschiedenen Ebenen aufgelockert. Teils helle Lammfelle auf den Bänken, Tischläufer auf den sonst blanken Tischen, eine Kerze, die bei Eintreffen der Gäste auch angezündet wird, nicht viel Schnickschnack. Daß man für Veranstaltungen gerüstet ist (Fernseher, bunte Lichter) stört im regulären Betrieb nicht.

Der Service

Freundlich wurden wir an unseren Tisch geführt, wo uns auch die nächsten Garderobehaken gezeigt wurden (direkt an der Seite anderer Tische, wenn ich dort gesessen hätte, hätten mich die Jacken gestört). Als (gerade noch) jüngere Familie wurden wir indirekt geduzt „Was darf ich Euch denn zu Trinken bringen“, was ich in diesem Rahmen auch passend empfand, andere Gäste wurden gesiezt. Die nette Bedienung nahm unsere Wünsche auf, wobei Umbestellungen beim Essen wirklich freundlich entgegengenommen wurden. Genau so fühlt man sich als Gast willkommen. Auch als sie mitbekam, daß wir beide von dem bestellten Wein probierten, sagte sie aufmerksam, daß sie ihn gerne von vorn herein auf zwei kleine Gläser aufgeteilt hätte, wenn sie das gewußt hätte. Insgesamt überdurchschnittlich!

Kritik von [horst23 \(413\)](#) am 11.02.2014

Rezension



Die Steigerung wäre für mich gewesen die Karten zu verteilen, statt sie auf den Tisch zu legen, schon gleich während des Essens (und nochmal beim Abräumen, wie später dann auch geschehen) nachfragen, ob alles Ordnung ist, und die Rechnung nicht nur hinlegen, sondern beim Bezahlen die Positionen und den Gesamtbetrag nennen.

Die Karte

Schon der erste Eindruck, nämlich die ordentlich-saubere Speisekarte selbst, ist positiv. Und das umfassende, gemischte Angebot (inkl eines zusätzlichen Tagesgerichts) auch. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei, auch Vegetarisches, und ich hätte mehrere Sachen gefunden, die ich gerne gegessen hätte. Die Wirtshausfladen (knusprig gebackener Hefeteig mit Rahm und verschiedenen Belägen) am Nachbartisch erinnerten an Flammkuchen und sahen ansprechend aus, es gibt Pfannengerichte, Pasta, Gerichte von Rind oder Schwein, Hirschgulasch von lokalem Wild und auch zwei Fischgerichte. Auch Kleinigkeiten für Kinder und Desserts. Die beiden Torten, die ich beim Hereinkommen gesehen habe (Schoko-Käsekuchen und Rote-Grütze-Torte) sahen richtig lecker aus und auch die Weinkarte ist durchdacht in der Bandbreite.

Viele Gerichte um die zehn, zwölf Euro, Fisch und Steaks etwas mehr. Teuerstes Gericht ist ein 400g Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat zu 21,50. Zivile Getränkepreise. Schade, daß gerade sonntags die Karte um einzelne wenige Gerichte eingeschränkt ist, diese sind dafür zumindest klar ausgewiesen.

Kritik von [horst23 \(413\)](#) am 11.02.2014

Rezension



Den Hahn auf der Wiese, den Wiesenhahn oder eben hessisch Wissegiggel findet man nur im Marktsalat mit Hähnchenbrust, ließe sich doch vom Namen her vermuten, es würden viele Hähnchengerichte angeboten. Aber an Stelle des Hühnerstalls auf der Wiese wurde das Lokal erbaut, das wohl so zu seinem Namen kam.

Unser Essen

Ein 200g Rumpsteak, wahlweise mit Ofenkartoffel und Kräuterschmand zu 15,50 und extra Zwiebeln (2,-) für meine Frau. Sie war hochzufrieden. Natürlich habe ich auch von dem (genau richtig) medium gebratenen Fleisch probiert, das wohlschmeckend und zart war. Weil ich das nicht voraussehen konnte (habe woanders schon ungute Erfahrungen mit Rumpsteak gemacht), habe ich nach meiner Karotten-Ingwer-Suppe (angenehm cremig, zart im Geschmack, ich habe den Ingwer nur erahnt, leckere Croutons obenauf) Schweinemedallions an Paprika-Rahmsauce bestellt, dazu Pommes (statt der Spätzle). Klar, ein einfaches Standard-Gericht. Aber auch so etwas muß verlässlich-gut gemacht werden. Die drei Medallions waren ebenfalls von guter Qualität, und die cremige Sauce mit zartem Paprikageschmack ein Genuß, daß nichts übrig blieb. Auch die Beilagensalate (gemischte grüne Salate mit guten Essig-Öl Dressing und feingewürfelten Zwiebel-Paprika-Tomaten-Gurkenstückchen) waren frisch-fruchtig. Die Kinder hatten nur Kleinigkeiten, ein Pastagericht bzw eine Markklößchensuppe und danach eine frische Brezel. Selbst letztere kam mit einer Sauciere Kräuterquark auf einem ansprechenden Teller zu drei Euro. Gut: Das Essen wurde durch zwei Serverinnen zeitgleich für uns vier aufgetragen.

Kritik von horst23 (413) am 11.02.2014

Rezension



Auf der Weinkarte machte mich die Beschreibung eines österreichischen Säumlings neugierig, der wohl temperiert ankam und auch lieblich-fruchtig überzeugt hat. Immerhin habe ich dadurch jetzt gelernt, daß ich eine österreichische Scheurebe verkostet habe und mich daher nicht mehr wundere, daß sie mir geschmacklich entgegenkam (obwohl ich sonst gerne trockene Weine mag).

\* \* \*

Mir kommt es beim Restaurantbesuch auf eine gute Kombination, eine Harmonie von Service, Ambiente und Essen an, so wie es im Wissegggl praktiziert wird. Eine Empfehlung.

Fotos



Kritik von [horst23 \(413\)](#) am 11.02.2014

Rezension



## Kommentare (4)

Besitzer schrieb:

11.02.2014

Hallo "Horst23",

vielen Dank dafür, dass wir von einem "Platin-Kritiker" wie Ihnen mit vielen Quervergleichen/ Erfahrungen fair und gut bewertet wurden. Ich bedanke mich für Ihre sehr ausführlich Analyse und die Mühe, die Sie sich damit gemacht haben. Vielleicht noch einige Anmerkungen: wir haben im Sommer direkt am Bach einen sehr gemütlichen Biergarten mit etwa 100 Plätzen, nach Süd-West ausgerichtet mit freiem Blick auf Wald, Wiesen und den Laubusbach und Spielmöglichkeiten für Kinder, also sehr naturnah. Der Name "Wissegiggel" hängt nur indirekt mit dem eh. Hühnerstall zusammen. Die Weyrer Bürger wurden von einem Nachbarort historisch Wissegiggel genannt. Insofern bot sich dieser prägende Name an, zumal er für unsere Gäste mit der Zeit ein Alleinstellungsmerkmal für unseren gastronomischen Charakter wurde. Wir präsentieren uns sehr vielfältig, ein Sonntagmittag hat zum Teil eine komplett andere Gästestruktur als ein Sonntagabend oder Samstagabend, wo (wie von Ihnen vermutet) stärker Musik und Lichttechnik, z.B. für Feiern, nachgefragt werden.

Carlos Merz

Inhaber

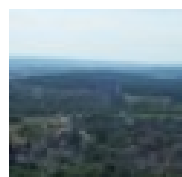


Kritik von horst23 (413) am 11.02.2014

Rezension



## Kommentare (4)



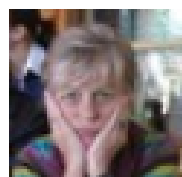
Top Kritiker



2Kochloeffelschwinger (56) schrieb:

gestern, 10:22 Uhr

Sehr schön beschrieben und macht neugierig, auch der Kommentar vom Inhaber so hat man es selten!!



Einsteiger



Anne\_B (12) schrieb:

gestern, 12:31 Uhr

Schließe mich dem Kochlöffelschwinger an. Ich war schon dort und fand es urig, und das Essen gut. Für die Kleinen, wenn sie Langeweile kriegen, wird viel getan im Hof. Und wenn ich meinen Bruder Hans aus Weyer höre, ist das Gelände noch erweitert worden. Insgesamt eine runde Sache!!



Profi Kritiker



Dago (118) schrieb:

gestern, 17:58 Uhr

Ja. Solche Besitzer sind eine Ausnahme. Allerdings fällt die Reaktion auch leichter, wenn die Kritik im Kern positiv ist.