

NNP-Sommerserie 2018: die schönsten Biergärten der Region

„Wissegigg!“ Erlebnis-Gastronomie zu günstigen Preisen in schönem Ambiente

26.07.2018 Von BERND LORMANN

Das rustikale Restaurant im alpenländischen Stil mit Biergarten „Wissegigg!“ in Weyer empfiehlt sich mit einem einzigartigen Ambiente und seiner Familienfreundlichkeit. Wir stellen das Lokal im Rahmen unserer Biergartenserie vor.



Carlos Merz Wissegigg! Weyer

Im Oktober 2010 hat der aus Weyer stammende Unternehmer Carlos Merz das Lokal „Wissegigg!“ eröffnet. Im Laufe der Jahre hat er auf dem rund 5000 Quadratmeter großen Grundstück am Laubusbach eine Art von Erlebnis-Gastronomie aufgebaut. Zu den rund 170 Sitzplätzen im Innern des Restaurants bietet Carlos Merz noch rund 150 Plätze im Biergarten zwischen Wiesen, Bäumen und Bachlauf an.



Nicht nur Kinder finden Abwechslung auf einem Bolzplatz oder Volleyball-/Federball-Feld. Dazu gesellen sich Kletterbaum, Darts und Nagelbaum. In absehbarer Zeit soll die Eröffnung eines Minigolfplatzes folgen. Zum Genuss im Biergarten greifen die Gäste zur gängigen Marke Bitburger und einem Düsseldorfer Altbier vom Fass sowie Weihenstephan als Weizenbier und das bernsteinfarbene Weltenburger aus der ältesten Klosterbrauerei Bayerns.

Pils und Weltenburger stehen mit 3,50 Euro für den halben Liter auf der Karte, das Weizenbier mit 3,30 Euro.

Nassauische

Neue Presse
Frankfurter Neue Presse

Wer es kleiner mag, zahlt für ein Altbier 0,2-Liter und für ein Pils 0,2 Liter 1,60 Euro. Preiswert wird es beim Hochstädter Apfelwein. Der Ein-Liter-Bembel mit einer Ein-Liter-Flasche Mineralwasser kostet acht Euro. Noch günstiger wird das „Stöffche“ beim Zwei-Liter-Bebel inklusive Mineralwasser für 14,50 Euro. Wer sich nur mit Mineralwasser begnügen will, ist mit 1,80 Euro für 0,25-Liter dabei. Cola oder Fanta für 1,70 Euro das 0,2-Liter-Glas.



Geschätzt werden im „Wissegiggl“ auch die Rheingauer sowie Südtiroler Weine. Von 3,80 bis 4,50 Euro für das 0,2-Glas liegt der „Wissegiggl“ im unteren Preisniveau. Beim Rotwein reicht der Preis für das 0,2-Glas (Lagreiner aus Südtirol) bis zu 4,80 Euro.

Die Speisekarte bietet eine enorme Abwechslung. Besonders beliebt sind im Wissegiggl die argentinischen Rumpsteaks, im sogenannten Wet-Aged-Verfahren vorbereitet. Kenner bescheinigen originalen Fleischgeschmack, und die Faser ist butterweich zu schneiden. Wer auf den Preis schaut, der hat auch Freude beim Essen für 17,50 Euro beim 200-Gramm-Steak mit Bratkartoffeln und Salat, 21 Euro bei 300 Gramm und 24,40 Euro bei 400 Gramm.

Für den kleinen Hunger bietet der Biergarten einen Bratkartoffelsalat mit kleinem Rumpsteak für zwölf Euro an.

Wildgulasch oder Hirschbraten mit Beilagen gibt es ab 13,50 und 14,50 Euro. Ein paniertes Schnitzel mit Pommes und Salat steht bereits für zehn Euro auf der Karte.

Eine vegetarische Spätzle-Gemüsepfanne kostet zehn Euro, Tomaten-Bandnudeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen auch nur zehn Euro. Bei dem reichhaltigen Angebot und der großen Platzauswahl ist nicht die Eile eines Schnellimbisses gefragt. Für Qualität werden Gäste auch gerne mal ein paar Minuten Wartezeit in Kauf nehmen.

Damit sich die Gäste, darunter viele junge Leute, im Wissegiggl wohlfühlen, dafür hat Inhaber Carlos Merz rund 20 Beschäftigte, davon zehn in Teilzeit, unter Vertrag. Bekannt ist das Lokal für seine Events sowie für in Sky oder Eurosport zu verfolgenden Sportsendungen.



Zwischen den Jahren veranstaltet der Wissegiggl die beliebten Après-Ski-Wandertage. Auch ist zu gewissen Anlässen eine Live-Band zu Gast.

Wer vorher weiß, dass er sein Auto nicht mehr benutzen möchte, kann bei Vorbestellungen einen Heimfahr-Service vereinbaren.

Neu hinzu kommt in Kürze noch ein Catering-Programm. Unter anderem will Carlos Merz in diesem Jahr für das Essen bei den Veranstaltungen zum Limburger Oktoberfest sorgen.