

# Herzlich willkommen...

... auf Eurer Reise in die Welt des Genusses!

Wir lieben die leckere Vielfalt, die die Welt zu bieten hat – und deshalb kosten wir sie aus. Hier in unserem Wajos Restaurant erlebt Ihr das Zusammenspiel von ferner Küche, unserer eigenen Wajos-Feinkostwelt und den Weinen unseres Familienweinguts Walter J. Oster.

Wir haben für Euch eine kulinarische und einzigartige Speisekarte zusammengestellt, die im Besonderen von der südafrikanischen, orientalischen und mediterranen Kochkunst geprägt ist. Aber dabei haben wir es nicht belassen, denn für jede unserer Speisen haben wir viel probiert, verkostet und vor allem mit den Aromen gespielt – um Euch all unsere Gerichte hier und heute mit dem gewissen Wajos-Extra servieren zu können – **kreativ, leckerer und einfach gut.**

Guten Appetit!



## APERITIFS

*Aperitifs*

### ESPRESSO MARTINI (4,0,10) 8,80

- Espresso, Kaffee Tequila Likör,  
Botanical Tonic Sirup

### ELIXIER D'AMOUR SPRITZ (4,0,10) 7,70

- O-Secco trocken mit Elixier d'Amour Liqueur  
und Classic Botanical Tonic Water

### OSTEROL SPRITZ (4,0,10) 7,70

- O-Secco trocken, Botanical Gin, Orange  
Bitter & Kräuter Spritz Sirup

### NEGRONI (4,0,10) 7,70

- Wermio, Botanical Gin, Orange Bitter &  
Kräuter Spritz Sirup

### GIN ROUGE TONIC (4,10) 7,70

- Gin Rouge, Pfirsich, Holunderblüte & Zitrone  
Tonic Sirup, Zitrone, Classic Botanical Tonic  
Water

### PORTOS SPRITZ (0,10) 7,70

- O-Secco trocken, Portos, Classic Botanical  
Tonic Water

### VIRGIN LEMON THYME ICE TEA (4,10) 7,20

- Kamille, Ingwer & Zitronengras Tonic Sirup,  
Limettensaft, Botanical Tonic Sirup



## VORSPEISEN

### Kreativ

**Garnelen in Cape Malay Blend auf Guacamole-Türmchen** (B,G,H) 17,60  
Mit gerösteten Mandelhobeln, frittiertem Rucola, Salsa und *Wajos Thai-Curry Öl*

#### Wajos Salatvariation

– vegetarisch mit Feta (A,G,M,O,3) 13,10

– vegan mit Falafel (F,G,H,I,M,N) 13,10

Mit Walnüssen, Zwiebeln, Feta oder Falafel, Tomaten, Petersilie, Frühlingszwiebeln und Granatapfelkernen an einem Dressing aus *Wajos Granatapfel Crema* und *Wajos Walnuss Feinschmecker-Öl*

**Gebratener Fenchelsalat mit Apfel-Ingwer-Dressing** (vegan) 14,40  
Mit Äpfeln, Knoblauch und Koriander an einem Dressing mit *Wajos Apfel-Ingwer Dip*

**Carpaccio an einer Kräutermayonnaise** (F,I) 16,50  
aus *Wajos Zitrone auf Olivenöl* und *Wajos Kräuter Balsamico*, dazu Rucola und Parmesan

**Carpaccio von Roter Bete** (vegetarisch) (G,H,N,O,3) 11,80  
Mit *Wajos Dukkah Dip*, Feta, Rucola und Mandelsplittern an einem Dressing aus *Wajos Rote Bete, Ingwer & Apfel Crema*



## HAUPTSPEISEN

### Leckerer

Zu allen Hauptspeisen servieren wir eine Beilage nach Wahl.

#### **Rindersteak an frischer Wajos Café de Paris Sauce** (G,L) 37,60

Mit Kapern und frischem Estragon

*Unsere Beilagenempfehlung: Kartoffel-Gemüse-Allerlei vom Blech – mariniert in frischem Rosmarin, Knoblauch und Wajos Orient Dip, dazu geröstete Tomaten*

#### **Schweinefilet-Medaillons an Pflaume-BBQ-Jus** (D) 26,70

Mit Wajos Pflaume-Barbecue Dip

*Unsere Beilagenempfehlung: Rosmarinkartoffeln – mariniert in frischem Rosmarin, Knoblauch und Wajos Orient Dip*

#### **Wiener Kalbsschnitzel** (A,C,G) 29,70

In Pankomehl und Wajos Gewürzsalz Provence gebacken, mit Zitrone sowie Sauce nach Wahl serviert

*Unsere Beilagenempfehlung: Rosmarinkartoffeln mit gebratenen Champignons – mariniert in frischem Rosmarin, Knoblauch und Wajos Orient Dip*

#### **Blumenkohlschnitzel** (vegetarisch) (A,C,G,L) 19,60

Mit frischer Wajos Café de Paris Sauce

*Unsere Beilagenempfehlung: Kartoffel-Gemüse-Allerlei vom Blech – mariniert in frischem Rosmarin, Knoblauch, Wajos Orient Dip*

#### **Glasnudelsalat an Bärlauch-Gemüse-Sauce**

**mit Hähnchenbrust** (A,D,M) 21,70

Mit Tomaten, Paprika, Zucchini, Knoblauch, Wajos Zitrone auf Olivenöl und Wajos Bärlauch Aufstrich



**Teriyaki-Lachs** (A,D,E,F,M,N,O,3) 27,80

Auf der Haut gebraten

*Unsere Beilagenempfehlung: In Wajos Umami Blend gebratene Ramen-Nudeln, serviert an Wajos Umami Sauce mit gehackten Erdnüssen und Frühlingszwiebeln*

**Pasta mit Garnelen und Safran-Tomaten-Sauce** (B,C,N) 21,00

Spaghetti mit gebratenen Garnelen, passierten Tomaten, Wajos Safran Sauce und gerösteten Mandelhobeln



## Saucen

**Frische Wajos**

**Café de Paris Sauce** (G,L)  
Mit Wajos Café de Paris Dip,  
Butter, Schalotten, Kapern,  
Estragon, Zitrone und Sahne

**Frische Wajos**

**Zitronen-Thymian-Sauce** (G,H)  
Mit frischen Zitronen, Thymian,  
Wajos Zitrone auf Olivenöl,  
Wajos Zitronen Pesto,  
Wajos Gewürzsalz Provence,  
Butter, Schalotten und Sahne

**Frische Wajos**

**Orangen-Rosmarin-Hollandaise** (C,G,O)  
Hausgemachte Hollandaise  
verfeinert mit Orangenschale,  
Rosmarin und  
Wajos Orange-Rosmarin Öl

## Beilagen

**Pommes Chips**
**Rosmarinkartoffeln**

Mariniert in frischem Rosmarin, Knoblauch  
und Wajos Orient Dip

**Ofengemüse**

Mariniert in frischem Rosmarin, Knoblauch  
und Wajos Orient Dip

**Kartoffel-Gemüse-Allerlei vom Blech**

Mariniert in frischem Rosmarin, Knoblauch,  
Wajos Orient Dip

**Umami Ramen-Nudeln** (A,F,M,N,O,3)

In Wajos Umami Blend gebratene Ramen-Nudeln,  
serviert an Wajos Umami Sauce mit gehackten  
Erdnüssen und Frühlingszwiebeln

**Zucchini-Butternut-Röstis** (A,C,D)

Mit Ei, Speck und Salat,  
Wajos Joghurt Sauce

## **KINDERKARTE** Kinderkarte

- Spaghetti mit Tomatensauce oder mit Butter und Parmesan (A,G) 7,30  
Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes Chips (A,C,G) 13,90  
5 Chicken Fingers mit Pommes Chips (A,C,F,G,L,M) 8,80  
5 Fischstäbchen mit Pommes Chips (A,D) 7,30  
Pommes Chips 3,90  
1 Bällchen Eis Vanille, Erdbeere oder Schoko (C,G) 1,70

## **NACHSPEISEN** Einfach gut

- Affogato al Caffè – Vanilleeis mit Espresso Shot (C,G) 6,80  
Pistazien-Tartufo-Eis (A,C,F,G,H) 10,10  
Schokoladen-Soufflé mit Waldbeeren-Aufstrich und Sorbet (A,C,F,G) 10,10  
Crème Brûlée mit Zitrone-Lavendel Crema und Honig-Crumble (C,G,O,3) 9,00  
Waldfruchtsorbet-Törtchen mit Vanilleeis (C,G) 10,70  
Weinempfehlung: Riesling Noble<sup>3</sup> – edelsüß (0,1) 5,10



**WEIN**  
*Wein*



WALTER J. OSTER

*Weißweine*

0,2l 0,75l

0,2l 0,75l

**PLÄSIER** 5,50 17,50

- **TROCKEN** Sommerlich-fruchtiges Weißwein-Cuvée aus Rivaner, Weißburgunder und Muskateller.

**RIVANER** 5,50 17,50

- **FEINHERB** Besonders elegant und säurearm. Die leichte Restsüße und die feinen Fruchtnoten verleihen diesem Wein einen leichten, süffigen Charakter und sorgen für den optimalen Trinkgenuss.

**RIVANER** 5,50 17,50

- **FRUCHTSÜSS** Ein sehr eleganter und spritziger Wein, der besonders durch seine Leichtigkeit und Fruchtigkeit begeistert.

**GRAUBURGUNDER** 6,50 19,50

- **TROCKEN** Trocken ausgebaut, begeistert er mit sanften Fruchtnoten von Apfel und Birne, mit einem eleganten Körper, der von einem sanften, fast cremigen Abgang unterstrichen wird.

**WEISSBURGUNDER** 19,50

- **TROCKEN** Elegant und aromatisch präsentiert er sich mit Fruchtnoten von Äpfeln und Birnen, gepaart mit mineralischen Nuancen, die ihm seinen ausgeprägten Charakter verleihen. Cremig weich am Gaumen, mit wenig Säure und langem Abgang.

**MEIN STIL** 21,50

- **TROCKEN** Dieses Cuvée aus Riesling, Gewürztraminer und Weißburgunder spiegelt den Jahrgang 2021 wieder: cremig, leicht und filigran mit animierender Frische.

**RIESLING DEVON** 6,50 19,50

- **TROCKEN** Ein trockenes Cuvée aus den besten Schieferlagen unserer Moselregion. Lebendig und kraftvoll repräsentiert er die einzigartige Mineralität, gepaart mit würzigen Nuancen und feinen Fruchtnoten.

**RIESLING URGESTEIN** 6,50 19,50

- **FEINHERB** Ein feinherbes Cuvée aus den besten Schieferlagen unserer Moselregion. Raffiniert und mineralisch repräsentiert er eine charakteristische Fruchtigkeit, die an Pfirsich und exotische Früchte erinnert.

**RIESLING GRAUSCHIEFER** 6,50 19,50

- **SÜSS** Süß ausgebaut, überzeugt dieser Wein mit feinen Noten von Pfirsichen und exotischen Früchten. Die elegante Restsüße wird unterstrichen durch mineralische Nuancen und eine angenehme Säure, die für einen lang anhaltenden Abgang am Gaumen sorgen.

Hinweis: Alle unsere Weine, Sekte, Seccos und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.

*Wein*  
**WEIN**



WALTER J. OSTER

*Weißweine*

0,2l 0,75l

0,2l 0,75l

**RIESLING EDIGER  
ELZHOFBERG** 26,50

- **TROCKEN** Bis zu 90 Jahre alte, wurzel-  
echte Reben verleihen diesem gereiften  
Riesling seinen einzigartigen Charakter:  
Leichte Feuersteinnoten gepaart mit fili-  
granen Pfirsicharomen verleihen ihm eine  
harmonische Struktur mit geringer Rest-  
süße und niedriger Säure.

**RIESLING  
NEEFER FRAUENBERG** 26,50

- **TROCKEN** Eine lange Reifung verleiht  
diesem Riesling einen sehr weichen  
Charakter mit einer feinen und würzigen  
Mineralität und schenkt intensiven Frucht-  
aromen von Pfirsich bis hin zu Maracuja  
Raum zur Entfaltung.

**RIESLING  
BREMNER CALMONT** 29,50

- **FEINHERB** Die Schieferböden des  
Bremner Calmont verleihen diesem Wein  
einen unverwechselbaren Charakter: aus-  
drucksstark, intensiv fruchtig, würzig und  
mineralisch mit einem weichen, langan-  
haltenden Abgang.

**RIESLING  
EDIGER ELZHOFBERG** 26,50

- **FEINHERB** Fruchtige Noten von Birne,  
Apfel und Pfirsich und eine würzige Mine-  
ralität enden in einem spritzigen Abgang  
mit langem Nachhall feinherber Restsüße.

**RIESLING NOBLE<sup>3</sup>** 7,50 26,50

- **EDELSÜSS** In fast schon cremig-weicher  
Finesse spielt dieses Terroir-Cuvée exoti-  
sche Fruchtnoten aus, bindet Mineralität  
und Säure elegant ein und glänzt mit  
einem harmonisch-lebendigen Charakter.





# WEIN

Wein



WALTER J. OSTER

## Roséweine

0,2l 0,75l

**ROSÉ** 5,50 17,50

- **TROCKEN** Leicht und dennoch filigran mit frischem Geschmack von Erdbeeren und Himbeeren. Der trockene Ausbau macht ihn ideal für alle, die es nicht zu süß mögen.

**ROSÉ CONNECTION** 5,50 17,50

- **FEINHERB** Intensiver Geschmack nach Erdbeere und Himbeere.

## Secco + Sekt

0,2l 0,75l

**O-SECCO TROCKEN** 5,50 17,50

- **TROCKEN** Fruchtig-spritziger Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.

**O-SECCO ROSÉ** 5,50 17,50

- **FRUCHTSÜSS** Fruchtig-spritziger Perlwein mit sommerlichem Charakter und fruchtiger Restsüße.

**RIESLING SEKT** 29,50

- **BRUT** Die traditionelle Flaschengärung sorgt bei diesem Sekt für eine intensive Perlage: Ein fruchtig-spritziger Sektgenuss mit Charme und Charakter!

## Rotweine

0,2l 0,75l

**DORNFELDER** 5,50 17,50

- **TROCKEN** Samtig-trocken mit typischer tiefdunkler Farbe. Das Geschmacksbild wird von Johannisbeeren und Cassis geprägt.

**DORNFELDER** 17,50

- **FEINHERB** Samtig, weich mit typischer tiefdunkler Farbe. Leichte Restsüße hebt fruchtige Aromen von dunklen Beeren in den Vordergrund, die in einem sanften Abgang gipfeln. Insbesondere zum Einstieg in den Rotweinbereich ideal geeignet!

**SPÄTBURGUNDER** 6,50 19,50

- **TROCKEN** Ein eleganter Rotwein, mit feinen Fruchtnuancen und leichten Akzenten von Eichenholznoten. Ausdrucksstark beeindruckt er durch eine elegante Tanninstruktur, die seine Aromen unterstreicht und ihm einen weichen Abgang verleiht.

**DORNFELDER BARRIQUE** 19,50

Fruchtige Nuancen von Sauerkirsche und Schwarzer Johannisbeere verleihen diesem Wein ein aromatisches Bouquet, das von Vanillenoten der Barrique-Lagerung unterstrichen wird.

WEIN  
Wein



WALTER J. OSTER

Rotweine

0,2l 0,75l

0,75l

**CUVÉE J** 25,50

- **TROCKEN** Eine feine Selektion aus den Rebsorten Spätburgunder, Dornfelder, Domina und Regent, 18 Monate in Barrique gereift – vollmundig, mit feinen Vanille- und Schokonoten, verspielt und leicht im Geschmack.

**CUVÉE MOMENTUM** 25,50

- **TROCKEN** Ein Rotweincuvée mit 12-monatiger Barrique-Lagerung mit fruchtiger Leichtigkeit und intensiver Holzaromatik. Jung im Geschmack und dennoch kräftig im Abgang.

**CUVÉE „PRIMUS INTER PARES“ BARRIQUE** 29,50

- **TROCKEN** Barriquenoten aus bis zu 60-monatiger Lagerung in französischer, amerikanischer und ungarischer Eiche prägen dieses Rotweincuvée. Ausdrucksstark und kräftig.

**CABERNET DORSA EDIGER FEUERBERG** 32,50

- **TROCKEN** Der kräftige Schieferboden des Ediger Feuerbergs prägt diesen mächtigen Rotwein mit einer feinen Mineralik und einem intensiven Fruchtspiel von dunklen Waldfrüchten. Die lange Fasslagerung verleiht ihm Aromen von Bitterschokolade, Tabak und einen Hauch von Vanille.

**CUVÉE 1891** 39,50

- **TROCKEN** Ausdrucksstarkes und filigranes Rotwein-Cuvée mit 40-monatiger Barriquelagerung. Kräftig und sanftmütig, mit Noten von Schokolade und Vanille sowie Nuancen von getrockneten Früchten würdigt der 1891 in all seinen Facetten die Leistung unseres Urgroßvaters.



## APERITIFS

### ELIXIER D'AMOUR SPRITZ (4,10) 6,80

- O-Secco trocken mit Elixier d'Amour Liqueur und Classic Botanical Tonic Water

### ELIXIER D'AMOUR BLACK SPRITZ (4,10) 6,80

- O-Secco trocken mit Elixier d'Amour Noire, Classic Botanical Tonic Water und Portos

### ROTER WEINBERGPFIRSICH SPRITZ (6,8,10) 6,80

- O-Secco trocken mit Pêche Rouge Likör und Gin Rouge

### LEMON THYME SPRITZ (4,8,10) 6,80

- O-Secco trocken mit Lemon Thyme Gin und Pfirsich, Holunderblüte & Zitrone Tonic Sirup

### ESPRESSO MARTINI (4,0,10) 7,80

- Espresso, Kaffee Tequila Likör, Botanical Tonic Sirup

## MOJITOS

### TROPICAL MOJITO (4,10) 10,50

- Tropical Spiced Rum, Limette, Minze, Pfirsich, Holunderblüte & Zitrone Tonic Sirup

### BLUEBERRY MOJITO (4,10) 10,50

- Traviata (Grappa & Heidelbeere), Blaubeeren/Trauben, Minze, Limette, Botanical Tonic Sirup, Classic Botanical Tonic Water

### EARL GREY MOJITO (4,10) 10,50

- Earl Grey Spiced Rum, Limette, Minze, Classic Botanical Tonic Water

## LONGDRINKS

### SUMMER GIN TONIC (4,10) 9,50

- Basilikum, Rosmarin & Thymian Tonic Sirup

### ROTER WEINBERGPFIRSICH GIN TONIC (4,10) 9,50

- Pfirsich, Holunderblüte & Zitrone Tonic Sirup

### BOTANICAL GIN TONIC (8,10) 9,50

- Botanical Gin, Classic Botanical Tonic Water

### LEMON THYME ICE TEA (4,8,10) 9,50

- mit Lemon Thyme Gin, Kamille, Ingwer & Zitronengras Tonic Sirup, Limette, Classic Botanical Tonic Water

### BASIL SMASH GIN

### HIGHBALL (4,8,10) 9,50

- Basilikum, Rosmarin & Thymian Tonic Sirup

## VIRGIN DRINKS

### VIRGIN LEMON THYME ICE TEA (4,10) 5,90

- mit Limette, Ingwer, Kamille, Ingwer & Zitronengras Tonic Sirup, Classic Botanical Tonic Water

### VIRGIN MOJITO (4,10) 5,90

- Limette, Minze, Pink Grapefruit & Ingwer Tonic Sirup, Classic Botanical Tonic Water





KALTES, KAFFEE, BIER, ABSACKER

## KALTES (ALKOHOLFREI)

WASSER FLASCHE 0,7l 6,50

WASSER KLEIN 0,25l 2,80

FRITZ APFELSCHORLE 0,33l 3,80

– Bio, naturtrüb

FRITZ RHABARBER  
SCHORLE 0,33l 3,80

– Bio

TRAUBENSAFT (-SCHORLE)  
WEISS/ROT 0,3l 3,80

– Weingut Walter J. Oster

AFRI COLA 0,33l 3,80

AFRI COLA LIGHT 0,33l 3,80

KALTER KAFFEE 0,33l 3,80

– Hachenburger Cola-Orange-Mix

## BIER

PILS 0,3l (A) 3,50

– vom Fass

PILS 0,33l (A) 3,50

– (alkoholfrei)

RADLER 0,33l (A,A) 3,50

RADLER 0,33l (A,A) 3,50

– (alkoholfrei)

WEIZEN 0,5l (A) 5,50

– mit und ohne Alkohol

## KAFFEE

ESPRESSO (11) 3,00

ESPRESSO MACCHIATO (G,11) 3,50

– mit einem Hauch Milchschaum\*

CAPPUCCINO\* (G,11) 4,00

LATTE MACCHIATO\* (G,11) 4,80

CAFÉ CREMA (11) 3,00

– Espresso mit heißem Wasser

RED CAPPUCCINO (G) 3,80

– Rooibos-Tee-Espresso mit Milchschaum\*  
(koffeinfrei)

\*alternativ: Hafermilch

## ABSACKER

ABSACKER 3,50

– 2 cl, Likör, 28 % vol

DIALOG DER KRÄUTER 3,50

– 2 cl, Likör, 28 % vol

ALTE HASELNUSS (H) 3,50

– 2 cl, Likör, 40 % vol

ALTER WILLI 3,50

– 2 cl, Likör, 40 % vol

KAFFEE TEQUILA LIKÖR 3,50

– 2 cl, Likör, 40 % vol

BOHEME KRÄUTERLIKÖR 3,50

– 2 cl, 33 % vol

PÊCHE ROUGE LIKÖR (G) 3,00

– 2 cl, Roter Weinbergpfirsich, 18 % vol

MANGO GIN LIKÖR (B) 3,00

– 2 cl, 18 % vol

## WIR ARBEITEN REGIONAL!

Um Euch beste, nachhaltige Qualität bieten zu können, verwenden wir viele Produkte von Partnern aus der Region:

### **HACHENBURGER BRAUEREI**

Die Familienbrauerei aus dem Westerwald braut ihre Biere seit mehr als 160 Jahren nach traditioneller Brauweise und höchstem Qualitätsanspruch. Gleichzeitig setzt sie modernste Technik ein, um ressourcenschonend und klimaneutral zu wirtschaften. Dem Unternehmen liegt der Umweltschutz besonders am Herzen, alle Biere werden vor Ort abgefüllt. Ein junges, dynamisches Team, dessen Arbeit perfekt zu unserer Philosophie passt: **Kreativ. Leckerer. Einfach gut.**



### **WILD AUS DER CALMONT-REGION**

Wir verwenden ausschließlich Fleisch aus der Jagd in Revieren der Calmont-Region. Wir wählen die besten Stücke aus und lassen sie von Metzgereien aus der Region zubereiten. Damit ist das Fleisch regional, von Tieren aus der freien Natur.

### **COCHEMER KAFFEERÖSTEREI**

Höchste Qualität und beste Anbaubedingungen: Die Cochemer Kaffeerösterei legt großen Wert auf die Herkunft der Bohnen. Inhaber Michael Loch hat viele Farmen selbst besucht und kann die Bohnen zum Teil bis auf die Parzelle zurückverfolgen. Tansania, Guatemala, Indien: Jede Bohne trägt das einzigartige Klima in sich. Mit der schonenden, langsamen Röstung bei maximal 200 Grad entlockt er seinem Kaffee besonders feine Aromen. Besser kann ein Tag nicht starten. Oder enden.





## VIelfacher Genuss mit WAJOS!

Mit unserem Familienunternehmen **WAJOS** sind wir in Dohr zu Hause, ganz in der Nähe von Ediger-Eller. Ob Essig- oder Ölspezialitäten, Kräuter- oder Gewürzmischungen, Senfe oder Saucen, Liköre oder Spirituosen – bei uns findet Ihr alles, was das Essen zum echten Genuss macht. Als traditionsreiches Familienunternehmen und Hersteller mit eigener Produktion kreieren wir kreative, leckerere und einfach gute Geschmackserlebnisse. Unsere Produkte könnt Ihr sowohl in unserem umfangreichen Online-Shop als auch in unseren deutschlandweiten Feinkostgeschäften finden. So könnt Ihr Euch unter anderem in Trier oder Koblenz durch unser hochwertiges Sortiment stöbern und habt gleichzeitig die Möglichkeit, die Produkte direkt vor Ort zu probieren.  
**Kommt vorbei!**

Unser **WEINGUT** befindet sich inzwischen in 15. Generation in Familienhand. Mit unserem Handwerk, das Tradition und Moderne verbindet, schaffen wir facettenreiche Weine, die die Einzigartigkeit unserer Steilterrassen-Region verkörpern. So finden sich in unserem Sortiment neben klassischen, moseltypischen Rieslingen auch spannende weitere Rebsorten und Weinstile. Stöbert durch unseren Onlineshop oder schaut direkt in einem unserer Vinotheken vorbei – wir freuen uns auf Euren Besuch!

Unser Wajos **RESTAURANT** nimmt Euch mit auf eine Reise in die Welt des Genusses. Das Besondere daran ist, dass diese Reise nicht mit Eurem Heimweg enden muss – vielmehr möchten wir Euch den Flair unseres Restaurants auch mit nach Hause geben. Und wie sonst lässt sich eine Stimmung besser einfangen als mit allen Sinnen? Deshalb machen wir Euch das Nachkochen unserer Gerichte nicht nur einfach, sondern auch einfach gut. Besucht unsere Website durch Scannen des QR-Codes und findet hier das Rezept Eures heutigen Lieblingsgerichts zum Ausprobieren in der eigenen Küche. Stöbert außerdem gerne durch unsere Playlists auf Spotify und genießt die Loungy Klänge aus unserem Restaurant von zu Hause aus. Viel Spaß!



WAJOS.GMBH



WEINGUTWALTERJOSTER

