

aatal.HAUS

familienfreundlich & überraschend

Wir freuen uns über Ihre Anfragen für private
und geschäftliche Feiern und planen diese,
gerne langfristig, bis ins Detail, ganz individuell
nach ihren Wünschen!

Yanfei & Fabian Grünsteidl



Unsere Vision

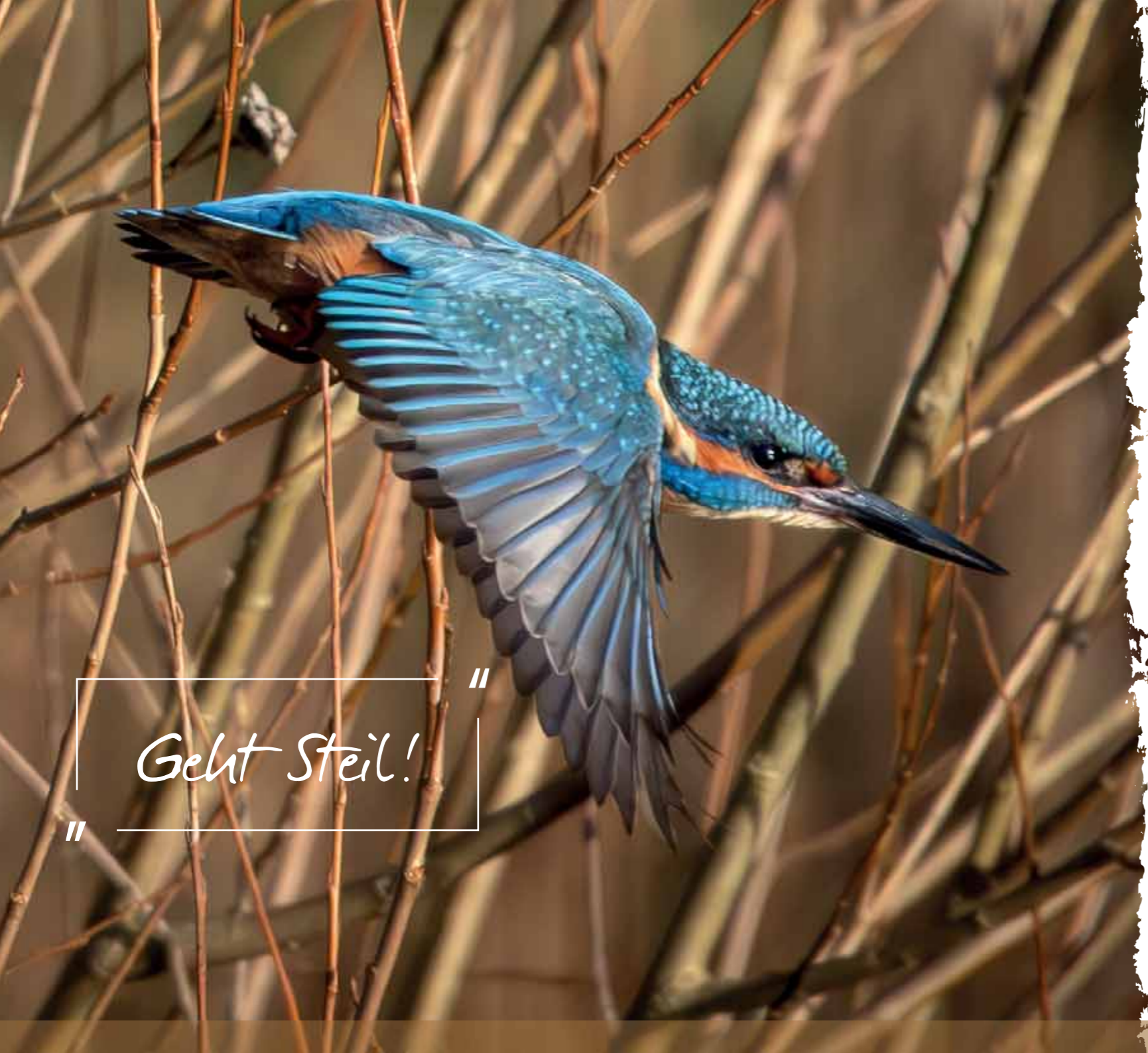
Herzlich willkommen im aatal.HAUS! Es steht für eine einzigartige Verbindung von Gastfreundschaft, Kreativität und Nachhaltigkeit. Unser Ziel ist es, eine gastronomische Erlebniswelt zu schaffen, die Besucher aus nah und fern begeistert, während sie Genuss, Spaß und Abwechslung in den Mittelpunkt rückt.

Wir schaffen neue Möglichkeiten, die Natur aktiv zu erleben und unvergessliche Momente im Aatal zu genießen. Ein abwechslungsreiches, ganzjähriges Rahmenprogramm bereichert das aatal.HAUS zusätzlich und macht es zu einem kulturellen Treffpunkt, der Kunst, Musik, Kulinarik und Abenteuer auf besondere Weise vereint.

Gleichzeitig möchten wir gesellschaftliche Verantwortung übernehmen. Wir fördern die Integration von beeinträchtigten Menschen, setzen auf regionale Produkte, ressourcenschonende Prozesse und unterstützen Aufforstungsprojekte zur Stärkung der Umwelt.

Um stets am Puls der Zeit zu bleiben und zukunftsorientierte Impulse zu setzen, bauen wir auf innovative und unkonventionelle Ansätze beim Marketing und eine digitale Infrastruktur.

Das Aatalhaus soll ein Ort für Genuss und Begegnung, insbesondere für Familien sein. Den Mitarbeitern bieten wir ein Arbeitsumfeld, das von Wertschätzung und Teamgeist geprägt ist. Wir schaffen einen lebendigen Treffpunkt, der Menschen verbindet, die Region bereichert und neue Maßstäbe für Erlebnis und Nachhaltigkeit setzt.



„
Gehit Steil!
“

#leichtes

Grünzeug 11,9

Unser knackfrischer Gartensalat, verfeinert mit saisonalen Zutaten, knusprigen Croûtons und einem Dressing deiner Wahl. **Was ist dein Favorit?**

Mit Falafelbällchen + 5

Orientalische Aromen treffen auf frisches Gemüse

Mit Hähnchenbruststreifen + 5

Zart gegrillt und mit Kräutern verfeinert *was auch sonst!?*

Mit Black Tiger Riesengarnelen + 7

Ein Hauch Luxus mit marinierten Garnelen vom Grill *einfach weil ich's kann!*

Wähle aus drei köstlichen Dressings, die deinen Salat in eine kleine Geschmacksexplosion verwandeln:

Balsamico-Vinaigrette – Ein harmonischer Mix aus feinem Aceto Balsamico, samtigem Olivenöl – einfach unwiderstehlich!

Caesar-Dressing – Cremig, würzig und genau richtig mit frischem Knoblauch, Parmesan und einem Spritzer Zitrone zaubert dir dieses Dressing italienisches Flair auf deinen Teller

Honig-Senf-Dressing – Die goldene Mitte! Süßer Honig trifft auf pikanten Senf.

#feelgoodfood

Teriyaki - Chicken - Bowl 16,9

Zart gegrillte Hähnchenbruststreifen auf Sushireis, frischer Salat, Edamame, Kichererbsen, rote Bete, Cherrytomaten, knackige Gurken und Paprika abgerundet mit einer würzigen Teriyaki-Sauce und Kokosraspel.

Falafel - Bowl 16,9 🌱

Knusprige Falafelbällchen auf Sushireis, frischer Salat, Edamame, Kichererbsen, rote Bete, Cherrytomaten, knackige Gurken und Paprika abgerundet mit einer pikanten Knoblauch-Sauce und Gojibeeren. 🌶️

Garnelen Bowl 17,9

Garnelen auf Sushireis, frischer Salat, Edamame, Kichererbsen, rote Bete, Cherrytomaten, knackigen Gurken, Ananas, abgerundet mit Thai-Mango Sauce und Chiasamen.

Hast du 'ne Meise?





“
Legendary
”

#warmes

Supp'rise – lass dich überraschen! 5,5

Unsere Tagessuppe variiert mit saisonalen Zutaten
überrascht dich jedes Mal aufs Neue

Schnitzel Champignons-League 17,6

Schweineschnitzel direkt verwandelt mit Champignon-Rahmsauce dazu Supercrunch-Pommes

Bad W' Mountain Burger 15,9

Saftiges Rindfleisch-Patty auf einem Homestyle-Bun mit frischen Salatblättern,
karamellisierten Zwiebeln, würzigem Cheddar und einer rauchig-würzigen Burgersauce.

Green Garden Burger 15,9 🌱

Gemüsepatty serviert auf einem fluffigen Homestyle-Bun mit frischen Salatblättern,
roten Zwiebeln, Tomaten und einer roasted Sesame Sauce.

Mach mehr draus

Beilagensalat + 4 🌱
Supercrunch-Pommes + 4

#flammkuchen

Classic 12,5

Speck, rote Zwiebeln, Lauch

Mediterran 13,9

gebratene Zucchini, Champignon, Paprika

garniert mit Schafskäse, Rucola und Oliven, verfeinert mit Balsamico

Kirmes-Feeling 11,8

Zimt-Zucker-Äpfel, Nutella

Feinschmecker 14,9

Ziegenkäse, eingelegte Williams Christ Birnen, Walnüsse, mit Honig verfeinert,

garniert mit frischem Rucola

Smoked BBQ Chicken 14,9

gebratene Hähnchenbruststreifen, Champignons, Zwiebeln

verfeinert mit BBQ Sauce und frischem Salat

Komm' mal klar,
wie gut das ist





|| Macht Laune ||

#kleines

Keine Ahnung 12,5

Kinderschnitzel mit Pommes

Is' mir egal 8

Bratwurst und Pommes mit Mayo und Ketchup

Hab kein Hunger 8,9

warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Ich will das nicht 0

Räuberteller

... wir waren nicht besser!



Habt ihr die ganzen Tiere in unserer Speisekarte auch schon im Aatal bei eurem Spaziergang entdeckt? Wenn ihr mehr Wildtiere sehen wollt, schaut mal hier vorbei:



#süßes

Waffeltraum 8,6

Frisch gebackene Waffel mit Puderzucker, dazu heiße Kirschen, Vanilleeis und Sahne

Birne Helene 8,6

Vanilleeis, eingelegte Williams Christ Birnen, Sahne, Schokosauce

Fruchtiger Vitamin Boost Eisbecher 8,9

Limette-Minze, Waldfrucht, Mango, Früchte der Saison, karamalisierte Nüsse, Erdbeersauce

Schlecker Eisbecher 8,6

Vanille, Erdbeer, Schokolade, bunte Smarties, Schokosauce

aatal.HAUS Spezial-Eisbecher 9,6

Haselnuss, New York Cheesecake, Omas Teigschüssel

Mini Marshmallows, Karamellsauce, Sahne

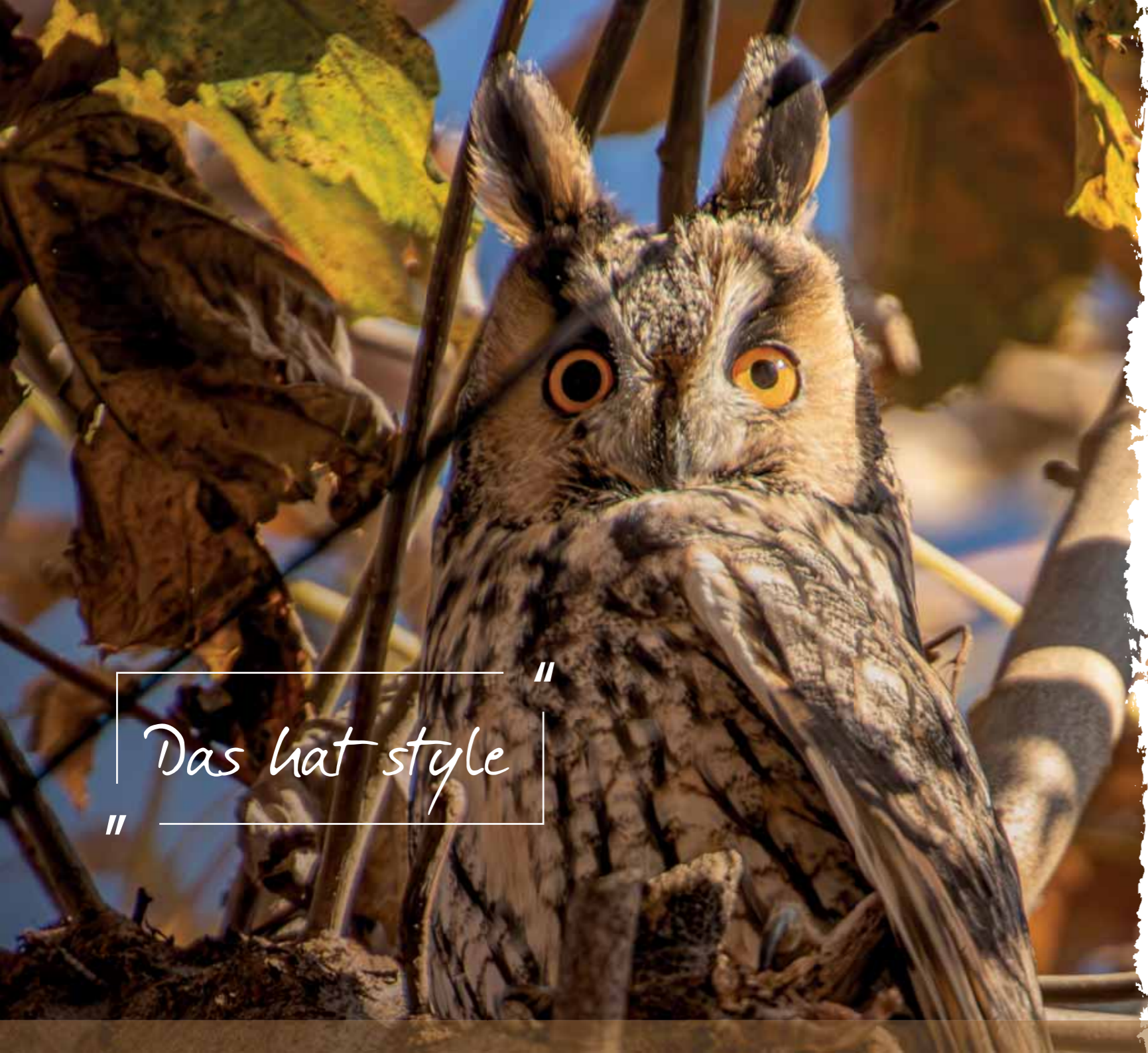
Tägliche Naschereien

Unser Kuchenangebot wechselt täglich – lassen Sie sich von unseren süßen Kreationen überraschen!

*Dazu am besten einen
Latte Macchiato
oder einen Chococino!*

Gönn dir





“ Das hat style ”

#snacks

Kartoffel-Dippers 5,8 🌱

Kartoffel-Dippers BBQ 6,9

mit geschmolzenem Cheddar, Frühlingszwiebeln und BBQ-Sauce

Kartoffel-Dippers Mediterran 6,5

getoppt mit Feta, Oliven und einem Hauch Zitronenzeste

Kartoffel-Dippers Spicy Special 6,5

mit Jalapeños und einer feurigen Chipotle-Creme

Süßkartoffelpommes 6,9

mit hausgemachtem Knoblauch-Dip

aatal-Mantaplatte 9,5

Bratwurst mit fruchtiger Currysauce und Supercrunch-Pommes

Ketchup oder Mayo **nicht umsonst aber kostenfrei**

Lieber Gast,

in unserer Küche werden Nüsse, glutenhaltige Lebensmittel und andere Allergene verwendet. Daher können alle bei uns verarbeiteten Speisen Spuren von Allergenen enthalten.

Eine detaillierte Übersicht findest du in unserem Allergene- und Zusatzstoffe-Ordner hier an der Theke in deinem aatal.HAUS oder scanne einfach den QR-Code, um die Allergene und Zusatzstoffe in deinen Lieblings Speisen und -getränken einzusehen.

Bei Fragen sprich uns gerne an.



Vegetarisch



Glutenfrei



Laktosefrei

#starke partner





Aaha Erlebnis GmbH
Am Kurpark 3 | 33181 Bad Wünnenberg
erlebnis@aatal.haus | Tel.: 02953 - 9639717
www.aatal.haus

