

# Leckeres aus der Winzerküche

## Vorspeisen und kleinere Speisen

### Riesling Creme Suppe von Tante Anna 6,00

Fein mit Käse und Riesling abgeschmeckt, serviert mit Brot

### Beilagensalat nach Art des Hauses 3,80

mit grünem Salat, Möhren- und Gurkensalat, Waldorfsalat, Weißkrautsalat und Tomaten. Dazu eine Vinaigrette aus feinstem Olivenöl, Balsamico und hausgemachtem Senf

### Flammkuchen aus dem Steinofen, Elsässer Art

Flammkuchenböden von Familie Wegmann, Weißenburg / Elsass

- traditionell mit Zwiebeln und Schinkenwürfeln 8,80

- vegetarisch mit Ziegenkäse, Spinat, Tomaten, Zwiebeln 9,80

### Warme geräucherte Forelle 12,50

vom Moselfischer Harry Schneider aus Burg / Mosel, serviert mit Preiselbeeren, Sahne Meerrettich und Brot

gerne auch mit Bratkartoffeln +3,50

### Gebackener Ziegenkäse im Teigmantel 13,50

mit hausgemachtem Chutney der Saison. Dazu eine Auswahl an Salaten nach Art des Hauses, serviert mit Brot

### Carpaccio vom Rinderfilet 14,50

Klassisch mit geraspelttem Parmigiano Reggiano, Bio Olivenöl von *Le4Contrade* und Balsamico Essig. Anstatt Pinienkernen mit gehackten Walnüssen, so passt das Gericht auch an die Mosel.



## Moselländische Gerichte

<b>Weinbauern Salat</b>	13,80
mit geräuchertem Lachs & Forelle, dazu grüner Salat, Möhren -und Gurkensalat, Waldorfsalat, Weißkrautsalat und Tomaten. Vinaigrette aus Bio Olivenöl (Le4Contrade), Balsamico und hausgemachtem Senf, Brot	
<b>Winzer Sülze</b>	13,50
Schweinebäckchen Sülze mit Bratkartoffeln und hausgemachter moselländischer Senfsoße.	
<b>Winzer Steak</b> mit gebratenen Drillingen und hausgemachter moselländischer Senfsoße	13,80
<b>Schweinebäckchen</b> vom Hunsrück abgeschmeckt mit Thymian, dazu Kartoffelstampf	15,90

## Klassiker

<b>Champignon -Rahmschnitzel</b>	13,90
2 Schnitzel vom Eifelschwein mit Champignonrahm mit hausgemachtem Rösti oder Bratkartoffeln oder Pommes Chips	
<b>Frische Ravioli</b> gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Bio Olivenöl von Le4Contrade	16,20
<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	22,80
mit gebratenen Drillingen und hausgemachter Kräuterbutter	

## Kindergerichte

<b>Pommes Chips</b> Rot/Weiß	4,50
<b>Ein kleines Schnitzel</b> vom Eifelschwein mit Pommes Chips	8,50
- mit Champignonrahmsoße	10,50
<b>Kartoffelpüree mit Spiegelei</b>	6,50

## Abends ab 18 Uhr:

<b>Spezialität des Hauses „Schiefer geht`s nicht!“</b>	23,00
auf einer Schiefer Etagere serviert	
- kleine Riesling Cremesuppe mit Brot	
- Winzersülze mit moselländischer Senfsoße	
- Forellenfilet mit Preiselbeeren und Sahnemeerrettich	
- gebackener Ziegenkäse mit hausgemachtem Chutney der Saison	
- Bratkartoffeln	0,2 l 0,75 l

<b>Weinempfehlung : 2017 Calmont -Zero</b>	7,00	21,50
Riesling Steilstlage, Deutscher Qualitätswein		3 g/l Restsüße

Ein Kraftpaket mit tiefgründiger Mineralik. Reife, saftige Frucht, wunderbar eingebundene Weinsäure, Trocken, perfekt abgerundet. Besser kann man diese Lage - trocken ausgebaut - kaum zur Geltung bringen! Schiefer geht`s nicht - aus dem steilsten Weinberg der Welt. - Große Lage Calmont

## Vegetarische Gerichte

<b>Riesling Creme Suppe von Tante Anna</b>	6,00
Fein mit Käse und Riesling abgeschmeckt, serviert mit Brot	

<b>VEGI Salat</b> nach Art des Hauses	10,80
grüner Salat, Möhren- und Gurkensalat, Waldorfsalat, Weißkrautsalat und Tomaten. Vinaigrette aus Bio Olivenöl von Le4Contrade, Balsamico und hausgemachtem Senf, Brot	

<b>Flammkuchen aus dem Steinofen</b>	9,80
- vegetarisch mit Ziegenkäse, Spinat, Tomaten, Zwiebeln	

<b>Gebackener Ziegenkäse im Teigmantel</b>	13,50
mit hausgemachtem Chutney der Saison. Dazu eine Auswahl an Salaten nach Art des Hauses, serviert mit Brot	

<b>Auberginen Curry (Vegan)</b>	15,80
Serviert mit Reis	

<b>Frische Ravioli</b> gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Bio Olivenöl von Le4Contrade	16,20
---	-------

## Desserts

<b>Warmer Apfelstrudel mit Vanille Eis und Sahne</b>	5,90
<b>Vanilleeis mit Schoko Sauce und Sahne</b>	6,80

# WEINGUT BORCHERT



SPRINGIERSBACHER HOF

## Weine aus eigenem Weingut

Nr.	Klassiker Weißweine		0,2 l	0,75 l
1	<b>2016 Riesling Hauswein</b> Deutscher Qualitätswein, Steillage	<b>Classic</b> 12 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 5,80	3,80	14,00
2	<b>2016 Riesling Roter SchieferTrocken</b> Deutscher Qualitätswein, Steillage	<b>Trocken</b> 7,7 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,00	4,20	15,80
4	<b>2016 Riesling Feinherb</b> Riesling, Deutscher Qualitätswein	<b>Feinherb</b> 19 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,00	4,20	15,80
16	<b>2017 Spätburgunder Rose'</b> Deutscher Qualitätswein 12 g/l RS	<b>Halbtrocken</b> Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,00	4,20	15,80

## Lagen Weißweine

7	<b>2017 Grauburgunder</b> Deutscher Qualitätswein Steillage Eller Pfirsichgarten	<b>Trocken</b> 7 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50	4,50	16,50
8	<b>2016 ELZHOFBERG von den Mauern</b> Deutscher Qualitätswein, Steilstlage feiner trockener Riesling	<b>Trocken</b> 7,4 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,80	6,00	18,00
9	<b>2016 CALMONT -Terroir</b> Riesling, Deutscher Qualitätswein Schiefer geht's nicht!	<b>Trocken</b> 6,0 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,80	6,30	18,50

## Premium Weißweine

0,2 l | 0,75 l

10	<b>2017 ELZ!</b> <b>NURSTEILISTGEIL</b>  Ediger Elzhofberg, Steilstlage Riesling, Deutscher Qualitätswein	<b>Trocken</b> 7,5 g/l Restsüße <b>Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 11,80</b>	6,50	19,00
11	<b>2016 Grauer Burgunder</b> Deutscher Qualitätswein Steillage Eller Pfirsichgarten -Ertrag 30 hl/ha	<b>Trocken</b> 3,0 g/l Restsüße <b>Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 12,80</b>	6,80	20,00
12	<b>2017 CALMONT -Zero</b> Riesling, Deutscher Qualitätswein Aus der Steilsten Weinlage der Welt!	<b>Trocken</b> 3 g/l Restsüße <b>Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 14,80</b>	7,00	21,50

## Weißweine Süß

13	<b>2017 Riesling Kabinett</b> Elzhofberg, Deutscher Prädikatswein von den Elziger Terrassen, Steilstlage	<b>Feinherb</b> 25 gr/l Restsüße <b>Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,00</b>	4,20	15,80
14	<b>2016 Riesling Spätlese</b> Elzhofberg, Deutscher Prädikatswein von den Elziger Terrassen, Steilstlage	<b>Fruchtsüß</b> 60 gr/l Restsüße <b>Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50</b>	4,70	16,80
15	<b>2015 Riesling Auslese</b> Elzhofberg, Deutscher Prädikatswein von den Elziger Terrassen, Steilstlage	<b>Edelsüß</b> 70 gr/l Restsüße <b>Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 13,80</b>	7,00	21,50

## Rotwein

18	<b>2017 Spätburgunder</b> Deutscher Qualitätswein	<b>Trocken</b> 6 g/l Restsüße <b>Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 10,00</b>	6,00	18,00
18a	<b>2016 Spätburgunder Barrique</b> Deutscher Qualitätswein 0,6 g/l RS	<b>Trocken</b> <b>Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 24,80</b>	8,50	28,80

## Weine von anderen Weingütern

### Weingut Peter Göbel (Bruder), Ediger-Eller

Nr.			0,2 l	0,75 l
5	<b>2017 Rotling, Sommerwein</b> Deutscher Qualitätswein	<b>Fruchtsüß</b> <b>Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 6,80</b>	4,50	16,50
17	<b>2017 Dornfelder Rotwein</b> Deutscher Qualitätswein	<b>Feinherb</b> <b>Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,00</b>	4,70	16,80
19	<b>2017 Dornfelder Barrique</b> Deutscher Qualitätswein	<b>Trocken</b> <b>Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50</b>	5,50	18,00


## Wein Schorle

<b>Erfrischende Weinschorlen</b>	Glas 0,2 l 3,00	0,4 l 5,00
Trocken, Halbtrocken oder Lieblich		

## Sekt & Cocktails

<b>2015 Riesling Winzer Sekt</b>	Glas 0,1l 3,80	Fl. 0,75l 19,00
Trocken - Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt Hefelagerung		

<b>Kir Moselle</b>	Glas 0,1l	4,70
Riesling Sekt & 0,02 l Likör vom Roten Weinbergpflirsich		

<b>GIN TONIC</b> London Dry GIN ( 0,04 l )	Glas 0,2l	8,50	
mit Fever Tree Tonic Water, auf Eis mit Rotem Pfeffer serviert. Destilliert in der hauseigenen Brennerei! <b>ELZ! London Dry GIN</b> (10)			

<b>GIN London Dry</b> (mit Eis)	0,04 l	6,00	
Destilliert in der hauseigenen Brennerei! <b>ELZ! London Dry GIN</b>			

<b>ELZ! Whisky 55</b>	0,04 l	6,00
aus der hauseigenen Brennerei! <b>ELZ! 55 % vol.</b>		

## Alkoholfrei

<b>Mineralwasser Rhodius</b>	Fl. 0,2 l	2,00	Fl. 0,75l 4,90
------------------------------	-----------	------	----------------

<b>Bionade (Bio Limonade)</b>	Fl. 0,33l	2,90
-------------------------------	-----------	------

<b>Traubensaft</b> aus eigenem Weingut	0,2 l	2,20	0,4 l 4,20
Konservierungsstoff Vit C			

<b>Traubensaft - Schorle</b>	0,2 l	2,20	0,4 l 4,20
Konservierungstoff Vitamin C			

<b>COCA-COLA</b>	Fl. 0,2 l	2,40
(1,3,9)		

<b>Coca Cola Light</b>	Fl. 0,2l	2,40
(1,3,9,12)		

<b>Fevertree Indian Tonic</b>	Fl. 0,2l	3,50
(10)		

## Bier

<b>Eifeler Landbier</b> - Naturtrüb -	Fl. 0,5 l	4,90
---------------------------------------	-----------	------

<b>Erdinger alkoholfrei</b> Vol 0,4%	Fl. 0,5 l	4,90
--------------------------------------	-----------	------

## Kaffee & Kuchen

Tasse Kaffee	2,20
Doppelter Kaffee	4,40
Espresso	2,40
Doppelter Espresso	4,40
Cappuccino	3,20
Milch Kaffee	3,40
JUMBO Milch Kaffee (doppelter Milchkaffee)	5,90
Latte Macchiato	4,00
Eis – Kaffee	4,90
<small>Möwenpick-Milchspeiseeis mit Kaffee und einem Tupfer Sahne</small>	
Heiße Schokolade mit Sahne	4,30
Kakao mit Milchschaum	2,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanille Eis und Sahne	5,90
Vanilleeis mit Schoko Sauce und Sahne	6,80

### Bitte am Buffet aussuchen:

Hausgebackene Kuchen	3,20
Hausgebackene Torten	3,60
Roter Weinberg Pfirsich Torte (nicht immer vorrätig!)	3,80

### TEE - Spezialitäten von Eilles in der Kanne 0,4 l

Kamillen Blüten	4,20
Früchte Tee – Sommerbeeren	4,20
Assam Special Brocken	4,20
Pfefferminz Blätter	4,20
Grüner Tee Asia – Superior Blatt	4,20

# Aus der hauseigenen Brennerei

## Hausgemachte Liköre

	0,02 l	3,00
Don Michele“ Amaro Kräuter Likör	28 %	
Roter Mosel Weinberg Pfirsich Likör	18 %	BRONZE
Holunder Blüten Likör (Mix für HUGO)	28 %	SILBER
Grappa Sahne oder Whisky Sahne Likör	18 %	
Feiner Pomeranzen Likör	18 %	SILBER
Kaffee Likör Prestige	23 %	GOLD
Sauerkirsch Edelbrand Likör	21 %	GOLD
Engelspindel (Hauspezialität)	35 %	
Magen Bitter -nach Art des Hauses	35 %	SILBER
Williams Christ - Honig	35 %	

## Trauben Brände

Riesling Trester Brand	40 %	SILBER
Spätburgunder Trester Brand	43 %	SILBER
Riesling Hefe Brand (Barrique)	40 %	BRONZE
Trauben Brand vom Riesling	40 %	SILBER
Eiswein Trester Brand	40 %	
Marc de Riesling (Barrique)	40 %	GOLD
Marc de Moselle (Barrique-Faßstärke )	44,5 %	GOLD
Zigarrenbrand (Barrique-Faßstärke )	49 %	GOLD

## Obst Brände

Obstler (Apfel und Williams Birne)	40 %	BRONZE
Obstler (Barrique)	40 %	GOLD
Williams Christ Birnenbrand	40 %	
Sauerkirsch Brand	40 %	SILBER
Kirschbrand	43 %	GOLD
Quittenbrand	40 %	SILBER
Roter Mosel Weinberg Pfirsich Brand	40 %	GOLD
Zwetschgenbrand	40 %	SILBER
Hagebuttenbrand	40 %	SILBER
Himbeerbrand	40 %	GOLD
Schlehen Brand	45 %	GOLD

## Geiste

Feiner Waldhimbeer Geist	40 %	BRONZE
Holunder Blüten Geist	40 %	GOLD
Kaffee Geist	40 %	BRONZE
Kakao Geist	40 %	SILBER
Elsbeeren Geist	45 %	GOLD

