

# 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 Wahlweise mit <b>Rösti</b> , <b>Bratkartoffeln</b> oder <b>Pommes Chips</b>	
<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	
<b>Beilagensalat nach Art des Hauses</b>	3,80
mit grünem Salat, Möhren- und Gurkensalat, Waldorfsalat, Weißkrautsalat und Tomaten. Dazu eine Vinaigrette aus feinstem Olivenöl, Balsamico und hausgemachtem Senf	

## 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	
<ul style="list-style-type: none"><li>- kleine Riesling Cremesuppe mit Brot</li><li>- Winzersülze mit moselländischer Senfsoße</li><li>- Forellenfilet mit Preiselbeeren und Sahnemeerrettich</li><li>- gebackener Ziegenkäse mit hausgemachtem Chutney der Saison</li><li>- Bratkartoffeln</li></ul>	0,2 l 0,75 l

<b>Weinempfehlung : 2017 ELZ! NURSTEILISTGEIL</b>	6,50 19,00
Riesling Steilstlage, Deutscher Qualitätswein	7,5 g/l Restsüße

Ein Kraftpaket mit tiefgründiger Mineralik. Reife, saftige Frucht, wunderbar eingebundene Weinsäure, Trocken und perfekt abgerundet. Besser kann man diese Lage - trocken ausgebaut - kaum zur Geltung bringen!  
**Ediger Elzhofberg „Langert“ - Große Lage-**

## 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>2017 Riesling</b> Deutscher Qualitätswein, Steillage	<b>Feinherb</b> 19 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 5,80	3,80	14,00
2	<b>2017 Riesling Roter Schiefer</b> Deutscher Qualitätswein, Steillage	<b>Trocken</b> 7 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,00	4,20	15,80
3	<b>2018 Rotling</b> frischer Sommerwein Deutscher Qualitätswein	<b>Lieblich</b> 25 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 8,50	4,50	16,50

## Lagen Weißweine

4	<b>2018 Riesling Kabinett</b> Deutscher Prädikatswein Ediger Elzhofberg, "Eulenberg"	<b>Trocken</b> 8 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,00	4,50	16,50
5	<b>2018 Grauburgunder</b> Deutscher Qualitätswein Steillage Eller Pfirsichgarten	<b>Trocken</b> 9 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50	4,50	16,50
6	<b>2018 Feuerberg</b> -Alte Reben- Riesling, Deutscher Prädikatswein	<b>Feinherb</b> 22,0 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,00	18,00
7	<b>2017 ELZ! NURSTEILISTGEIL</b>  Ediger Elzhofberg, Steilstlage Riesling, Deutscher Qualitätswein	<b>Trocken</b> 7,5 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 11,80	6,50	19,00

## Premium Weißweine

0,2 l | 0,75 l

8	<b>2018 ELZHOFBERG</b> von den Mauern Deutscher Prädikatswein Auslese feiner Riesling, „Sonntagswein“	<b>Trocken</b> 3 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 12,50	6,70	20,00
9	<b>2018 CALMONT</b> -Goldkapsel Deutscher Prädikatswein Auslese Aus der Steilsten Weinlage der Welt! -Ertrag 30 hl/ha	<b>Feinherb</b> 19 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 15,00	7,00	21,50

## Weißweine Süß

11	<b>2017 Riesling Kabinett</b> Elzhofberg, Deutscher Prädikatswein von den Elziger Terrassen, Steilstlage	<b>Feinherb</b> 25 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,00	4,20	15,80
12	<b>2018 Riesling Spätlese</b> Ediger Osterlämmchen, Deutscher Prädikatswein, Steillage	<b>Fruchtsüß</b> 75 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50	4,70	16,80
13	<b>2018 Spätlese *** Elzhofberg</b> Ediger Elzhofberg Deutscher Prädikatswein, Terrassenlage	<b>Edelsüß</b> 93 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 11,50	6,50	19,00
14	<b>2015 Riesling Auslese</b> Elzhofberg, Deutscher Prädikatswein von den Elziger Terrassen, Steilstlage	<b>Edelsüß</b> 70 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 12,50	7,00	21,50
15	<b>2018 Gewürztraminer + Riesling Auslese</b> Elzhofberg, Deutscher Prädikatswein	<b>Edelsüß</b> 80 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,375 l Flasche 8,50	<i>Flasche 0,375 l</i>	14,50

## Rotwein

18	<b>2017 Spätburgunder</b> Deutscher Qualitätswein 6 g/l Restsüße	<b>Trocken</b> Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,00	18,00
18 A	<b>2016 Spätburgunder Barrique</b> Deutscher Qualitätswein 0,6 g/l RS	<b>Trocken</b> Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 24,80	9,00	28,80

## Weine von anderen Weingütern

	<b>Weingut Peter Göbel (Bruder), Ediger-Eller</b>		0,2 l	0,75 l
3	<b>2018 Rotling, Sommerwein</b> Deutscher Qualitätswein	<b>Fruchtsüß</b> Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,00	4,50	16,50
17	<b>2017 Dornfelder Rotwein</b> Deutscher Qualitätswein	<b>Feinherb</b> Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,00	4,70	16,80
18	<b>2017 Spätburgunder</b> Deutscher Qualitätswein 6 g/l Restsüße	<b>Trocken</b> Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,00	18,00
19	<b>2016 Dornfelder Barrique</b> Deutscher Qualitätswein	<b>Trocken</b> Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,00	18,00

## Wein Schorle

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

## Sekt & Cocktails

<b>2017 Riesling Winzer Sekt</b> Trocken - Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt Hefelagerung	Glas 0,1 l 3,80	Fl. 0,75 l 19,00
--	-----------------	------------------

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

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



<b>ELZ! GIN London Dry</b> (mit Eis) Destilliert in der hauseigenen Brennerei! <b>ELZ! London Dry GIN</b>	0,02 l	4,00
--	--------	------



<b>ELZ! Whisky 55</b> aus der hauseigenen Brennerei! <b>ELZ! 55 % vol.</b>	0,02 l	5,00
---	--------	------

## Alkoholfrei

Mineralwasser Rhodius	Fl. 0,2 l	2,00	Fl. 0,75l	4,90
Bionade (Bio Limonade)	Fl. 0,33l	2,90		
Traubensaft aus eigenem Weingut Konservierungsstoff Vit C	0,2 l	2,20	0,4 l	4,20
Traubensaft - Schorle Konservierungstoff Vitamin C	0,2 l	2,20	0,4 l	4,20
COCA-COLA (1,3,9)	Fl. 0,2 l	2,40		
Coca Cola Light (1,3,9,12)	Fl. 0,2l	2,40		
Fevertree Indian Tonic (10)	Fl. 0,2l	3,50		

## Bier

Eifeler Landbier - Naturtrüb -	Fl. 0,5 l	4,90
Erdinger alkoholfrei 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
Möwenpick-Milchspeiseeis mit Kaffee und einem Tupfer Sahne	

## Kaffee & Kuchen

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 Kräuter Likör	28 %	
Roter Mosel Weinberg Pfirsich Likör	18 %	BRONZE
Holunder Blüten Likör (Mix für HUGO)	28 %	SILBER
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
Marc de Pinot Trester Brand	40 %	GOLD
Riesling Hefe Brand (Barrique)	40 %	BRONZE
Trauben Brand vom Riesling	40 %	SILBER
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
Williams Christ Birnenbrand	40 %	
Sauerkirsch Brand	40 %	SILBER
Kirschbrand	43 %	GOLD
Quittenbrand	40 %	GOLD
Roter Mosel Weinberg Pfirsich Brand	40 %	
Zwetschgenbrand	40 %	SILBER
Hagebuttenbrand	40 %	GOLD
Himbeerbrand	40 %	GOLD
Schlehen Brand	€ 5,00	45 % GOLD

## Geiste

Feiner Waldhimbeer Geist	40 %	SILBER
Holunder Blüten Geist	40 %	GOLD
Kaffee Geist	40 %	BRONZE
Kakao Geist	40 %	SILBER
Elsbeeren Geist	€ 5,00	45 % GOLD



**EHRENPREIS 2019**

Bauern- und Winzerverband  
Rheinland-Nassau e.V.



Staatsehrenpreis 2014 und 2017

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin