

Winzerküche und Wein

Vorspeisen und kleinere Gerichte

Riesling Creme Suppe von Tante Anna **Veg** 6,80
Fein mit Käse und Riesling abgeschmeckt, serviert mit Brot

Beilagensalat nach Art des Hauses **Veg** 4,20
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 9,60

- vegetarisch mit Ziegenkäse, Spinat, Tomaten, Zwiebeln **Veg** 9,90

Geräucherte Forelle (ganze Forelle ohne Kopf und Schwanz) 13,50
von Vulkan Forellen in Kradenbach / Daun
serviert mit Preiselbeeren, Sahne Meerrettich und Brot
- gerne mit auch Oma's Bratkartoffeln +3,50

Gebackener Ziegenkäse im Teigmantel **Veg** 14,80
mit hausgemachtem Weinbergpfirsich Chutney. Dazu eine Auswahl an Salaten nach Art des Hauses, serviert mit Brot

Carpaccio vom Rinderfilet 14,80
Klassisch mit geraspeltem Parmigiano Reggiano, Bio Olivenöl von *Le4Contrade* und Balsamico Essig. Anstatt Pinienkernen mit gehackten Walnüssen, so passt das Gericht auch an die Mosel.

Moselländische Gerichte

Winzer Sülze	14,50
Schweinebäckchen Sülze mit Oma´s Bratkartoffeln und hausgemachter moselländischer Senfsoße.	
Winzer Steak mit Oma´s Bratkartoffeln und hausgemachter moselländischer Senfsoße	14,90
Schweinebäckchen vom Hunsrück abgeschmeckt mit Thymian, dazu hausgemachter Kartoffelstampf	16,90

Klassiker

Champignon -Rahmschnitzel	14,90
2 Schnitzel vom Eifelschwein* mit hausgemachtem Champignonrahm	
Wahlweise mit Rösti oder Pommes Chips	
- gerne auch mit Oma´s Bratkartoffeln	16,90
Frische Ravioli (5 Große)	Veg 16,90
gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Bio Olivenöl von Le4Contrade, Parmigiano Reggiano	
Rumpsteak	23,50
mit Pommes Chips und hausgemachter Kräuterbutter	
Beilagensalat nach Art des Hauses	Veg 4,20
mit grünem Salat, Möhren- und Gurkensalat, Waldorfsalat, Weißkrautsalat und Tomaten. Dazu eine Vinaigrette aus feinstem Olivenöl von Le4Contrade, Balsamico und hausgemachtem Senf	

Abends ab 18 Uhr:

MINDESTENS FÜR 2 PERSONEN!

Spezialität des Hauses „Schiefer geht`s nicht!“ p.P. 22,50

auf einer Schiefer Etagere serviert (keine Änderungen möglich!)

- 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

Weinempfehlung : **2018 CALMONT -Goldkapsel** 7,00 21,50

Riesling Steilstlage, Deutscher Prädikatswein

22 g/l Restsüße

Ein Kraftpaket mit tiefgründiger Mineralik. Reife, saftige Frucht, wunderbar eingebundene Weinsäure, Feinherb und perfekt abgerundet. Besser kann man diese Lage kaum zur Geltung bringen!

Kindergerichte

Pommes Chips Rot / Weiß 5,50

Kinder Schnitzel vom Eifelschwein mit Pommes Chips,
Majo + Ketchup 9,50

- mit Champignonrahmsoße +2,50

Kartoffelpüree (hausgemacht) mit Spiegelei 8,90

- Majo und Ketchup extra +0,50

Desserts

Warmer Apfelstrudel mit Vanille Eis und Sahne 6,80

Vanilleeis mit Schoko Sauce und Sahne 6,80

Glutenfreie Gerichte

Beilagensalat nach Art des Hauses

Veg

4,20

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

Geräucherte Forelle (ganze Forelle ohne Kopf und Schwanz)

17,00

von Vulkan Forellen in Kradenbach / Daun , serviert mit Preiselbeeren, Sahne Meerrettich und und Oma´s Bratkartoffeln

Carpaccio vom Rinderfilet

14,80

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

Winzer Sülze

14,50

Schweinebäckchen Sülze mit Oma´s Bratkartoffeln und hausgemachter moselländischer Senfsoße.



WEINGUT BORCHERT



SPRINGIERSBACHER HOF

Weine aus eigenem Weingut

Nr.	Klassiker Weißweine		0,2 l	0,75 l
1	2018 Riesling (12 Monate Holzfaß Lager) Deutscher Qualitätswein, Steillage	Trocken 7 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 6,50	4,30	15,50
2	2019 Riesling Roter Schiefer Deutscher Qualitätswein, Steillage	Trocken 7 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50	4,60	16,80
3	2019 Blanc de Noir Spätburgunder, <u>Weiß</u> gekeltert Deutscher Qualitätswein	Halbtrocken 10 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 12,00	6,50	19,50
16	2019 Spätburgunder Rose´ Deutscher Qualitätswein 3,5 g/l RS	Trocken Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,00	18,00

Lagen Weißweine

4	2018 Riesling Kabinett Deutscher Prädikatswein, Steilstlage Ediger Elzhofberg, "Eulenberg"	Trocken 8 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,00	4,80	16,80
5	2018 Grauburgunder Deutscher Qualitätswein Steillage Eller Pfirsichgarten	Trocken 9 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 12,00	6,50	19,50
6	2018 Feuerberg -Alte Reben- Deutscher Prädikatswein, Steillage	Feinherb 22,0 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,00	18,00
8	2018 ELZHOFBERG von den Mauern Deutscher Prädikatswein, Steilstlage feiner Riesling, „Sonntagswein“	Trocken 3 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 12,50	6,80	20,00

Premium Weißweine

0,2 l 0,75 l

7	2019 ELZ! NURSTEILISTGEIL Trocken	7,00	21,50
	 Ediger Elzhofberg, Steilstlage Riesling, Deutscher Qualitätswein	7,5 g/l Restsüße / <u>9,8 g/l</u> <u>SL</u> Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 15,00	
9	2018 CALMONT -Goldkapsel Feinherb	7,00	21,50
	Deutscher Prädikatswein, Steilstlage Aus der Steilsten Weinlage der Welt!	19 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 15,00	
10	2019 CALMONT -Tradition Trocken	9,00	26,50
	Deutscher Prädikatswein, Steilstlage Aus der Steilsten Weinlage der Welt! -Ertrag 30 hl/ha	9 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 18,50	

Weißweine Süß

12	2018 Riesling Spätlese Fruchtsüß	4,80	16,80
	Ediger Osterlämmchen, Deutscher Prädikatswein, Steillage	75 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50	
13	2018 Spätlese *** Elzhofberg Edelsüß	6,50	19,50
	Ediger Elzhofberg Deutscher Prädikatswein, Steilstlage	95 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 11,50	
14	2015 Riesling Auslese Edelsüß	6,80	20,00
	Elzhofberg, Deutscher Prädikatswein von den Elziger Terrassen, Steilstlage	70 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 12,50	
15	2018 Gewürztraminer + Riesling Auslese Edelsüß	<i>Flasche 0,375 l</i> 14,50	
	Elzhofberg, Deutscher Prädikatswein	80 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,375 l Flasche 8,50	
	2019 Trockenbeerenauslese Edelsüß	<i>Flasche 0,375 l</i> 59,00	
	Riesling Ediger Elzhofberg	250 gr/l Restsüße 15 g/l S Mitnahmepreis 0,375 l Flasche 59,00	

Rotwein

18	2018 Spätburgunder Trocken	7,00	21,50
	18 Monate Barrique Lager Deutscher Qualitätswein 3 g/l Restsüße	Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 15,00	

Weine von anderen Weingütern

Weingut Bartek Oller, Ediger-Eller

0,2 l 0,75 l

Ol 1	2019 Riesling Halbtrocken Ediger Feuerberg Deutscher Qualitätswein, Steillage	Halbtrocken 14 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50	4,80	16,80
------	--	---	------	-------

Weingut Peter Göbel (Bruder), Ediger-Eller

Gö 3	2019 Rotling, Sommerwein Deutscher Qualitätswein	Fruchtsüß Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50	4,80	16,80
Gö 17	2018 Dornfelder Rotwein Deutscher Qualitätswein	Feinherb Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50	4,80	16,80
Gö 19	2016 Dornfelder Barrique Deutscher Qualitätswein	Trocken Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 12,50	6,80	20,00

Wein Schorle

Erfrischende Weinschorlen Trocken, Halbtrocken oder Lieblich	Glas 0,2 l 3,00	0,4 l	5,80
--	-----------------	-------	------

Sekt & Cocktails

2018 Riesling Winzer Sekt Trocken - Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt, Hefelagerung	Glas 0,1 l 4,00	Fl. 0,75 l 21,00
---	-----------------	------------------

Kir Moselle Riesling Sekt & 0,02 l Likör vom Roten Weinbergpfirsich	Glas 0,1 l	6,00
---	------------	------

GIN TONIC ELZ! London Dry GIN mit Fever Tree Tonic Water, auf Eis mit Rotem Pfeffer serviert. Destilliert in der hauseigenen Brennerei! ELZ! London Dry GIN (10)	0,04 l	9,50
--	--------	------



GIN London Dry ELZ! (auf Eis) Destilliert in der hauseigenen Brennerei! ELZ! London Dry GIN	0,02 l	5,00
--	--------	------



Barrel Aged GIN ELZ! 49,2 % vol Destilliert in der hauseigenen Brennerei! 1 Jahr Barrique Lager	0,02 l	6,00
---	--------	------

Whisky 55 ELZ! aus der hauseigenen Brennerei! ELZ! 55 % vol.	0,02 l	6,00
---	--------	------

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	5,20
Erdinger alkoholfrei Vol 0,4%	Fl. 0,5 l	5,00

Kaffee & Kuchen

Tasse Kaffee	2,30
Doppelter Kaffee	4,50
Espresso	2,40
Doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	3,50
Milch Kaffee	3,80
JUMBO Milch Kaffee (doppelter Milchkaffee)	5,90
Latte Macchiato	4,50
Eis – Kaffee	6,50
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	6,80
Vanilleeis mit Schoko Sauce und Sahne	6,80

Bitte am Buffet aussuchen:

Hausgebackene Kuchen	3,30
Hausgebackene Torten	3,70
Roter Weinberg Pfirsich Torte (nicht immer vorrätig!)	3,90

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

Kamillen Blüten (Echte 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 / Spirituosen		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
Engelspinkel (Hauspezialität)		35 %	
Magen Bitter -nach Art des Hauses		35 %	SILBER
Williams Christ - Honig		35 %	
Haselnuß Kuß		30 %	
Alte Marille		40 %	
Alte Williamsbirne		40 %	

Trauben Brände

Riesling Trester Brand		40 %	SILBER
Marc de Pinot Trester Brand		40 %	GOLD
Riesling Hefe Brand (Barrique)		42 %	BRONZE
Trauben Brand vom Riesling		40 %	SILBER
Marc de Riesling (Barrique)		40 %	GOLD
Marc de Moselle (Barrique-Faßstärke)	€ 5,00	44,5 %	GOLD
Zigarrenbrand (Barrique-Faßstärke)	€ 5,00	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 (Siegerbrand LWK 2019)	€ 5,00	40 %	GOLD
Himbeerenbrand	€ 5,00	40 %	GOLD
Schlehen Brand	€ 5,00	45 %	GOLD
Vogelbeerenbrand	€ 5,00	45 %	
Erdbeerenbrand	€ 5,00	45 %	
Wildkirschenbrand	€ 5,00	45 %	

Geiste

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



EHRENPREIS 2019

Bauern- und Winzerverband
Rheinland-Nassau e.V.



Staatsehrenpreis 2014 und 2017

Zusatzstoffe:

- 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

Lieferanten :

Die Auswahl der Lieferanten ist ein entscheidendes Kriterium für die Qualität im Restaurant. Hier zählen für uns regionale und spezialisierte Familienbetriebe zur 1. Wahl.

Ziegenkäserei Vulkan Daun, Slow Food

Fleisch aus der Region: „Eifel“-Marke, im Umkreis von 80 km aufgezogen und geschlachtet, zertifizierte Betriebe.

Forellen vom Vulkan Forellen Hof in Kradenbach / Daun

Eifeler Landbier, Gemünden



Schweinebäckchen und Sülze aus der Region „Hunsrück“

BIO Olivenöl Le4Contrade – Andria / Kalabrien

Ravioli – La Provencale Esch / Alzette Luxemburg

Brot – Original Ardenner Sauerteig, Bio & Slow Food

Flammkuchen – Elsässer Sauerteig, Fam. Wegmann, Weißenburg

Eis – Mövenpick

Obst, Salat und Gemüse – Fa. Kiesewetter, Bullay / Mosel

überwiegend Pfälzer Gemüse und Kartoffeln

Alle Weine und Brände sind Erzeugerabfüllungen Weingut Borchert, Weingut Peter Göbel und Weingut Bartek Oller aus Ediger-Eller

Tages Karte

- Bitte die Bedienung fragen, nicht immer vorrätig!

Vorspeise oder kleines Hauptgericht

TARTAR von hausgebeiztem Lachs

15,90

Auf Kartoffel Rösti mit Salat.

Dazu Sahne Meerrettich und Brot

Hauptgericht

Laktosefrei

Veganes Auberginen Curry mit Reis

Veg 15,90

mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt

Laktosefrei

Vegane Bowl, Süßkartoffel-Gnocchi

Veg 15,90

Erdnuss Pesto, Kürbiskerne, Tomaten, gelbe Karotten, Kidneybohnen mit veganen Salaten (Möhren, grünem und Wildkräutersalat)