

Leckeres aus der Winzerküche

Vorspeisen und kleinere Speisen

Riesling Creme Suppe von Tante Anna

mit Käse und Riesling abgeschmeckt, serviert mit Brot

6,90 **Veg**

Beilagen Salat nach Art des Hauses

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

4,60 **Veg, Gf**

Elsässer Flammkuchen aus dem Steinofen

Flammkuchenböden von Familie Wegmann, Weißenburg / Elsass

- traditionell mit Zwiebeln und Schinkenwürfeln
- vegetarisch mit Ziegenkäse, Spinat, Tomaten, Zwiebeln

9,90

10,20 **Veg**

Tatar von hausgebeiztem Lachs

auf Kartoffel Rösti mit Salat, dazu Sahne Meerrettich und Brot

14,90

Geräucherte Forelle

von Vulkan Forellen in Kradenbach / Daun

ganze Forelle ohne Kopf und Schwanz, serviert mit Preiselbeeren, Sahne Meerrettich und Brot

14,50

- gerne auch mit Oma's Bratkartoffeln

+3,00

Gebackener Ziegenkäse im Teigmantel

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

14,90 **Veg**

Carpaccio vom Rinderfilet

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.

14,90 **Gf**



Moselländische Gerichte

Winzer Sülze

feine Sülze mit Oma's Bratkartoffeln, Salat und hausgemachter moselländischer Senfsoße

15,50 **Gf**

Winzersteak

mit Oma's Bratkartoffeln, Salat und hausgemachter moselländischer Senfsoße

15,90 **Gf**

Geschmorte Schweinebäckchen

aus dem Hunsrück, in Gemüse Brunoise abgeschmeckt mit Thymian, hausgemachter Kartoffelpüree

16,90 **Gf**

Klassiker

Champignon -Rahmschnitzel

2 Schnitzel vom Eifelschwein mit Champignonrahm
Wahlweise mit **Rösti** oder **Pommes-Chips**

- gerne auch mit Oma's Bratkartoffeln

15,90

+ 3,00

Frische Ravioli

gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Bio-Olivenöl von Le4Contrade

16,90 **Veg**

Vegane Bowl, Süßkartoffel - Gnocchi

Erdnuss Pesto, Kürbiskerne, Tomaten, gelbe Karotten, Kidneybohnen, vegane Salate (Möhren, grüner- und Wildkräutersalat)

15,90 **Vegan**

Argentinisches Rumpsteak

mit Pommes-Chips und hausgemachter Kräuterbutter

23,80

Abends ab 18 Uhr:

MINDESTENS FÜR 2 PERSONEN

Spezialität des Hauses „Schiefer geht’s nicht!“ p.P. 22,80

auf einer Schiefer Etagere serviert (keine Änderungen möglich!)

- kleine Riesling Cremesuppe mit Brot
- Winzersülze mit moselländischer Senfsoße
- Forellenfilet mit Preiselbeeren und Sahne Meerrettich
- gebackener Ziegenkäse mit hausgemachtem Chutney
- Oma’s Bratkartoffeln

Kindergerichte

Pommes-Chips 6,00
Rot / Weiß

Kleines Schnitzel für Kinder 9,90
vom Eifelschwein
mit Pommes-Chips
- mit Champignonrahmsoße +2,50

Kartoffelpüree mit Spiegelei 9,00
- Majo oder Ketchup extra jeweils +0,50

Desserts

Warmer Apfelstrudel mit Vanille Eis und Sahne 6,90

Vanilleeis mit Schoko Sauce und Sahne 6,90

Veg. = Vegetarisch

Gf = Glutenfrei

WEINGUT BORCHERT



SPRINGIERSBACHER HOF

Weine aus eigenem Weingut


alle Weine sind vegan angebaut

Nr.	Gutswein		0,2 l	0,75 l
1	2020 Riesling Roter Schiefer Deutscher Qualitätswein, Steillage	Trocken 7 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50	4,60	16,80
2	2020 Riesling Feinherb Deutscher Qualitätswein, Steillage	Feinherb 24 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50	4,60	16,80
3	2019 Blanc de Noir Deutscher Qualitätswein	Halbtrocken 10 g/l RS Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,20	18,20
4	2020 Grauburgunder Deutscher Prädikatswein	Trocken 7 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50	5,50	17,50
16	2020 Spätburgunder Rose´ Deutscher Prädikatswein Spätlese	Trocken 8 g/l RS Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,20	18,20

Ortswein

5	2020 Riesling Kabinett Deutscher Prädikatswein Ediger Osterlämmchen	Trocken 9 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50	5,20	17,50
6	2018 Ediger Feuerberg Riesling, Deutscher Prädikatswein	Feinherb 22,0 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,20	18,20
7	2020 -ELZIG- Elzhofberg Deutscher Qualitätswein	Trocken 3 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,20	18,20

Lagenwein

			0,2 l	0,75 l
9	2020 Grauer Burgunder Auslese Deutscher Prädikatswein Auslese Eller Pfirsichgarten	Trocken 7,4 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 15,00	7,20	22,00
10	2019 ELZ! NURSTEILISTGEIL  Riesling, Deutscher Qualitätswein Ediger Elzhofberg, Steilstlage	Trocken 7,5 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 15,00	7,20	22,00
11	2019 CALMONT -Tradition Deutscher Prädikatswein Spätlese Aus der Steilsten Weinlage der Welt! -Ertrag 30 hl/ha	Trocken 9 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 18,50	8,50	25,50

Prädikatswein Süß

12	2018 Riesling Spätlese Ediger Osterlämmchen, Deutscher Prädikatswein, Steillage	Fruchtsüß 70 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50	5,00	17,00
13	2018 Riesling Spätlese Ediger Elzhofberg Deutscher Prädikatswein, Terrassenlage	Edelsüß 95 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 11,50	7,00	20,00
14	2018 Gewürztraminer & Riesling Auslese Elzhofberg, Deutscher Prädikatswein	Edelsüß 80 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,375 l Flasche 8,50	7,00	14,50
			<i>0,2 l</i>	<i>Fl. 0,375 l</i>
	2019 Trockenbeerenauslese Riesling Ediger Elzhofberg Deutscher Prädikatswein, Terrassenlage	Edelsüß 250 gr/l Restsüße - 15 g/l S Mitnahmepreis 0,375 l Flasche 59,00		59,00
				<i>Flasche 0,375 l</i>

Rotwein

18	2018 Spätburgunder Barrique Deutscher Qualitätswein 2,8 g/l RS	Trocken Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 15,00	7,20	22,00
----	--	---	------	-------

Weine von anderen Weingütern

Weingut Bartek Oller, Ediger-Eller 0,2 l 0,75 l

OI 1 2020 Ediger Feuerberg Riesling, Deutscher Qualitätswein	Fruchtsüß Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50	5,00	17,00
---	--	------	-------

Weingut Peter Göbel (Bruder), Ediger-Eller

Gö 3 2020 Rotling, Sommerwein Deutscher Qualitätswein	Fruchtsüß Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50	5,00	17,00
--	--	------	-------

Gö 17 2020 Dornfelder Rotwein Deutscher Qualitätswein	Feinherb Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50	5,00	17,00
--	---	------	-------

Gö 19 2018 Dornfelder Barrique Deutscher Qualitätswein	Trocken Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 12,50	7,00	21,00
---	---	------	-------

Weinschorle

Erfrischende Weinschorlen Trocken, Halbtrocken oder Lieblich	Glas 0,2 l 3,00	0,4 l	6,00
---	-----------------	-------	------

Bier

Eifeler Landbier - Naturtrüb -	Fl. 0,5 l	5,30
--------------------------------	-----------	------

Erdinger Alkoholfrei vol 0,4 %	Fl. 0,5 l	5,30
--------------------------------	-----------	------

Alkoholfrei

Mineralwasser Rhodius	Fl. 0,2 l	2,50	Fl. 0,7 l	5,50
Bionade (Bio Kräuter Limonade)	Fl. 0,33l	3,20		
Traubensaft aus eigenem Weingut Konservierungsstoff Vitamin C	0,2 l	2,50	0,4 l	4,50
Traubensaft - Schorle Konservierungsstoff Vitamin C	0,2 l	2,50	0,4 l	4,50
Coca-Cola (1,3,9)	Fl. 0,2 l	2,80		
Coca Cola Light (1,3,9,12)	Fl. 0,2 l	2,80		
Fevertree Indian Tonic (10)		3,60		

Sekt & Cocktails

2018 Riesling Winzer Sekt	Glas 0,1l	4,00	Fl. 0,75l	21,00
Trocken - Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt, Hefelagerung				
Kir Moselle	Glas 0,1 l	5,90		
Riesling Sekt & 0,02 l Likör vom Roten Weinbergpfirsich				
GIN TONIC (ELZ! London Dry GIN)	0,04 l	9,50		
mit Fever Tree Tonic Water, auf Eis mit Rotem Pfeffer serviert. Destilliert in der hauseigenen Brennerei! ELZ! London Dry GIN (10)				
Whisky 55 ELZ!	0,02 l	6,00		
aus der hauseigenen Brennerei! ELZ! 55 % vol				
Barrel Aged GIN ELZ! 49,2 % vol	0,02 l	6,00		
Destilliert in der hauseigenen Brennerei! 2 Jahre Barrique Lager				

Kaffee & Kuchen

Tasse Kaffee	2,50
Doppelter Kaffee	4,50
Espresso	2,50
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	
Kakao mit Milchschaum	3,00
Warmer Apfelstrudel mit Vanille Eis und Sahne	6,90
Vanilleeis mit Schoko Sauce und Sahne	6,90

Bitte am Buffet aussuchen:

Hausgebackene Kuchen	3,50
Hausgebackene Torten	3,90
Roter Weinberg Pfirsich Torte (nicht immer vorrätig!)	4,00

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

Kamillen Blüten (Echte Blüten)	4,50
Früchte Tee – Sommerbeeren	4,50
Assam Special Brocken	4,50
Pfefferminz Blätter	4,50
Grüner Tee Asia – Superior Blatt	4,50

Aus der hauseigenen Brennerei

Liköre	0,02 l	3,00
Don Michele Kräuter Likör	28 %	
Roter Mosel Weinberg Pfirsich Likör	20 %	
Holunder Blüten Likör (Mix für HUGO)	28 %	SILBER
Whisky Sahne Likör	18 %	
Feiner Pomeranzen Likör	28 %	SILBER
Kaffee Likör Prestige	23 %	GOLD
Sauerkirsch Likör	21 %	
Engelspinkel (Hauspezialität)	35 %	
Magen Bitter -nach Art des Hauses	35 %	SILBER
Alter Williams oder Alte Marille	40 %	
Brände Riesling Trester Brand	40 %	SILBER
Marc de Pinot Trester Brand	40 %	GOLD
Riesling Hefe Brand (Barrique)	40 %	BRONZE
Marc de Riesling (Barrique)	40 %	GOLD
Marc de Moselle (Barrique-Faßstärke)	44,5 %	GOLD
Obstler (Apfel und Williams Birne)	40 %	BRONZE
Williams Christ Birnenbrand	40 %	
Sauerkirsch Brand	40 %	SILBER
Kirschbrand	43 %	GOLD
Quittenbrand	40 %	GOLD
Mirabellen Brand	40 %	
Roter Mosel Weinberg Pfirsich Brand	40 %	
Zwetschgenbrand	40 %	SILBER
Feiner Waldhimbeer Geist	40 %	SILBER
Holunder Blüten Geist	40 %	GOLD
Kakao Geist	40 %	SILBER
Spezialitäten	0,02 l	5,00
Zigarrenbrand (Barrique-Faßstärke)	49 %	GOLD
Schlehen Brand	45 %	GOLD
Vogelbeeren Brand	45 %	
Erdbeeren Brand	45 %	
Wildkirschen Brand	45 %	
Hagebuttenbrand	40 %	GOLD
Himbeerbrand	40 %	GOLD
GIN ELZ! London Dry Handcraftet	40 %	GOLD
Elsbeeren Geist	45 %	GOLD
Weinbrand XO - 10 Jahre Barrique	39,5 %	GOLD



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