

Leckeres aus der Winzerküche

Vorspeisen und kleinere Speisen

Riesling Creme Suppe von Tante Anna

mit Käse und Riesling abgeschmeckt, serviert mit Brot

7,00 Veg

Beilagen Salat nach Art des Hauses

mit grünem Salat, Karotten- und Gurkensalat, Waldorfsalat (Sellerie + Walnüsse), Weißkrautsalat und Tomaten. Dazu eine Vinaigrette aus feinstem Olivenöl, Balsamico und Senf

5,50 Veg, Gf

Elsässer Flammkuchen aus dem Steinofen

Flammkuchenböden von Familie Wegmann, Weißenburg / Elsass

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

10,50

10,90 Veg

Tatar von hausgebeiztem Lachs

auf Kartoffel Rösti mit Salat, dazu Sahne Meerrettich und Brot

15,90

Geräucherte Forelle

von Vulkan Forellen in Kradenbach / Daun

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

15,50

- gerne auch mit Oma's Bratkartoffeln

+3,00

Gebackener Ziegenkäse im Teigmantel

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

15,50 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.

15,50 Gf



Moselländische Gerichte

Winzer Sülze

feine Sülze mit Oma's Bratkartoffeln und hausgemachter moselländischer Senfsoße

16,50 **Gf**

Winzersteak

mit Oma's Bratkartoffeln und hausgemachter moselländischer Senfsoße

17,00 **Gf**

Geschmorte Schweinebäckchen

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

18,00 **Gf**

Klassiker

Champignon -Rahmschnitzel

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

- gerne auch mit Oma's Bratkartoffeln

17,50

+ 3,00

Frische Ravioli

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

17,00 **Veg**

Vegane Bowl, Süßkartoffel - Gnocchi

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

16,00 **Vegan**

Argentinisches Rumpsteak

mit Pommes-Chips und hausgemachter Kräuterbutter

24,50

Abends ab 18 Uhr:

MINDESTENS FÜR 2 PERSONEN

Spezialität des Hauses „Schiefer geht’s nicht!“ p.P. 23,00

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 10,50
vom Eifelschwein
mit Pommes-Chips
- mit Champignonrahmsoße +2,50

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

Desserts

Warmer Apfelstrudel mit Vanille Eis und Sahne 7,00

Vanilleeis mit Schoko Sauce und Sahne 7,00

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 (12 + 1)	4,80	17,00
2	2020 Riesling Feinherb Deutscher Qualitätswein, Steillage	Feinherb 24 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50 (12 + 1)	4,80	17,00
3	2020 Blanc de Noir Deutscher Qualitätswein	Halbtrocken 12 g/l RS Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50 (12 + 1)	6,50	18,50
4	2020 Grauburgunder Deutscher Prädikatswein	Trocken 7 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50 (12 + 1)	6,50	18,50
16	2020 Spätburgunder Rose´ Deutscher Prädikatswein Spätlese	Trocken 8 g/l RS Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50 (12 + 1)	6,50	18,50

Ortswein

5	2020 Riesling Kabinett Deutscher Prädikatswein Ediger Osterlämmchen	Trocken 9 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50 (12 + 1)	5,50	17,50
6	2018 Ediger Feuerberg Riesling, Deutscher Prädikatswein	Feinherb 22,0 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50 (12 + 1)	6,50	18,50
7	2020 -ELZIG- Elzhofberg Deutscher Qualitätswein	Trocken 3 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50 (12 + 1)	6,50	18,50

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 (12 + 1) | 7,50 | 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 (12 + 1) | 7,50 | 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 (12 + 1) | 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 | 5,50 | 17,50 |
| 13 | 2018 Riesling Auslese
Ediger Elzhofberg
Deutscher Prädikatswein, Terrassenlage | Edelsüß
95 gr/l Restsüße
Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 15,00 (12 + 1) | 7,00 | 20,00 |
| 14 | 2018 Gewürztraminer &
Riesling Auslese
Elzhofberg, Deutscher Prädikatswein | Edelsüß
80 gr/l Restsüße
Mitnahmepreis 0,375 l Flasche 9,00 | 7,00 | 14,00 |
| | | | <i>0,2 l 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

- | | | | | |
|----|--|---|------|-------|
| 17 | 2021 Dornfelder Rotwein
Deutscher Qualitätswein | Feinherb
Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50 (12 + 1) | 5,50 | 17,50 |
| 18 | 2018 Spätburgunder Barrique
Deutscher Qualitätswein 2,8 g/l RS | Trocken
Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 15,00 (12 + 1) | 7,50 | 22,00 |

Weine von anderen Weingütern

Weingut Peter Göbel (Bruder), Ediger-Eller

Gö 3	2020 Rotling, Sommerwein	Fruchtsüß	5,00	17,50
	Deutscher Qualitätswein	Mitnahmepreis 0,75 l Flasche	7,50	(12 + 1)

Gö 19	2018 Dornfelder Barrique	Trocken	7,00	22,00
	Deutscher Qualitätswein	Mitnahmepreis 0,75 l Flasche	12,50	(12 + 1)

Weinschorle

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

Bier

Kloster Machern Bier (Mosel)	Fl. 0,5 l	5,50
------------------------------	-----------	------

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

Alkoholfrei

Mineralwasser Rhodius	Fl. 0,2 l	2,50	Fl. 0,7 l	6,00
Bionade (Bio Kräuter Limonade)	Fl. 0,33l	3,20		
Traubensaft aus eigenem Weingut Konservierungsstoff Vitamin C	0,2 l	3,00	0,4 l	5,00
Traubensaft - Schorle Konservierungsstoff Vitamin C	0,2 l	3,00	0,4 l	5,00
Coca-Cola (1,3,9)	Fl. 0,2 l	3,00		
Coca Cola Light (1,3,9,12)	Fl. 0,2 l	3,00		
Fevertree Indian Tonic (10)		3,80		

Sekt & Cocktails

2018 Riesling Winzer Sekt	0,1l	4,00	0,75l	22,00
Trocken - Traditionelle Flaschengärung, Hefelagerung, handgerüttelt				
Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 14,00 (12 + 1)				
Kir Moselle			Glas 0,1 l	6,50
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	2,90
Doppelter Kaffee	5,00
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	5,00
Cappuccino	3,90
Milch Kaffee	3,90
JUMBO Milch Kaffee (doppelter Milchkaffee)	6,20
Latte Macchiato	5,00
Eis – Kaffee	7,00
Möwenpick-Milchspeiseeis mit Kaffee und einem Tupfer Sahne	
Kakao mit Milchschaum	3,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanille Eis und Sahne	7,00
Vanilleeis mit Schoko Sauce und Sahne	7,00

Bitte am Buffet aussuchen:

verschiedene Kuchen	3,90
verschiedene Torten	4,60

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

Kamillen Blüten (Echte Blüten)	5,00
Früchte Tee – Sommerbeeren	5,00
Assam Special Brocken	5,00
Pfefferminz Blätter	5,00
Grüner Tee Asia – Superior Blatt	5,00

Aus der hauseigenen Brennerei

Liköre	0,02 l	3,00
Don Michele Kräuter Likör	28 %	
Roter Mosel Weinberg Pfirsich Likör	20 %	SILBER
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 %	GOLD
Engelspindel (Hausspezialität)	35 %	BRONZE
Magen Bitter -nach Art des Hauses	35 %	SILBER
Alter Williams <i>oder</i> Alte Marille	40 %	SILBER
Brände Riesling Trester Brand	40 %	GOLD
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 %	BRONZE
Sauerkirsch Brand	40 %	SILBER
Kirschbrand	43 %	GOLD
Quittenbrand	40 %	GOLD
Mirabellen Brand	40 %	GOLD
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 %	GOLD
Erdbeeren Brand	45 %	GOLD
Wildkirschen Brand	45 %	SILBER
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 Betrieb
Fleisch aus der Region: „Eifel“- Marke, im Umkreis von 80 km aufgezogen und geschlachtet, zertifizierte Betriebe.
Forellen vom Vulkan Forellen Hof in Kradenbach / Daun
Kloster Machern Bier, Zeltingen (Mosel)



Schweinebäckchen und Sülze aus der Region „Hunsrück“
BIO Olivenöl Le4Contrade – Andria / Kalabrien
Ravioli – La Provencale - Esch an der 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 und Weingut Peter Göbel aus Ediger-Eller