

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

16,00

Geräucherte Forelle

von Vulkan Forellen in Kradenbach / Daun

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

16,00

- 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**

Zander auf moselländischem Gräwes

hausgemachter Kartoffelbrei mit Sauerkraut & Riesling Sauce

22,00

Klassiker

Champignon - Rahmschnitzel

2 Schnitzel vom Eifelschwein mit hausgemachtem Champignonrahm

Wahlweise mit Rösti oder Pommes-Chips

- gerne auch mit Oma's Bratkartoffeln

18,00

+ 2,50

Mediterrane Ravioli

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

17,50 **Veg**

Vegane Bowl, Süßkartoffel - Gnocchi

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

17,50 **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

Schnitzel *vom Eifelschwein* 10,50
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 Kabinett Deutscher Prädikatswein, Steillage	Trocken 9 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50 €	5,00	17,50
2	2020 Riesling Faßlager 12 Monate im kl. Holzfaß gereift Deutscher Qualitätswein, Steillage	Trocken 3 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50 €	5,00	17,50
3	2021 Riesling Halbtrocken Deutscher Qualitätswein, Steillage	Halbtrocken 14 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50 €	5,00	17,50
4	2020 Riesling Feinherb Deutscher Qualitätswein, Steillage	Feinherb 22 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50 €	5,00	17,50
Ortswein				
5	2020 Blanc de Noir Deutscher Qualitätswein	Halbtrocken 12 g/l RS Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,50	18,50
6	2021 Grauburgunder Deutscher Prädikatswein, Steillage	Trocken 9 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,50	18,50
7	2020 -ELZIG- Elzhofberg Deutscher Qualitätswein Steillage	Trocken 3 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,50	18,50
16	2020 Spätburgunder <i>Rose'</i> Deutscher Prädikatswein Spätlese	Trocken 8 g/l RS Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,50	18,50

Lagenwein

			0,2 l	0,75 l
8	2020 Grauer Burgunder Auslese Deutscher Prädikatswein Auslese Eller Pfirsichgarten, Steillage	Trocken 7,4 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 15,00 €	7,50	22,00
9	2019 ELZ! NURSTEILISTGEIL  Riesling, Deutscher Qualitätswein Ediger Elzhofberg, Steillage	Trocken 7,5 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 15,00 €	7,50	22,00
10	2019 CALMONT -Tradition Deutscher Prädikatswein Spätlese Aus der Steilsten Weinlage der Welt!	Trocken 9 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 18,50 €	8,50	24,50
11	2021 CALMONT -Goldkapsel Deutscher Qualitätswein Aus der Steilsten Weinlage der Welt!	Feinherb 20 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 18,50 €	8,50	24,50

Süßwein

12	2021 Ediger Osterlämmchen Riesling, Steillage Deutscher Qualitätswein	Fruchtsüß 40 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50	5,00	17,50
13	2018 Riesling Auslese Ediger Elzhofberg Deutscher Prädikatswein, Terrassenlage	Edelsüß 95 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 15,00 €	7,50	22,00
	2019 Trockenbeerenauslese Riesling Ediger Elzhofberg Deutscher Prädikatswein, Terrassenlage	Edelsüß 250 gr/l Restsüße - 15 g/l S Mitnahmepreis 0,375 l Flasche 59,00		<i>Flasche 0,375 l</i> 59,00

Rotwein

17	2021 Dornfelder Rotwein Deutscher Qualitätswein	Feinherb Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50 €	5,50	17,50
18	2020 Spätburgunder Barrique Deutscher Qualitätswein 0,8 g/l RS	Trocken Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 15,00 €	7,50	22,00

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)

Weinschorle

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

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

2020 Riesling Winzer Sekt	0,1l	4,00	0,75l	22,00
Extra Dry - Traditionelle Flaschengärung, Hefelagerung, handgerüttelt				
Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 14,00 €				
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	



EHRENPREIS 2019

Bauern- und Winzerverband
Rheinland-Nassau e.V.



Staatsehrenpreis 2014 / 2017 / 2021

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 Abfüllungen von

Weingut Borchert und Weingut Peter Göbel aus Ediger-Eller

Sehr geehrte Gäste

Sie können Ihre Rechnung entweder an Ihrem Tisch in Bar bezahlen, oder mit Kredit- / Bankkarte im Innenbereich des Restaurants am Terminal.

**Wir bitten um Verständnis,
das bei Gruppen ab 6 Personen
keine Einzelabrechnungen erstellt werden.**

Wir erstellen **EINE** Tischrechnung, die Sie in Bar oder mit Karte bezahlen können. Aus Personal- und Zeitgründen ist es uns nicht möglich, Rechnungen am Tisch einzeln pro Person zu kassieren.