

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

6,00 **Veg, Gf**

Elsässer Flammkuchen aus dem Steinofen

Flammkuchenböden von Familie Wegmann, Weißenburg / Elsass

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

11,00

11,50 **Veg**

Tatar von hausgebeiztem Lachs

auf Kartoffel Rösti mit Salat, dazu Sahne Meerrettich und Brot

16,50

Geräucherte Forelle

von Vulkan Forellen in Kradenbach / Daun

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

17,00

- gerne auch mit Oma's Bratkartoffeln

+2,50

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.

16,00 **Gf**

Gebackener Ziegenkäse im Teigmantel

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

16,50 **Veg**



Moselländische Gerichte

Winzer Sülze

feine Sülze mit Oma's Bratkartoffeln und hausgemachter moselländischer Senfsoße

17,00 Gf

2 Winzersteak's vom Eifelschwein

Rücken Steak's (selber eingelegt) mit Oma's Bratkartoffeln und hausgemachter moselländischer Senfsoße

18,50 Gf



Geschmorte Schweinebäckchen

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

18,50 Gf

Zander auf moselländischem Gräwes

hausgemachter Kartoffelbrei mit Sauerkraut & Riesling Sauce

22,50

Klassiker

Champignon - Rahmschnitzel

2 Schnitzel vom Eifelschwein mit hausgemachtem Champignonrahm

Wahlweise mit Rösti oder Pommes-Chips

- gerne auch mit Oma's Bratkartoffeln

18,50



+ 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 (ca. 250 g >)

mit Pommes-Chips und hausgemachter Kräuterbutter

25,50

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 Rot / Weiß | 6,00 |
| Schnitzel <i>vom Eifelschwein</i> mit Pommes-Chips | 10,50 |
| - 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 € | 5,50 | 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 € | 5,50 | 17,50 |
| 3 | 2021 Riesling Halbtrocken Deutscher Qualitätswein, Steillage | Halbtrocken 14 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50 € | 5,50 | 17,50 |
| 4 | 2020 Riesling Feinherb Deutscher Qualitätswein, Steillage | Feinherb 22 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50 € | 5,50 | 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 | 6,00 | 18,00 |
| 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 14,50 |
| | | | | <i>Flasche 0,375 l</i> |
| | 2019 Trockenbeerenauslese Riesling Ediger Elzhofberg Deutscher Prädikatswein, Terrassenlage | Edelsüß 250 gr/l Restsüße - 15 g/l S 91 Pkt Eichelmann Mitnahmepreis 0,375 l Flasche 59,00 | | 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 | 5,50 | 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 0,3 % vol | 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 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

Wenn Sie mit unseren Leistungen und unseren Bedienungen zufrieden waren, freuen wir uns über einen **TIP**, der gleichmäßig aufgeteilt wird.

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 nur Tischabrechnungen erstellt werden.

Aus Personal- und Zeitgründen ist es uns nicht möglich, Rechnungen am Tisch einzeln pro Person zu kassieren.

Dear guests

If you were satisfied with our services and our operations, we would be happy to receive a **TIP**, which will be shared equally.

You can either get your bill at your table pay in cash or with a credit / debit card **inside** the restaurant at the terminal.

We ask for your understanding that this is only for groups Table accounts are created. Due to personnel and time reasons, it is not possible for us to collect individual bills per person at the table.

Geachte Gasten

Als u tevreden was met onze diensten en onze activiteiten, ontvangen we graag een **TIP**, die gelijkelijk wordt gedeeld.

U kunt uw rekening aan uw tafel krijgen betaal contant of met een creditcard / debetkaart in het restaurant bij de terminal.

Wij vragen om uw begrip dat dit alleen voor groepen is Er worden tafelrekeningen gemaakt. Om personeels- en tijdredenen is het voor ons niet mogelijk om individuele rekeningen per persoon aan tafel te innen.