

Leckeres aus der Winzerküche

Vorspeisen und kleinere Speisen

Riesling Creme Suppe von Tante Anna

mit Käse und Riesling abgeschmeckt, serviert mit Brot
Weinempfehlung : Riesling Kabinett Trocken

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
Weinempfehlung : Blanc de Noir

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

Weinempfehlung : Riesling Holzfass Lager Trocken

11,00

11,50 Veg

Tatar von hausgebeiztem Lachs

auf Kartoffel Rösti mit Salat, dazu Sahne Meerrettich und Brot
Weinempfehlung : ELZIG Riesling Trocken

16,50

Geräucherte Forelle

von Vulkan Forellen in Kradenbach / Daun

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

- gerne auch mit Omas Bratkartoffeln

Weinempfehlung : Riesling Halbtrocken

17,00

+2,50

Carpaccio vom Rinderfilet

Klassisch mit geraspelttem Parmigiano Reggiano, Bio-Olivenöl aus Kreta und Balsamico Essig. Anstatt Pinienkernen mit gehackten Walnüssen, so passt das Gericht auch an die Mosel.
Weinempfehlung : ELZ! Riesling Trocken

16,00 Gf

Gebackener Ziegenkäse im Teigmantel

mit hausgemachtem Weinbergpfirsich Chutney. Dazu eine Auswahl an Salaten nach Art des Hauses, serviert mit Brot
Weinempfehlung : Calmont Goldkapsel Riesling Feinherb

16,50 Veg



Moselländische Gerichte

Winzer Sülze

feine Sülze mit Omas Bratkartoffeln und hausgemachter moselländischer Senfsoße
Weinempfehlung : Riesling Halbtrocken

17,00 Gf

2 Winzersteaks vom Eifelschwein

Rücken Steaks (selber eingelegt) mit Omas Bratkartoffeln und hausgemachter moselländischer Senfsoße
Weinempfehlung : ELZIG Riesling Trocken

18,50 Gf



Geschmorte Schweinebäckchen

aus der Eifel, in Gemüse Brunoise abgeschmeckt mit Thymian, Hausgemachter Kartoffelpüree
Weinempfehlung : Spätburgunder Barrique

18,50 Gf

Zander auf moselländischem Gräwes

hausgemachter Kartoffelbrei mit Sauerkraut & Riesling Sauce
Weinempfehlung : ELZIG Tradition Riesling

22,50

Klassiker

Champignon - Rahmschnitzel

2 Schnitzel vom Eifelschwein mit hausgemachtem Champignonrahm

Wahlweise mit Rösti oder Pommes-Chips

- gerne auch mit Omas Bratkartoffeln

Weinempfehlung : Elzig Riesling Trocken

18,50



+ 2,50

Mediterrane Ravioli

gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Bio-Olivenöl aus Kreta
Weinempfehlung : Grauburgunder

17,50 Veg

Vegane Bowl, Süßkartoffel - Gnocchi

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

17,50 Vegan

Rumpsteak vom Simmentaler Rind (ca. 250 g >)

mit Pommes-Chips und hausgemachter Kräuterbutter
Weinempfehlung : Spätburgunder Barrique Trocken

26,50

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
- Omas Bratkartoffeln

Weinempfehlung : ELZIG Tradition Trocken **und** Calmont Goldkapsel Feinherb

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	2022 Riesling Feinherb (ab Mai) Deutscher Qualitätswein, Steillage	Feinherb 22 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50 €	6,00	18,00
Ortswein				
5	2021 Blanc de Noir Deutscher Qualitätswein	Halbtrocken 11 g/l RS Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,50	19,00
6	2021 Grauburgunder Deutscher Prädikatswein, Steillage	Trocken 9 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,50	19,00
7	2020 -ELZIG- Elzhofberg Deutscher Qualitätswein Steillage	Trocken 3 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,50	19,00
16	2020 Spätburgunder <i>Rose'</i> Deutscher Prädikatswein Spätlese	Trocken 8 g/l RS Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,50	19,00

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 |  2021 ELZ! NURSTEILISTGEIL
Riesling, Deutscher Qualitätswein
Ediger Elzhofberg, Steilstlage | Trocken
7,5 g/l Restsüße
Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 15,00 € | 7,50 22,00 |
| 10 | 2019 ELZIG -Tradition
Deutscher Prädikatswein Kabinett
Nach 3 Jahren Flaschenreife ab 2023 im Verkauf | 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
<i>Flasche 0,375 l 14,50</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 60,00 | <i>Flasche 0,375 l</i>
65,00 |

Rotwein

- | | | | |
|----|--|---|------------|
| 17 | 2021 Dornfelder Rotwein
Deutscher Qualitätswein | Feinherb
Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50 € | 6,00 18,00 |
| 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 Deutscher Qualitätswein	Fruchtsüß Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 7,50	6,00	18,00
------	---	--	------	-------

Weinschorle

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

Bier

Kloster Machern Bier (Mosel)	Fl. 0,5 l	6,00
Erdinger Alkoholfrei 0,3 % vol	Fl. 0,5 l	6,00

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	23,00
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	3,00
Doppelter Kaffee	5,00
Espresso	3,00
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 Koroneiki Kreta, Nteres Estate, Google Maps-Koordinaten 35.45977434540099, 23.842224197103068

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.