

Leckerer aus der Winzerküche

Vorspeisen und kleinere Speisen

Riesling Creme Suppe von Tante Anna

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

7,00 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 Trocken

11,00

12,00 Veg

Tatar von hausgebeiztem Lachs

auf Kartoffel Rösti mit Salat, dazu Sahne Meerrettich und Brot
Weinempfehlung : ELZIG TRADITION 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 geraspeltetem 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

17,00 Veg



Moselländische Gerichte

Winzer Sülze

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

17,50 Gf

2 Winzersteaks vom Eifelschwein

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

19,00 Gf



Geschmorte Schweinebäckchen

aus der Eifel, in Gemüse Brunoise, abgeschmeckt mit Thymian und Dornfelder Rotwein, hausgemachter Kartoffelpüree
Weinempfehlung : Spätburgunder Barrique

19,50 Gf

Zander auf moselländischem Gräwes

hausgemachter Kartoffelbrei mit Sauerkraut & Riesling Sauce
Weinempfehlung : ELZIG TRADITION Riesling Trocken

23,50

Klassiker

Champignon - Rahmschnitzel

2 Schnitzel vom Eifelschwein mit hausgemachtem Champignonrahm

Wahlweise mit Rösti oder Pommes-Chips

- gerne auch mit Omas Bratkartoffeln

Weinempfehlung : 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

27,50

Abends ab 17 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	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	7,50
Hausgemachter Amarena Becher mit Eis und Sahne	8,80 Gf
Warmes Schoko Törtchen	9,80
mit Vanilleeis und Sahne, garniert mit Amarena Kirschen	

Veg. = Vegetarisch

Gf = Glutenfrei

WEINGUT BORCHERT



SPRINGIERSBACHER HOF

Weine aus eigenem Weingut

- alle Weine sind vegan angebaut -

Nr.	<u>Gutswein</u>		0,2 l	0,75 l
1	2021 Riesling Trocken Deutscher Qualitätswein, Steillage Eichelmann 87 Punkte	Trocken 7 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,80 €	5,50	18,50
3	2022 Riesling Halbtrocken Deutscher Qualitätswein, Steillage Eichelmann 85 Punkte	Halbtrocken 14 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,80 €	5,50	18,50
<u>Ortswein</u>				
4	2022 Riesling Feinherb Deutscher Qualitätswein, Steillage	Feinherb 22 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,90 €	6,50	19,50
5	2021 Blanc de Noir Deutscher Qualitätswein	Halbtrocken 11 g/l RS Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,90	6,50	19,50
6	2021 Grauburgunder Deutscher Qualitätswein, Steillage	Trocken 9 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,90	6,50	19,50
16	2022 Spätburgunder <u>Rose'</u> Deutscher Qualitätswein	Halbtrocken 11 g/l RS Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,90	6,50	19,50



Lagenwein

			0,2 l	0,75 l	
8	2020 Grauer Burgunder Auslese	Trocken	7,00	20,50	
	Deutscher Prädikatswein Auslese Eller Pfirsichgarten, Steillage Eichelmann 86 Punkte	7,4 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 12,90 €			
9	2021 ELZ! NURSTEILISTGEIL	Trocken	7,00	20,50	
	 Riesling, Deutscher Qualitätswein Ediger Elzhofberg, Steillage Eichelmann 87 Punkte	7,5 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 12,90 €			
10	2019 ELZIG -Tradition	Trocken	8,00	22,50	
	Deutscher Prädikatswein Kabinett Nach 3 Jahren Flaschenreife ab 2023 im Verkauf Eichelmann 87 Punkte	9 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 16,90 €			
11	2021 CALMONT -Goldkapsel	Feinherb	8,50	24,50	
	Deutscher Qualitätswein Aus der Steilsten Weinlage der Welt!	20 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 18,90 €			

Süßwein

12	2021 Ediger Osterlämmchen	Fruchtsüß	6,00	18,50	
	Riesling, Steillage Deutscher Qualitätswein 86 Pkt Eichelmann	40 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,80			
13	2022 Riesling Spätlese	Fruchtsüß	7,00	20,50	
	Ediger Elzhofberg Deutscher Prädikatswein, Terrassenlage 90 Pkt Eichelmann	65 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 12,90 €			
14	2018 Riesling Auslese	Edelsüß	7,50	22,50	
	Ediger Elzhofberg Deutscher Prädikatswein, Terrassenlage 89 Pkt Eichelmann	95 gr/l Restsüße Flasche 0,375 l 15,00 Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 16,90 € Mitnahmepreis 0,375 l Flasche 9,90 €			
	2019 Trockenbeerenauslese	Edelsüß		89,00	
	Riesling Ediger Elzhofberg Deutscher Prädikatswein, Terrassenlage 91 Pkt Eichelmann	260 gr/l Restsüße - 15 g/l S Mitnahmepreis 0,375 l Flasche 89,00			

Rotwein

17	2021 Dornfelder Rotwein	Feinherb	6,00	18,50	
	Deutscher Qualitätswein	Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,90 €			
18	2020 Spätburgunder Barrique	Trocken	8,00	22,50	
	Deutscher Qualitätswein 0,8 g/l RS	Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 18,90 € (5+1 Angebot)			

Weingut Peter Göbel (Bruder), Ediger-Eller

Gö 3	2020 Rotling, Sommerwein Deutscher Qualitätswein	Fruchtsüß	6,00	18,50
------	---	-----------	------	-------

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. 0,33 l	3,00	0,7 l	6,00
Bionade (Bio Kräuter Limonade)	Fl. 0,33 l	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. 0,33 l	3,20		
Coca Cola Light (1,3,9,12)	Fl. 0,33 l	3,20		
Fevertree Indian Tonic (10)	Fl. 0,2 l	3,80		

Sekt & Cocktails

2020 Riesling Winzer Sekt

0,1 l 4,00 0,75 l 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! 2014 er, Faßstärke

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	7,50

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
Engelspinkel (Hausspezialität)	35 %	BRONZE
Magen Bitter -nach Art des Hauses	35 %	SILBER
Alter Williams oder Alte Marille	40 %	SILBER
Brände Riesling Trester Brand	40 %	GOLD
Marc de Pinot Trester Brand	40 %	GOLD
Riesling Hefe Brand (Klar oder 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
Weinbrand XO - 10 Jahre Barrique	39,5 %	GOLD
	0,02 l	6,00
WHISKY ELZ! 2014er, Faßstärke-aus eigener Brennerei	55 %	
Elsbeeren Geist	45 %	GOLD
GIN ELZ! Barrel Aged	49,2 %	GOLD
Elsbeeren Geist	45 %	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 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.



Beim großen Weinwettbewerb „Best of Riesling 23“ erhielt die 22er Spätlese Ediger Elzhofberg 90 Punkte. Die Landwirtschaftskammer zeichnete unser Weingut aus mit

3 x GOLD – 3 x SILBER – 1 x Bronze
 Jeder Wein aus 2022 wurde prämiert

Calmont Goldkapsel Riesling Feinherb	GOLD
Elzhofberg Riesling Feinherb	GOLD
Grauer Burgunder Trocken	GOLD

Weinproben

Weinprobe a la Carte

9,00 p.P.

Während der Öffnungszeiten möglich.
Sie bestellen bei der Bedienung 4 Weine aus dieser Liste. Die Bedienung bringt Ihnen die Weinprobe (4 x 0,05 l) an den Tisch.
In der beigelegten Broschüre können Sie Weinbeschreibung und Infos über unser Weingut lesen.

Exklusive Weinprobe mit Moderation

18,00 p.P.

Die Weinprobe findet in unserem kleinen Keller oder im Weingut statt. Sie beinhaltet 6 Weine (6 x 0,05 l) mit Moderation. Dazu reichen wir Brot oder Grisini und Wasser. Wir besichtigen den historischen Gewölbekeller, das Weingut und machen einen kurzen Abstecher in den Weinberg Ediger Osterlämmchen hinter der Stadtmauer. Diese Weinprobe findet nur mit Voranmeldung ab 4 -12 Personen statt.