

Leckeres aus der Winzerküche

Vorspeisen und kleinere Speisen

Riesling Creme Suppe von Tante Anna

8,00 **Veg**

mit Käse und Riesling abgeschmeckt, serviert mit Bio-Sauerteigbrot
Weinempfehlung : Riesling Trocken

Beilagen Salat nach Art des Hauses

7,50 **Veg, Gf**

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

Elsässer Flammkuchen aus dem Steinofen

Flammkuchenböden (Sauerteig) von Familie Wegmann, Weißenburg/Elsass

- traditionell mit Zwiebeln und Schinkenwürfeln 12,50

- vegetarisch mit Ziegenkäse, Spinat, Tomaten, Zwiebeln 13,50 **Veg**

Weinempfehlung : Riesling Trocken

Carpaccio vom Rinderfilet

17,50 **Gf**

mit Parmigiano Reggiano, Bio-Olivenöl aus Kreta, Balsamico Essig, gehackten Walnüssen und Bio-Sauerteigbrot
Weinempfehlung : ELZ! Riesling Trocken

Geräucherte Forelle

19,00

vom Vulkan Forellenhof in Kradenbach / Daun

ganze Forelle ohne Kopf und Schwanz, serviert mit Preiselbeeren, Sahne Meerrettich und Bio-Sauerteigbrot

- gerne auch mit Omas Bratkartoffeln +3,00

Weinempfehlung : ELZIG TRADITION Riesling Trocken

Tatar von hausgebeiztem Lachs

19,50

auf Kartoffel Rösti mit Salat, dazu Sahne Meerrettich und Bio-Sauerteigbrot

Weinempfehlung : Riesling Halbtrocken

Gebackener Ziegenkäse im Teigmantel

19,50 **Veg**

Vulkanhof Ziegenkäse, hausg. Weinberg Pfirsich Chutney. Dazu eine Auswahl an Salaten nach Art des Hauses, serviert mit Bio-Sauerteigbrot
Weinempfehlung : CALMONT Goldkapsel Riesling Feinherb



Moselländische Gerichte

Winzer Sülze vom Hunsrück

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

19,50 Gf

2 Winzersteaks vom Eifelschwein

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

19,80 Gf



Geschmorte Schweinebäckchen

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

22,50 Gf

Zander auf moselländischem Gräwes

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

25,50

Klassiker

Senioren Schnitzel vom Eifelschwein

mit Pommes-Chips und hausgemachtem Champignonrahm

18,00

Champignon - Rahmschnitzel

2 Schnitzel vom Eifelschwein mit hausgemachtem Champignonrahm

21,00



Wahlweise mit Rösti oder Pommes-Chips

- gerne auch mit Omas Bratkartoffeln

Weinempfehlung : Riesling Trocken Roter Schiefer

+ 3,00

Mediterrane Ravioli

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

19,50 Veg

Vegane Bowl, Süßkartoffel - Gnocchi

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

19,50 Vegan

Rumpsteak vom Simmentaler Rind (ca. 250 g >)

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

29,50

Abends ab 17 Uhr:

MINDESTENS FÜR 2 PERSONEN

Spezialität des Hauses „Schiefer geht´s nicht!“ p.P. 25,50

auf einer Schiefer Etagere serviert (keine Änderungen möglich!)

- kleine Riesling Cremesuppe mit Bio-Sauerteigbrot
- 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	7,00
Schnitzel <i>vom Eifelschwein</i> mit Pommes-Chips - mit Champignonrahmsoße	13,50 +3,50
Kartoffelpüree mit Spiegelei	12,50
- Majo oder Ketchup extra	jeweils +0,50

Desserts

Warmer Apfelstrudel mit Vanille Eis und Sahne	8,50
Vanilleeis mit Schoko Sauce und Sahne	8,50
Hausgemachter Amarena Becher mit Eis und Sahne	9,80 Gf
Warmes Schoko Törtchen mit Vanilleeis und Sahne, garniert mit Amarena Kirschen	10,80

Veg. = Vegetarisch

Gf = Glutenfrei

WEINGUT BORCHERT



SPRINGIERSBACHER HOF

Weine aus eigenem Weingut

- alle Weine sind vegan ausgebaut -

Nr.	<u>Schoppenwein</u>		0,2 l	0,75 l	
1	2023 Riesling Trocken Deutscher Qualitätswein, Steillage	Trocken 7 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50	5,50	19,00	
5	2022 Riesling Halbtrocken Deutscher Qualitätswein, Steillage	Halbtrocken 14 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50	5,50	19,00	
<u>Trocken / Halbtrocken / Feinherb</u>					
2	2022 Grauburgunder Deutscher Qualitätswein, Steillage	Trocken 4 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 10,00	6,50	20,50	
3	2021 ELZ! NURSTEILISTGEIL  Riesling, Deutscher Qualitätswein Ediger Elzhofberg, Steilstlage	Trocken 7 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 12,00	7,00	21,50	
4	2021 1st Orange Cuvee' Deutscher Wein - 24 Mon. Barrique	Trocken 2 g RZ 12,5 % vol Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 16,00 €	8,50	26,50	
6	2021 Blanc de Noir Deutscher Qualitätswein	Halbtrocken 11 g/l RS Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,50	20,50	
7	2022 Riesling Feinherb Deutscher Qualitätswein, Steillage	Feinherb 20 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 10,00	6,50	20,50	
15	2022 Spätburgunder <u>Rose'</u> Deutscher Qualitätswein	Halbtrocken 11 g/l RS Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,50	20,50	

Süßwein

8	2021 Ediger Osterlämmchen Riesling, Steillage Deutscher Qualitätswein	Fruchtsüß 40 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50	6,50	20,50	
8	2022 Riesling Spätlese Ediger Elzhofberg Deutscher Prädikatswein, Terrassenlage	Fruchtsüß 65 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 10,00	7,00	21,50	
10	2018 Riesling Auslese Ediger Elzhofberg Deutscher Prädikatswein, Terrassenlage 89 Pkt Eichelmann	Edelsüß 95 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 16,00 € Mitnahmepreis 0,375 l Flasche 10,00	7,50	23,50 15,00	

Premiumwein

			0,2 l	0,75 l	
11	2021 CALMONT -Goldkapsel Deutscher Qualitätswein Aus der Steilsten Weinlage der Welt!	Feinherb 20 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 18,00 €	8,50	26,50	
12	2023 CALMONT -Tradition Deutscher Qualitätswein Aus der Steilsten Weinlage der Welt!	Trocken 8 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 18,00 €	8,50	26,50	
13	2019 ELZIG -Tradition Deutscher Prädikatswein Kabinett Nach 3 Jahren Flaschenreife ab 2023 im Verkauf	Trocken 9 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 18,00 €	8,50	26,50	
11	2019 Trockenbeerenauslese Riesling Ediger Elzhofberg Deutscher Prädikatswein, Terrassenlage 91 Pkt Eichelmann	Edelsüß 260 gr/l Restsüße - 15 g/l S Mitnahmepreis 0,375 l Flasche 89,00	Flasche 0,375 l	89,00	

Rotwein

16	2021 Dornfelder Rotwein Deutscher Qualitätswein	Feinherb Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50 €	6,50	20,50	
15	2022 Spätburgunder -unfiltriert Deutscher Wein	Trocken 2 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,50	20,50	
18	2020 Spätburgunder Barrique Deutscher Qualitätswein 0,8 g/l RS	Trocken Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 16,00 €	8,50	26,50	

Alle Weine zum mitnehmen! 12 + 1 Angebot

Weingut Peter Göbel (Bruder), Ediger-Eller

Gö 3	2022 Rotling - Sommerwein	Fruchtsüß	6,50	20,50
	Deutscher Qualitätswein			

Weinschorle

Erfrischende Weinschorlen	Glas	0,2 l	3,50
Trocken, Halbtrocken oder Lieblich		0,4 l	6,50

Bier

Kloster Machern Bier (Mosel)	Fl. 0,5 l	6,00
------------------------------	-----------	------

Erdinger Alkoholfrei 0,2 % 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 Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt 36 Monate Hefelagerung	0,1 l	4,00	0,75 l	23,00
				Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 14,00 €
Kir Moselle Riesling Sekt & 0,02 l Likör vom Roten Weinbergpfirsich	Glas 0,1 l			6,50
GIN TONIC (ELZ! London Dry GIN) mit Fever Tree Tonic Water, auf Eis mit Rotem Pfeffer serviert. Destilliert in der hauseigenen Brennerei! ELZ! London Dry GIN (10)	0,04 l			9,50
Whisky 55 ELZ! 2014 er, Faßstärke aus der hauseigenen Brennerei! ELZ! 55 % vol	0,02 l			6,00
Barrel Aged GIN ELZ! 49,2 % vol Destilliert in der hauseigenen Brennerei! 2 Jahre Barrique Lager	0,02 l			6,00

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 der Marke „Genuss-Eifel“, im Umkreis von 80 km aufgezogen und geschlachtet, zertifizierte Betriebe.

Forellen vom Vulkan Forellen Hof in Kradenbach / Daun
Kloster Machern Bier, Zeltingen (Mosel)

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“
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 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.

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.