

# Leckeres aus der Winzerküche

## Vorspeisen und kleinere Speisen

### Riesling Creme Suppe von Tante Anna

8,50 Veg

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

### Beilagen Salat nach Art des Hauses

8,00 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 13,80

- vegetarisch mit Ziegenkäse, Spinat, Tomaten, Zwiebeln 13,80 Veg

Weinempfehlung : Riesling Trocken Elzhofberg

### Carpaccio vom Rinderfilet

18,50 Gf

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

### Geräucherte Forelle

19,80

*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 : CALMONT TRADITION Riesling Trocken

### Tatar von hausgebeiztem Lachs

19,80

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

Weinempfehlung : Riesling Halbtrocken

### Gebackener Ziegenkäse im Teigmantel

19,80 Veg

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

Sehr geehrte Gäste, Wir bitten um Verständnis, das bei Gruppen  
nur Tischabrechnungen erstellt werden.



## Hauptspeisen

### **Winzer Sülze vom Hunsrück**

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

19,80 Gf

### **2 Winzersteaks vom Eifelschwein**

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

21,00 Gf



### **Champignon – Rahmschnitzel (unser Klassiker)**

2 Schnitzel vom Eifelschwein mit hausgemachtem  
Champignonrahm mit Riesling abgeschmeckt

22,00

### **Wahlweise mit Rösti oder Pommes-Chips**

- gerne auch mit Omas Bratkartoffeln  
Weinempfehlung : Riesling Trocken Roter Schiefer

+ 3,00

### **Geschmorte Schweinebäckchen**

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

23,00 Gf

### **Zander auf moselländischem Gräwes**

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

26,50 Gf

### **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  
Weinempfehlung : Grauburgunder Trocken

20,50 Vegan

### **Wirsingröllchen mit Kartoffelpüree'**

gefüllt mit Apfel, Linsen und Mandeln  
Weinempfehlung : 1st. Orange Wein

23,50 Vegan

### **Rumpsteak vom Simmentaler Rind (ca. 250 g >)**

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

32,50

Sehr geehrte Gäste, Wir bitten um Verständnis, das bei Gruppen  
nur Tischabrechnungen erstellt werden.

# Abends ab 17 Uhr

## MINDESTENS FÜR 2 PERSONEN

Spezialität des Hauses „Schiefer geht´s nicht!“ p.P. 26,50

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 : CALMONT TRADITION Trocken **und** ELZHOFBERG Riesling

## Kindergerichte

Pommes-Chips Rot / Weiß	7,00
Schnitzel <i>vom Eifelschwein</i> mit Pommes-Chips	15,50
- mit Champignonrahmsoße	+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 <b>Gf</b>
Warmes Schoko Törtchen mit Vanilleeis und Sahne, garniert mit Amarena Kirschen	10,80

**Veg. = Vegetarisch**

**Gf = Glutenfrei**

Sehr geehrte Gäste, Wir bitten um Verständnis, das bei Gruppen  
nur Tischabrechnungen erstellt werden.


# WEINGUT BORCHERT



SPRINGIERSBACHER HOF

## Weine aus eigenem Weingut

- alle Weine sind vegan angebaut -



Nr.	<u>Schoppenwein</u>		0,2 l	0,75 l
1	<b>2024 Riesling Trocken</b> vom Roten Schiefer Deutscher Qualitätswein, Steillage	<b>Trocken</b> 7 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,50	5,50	19,50
5	<b>2022 Riesling Halbtrocken</b> Deutscher Qualitätswein, Steillage	<b>Halbtrocken</b> 14 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 8,80	5,50	19,50
<u>Trocken / Halbtrocken / Feinherb</u>				
2	<b>2023 Grauburgunder</b> Deutscher Qualitätswein, Steillage	<b>Trocken</b> 4 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,50	20,50
3	<b>2024 ELZ! NURSTEILISTGEIL</b>  Riesling, Deutscher Qualitätswein Ediger Elzhofberg, Steilstlage	<b>Trocken</b> 7 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 12,00	7,00	21,50
4	<b>2021 1<sup>st</sup> Orange Cuvee'</b> Deutscher Wein - 24 Mon. Barrique	<b>Trocken</b> 2 g RZ 12,5 % vol Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 16,00 €	8,50	26,50
6	<b>2024 Blanc de Noir</b> Deutscher Qualitätswein	<b>Trocken</b> 2 g/l RS Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,50	20,50
7	<b>2023 Riesling Feinherb</b> Deutscher Qualitätswein, Steillage	<b>Feinherb</b> 20 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 10,00	6,50	20,50
16	<b>2023 Spätburgunder <u>Rose'</u></b> Deutscher Qualitätswein	<b>Trocken</b> 4 g/l RS Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,50	20,50




## Süßwein

8	<b>2024 Ediger Osterlämmchen</b> Riesling, Steillage Deutscher Qualitätswein	<b>Fruchtsüß</b> 60 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,50	20,50	
9	<b>2022 Riesling Spätlese</b> Ediger Elzhofberg Deutscher Prädikatswein, Terrassenlage	<b>Fruchtsüß</b> 65 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 10,00	7,00	21,50	
10	<b>2018 Riesling Auslese</b> Ediger Elzhofberg Deutscher Prädikatswein, Terrassenlage 89 Pkt Eichelmann	<b>Edelsüß</b> 95 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 16,00 € Mitnahmepreis 0,375 l Flasche 10,00	7,50 <i>Flasche 0,375 l</i>	23,50 15,00	

## Premiumwein

			0,2 l	0,75 l	
11	<b>2024 ELZHOFBERG -Terrasse</b> Deutscher Qualitätswein Aus der Steilstage „Elziger Kaul“	<b>Trocken</b> 20 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 14,00 €	7,50	23,50	
12	<b>2023 CALMONT -Tradition</b> Deutscher Qualitätswein Aus der Steilsten Weinlage der Welt!	<b>Trocken</b> 8 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 18,00 €	8,50	26,50	
14	<b>2019 Trockenbeerenauslese</b> <b>Riesling Ediger Elzhofberg</b> Deutscher Prädikatswein, Terrassenlage 91 Pkt Eichelmann	<b>Edelsüß</b> 260 gr/l Restsüße - 15 g/l S Mitnahmepreis 0,375 l Flasche 89,00	<i>Flasche 0,375 l</i>	89,00	

## Rotwein

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

## Weingut Peter Göbel (Bruder), Ediger-Eller

			0,2 l	0,75 l
Gö 1	2023 Rotling - Sommerwein Deutscher Qualitätswein	Fruchtsüß	6,50	20,50
Gö 2	2023 Osterlämmchen Spätlese Deutscher Prädikatswein, Steillage	Feinherb	6,50	20,50
Gö 3	2021 Herrenberg Auslese Deutscher Prädikatswein Terrassenlage -Dessertwein	Edelsüß		23,50

## 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	3,80		
Coca Cola Light (1,3,9,12)	Fl. 0,33 l	3,80		
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 7,50

### 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	3,20
Doppelter Kaffee	5,50
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	5,50
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	8,50
Vanilleeis mit Schoko Sauce und Sahne	8,50

### Bitte am Buffet aussuchen:

verschiedene Kuchen	4,20
verschiedene Torten	4,90

## 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	oil 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 <b>oder</b> Alte Marille	40 %	SILBER
Haselnuß Kuss	31 %	
<b>Brände</b>		
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
<b>Spezialitäten</b>	<b>0,02 l</b>	<b>5,00</b>
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 <b>ELZ!</b> London Dry Handcraftet	40 %	GOLD
Weinbrand XO - 10 Jahre Barrique	39,5 %	GOLD
	<b>0,02 l</b>	<b>6,00</b>
WHISKY <b>ELZ!</b> 2014er, Faßstärke-aus eigener Brennerei	55 %	
Elsbeeren Geist	45 %	GOLD
GIN <b>ELZ!</b> 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**

**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.

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

Wenn Sie mit unseren Leistungen und unserer Arbeit zufrieden waren,  
freuen sich unsere Mitarbeiter über ein Trinkgeld.  
Wir teilen dieses zu gleichen Teilen an Alle auf.

### **Dear Guests**

Please plan for one bill per table. This is due to personelle and time constraints.  
Thank you for your understanding.

You can pay cash at the table or with card inside the restaurant.

If you enjoyed the service as much as our team enjoyed you,  
don't forget to tip as this is customary in Germany

### **Geachte Gasten**

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.

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

Bent u tevreden over onze dienstverlening en ons werk?  
In dit geval is het in Duitsland gebruikelijk om een kleine fooi te geven aan onze  
medewerkers. Wij verdelen het gelijkmatig over iedereen.



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

4 x GOLD – 5 x SILBER – 2 x Bronze

**Jeder Wein wurde prämiert !**

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

# Weinproben

Während des Abend Geschäftes  
ab 17.00 leider nicht möglich!

## Weinprobe a la Carte

10,00 p.P.

Während der Öffnungszeiten, außer Abends 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

20,00 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 im Ediger Osterlämmchen hinter der Stadtmauer. Diese Weinprobe findet nur mit Voranmeldung ab 4 bis 12 Personen statt.