


# 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 8,80	6,00	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	6,00	19,50	
7	<b>2023 Riesling Feinherb</b> Deutscher Qualitätswein, Steillage	<b>Feinherb</b> 20 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 9,50	6,00	19,50	
<h3><u>Trocken / Halbtrocken / Feinherb</u></h3>					
2	<b>2024 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> 8,5 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 12,00	7,00	21,50	
4	<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	
13	<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 12,00	7,00	21,50	
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   Flasche 9,50	6,50	20,50	
9	<b>2022 Riesling Spätlese</b> Ediger Elzhofberg, Terrassenlage Deutscher Prädikatswein	<b>Fruchtsüß</b> 65 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75   Flasche 12,00	7,00	21,50	
10	<b>2018 Riesling Auslese</b> Ediger Elzhofberg, Terrassenlage Deutscher Prädikatswein	<b>Edelsüß</b> 95 gr/l Restsüße Mitnahmepreis 0,375   Flasche 10,00	7,50	15,00	

## Premiumwein

			0,2 l	0,75 l	
11	<b>2024 ELZHOFBERG -Terrasse</b> Riesling, Deutscher Qualitätswein Aus der Terrassenlage „Elziger Kaul“	<b>Trocken</b> 7 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75   Flasche 14,00	7,50	23,50	
12	<b>2023 CALMONT -Tradition</b> Riesling, Deutscher Qualitätswein Aus der Steilsten Weinlage der Welt!	<b>Trocken</b> 8 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75   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   Flasche 89,00	<u>Flasche 0,375 l</u>	89,00	

## Rotwein

17	<b>2023 St. Laurent Rotwein</b> Deutscher Qualitätswein	<b>Trocken</b> Mitnahmepreis 0,75   Flasche 9,50 €	6,50	20,50	
18	<b>2022 Spätburgunder</b> Deutscher Wein	<b>Trocken</b> 2 g/l Restsüße Mitnahmepreis 0,75   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   Flasche 16,00 €	8,50	26,50	

## Sekt & Cocktails

### 2020 Riesling Winzer Sekt

Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt  
48 Monate Hefelagerung, Brut Nature

0,1 l 4,00 0,75 l 23,00

Mitnahmepreis 0,75 l Flasche 16,00 €



### 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)

Glas 0,2 l 9,50

### Whisky 55 ELZ! 2017 er, Faßstärke

im eigenen Keller ausgebaut! 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

### Aperol Spritz „Moselle“

Riesling Sekt & Aperol

Glas 0,2 l 8,00

## Weinproben

### Weinprobe a la Carte (ab 17.00 nicht möglich) 10,00 p.P.

Während der Öffnungszeiten, Außer Abends möglich.

Sie bestellen bei der Bedienung 4 Weine aus der Weinliste.

Die Bedienung bringt Ihnen die Weinprobe (4 x 0,05 l) an den Tisch.

### 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.

## Weinschorle

Erfrischende Weinschorlen  
Trocken, Halbtrocken oder Lieblich

Glas 0,2 l 3,50  
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 3,90

Traubensaft aus eigenem Weingut  
Konservierungsstoff Vitamin C

0,2 l 3,00 0,4 l 6,00

Traubensaft - Schorle  
Konservierungsstoff Vitamin C

0,2 l 3,00 0,4 l 5,00

Coca-Cola (1,3,9)

Fl. 0,33 l 3,90

Coca Cola Zero (1,3,9,12)

3,90

Sprite (1,3,9,12)

3,90

Fevertree Indian Tonic (10)

Fl. 0,2 l 3,90

# 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

### 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 14,80 **Veg**

Weinempfehlung : Riesling Trocken Elzhofberg

### Tatar von hausgebeiztem Lachs

19,80

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

Weinempfehlung : Riesling Halbtrocken

### Carpaccio vom Rinderfilet

18,50 **Gf**

mit Parmigiano Reggiano, Bio-Olivenöl aus Kreta, Balsamico Essig,  
gehackten Walnüssen und Bio-Sauerteigbrot

Weinempfehlung : ELZ! Riesling Trocken

### 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



## Hauptspeisen

<b>Geräucherte Forelle</b>	19,80
<i>vom Vulkan Forellenhof in Kradenbach</i> 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	
<b>Mediterrane Ravioli</b>	22,80 <b>Veg</b>
6 Stück, gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Bio-Olivenöl aus Kreta	
Weinempfehlung : Grauburgunder Trocken	
<b>Winzer Sülze vom Hunsrück</b>	19,80 <b>Gf</b>
feine Hunsrücker Sülze mit Omas Bratkartoffeln und hausgemachter moselländischer Senfsoße	
Weinempfehlung : Riesling Halbtrocken	
<b>2 Winzersteaks vom Eifelschwein</b>	21,00 <b>Gf</b>
Magere Rücken Steaks (selber eingelegt) mit Omas Bratkartoffeln und hausgemachter moselländischer Senfsoße	
Weinempfehlung : Riesling Trocken Elzhofberg	
<b>Champignon – Rahmschnitzel</b> (unser Klassiker)	22,00
2 Schnitzel vom Eifelschwein mit hausgemachtem Champignonrahm mit Riesling abgeschmeckt	
<b>Wahlweise</b> mit <u>Rösti</u> oder <u>Pommes-Chips</u>	
- gerne auch mit Omas Bratkartoffeln	+ 3,00
Weinempfehlung : Riesling Trocken Roter Schiefer	
<b>Geschmorte Schweinebäckchen</b>	23,50 <b>Gf</b>
<i>aus der Eifel</i> , in Gemüse Brunoise, abgeschmeckt mit Thymian und Dornfelder Rotwein, hausgemachter Kartoffelpüree	
Weinempfehlung : Spätburgunder Barrique	
<b>Zander auf moselländischem Gräwes</b>	26,50 <b>Gf</b>
hausgemachter Kartoffelbrei mit Sauerkraut & Riesling Sauce	
Weinempfehlung : CALMONT TRADITION Riesling Trocken	
<b>Rumpsteak vom Simmentaler Rind (ca. 250 g &gt;)</b>	34,50
mit Pommes-Chips und hausgemachter Kräuterbutter und kl. Salat	
Weinempfehlung : Spätburgunder Barrique Trocken	



## MINDESTENS FÜR 2 PERSONEN, Abends ab 17 Uhr

Spezialität des Hauses „Schiefer geht's nicht!“ p.P. 28,50

auf einer Schiefer Etagere serviert (keine Änderungen möglich!)

- **obere Etage** kleine Riesling Cremesuppe mit Bio-Sauerteigbrot
- **untere Etage** Winzersülze mit moselländischer Senfsoße
- Forellenfilet mit Preiselbeeren und Sahne Meerrettich
- gebackener Ziegenkäse mit hausgemachtem Chutney
- Omas Bratkartoffeln

Weinempfehlung : CALMONT TRADITION Trocken **und** ELZHOFBERG Riesling Trocken

## Vegetarisch & Vegan

### **Elsässer Flammkuchen aus dem Steinofen**

*Flammkuchenböden (Sauerteig) von Familie Wegmann, Weißenburg/Elsass*

- vegetarisch mit Ziegenkäse, Spinat, Tomaten, Zwiebeln 14,80 **Veg**

Weinempfehlung : Riesling Trocken Elzhofberg

### **Vegane Bowl, Süßkartoffel - Gnocchi**

20,50 **Vegan**

Erdnuss Pesto, Kürbiskerne, Tomaten, gelbe Karotten,  
Kidneybohnen, vegane Salate

Weinempfehlung : Grauburgunder Trocken

### **Mediterrane Ravioli**

22,80 **Veg**

6 Stück, gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Kirschtomaten,  
Zwiebeln, Knoblauch und Bio-Olivenöl aus Kreta

Weinempfehlung : Grauburgunder Trocken

### **Wirsingröllchen mit Kartoffelpüree'**

23,50 **Vegan**

gefüllt mit Apfel, Linsen und Mandeln

Weinempfehlung : Blanc de Noir Trocken / 1st. Orange Wein

## Extras

- Brot extra +2,00
- Ketchup oder Majo jeweils +0,50

## Kindergerichte

<b>Pommes-Chips</b> Rot / Weiß	7,00
<b>Schnitzel</b> <i>vom Eifelschwein</i> mit Pommes-Chips - mit Champignonrahmsoße	15,50 +3,50
<b>Kartoffelpüree mit Spiegelei</b> - Majo oder Ketchup extra	12,50 jeweils +0,50

## Desserts

<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanille Eis und Sahne	8,50
<b>Vanilleeis</b> mit Schoko Sauce und Sahne	8,50
<b>Hausgemachter Amarena Becher</b> mit Eis und Sahne	9,80 <b>Gf</b>
<b>Warmes Schoko Törtchen</b> mit Vanilleeis und Sahne, garniert mit Amarena Kirschen	10,80
<b>verschiedene Kuchen</b>	4,50
<b>verschiedene Torten</b>	4,90

**Veg. = Vegetarisch**

**Gf = Glutenfrei**

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

## Kaffee & Kuchen

Tasse Kaffee	3,40
Doppelter Kaffee	5,50
Espresso	3,40
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	3,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanille Eis und Sahne	8,50
Vanilleeis mit Schoko Sauce und Sahne	8,50

### Bitte am Buffet aussuchen:

verschiedene Kuchen	4,50
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

# Brennende Leidenschaft aus der hauseigenen Brennerei

Liköre & Spirituosen	0,02 l	3,00
<b>Don Michele Kräuter Likör</b>	28 %	
<i>Hausgemachter Likör aus Kräutern, nach dem Essen</i>		
<b>Roter Mosel Weinberg Pfirsich Likör</b>	20 %	SILBER
<i>Hausgemachte Spezialität aus Rotem Weinbergpfirsich</i>		
<b>Holunder Blüten Likör</b>	28 %	SILBER
<i>Mix für HUGO</i>		
<b>Whisky Sahne Likör</b>	18 %	
<i>mit echtem schottischen Whisky hergestellt</i>		
<b>Feiner Pomeranzen Likör</b>	28 %	SILBER
<i>Hausgemachter Likör aus Spanischen Pomeranzen</i>		
<b>Kaffee Likör Prestige</b>	23 %	GOLD
<b>Feigen Likör</b>	21 %	GOLD
<i>Hausgemachter Likör aus Edigerer Feigen</i>		
<b>Engelspinkel (Hauspezialität)</b>	35 %	BRONZE
<i>Tresterbrand mit heimischem Obst angesetzt</i>		
<b>Magen Bitter -nach Art des Hauses</b>	35 %	SILBER
<i>Feine Kräutermischung, Magen Medizin</i>		
<b>Alte Marille</b>	40 %	
<i>Gelagerter Marillenbrand</i>		
<b>Haselnuß Kuss</b>	31 %	
<i>Feine Haselnußspirituose</i>		
<b>Alter Walnuß aus Ediger</b>	30 %	
<i>Feine Walnußspirituose</i>		
<b>Grüner Walnuß Likör</b>	28 %	
<i>aus dem Elzhofberg, Genuß nach dem Essen</i>		

## Brände

<b>Riesling Trester Brand</b>	40 %	GOLD
<i>Aus Riesling Traubentrester gebrannt</i>		
<b>ELZ! Riesling Trester Brand</b>	42 %	GOLD
<i>Aus Riesling Traubentrester 3 fach gebrannt</i>		
<b>Marc de Riesling</b>	40 %	GOLD
<i>Trester Brand Barrique Lager</i>		
<b>Marc de Moselle</b>	44,5 %	GOLD
<i>Trester Brand Barrique Lager -Faßstärke</i>		
<b>Riesling Hefe Brand (Klar oder Barrique)</b>	40 %	BRONZE

Obstler (Apfel und Williams Birne)	40 %	BRONZE
Obstler Barrique	40 %	
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

### Spezialitäten

0,02 l | 5,00

Kakao Geist	40 %	SILBER
Zigarrenbrand (Barrique-Faßstärke )	48 %	GOLD
Schlehen Brand	45 %	GOLD
Vogelbeeren Brand	45 %	GOLD
Erdbeeren Brand	45 %	GOLD
Wildkirschen Brand	45 %	SILBER
Hagebuttenbrand	40 %	GOLD
GIN ELZ! London Dry GIN Handcraftet	40 %	GOLD
Distilled DRY GIN	42 %	

0,02 l | 6,00

Weinbrand XO - 10 Jahre Barrique	39,5 %	GOLD
WHISKY ELZ! 2017er, Faßstärke	55 %	
GIN ELZ! Barrel Aged, Faßstärke	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