

# Willkommen beim Winzer

Genießen Sie mit unseren Gutsabfüllungen und den herzhaften Speisen der Winzerküche die einzigartige Vielfalt der Natur der unteren Mosel! Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind!

Ihre Familie Nickenig und Mitarbeiter



## Unsere Winzerschoppen

0,2l-Glas

1. 2018 **Riesling Winzerschoppen**  
Qualitätswein Lieblich
2. 2018 **Riesling Winzerschoppen**  
Qualitätswein Halbtrocken
3. 2018 **Riesling Winzerschoppen**  
Qualitätswein Trocken

## Trockene Weine vom Weingut

0,2l-Glas 0,75l-Flasche

4. 2018 **Lehmener Lay Riesling**  
Qualitätswein Trocken
5. 2015 **Lehmener Gutsriesling**  
Qualitätswein Trocken
6. 2017 **Klosterberg Chardonnay**  
Qualitätswein Trocken

## UNFASSBAR anders...

0,2l-Glas 0,75l-Flasche

7. 2018 **Lehmener Riesling**  
Qualitätswein Trocken



## Feinherb und Halbtrocken

8. 2017 **Klosterberg Riesling Qualitätswein**  
Feinherb
9. 2017 **„Symbiose“ Chardonnay & Riesling**  
Qualitätswein Feinherb
10. 2017 **„Alte Reben“ Riesling Qualitätswein**  
Steillage Halbtrocken
11. 2018 **Würzlay Riesling Spätlese**  
Steillage Halbtrocken

## Liebliche Weine

12. 2018 **Kerner & Riesling Qualitätswein**  
Süß
13. 2018 **Klosterberg Riesling Spätlese**  
Steillage Süß

## Rote Trauben in Lehmen

0,2l-Glas 0,75l-Flasche

14. 2018 **Spätburgunder**  
Blanc de Noir Feinherb
15. 2018 **„Wolfsgrübchen“ Rotling**  
Qualitätswein Feinherb
16. 2017 **Spätburgunder Weißherbst**  
Qualitätswein Trocken
17. 2018 **Klosterberg Spätburgunder Rotwein**  
Qualitätswein Trocken

## Sekt

18. 2017 **Riesling Sekt Trocken\***

0,1l

0,75l

\*Zukauf




Alle Weine sind auch zu Ab-Hof-Preisen hier im Weingut erhältlich!

Auch senden wir gerne unsere Erzeugnisse nach Ihren Wünschen zu jeder Adresse!

Sprechen Sie uns an!

Alle Weine sind deutsche Produkte und enthalten Sulfit! Preise in Euro

## Alles außer Wein

Gerolsteiner Mineralwasser		0,25l
Gerolsteiner Mineralwasser		0,5l
Gerolsteiner Mineralwasser Medium		0,5l
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell		0,5l
Cola <sup>1,2</sup> /Fanta <sup>2</sup> /Spezi <sup>1,2</sup>		0,2l
Traubensaft Weiß		0,2l
Apfelsaft naturtrüb		0,2l
Apfel- oder Traubensaftschorle		0,2l
Tasse Kaffee		
Tasse Tee verschiedene Sorten		
Espresso		
Cappuccino mit Milchschaum		
Erdinger Weißbier		0,33l
Erdinger Weißbier Alkoholfrei		0,33l
Vulkan-Bräu Helles Regionalmarke		0,33l
Bitburger Radler (nur in den Sommermonaten)		0,33l



## Brände & Liköre

Weinhefeschnaps 40%vol		0,02l
Roter Weinbergpfirsichlikör 22%vol		0,02l
Alte Marille 40%vol		0,02l
Moselfeuer 32%vol		0,02l
Alter Williams 40%vol		0,02l

Preise in Euro (Zusatzstoffe siehe letzte Seite)

## Die Winzerküche

Unser Speisenangebot – regional, Hausmacherart und für jeden etwas Leckeres dabei, Bauernbrot vom heimischen Bäcker oder Wurst- und Fleischwaren vom regionalen Metzger...!

Hier stehen die gleichen Personen am Herd die auch für die Bearbeitung der Weinberge, den Ausbau der Weine und die Vermarktung zuständig sind.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

## Herzhafte Flammkuchen

Frisch belegt und traditionell im Steinofen gebacken – serviert auf dem Holzbrett.

*Flammkuchen* mit Speck<sup>5</sup> und Zwiebeln

*Flammkuchen* mit Lachs und Zwiebeln

*Flammkuchen* mit Apfel, Zimt, Rosinen

## Vorspeisen

Schmalztöpfchen mit Bauernbrot

Käsewürfel vom Gouda<sup>2</sup> mit Zwiebeln, Salzbrezeln

Käsewürfel mit rotem Feigensenf

## Hier haben wir den Salat

Salatteller Blattsalate, Gurken, Ei, dazu Bauernbrot

Salatteller mit Schnitzelkrüstchen, Blattsalate, garniert, Brot

Salatteller mit Hähnchenspieß, Blattsalate, dazu Bauernbrot

( Umbestellungen bzw. Änderungen von Speisen + 1,00 € )  
Preise in Euro

# Brotzeiten

Gemischtes Käsebrett mit Bauernbrot und Butter

Eifeler Schinkenteller gekocht<sup>4</sup>

Bauernbrot, Butter, reich garniert roh

Winzervesper mit Weinhefeschnaps & hausgemachtem Senf  
Käse, Schinken, Hausmacher Wurst – dazu Bauernbrot, reich garniert

Hausmacher Platte hausgemachtem Senf  
Leber-, Blutwurst und Schwartenmagen, Bauernbrot, Butter

Bratenschnittchen (unser Klassiker)  
Schweinebraten auf Bauernbrot, Remoulade<sup>5</sup>, hausgem. Kartoffelsalat

Strammer Max  
gekochter Schinken<sup>4</sup> mit 2 Spiegeleiern, hausgemachtem Kartoffelsalat

Liebreizende Weinkönigin – mit zweierlei Käse  
Gouda<sup>2</sup> & Emmentaler auf Brot, 2 Spiegeleier, unser Kartoffelsalat

Roastbeef auf Brot  
Aufschnitt von Roastbeef auf Bauernbrot, Remoulade<sup>5</sup>, reich garniert

# Kleine Winzer und Winzerinnen

„Reblaus“ Hähnchennuggets mit Pommes Frites

„Räuberteller“ leerer Teller zum Räubern bei den Eltern

(Kindergerichte bis 15 Jahre, Aufpreis Erwachsene 1,50 €)

( Umbestellungen bzw. Änderungen von Speisen + 1,00 € )

Preise in Euro – Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# Aus Topf und Pfanne

## Toast „Würzlayhof“

mit Tomaten, gekochtem Schinken<sup>4</sup>, mit Käse<sup>2</sup> überbacken

## Winerinnentoast

gekochter Schinken<sup>4</sup>, Birnen & Trauben mit Camembert überbacken

„Weinhändlersteak“ mariniertes Schweinerückensteak, Kräuterbutter  
mit Brot

mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
mit Bratkartoffeln & Salatbeilage

## Schweineschnitzel „Klosterberg“

mit Brot, dazu Champignonrahmsöße  
mit Bratkartoffeln, Salatbeilage, Champignonrahmsöße

## Birnenschnitzel mit Kartoffelecken, Dip

Schweineschnitzel, Williams-Christ-Birnen mit Käse<sup>2</sup> überbacken

## „Wingertsessen“ Sülze mit Bratkartoffeln

fein gewürzte Sülze, dazu hausgemachte Remoulade<sup>5</sup>

## Roastbeef mit Bratkartoffeln (Aufschnitt)

dazu leckere Bratkartoffeln, hausgemachte Remoulade<sup>5</sup>, garniert

## Backcamembert

auf Toastbrot – dazu Birne, Preiselbeeren und Salatrand

## Kartoffeltasche

mit Frischkäse-Kräuter-Füllung (vegetarisch)

( Umbestellungen bzw. Änderungen von Speisen + 1,00 € !)  
Preise in Euro – Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# Unsere Suppen

Gulaschsuppe dazu Brot

Zwiebelsuppe mit Käse<sup>2</sup> und Croutons überbacken

# Eiskalte Versuchung

Vanilleeis<sup>2</sup> mit Eierlikör und Sahne (3 Bällchen)

Vanilleeis<sup>2</sup> mit Schokosoße und Sahne (3 Bällchen)

„Würzlaybecher“

Vanilleeis<sup>2</sup> mit Weinbergpfirsichlikör und Sahne  
(3 Bällchen)

Alle Speisen werden in unserer Winzerküche stets frisch zubereitet,  
daher kann es bei vielen Gästen einen Moment länger dauern!  
Dies gilt insbesondere für Flammkuchen, da unser Steinofen nur zwei  
Einschübe hat!

( Umbestellungen bzw. Änderungen von Speisen + 1,00 € )

## Zusatzstoffe

- |                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| 1 koffeinhaltig                   | 2 mit Farbstoff |
| 3 enthält eine Phenylalaninquelle | 4 mit Phosphat  |
| 5 mit Konservierungsstoff         | 6 geschwefelt   |

Alle Weine enthalten Sulfite und sind im eigenen Weingut abgefüllt!