

Die Winzerküche

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

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

Essen und Trinken gehören zusammen...

Genießen Sie gemütliche Stunden in unserer moselländischen Atmosphäre, dazu nette Gespräche mit Einheimischen oder Urlaubern.

Alle Speisen werden nach Ihrer Bestellung stets frisch unmittelbar zubereitet - daher kann es bei gleichzeitig vielen Gästen auch einmal einen Moment länger dauern!

Gerne empfehlen wir Ihnen die Weine unseres Hauses aus eigenem Anbau! Diese sind alle zu Ab-Hof-Preisen bei uns erhältlich – besuchen Sie gerne zum Weineinkauf nach Anmeldung unter der Woche unsere neue Vinothek!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Vorspeisen

Schmalztöpfchen mit Bauernbrot

Käsewürfel mit Gouda² mit Zwiebeln, Salzbrezeln

Käsewürfel mit rotem Feigensenf

Hier haben wir den Salat

Salatteller Blattsalate, Gurken, Ei...dazu Bauernbrot

Salatteller mit Schnitzelkrüstchen, Blattsalate, Brot, garniert

Salatteller mit 2 Hähnchenspießen, Blattsalat, Bauernbrot

Preise in Euro (Zusatzstoffe siehe letzte Seite)

Brotzeiten

Käseplatte mit Bauernbrot und Butter

Winzervesper mit Weinhefeschnaps & hausgem. Senf
Käse, Schinken, Hausmacher Wurst – dazu Bauernbrot, garniert

Hausmacher Platte mit hausgem. Senf
Leber-, Blutwurst, Schwartenmagen, Bauernbrot, Butter

Bratenschnittchen (unser Klassiker)
Schweinebraten auf Bauernbrot, Remoulade⁵, hausgem. Kartoffelsalat

Strammer Max
gekochter Schinken⁴ auf Brot mit 2 Spiegeleiern, hausgem. Kartoffelsalat

Liebreizende Weinkönigin mit zweierlei Käse
Gouda² & Emmentaler auf Brot, 2 Spiegeleier, garniert

Roastbeef auf Brot
Aufschnitt vom Roastbeef auf Bauernbrot, Remoulade⁵, reich garniert

Kleine Winzer & Winzerinnen

Reblaus Hähnchennuggets mit Pommes Frites

Räuberteller leerer Teller zum Räubern bei den Eltern

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

Alle Speisen werden in unserer Winzerküche stets frisch zubereitet,
daher kann es bei vielen Gästen einen Moment länger dauern!

Preise in Euro – Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Aus Topf und Pfanne

Winzerinnentoast

gekochter Schinken⁴, Birnen & Trauben mit Camembert überbacken

Weinhändlersteak

mariniertes Schweinerückensteak, Kräuterbutter
mit Brot

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
mit Bratkartoffeln & Salatbeilage

Schweineschnitzel „Klosterberg“

mit Brot, dazu Champignonrahmsoupe
mit Bratkartoffeln, Salatbeilage, Champignonrahm

Birnenschnitzel mit Kartoffelecken, Dip

Schweineschnitzel, Williams-Christ-Birnen, mit Käse² überbacken

Wingertsessen Sülze mit Bratkartoffeln

fein gewürzte Sülze, dazu hausgem. Remoulade⁵, garniert

Roastbeef mit Bratkartoffeln (Aufschnitt)

hausgemachte Remoulade⁵, garniert

Backcamembert

auf Toastbrot – dazu Birne, Preiselbeeren und Salatrand

Kartoffeltasche

Mit Frischkäse-Kräuter-Füllung (vegetarisch)

*„Genießen heißt fröhlich sein mit sich selbst
und den Anderen“* Johann Wolfgang von Goethe

Preise in Euro

Eiskalte Versuchung

Vanilleeis² mit Eierlikör und Sahne (3 Bällchen)

Vanilleeis² mit Schokosoße und Sahne (3 Bällchen)

Würzlaybecher

Vanilleeis² mit Weinbergpfirsichlikör und Sahne (3 Bällchen) 5,90

Zusatzstoffe

1 koffeinhaltig

3 enthält eine Phenylalaninquelle

5 mit Konservierungsstoff

2 mit Farbstoff

4 mit Phosphat

6 geschwefelt

Alle Weine enthalten Sulfite!