

Speisekarte

<i>Unsere Spezialität: Flammkuchen</i>		<u>klein</u>	<u>groß</u>
201.	Elsässer Art: mit Speck ¹ , Zwiebeln und Käse ^{1,3} ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2017 Riesling „Alte Rebe“ trocken (Nr.3)</i>	5,50 €	7,50 €
202.	Vegetarisch: mit Champignons, Paprika, Lauch, Zwiebeln und Käse ^{1,3}	6,50 €	8,50 €
203.	Spezial: mit geräuchertem Lachs, Zwiebeln, Schnittlauch und Käse ^{1,3} ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2017 Grauburgunder trocken (Nr.2)</i>	7,50 €	9,50 €
204.	Mediterran: mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Honig ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2017 Weißburgunder fruchtsüß (Nr. 10)</i>	6,50 €	8,50 €
<i>Suppen</i>			
210	Kürbis-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (vegetarisch)		4,80 €
211	Kartoffelsuppe mit Croutons (vegetarisch)		4,80 €
<i>Kleine Leckerein</i>		<u>klein</u>	<u>groß</u>
220	Olivenschiffchen mit frischem Baguette		4,80 €
221	Käsewürfel ^{1,3} mit frischem Baguette		4,80 €
222	Gratinierter Schafskäse, mit Honig, Zwiebeln und Paprika ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2017 Riesling Hochgewächs lieblich (Nr. 12)</i>		7,50 €
223	Antipasti-Variation mit frischem Baguette ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2017 Riesling feinherb „Faß 6“ (Nr. 6)</i>	5,50 €	7,50 €

<i>Salatvariationen</i>		<u>klein</u>	<u>groß</u>
230.	Kleiner Salatteller ²	3,00 €	
231.	Bunter Salatteller ² mit Hähnchenbrust	8,50 €	10,50 €
232.	Mediterraner Salatteller ² mit Oliven, Schafskäse, Zwiebelringen	9,50 €	11,50 €
233.	Bunter Salatteller mit Roastbeefstreifen und gebratenen Kernen <i>‡ Unsere Weinempfehlung: 2017 Rose feinherb (Nr. 15)</i>	10,80 €	12,80 €
<i>Hauptgerichte</i>		<u>klein</u>	<u>groß</u>
240.	Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs und Salatbuket	6,50 € (2 Stck.)	8,50 € (3 Stck.)
241.	Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln (vegetarisch)	6,50 €	8,50 €
242.	Zanderfilet – gebraten - mit Rieslingschaum, Salatbuket und Butterkartoffeln <i>‡ Unsere Weinempfehlung: 2017 Riesling Spätlese feinherb (Nr. 8)</i>	17,50 €	19,50 €
243.	Winzer-Toast: 2 Toast mit Minutensteaks, gebratenen Zwiebeln und Champignons, mit Käse ^{1,3} überbacken <i>‡ Unsere Weinempfehlung: 2017 Merlot – Blanc de Noir - feinherb (Nr. 17)</i>	8,50 €	10,50 €
244.	Schweineschnitzel „Wiener Art“ und Pommes	9,50 €	11,50 €
245.	Schweineschnitzel – paniert – mit Champignon- oder Pfeffer-Sauce und Pommes <i>‡ Unsere Weinempfehlung: 2017 Riesling feinherb (Nr. 7)</i>	12,50 €	14,50 €
246.	Peter´s Burger mit Tomate, Gewürzgurken, Zwiebeln, Burger-Sauce und Pommes		9,50 €
247.	Rumpsteak mit Zwiebelringen, Kräuterbutter und Pommes <i>‡ Unsere Weinempfehlung: 2015 Spätburgunder trocken (Nr. 16)</i>	17,50 € (200 g)	19,50 € (300 g)
248.	Rumpsteak mit Champignon- oder Pfeffer-Sauce und Pommes	19,50 € (200 g)	21,50 € (300 g)

249.	Herzhafte Wildschweinsülze* mit Zwiebelringen, Remoulade und Butterkartoffeln	12,50 €
250.	Rehragout vom heimischen Reh* - mit Waldpilzen, Butterspätzle und Preiselbeeren ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2015 Spätburgunder trocken (Nr. 16)</i>	17,50 €
251.	Hausgemachte Rinderrouladen mit Apfelrotkraut und Butterkartoffeln	16,50 €
<i>Für unsere kleinen Gäste</i>		
260.	Portion Pommes	3,00 €
261.	Kartoffelpuffer mit Apfelmus ¹	4,50 €
0.	Räuberteller, zum Naschen bei den Eltern.	0,00 €
<i>Dessert</i>		
270.	Bourbon-Vanilleeis mit Sahnehaube und Schokoladensauce	4,50 €
271.	Bourbon-Vanilleeis mit Sahnehaube und Eierlikör	4,50 €
272.	Dessertvariation „Laß dich überraschen“ ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: Winzer-Sekt mit Hibiskusblüte</i>	5,80 €

Wir wünschen

Guten Appetit

* wenn unsere Jäger „Jagdglück“ hatten!

Enthält: ¹Konservierungsstoffe, ²Geschmacksverstärker, ³Farbstoffe

Eine detaillierte Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene liegt an unserer Theke für Sie bereit.

Weine⁸ – aus eigenem Anbau

<i>Trockene Weißweine</i>		<i>Glas</i> 0,1 l.	<i>Krug</i> 0,25 l.	<i>Flasche</i> 0,75 l.
1.	2016 Kerner trocken		<i>"leer getrunken!"</i>	
2.	2017 Grauburgunder trocken Rund und voll im Geschmack, milde Säure und kräftige Aromen.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
3.	2017 Riesling „Alte Rebe“ trocken Im Duft intensiv und klar, Duft-Aromen von Zitrusfrüchten, knackig-grünem Apfel und feiner Würze.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
4.	2014 Riesling Spätlese trocken Delikater, mineralischer Riesling, fruchtig und sehr elegant.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
<i>Feinherbe Weißweine</i>				
5.	2016 Riesling feinherb		<i>"leer getrunken!"</i>	
6.	2017 Riesling feinherb „Faß 6“ Ein ganzer Obstkorb an Grapefruit und Quitte. Im Mund begeistern feiner Schmelz und die Länge des Geschmackspotpurie.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
7.	2017 Riesling feinherb Ein Wein, der mit Leichtigkeit, konzentrierter Frucht und feinem Säurespiel begeistert.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
8.	2017 Riesling Spätlese feinherb Klar und feinsaftig, animierende Frucht. Am Gaumen reife Frucht – feine Süße – konternde Säure.	3,00 €	5,90 €	17,50 €
9.	2017 Gewürztraminer feinherb Würzig, saftig, geschmeidig-weich, mit zart-schmelzigem und lang anhaltendem Abgang.	3,00 €	5,90 €	17,50 €

⁸Alle Weine und der Sekt enthalten Sulfite.

Fruchtsüße Weißweine		<i>Glas</i> 0,1 l.	<i>Krug</i> 0,25 l.	<i>Flasche</i> 0,75 l.
10.	2017 Weißburgunder Aromen von Zitrusfrüchten, Grapefruit und reifem Pfirsich. Am Gaumen elegant, mit angenehmer Säure.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
11.	2015 Riesling Hochgewächs lieblich Lebhafte Aromen, animierende Mineralität und dezente Süße.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
12.	2017 Riesling Hochgewächs lieblich Duftet nach Apfel- und Birnenkompott, exotischer Geschmack von Grapefruit und Quitte, packendes Frucht- Säure-Spiel mit enormer Länge.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
13.	2011 Riesling Auslese lieblich, 0,5 l. Wunderschöne Rieslingaromen, exotische Frucht, Finesse und vitales Süße-Säure-Spiel machen ihn zum reinen Trinkvergnügen.	5,00 €	10,00 €	20,00 € (0,5 l.)
Rosé & Rotwein				
14.	2016 Rosé feinherb Er duftet wie ein blühender Obstgarten nach Erdbeeren und roten Johannisbeeren.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
15.	2017 Rosé feinherb Floraler Duft von Rosenblättern – am Gaumen sehr lebendig mit sommerlichen Beerenaromen.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
16.	2015 Spätburgunder Rotwein Feine, charakteristische Anklänge an frische, rote Früchte, mit seidiger Struktur und schöner Tiefe.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
17.	2017 Merlot feinherb „Blanc de Noir“, weiß gekeltert! Duftet nach Ananas und Apfel – am Gaumen rassig frisch. Die Aromen von Orange und Vanille reichen bis in den Nachklang.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
„Fast leergetrunken“				
20.	2016 Riesling trocken Aromen von Kernobst und Zitrusfrüchten, dazu die dynamische Mineralität von guten Moselweinen.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
21.	2015 Riesling feinherb Lebhaft, saftig, perfekt balancierte Säure.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
22.	1999 Philip´s Auslese NO 2 Substanreicher, sehr langlebiger Optima mit eleganter Fruchtstruktur, feinen Aprikosen- und Pfirsicharomen. 0,5 l.			20,50 € 0,5 l.

		<i>Glas</i> 0,1 l.	<i>Flasche</i> 0,75 l.
<i>Sekt</i> ^s			
26.	2013 Riesling Winzersekt trocken Eleganter, feinperlender Riesling-Sekt, der mit seinen feinen Beerenaromen begeistert. Klassische Flaschengärung	3,80 €	21,50 €
<i>Aperitif</i>			
33.	Riesling Winzersekt mit Aperol	4,20 €	
34.	Riesling Winzersekt mit Pfirsichlikör	4,20 €	
35.	Riesling Winzersekt mit Hibiskusblüte	4,90 €	
<i>Feinstes aus der Destille</i>			2 cl.
40.	Tresterbrand (alc. 42% vol.) Ausdrucksstarkes Bukett mit angenehmer, runder Fülle und dem typischen Biß eines Tresters.		2,00 €
41.	Obstbrand (alc. 42% vol.) Der Apfel in seiner klarsten Form. Vollmundig und knackig zugleich.		2,00 €
42.	Williams-Christ-Birnenbrand (alc. 40% vol.) Intensives Birnenbouquet.		2,50 €
43.	Weinbergs-Pfirsich-Likör (alc. 17,5% vol.) Ein Likör von einzigartigem Pfirsicharoma. Ein großartiges Geschmackserlebnis.		2,50 €
44.	Alter Weinbrand V.S.O.P. (alc. 38% vol.) Ein feiner, ausgewogener und weicher Weinbrand mit angenehm-fruchtigen Akzenten.		3,00 €
45.	Alter Williams		3,00 €

<i>Alkoholfreie Getränke</i>		<u>0,2 l.</u>	<u>0,4 l.</u>	<u>0,5 l.</u>
59	Gerolsteiner Sprudel, still			3,00 €
60	Gerolsteiner Sprudel			3,00 €
61	Cola ^{1,3,4}	2,00 €	3,80 €	
63	Cola light ^{1,3,4,6}	2,00 €	3,80 €	
65	Fanta ^{3,5}	2,00 €	3,80 €	
67	Sprite	2,00 €	3,80 €	
69	Spezi	2,00 €	3,80 €	
71	Apfelsaft	2,00 €	3,80 €	
73	Apfel-Schorle	2,00 €	3,80 €	
75	Orangensaft	2,50 €	4,80 €	
<i>Warme Getränke</i>				
80	Tasse Kaffee	2,00 €		
81	Espresso	2,30 €	4,00 € (doppelter)	
82	Cappuccino	2,50 €		
83	Glas Tee (versch. Sorten)	2,00 €		
<i>Bier</i>				
		<u>0,33 l.</u>	<u>0,5 l.</u>	
90	Bitburger Pils	2,50 €		
91	Bitburger Pils, alkoholfrei	2,50 €		
92	Radler, alkoholfrei	2,50 €		
93	Malzbier	2,50 €		
95	Erdinger Weizen ⁷		4,00 €	
96	Erdinger Weizen ⁷ , alkoholfrei		4,00 €	

Enthält: ¹Konservierungsstoffe, ²Geschmacksverstärker, ³Farbstoffe, ⁴Koffein, ⁵Antioxidanzien, ⁶Aspartam, ⁷Weizen, ⁸Sulfite

Herbstliche Gaumenfreuden

200. Inge´s Zwiebelkuchen

3,80 €/ Stck.

Dazu empfehlen wir:

frischer Federweißer

30. Glas (0,2 l.) 2,50 €

130. Flasche (1 l.) 10,00 €

Wir wünschen

„guten Appetit“

Betriebsferien:
12.7.-1.8.2018 & 24.12.2018-9.1.2019

Veranstaltungshinweis

Am 20.10.2018 um 19 Uhr

**liest Moni Reinsch aus ihrer Neuerscheinung:
„Schmackhaftes, Literarisches
und Wissenswertes aus der Liebesküche“**

und

wir servieren Ihnen dazu ein
4-Gang-Menü mit „erotischen Zutaten“

Tickets nur im Vorverkauf: 29,00 € pro Person.



Betriebsferien (Änderungen vorbehalten)

24.12.2018 - 9.1.2019