

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 (Nr. 10)</i>	6,50 €	8,50 €
205.	Pfifferling: mit Pfifferlingen, Rauchfleisch, Zwiebeln und Käse ^{1,3}	8,50 €	10,50 €
<i>Suppen</i>			
210	Pfifferling-Creme-Suppe mit Sahnehaube		5,50 €
211	Gemüse-Creme-Suppe mit Croutons ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2017 Riesling feinherb (Nr.7)</i>		4,50 €
<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 (Nr. 12)</i>		7,50 €
223	Antipasti-Variation mit frischem Baguette ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2017 Riesling feinherb „Faß 6“ (6)</i>	5,50 €	7,50 €
224	Tomaten-Bruscettas (4 Stck.)		5,50 €

<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 ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2016 Kerner trocken (Nr.1)</i>	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 €
234.	Bunter Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen	9,50 €	11,50 €
<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)		8,50 €
242.	Zanderfilet – gebraten - mit Zitronenbutter, Salatbuket und Butterkartoffeln ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2017 Riesling Spätlese feinherb (Nr. 8)</i>	17,50 €	19,50 €
243.	Feinschmecker-Toast: 2 Toast mit Minutensteaks, gebratenen Zwiebeln und Pfifferlingen, mit Käse ^{1,3} überbacken ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2017 Merlot – Blanc de Noir (Nr. 17)</i>	8,50 €	10,50 €
244.	Schweineschnitzel „Wiener Art“ und Pommes	9,50 €	11,50 €
245.	Schweineschnitzel – paniert – mit Pfifferlingrahm- oder Pfeffer-Sauce und Pommes ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2016 Riesling feinherb (Nr. 5)</i>	12,50 €	14,50 €
246.	Peter´s Burger mit Tomate, Gewürzgerken, 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 Pfifferlingrahm- 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 ‡ Unsere Weinempfehlung: 2015 Spätburgunder trocken (Nr. 16)		17,50 €
<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“ ‡ Unsere Weinempfehlung: Winzer-Sekt mit Hibiskusblüte		5,80 €

Wir wünschen

Guten Appetit

* wenn unsere Jäger „Jagdg Glück“ 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> <i>0,1 l.</i>	<i>Krug</i> <i>0,25 l.</i>	<i>Flasche</i> <i>0,75 l.</i>
1.	2016 Kerner trocken Klar und feinsaftig, Buket von frischen Kräuter. Gute Balance mit Trinkfluss und langem Nachhall.	2,20 €	4,90 €	14,50 €
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 So leicht und spritzig, mit cremiger Mineralität und praller Frucht. Ein animierendes Trinkvergnügen. Bronzene Kammerpreismünze*	2,70 €	5,40 €	16,00 €
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 zartschmelzigem 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“				
18.	2015 Grauburgunder trocken Leichte Mineralität, frische Säure und feine Frucht machen ihn so verführerisch. Silberne Kammerpreismünze*	2,70 €	5,40 €	16,00 €
19.				
20.	2016 Riesling trocken Aromen von Kernobst und Zitrusfrüchten, dazu die dynamische Mineralität von guten Moselweinen.	2,70 €	5,40 €	16,00 €

Fortsetzung: „Fast leergetrunken“				
21.	2015 Riesling feinherb Lebhaft, saftig, perfekt balancierte Säure.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
22.	1999 Philip´s Auslese NO 2 Substanzreicher, sehr langlebiger Optima mit eleganter Fruchtstruktur, feinen Aprikosen- und Pfirsicharomen. 0,5 l.			20,50 € 0,5 l.
23.				
Sekt^s			<i>Glas 0,1 l.</i>	<i>Flasche 0,75 l.</i>
26.	2013 Riesling Winzersekt trocken Eleganter, feinperlender Riesling-Sekt, der mit seinen feinen Beerenaromen begeistert. Klassische Flaschengärung		3,80 €	21,50 €
Aperitif				
33.	Riesling Winzersekt mit Aperol		4,20 €	
34.	Riesling Winzersekt mit Pfirsichlikör		4,20 €	
35.	Riesling Winzersekt mit Hibiskusblüte		4,90 €	
Feinstes aus der Destille				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	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

Veranstaltungen im Juni & Juli 2018

Weingut & Weinstube
Schleimer

All you can eat
21. Juni 2018 ab 18 Uhr

**Ihr chillt,
Karl Marx grillt**

Tischreservierungen sind erwünscht
15,50 €*
*Getränke exklusiv

(evt. Änderungen vorbehalten)

 www.weingut-schleimer.de

Weingut Schleimer, Hunsrückstr. 90, 54296 Trier, Tel.: 0651 / 17747

&

Weingut & Weinstube
Schleimer

Hoffest 06.-08. Juli 2018

Eintritt frei!

(evt. Änderungen vorbehalten)

Freitag, 06. Juli: **Daisy Becker Trio** (ab 20 Uhr)
Samstag, 07. Juli: **Fireworkers** (ab 20 Uhr)
Sonntag, 08. Juli: **Kaffeeklatsch und Musik mit Karl Marx** (ab 15 Uhr)

An allen Tagen: Köstlichkeiten aus Winzerkeller & Winzerküche und Musik

 www.weingut-schleimer.de

Weingut Schleimer, Hunsrückstr. 90, 54296 Trier, Tel.: 0651 / 17747

Betriebsferien:

12.7.-1.8.2018 & 24.12.2018-9.1.2019