



Glück Auf und herzlich Willkommen im Winzerkeller,

wir freuen uns Sie heute dort, wo noch bis 2002 Trauben angeliefert und wo schon vor weit über 100 Jahren während der Weinlesezeit so manches Gläschen geleert wurde, in einer Erlebnisgastronomie der ganz besonderen Art begrüßen zu dürfen.

Es lohnt sich, öfter bei uns reinzuschauen. Neben Klassikern wie Schnitzel und Rumpsteak erwarten Sie immer wieder neue innovative Gaumenfreuden, besonders gerne auch mit Edelfischen oder Wild aus heimischen Wäldern. Dabei legen wir größten Wert auf die Verwendung frischer, saisonaler und wenn möglich auch regionaler Produkte.

Vegetarische Gerichte oder kleine Leckereien zu Ihrem Glas Wein, kein Problem! Oder darf es ein saisonales Menü mit passender Weinbegleitung sein? Damit wird jeder Tag zum Fest.

Es bereitet uns Spaß, Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Mit Liebe zum Detail und aus Leidenschaft!

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Stöbern in unserer Speise- und Weinkarte. Lassen Sie sich in stilvollem Wohlfühlambiente bei ausgesuchten kulinarischen Genüssen verwöhnen und gönnen Sie sich einen „Kurzurlaub“ im Winzerkeller!

Harald Schmitt mit Familie und dem Winzerkeller - Team

Allergene und Zusatzstoffe –

Sie sind Veganer, haben Intoleranzen oder Allergien? Kein Problem:

Das Thema Allergene ist derzeit in aller Munde. Selbstverständlich halten wir für Sie eine separate Speisekarte mit den ausgewiesenen Zusatzstoffen und Allergenen wie z. B. Weizenmehl, Eiern und Milch bereit und stellen Ihnen gerne aus unserer frischen Küche ein passendes Gericht zusammen, damit Sie unbeschwert genießen können. Bitte sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!!!

Ein guter Start ist wichtig – unsere Aperitifempfehlungen:

Winzersekt (Flaschengärung, handgerüttelt, Weingut Meirer):

Riesling –brut- oder trocken 0,1l..... 3,90 €

Ein Glas Riesling Winzersekt

mit Walderdbeerlikör, Weinbergspfirsichlikör oder Johannisbeerlikör (Kir Royal) 0,1l.....4,20 €

mit einer Hibiskusblüte und Hibiskusblütensirup 0,1l.....4,90 €

Klassiker:

Campari – Orange oder Campari Soda3,90 €

Sherry medium oder dry 5cl..... 3,40 €

Martini Bianco oder Rosso 5cl.....3,90 €

Ricard oder Pernod (2cl, mit Eis und Wasser).....3,90 €

Alkoholfrei:

Bitter Aperitif mit Orangensaft*.....3,90 €

Aus dem Klostergut Klausen:

Rot ImPort oder Weiss ImPort (Likörwein nach Portweinverfahren hergestellt) 5cl.....4,50 €

S.Herry (Trockener Likörwein mit Riesling nach dem Sherryverfahren hergestellt) 5cl.....4,50 €

Riesling trifft Kräuter:

Findling (Vermouth, eine Komposition aus Riesling, Bränden, Kräutern und Gewürzen) serviert mit Eis 5cl.....4,50 €

Wir alle haben zwei Leben. Das Zweite beginnt, wenn wir realisieren, dass wir nur Eins haben.

(Tom Hiddleston)

Ein Süppchen in Ehren...

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen.....5,80 €

Hühnerbrühe mit Gemüse – Nudeleinlage.....4,20 €

Armittsches – Zupp

Eine moselanische, wiederentdeckte Spezialität

aus Hackfleisch, Kartoffeln und Sauerkraut.....6,80 €

Armittschen nannte man die Gefäße in denen das Essen zu den Arbeitern in Feld, Weinberg oder Schieferbergwerk gebracht wurde. Wir servieren Ihnen die Suppe im Armittschen!!!

Vorneweg, zwischendurch oder einfach so...

Bruschetta - Mix – Leicht geröstetes Weißbrot mit pikanten Pestos.....3,50 €

Käsewürfel - serviert auf Schiefer mit Salzgebäck.....3,90 €

Garnelen an pikanter Chili – Lauchsoße auf Butterreis.....8,90 €

Winzerkeller's Vorspeisenteller

Hausgemachtes Kartoffelplätzchen, Hummersäckchen, Antipasti

und Schinkenrose im Tempurateig an frischem Blattsalat.....9,80 €

Träume, als würdest Du ewig leben. Lebe als würdest Du heute sterben!

(James Dean)

Ein Fest (ival) für Salatfans...

Alle Salatteller werden mit verschiedenen marktfrischen Salaten der Saison zubereitet

<i>Großer gemischter Salatteller.....</i>	<i>8,50 €</i>
<i>mit hausgemachten Kartoffeln (nach Oma's Geheimrezept).....</i>	<i>10,20 €</i>
<i>mit gebratenen Streifen vom Schweinefilet.....</i>	<i>11,60 €</i>
<i>mit gegrillten Scampis.....</i>	<i>12,90 €</i>

Ein Herbstgenuß:

<i>Frischer Feldsalat in Traubenkernvinaigrette mit Granatapfelkernen und geräucherter Entenbrust.....</i>	<i>13,20 €</i>
--	----------------

Sie lieben Salat, haben aber Lust auf mehr? Gerne bereiten wir unsere Salatteller auch als Vorspeise zu!

Der ideale Tag wird nie kommen. Er ist heute wenn wir ihn dazu machen.

(Horaz)

Unsere frischen Fischgerichte:

Medaillons vom Wildwasserlachs im Rieslingsud pochiert, feine Dillsoße,
Tagliatelle, gemischter Salat.....19,20 €

Filet vom Moselzander mit Broccolischaum auf Ochsenchwanzsud,
Kartoffelpüree, gemischter Salat.....19,50 €

Fischteller mit Edelfischen

Zanderfilet unter Kartoffelkruste, Flußkrebis, Lachsfilet mit Königskrabben,
Grünschalenmuschel, Hummerklösschen auf Kräutersoße, Basmatireis, gemischter Salat.....19,90 €

Welcher Wein passt zum Fisch? Unser Auxerrois und Weissburgunder sowie ein leichter Riesling Kabinett sind die idealen Partner für perfekte Harmonie und Ergänzung zwischen Menü und Wein!

(Nicht nur) Für Vegetarier:

Hausgemachte Kartoffelplätzchen mit angeschwenkten frischen Champignons,
Kürbis-Paprika-Gemüse, gemischter Salat.....14,90 €

Wein ist stärker als das Wasser, das gestehn auch seine Hasser

(Gotthold Ephraim Lessing)

Herbst 2017 im Winzerkeller:

*Schnitzel vom Schweinerücken mit frischen Champignons und Kräutern in Rahm,
Pommes frites, gemischter Salat.....12,50 €*

*Medaillons von der Barbarie-Entenbrust in Haselnuß-Pankomehl-Panade,
Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf.....19,50 €*

*Medaillons vom Schweinefilet mit Apfelstückchen und Schinkenstreifen in Calvadosrahm,
Omas hausgemachte Kartoffeln, gemischter Salat.....19,80 €*

*Rumpsteak vom Angus Rind mit hausgemachter Buttervariation oder pikanter Pfeffersoße,
Pommes frites, gemischter Salat.....19,80 €*

*Sauerbraten vom Hunsrücker Hirschkalb,
hausgemachte Spätzle, gemischter Salat.....21,00 €*

Wenn Du jemanden ohne Lächeln siehst gib ihm Deines.

(aus Burma)

Gönnen sie sich das Besondere:

Unser Menü „Herbstfarben“

*Frischer Feldsalat in Traubenkernvinaigrette
mit Granatapfelkernen und geräucherter Entenbrust,*

Weintipp: 2016er Grauburgunder
(Weingut Kronz, Fell-Fastrau)

* * *

*Medaillons vom Rehrücken mit frischen Steinpilzen
Broccoliröschen in Haselnußbutter,
Hausgemachte Parisiennekartoffeln*

Weintipp: 2015er Frühburgunder Rotwein -trocken-
(Weingut Römerhof, Riol)

* * *

Dessertteller mit verschiedenen süßen Köstlichkeiten

Weintipp: 2015er Riesling Spätlese „Fuchskaul“
(Weingut Meirer, Fell-Fastrau)

Menüpreis pro Person.....39,00 €

mit Weinbegleitung.....45,00 €

Sei jung im Kopf und wild im Herzen

(Verfasser unbekannt)

Toast

Rührei mit Krabben auf Toast, Salatbeilage.....9,40 €

Toast „Winzerkeller“

mit Schweinefilet, Ananas, Pilzsoße und Salatbukett.....10,50 €

Für unsere kleinen Gäste:

Bandnudeln mit Rahmsoße.....4,50 €

Kleines Schnitzel mit Pommes und Ketchup.....5,50 €

Chicken Crossies (gebackene Hähnchenbrust) mit Pommes und Ketchup.....5,50 €

Nicht weil es schwer ist wagen wir es nicht, sondern weil wir es nicht wagen ist es schwer.

(Lucius Annaeus Seneca)

Anregendes aus der koffeinhaltigen Bohne...

Unser Kaffee kommt übrigens aus Weiskirchen im Saarland: Von der Kaffeerösterei Pauli Michels

“Mit Leidenschaft auf der Suche nach den weltweit besten Kaffee-Qualitäten”. Dieses Zitat drückt sowohl die Passion als auch die Philosophie von Firmengründer und Röstmeister Pauli Michels aus. Bei der Auswahl der Rohkaffees stellt er höchste Anforderungen an Transparenz über die Herkunft sowie Reinheit und Geschmack der Kaffee - Sorten; nur nach gewissenhafter Prüfung der Kaffeeproben werden die Kaffeeorders bestätigt. Nach den gleichen strengen Prinzipien werden die ausgewählten Rohkaffees ausschliesslich in der eigenen, zertifizierten Produktionsstätte geröstet und zu exzellenten Mischungen komponiert. Das ‘schmeckt’ man den Pauli Michels-Kaffeespezialitäten an.

Espresso.....	1,80 €
1 Tasse Kaffee.....	1,90 €
1 Könnchen Kaffee.....	3,50 €
Cappuccino.....	2,40 €
Milchkaffee.....	2,40 €
Latte Macchiato.....	2,50 €
Steigerkaffee (1 Tasse Kaffee und 1 Obstler).....	3,50 €
Küferkaffee (1 Tasse Kaffee und 1 Riesling Traubentrester).....	3,60 €

Jeden Sonntag bei uns im Winzerkeller:

Kaffee und frischer, hausgemachter Kuchen!!!

***Der Kaffee muß so heiß sein wie die Küsse eines Mädchens am ersten Tag,
So süß wie die Nächte in ihren Armen
Und schwarz wie die Flüche der Mutter wenn sie es erfährt!***

(Aus Arabien)

