



Leidenschaft aus der Region

REGIONAL NATÜRLICH NACHHALTIG

Unsere Küche hat bis 21.00 Uhr für Sie geöffnet.

WINTER-MENÜ

IN DREI GÄNGEN

Kürbiscremesuppe
geröstete Kürbiskerne

* * *

Hirschragout mit gebratenen Pilzen
Spätburgundersauce | Apfel | Quitte | Preiselbeer | Semmelknödel

oder

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi
Büffelricotta | Salbeibutter

* * *

Riesling-Glühweincreme
Quittengelee

Menü pro Person	45,- Euro
Menü pro Person mit Weinbegleitung	65,- Euro



FLÜSSIGES

Bouillabaisse - feine Fischsuppe Baguette Kräuter-Knoblauchdip	14,-	<i>Mit na goulder Scoop haste wida eppez warmes im Leib!</i>
Kürbiscremesuppe geröstete Kürbiskerne	8,-	
Klare Wasserbüffel-Knochenbrühe Gemüwestreifen Markklößchen	8,50,-	
Roochter Hackfleischsupp mit Lauch	9,-	

SALATE

einige Gemüse- oder Salatzutaten kommen vom DRK Cusanus-Hofgut und von Familie Griesshop in Erden

Kleiner Salatteller als Beilage	6,-	<i>Leichte Frische auf dem Teller</i>
Großer Salatteller mit		
... rosa gebratenen Rinderrückenstreifen und gebratenen Pilzen	20,-	
... mediterranem Gemüse mariniert in Balsamcreme	17,-	
... Eifel-Hähnchenstreifen und gebratenen Pilzen	20,-	
... frischem Vulkanhof-Ziegenkäse	18,-	



VORSPEISEN

Mosel-Fasdaubenschmaus ®

liebevoll angerichtet auf einer alten Holzfasdaube 17,-

- . Kürbiscremesuppe | geröstete Kürbiskerne
- . Frischer Eifel- Ziegenkäse vom Vulkanhof | Mandarine | Kürbischutney
- . Hausgemachte Wildschweinbratwurst | Quitte
- . Geräucherte Forelle vom Forellenhof Trauntal | Feigensenf
- . Entenbrust | Orangen-Zwiebelconfit

„Zeltinger Flaschenkost“

11,-

Hausgemachte Wildterrine | Preiselbeer-Birnenchutney | Waldorffsalat

3 kleine Vorspeisen-Variationen

13,-

liebevoll angerichtet im 3er ASA-Cabaret

SELBSTGEMACHTE BRATWÜRSTCHEN AUS UNSERER METZGEREI

Hausgemachte Wildbratwurst

14,-

Preiselbeer-Birnenchutney | Waldorffsalat

*Reißen's
Hausmetzgerei*

*—
eine Familientradition
seit ca. 1880*





HAUPTSPEISEN

VEGAN

Hausgemachter Rote Beete-Kartoffel-Rösti

... in Olivenöl gebraten | frische Pilze

19,-

Kartoffelgulasch

Sauerrahm | Urkarotte | Paprika

19,-

VEGETARISCH

Kürbis-Gnocchi

Büffelricotta | Salbeibutter

Hausgemachter Rote Bete-Kartoffel-Rösti

Gebackener Ziegenkäse | frische Pilze

24,-

EIFEL NUDELMANUFAKTUR / FAMILIE LINK AUS SEFFERWEICH

Handgemachte Dinkelgries-Tagliatelle

Eifel-Brie Hofkäserei Gröner | Tomate | Pinienkerne | Rucola

22,-

FISCH

Feinste Edelfische

Seeteufel | Jakobsmuschel | Garnele | Pulpo | Seefisch
Urkarotte | Kohl | Kürbis | Kartoffelstampf

37,-

Gebratener Wildzander

Riesling-Senfsauce | Duroc-Rauchfleisch |
Weinkraut | Kürbis | Kartoffelstampf

32,-

*Du sitzt zwar
in einer alten
Metzgerei, aber
hier gibt's auch
Gerichte ohne
Fleisch.*





WILD

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN

Jäger Johannes Selbach (Zeltingen) Dr. Thomas Schwarz (Wehlen) |

Marc Heckelmann (Gemarkung Monzelfeld) Olaf Neuhof (Traben-Trarbach)

Hirschragout mit gebratenen Pilzen

29,-

Spätburgundersauce | Apfelrotkohl | Quitte | Preiselbeere | Semmelknödel

*Von unserem
Freund und
Jaeger*

Wildschweinragout mit gebratenen Pilzen

29,-

Spätburgundersauce | Apfelrotkohl | Quitte | Preiselbeere | Semmelknödel

WILD EDELGERICHTE

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN - nicht immer vorrätig

Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen

32,-

Spätburgundersauce | Maronenwirsing | Butterspätzle

Rehrücken mit gebratenen Pilzen

40,-

Spätburgundersauce | Maronenwirsing | Butterspätzle

Hirschkeulensteak mit gebratenen Pilzen

32,-

Spätburgundersauce | Maronenwirsing | Butterspätzle

Wildschweinfilet mit gebratenen Pilzen

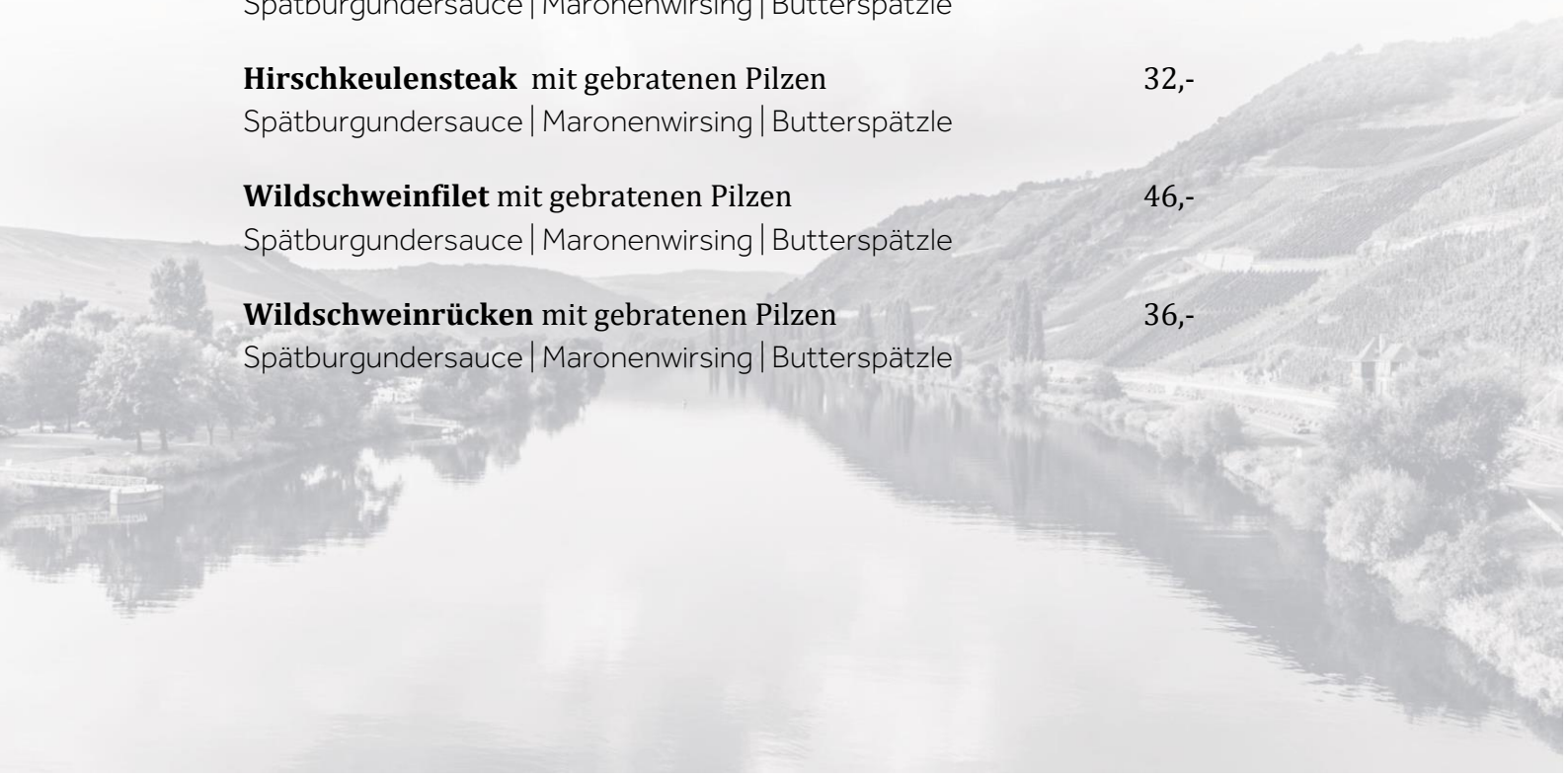
46,-

Spätburgundersauce | Maronenwirsing | Butterspätzle

Wildschweinerücken mit gebratenen Pilzen

36,-

Spätburgundersauce | Maronenwirsing | Butterspätzle





R I N D

Rumpsteak 32,-
Kräuterbutter | Rosmarin-Gratinkartoffeln | kleiner Salatteller

VOM WASSERBÜFFEL | BAUER BERND SCHORDING AUS GONZERATH

Wasserbüffel Burger 26,-
Duroc-Bacon | Portweinschalotten | Süßkartoffelpommes | Coleslaw

Wasserbüffel Leber 28,-
Zwiebeln | Apfel | Kartoffelstampf

Geschmorte Rippe vom Wasserbüffel 32,-
Lemon Chili Mayonnaise | Coleslaw | Süßkartoffelpommes

„Büffel-Bourguignon“ 34,-
Burgunder | Zwiebeln | Pilze | Kürbis | Kartoffelstampf

Wasserbüffel Roulade 35,-
Urkarotte | Kohl | Rosmarin-Gratinkartoffeln

Wasserbüffel Filet 49,-
Spätburgundersauce | Urkarotte | Kohl | Rosmarin-Gratinkartoffeln

Dry aged Kotelett vom Wasserbüffel 59,-
500g | Urkarotte | Kohl | Rosmarin-Gratinkartoffeln

für 2 Personen 109,-

K A L B

Wiener Schnitzel 26,-
Spätburgunderjus | Bratkartoffeln | Salat





SCHWEIN

FREILAND DUROC SCHWEIN VON BERND SCHORDING (GONZERATH)

Paniertes Duroc-Schweineschnitzel, dazu Pommes frites	
... nach „Holzfäller Art“ mit Speck, Zwiebeln und gebratenem Spiegelei	25,-
... mit Trester-Bergkäse, Speck, Zwiebeln überbacken	25,-
... mit Pilzrahmsauce	25,-
Rückensteak vom Duroc-Freilandschwein überbacken	29,-
Hausgemachte Trüffelsalami Kürbis Urkarotte Kohl Eifel-Tagliatelle	
„Zeltinger Schwenkbraten“ vom Duroc-Schwein	29,-
Zwiebeln Kräuterbutter Pommes frites Salat	
Paniertes Duroc-Schweinekotelett	29,-
Spätburgunderjus Pommes frites Salat	
Duroc-Schweinekotelett (Dry Aged) 500 gr. + natur	35,-
Spätburgunderjus Kürbis Urkarotte Kohl Bratkartoffeln	

*Von unserer
eigenen
Schweinezucht
aus dem
Hunsrueck*

GEFLÜGEL

VOM GEFLÜGELHOF JANSCHEN IN ELLSCHEID/EIFEL

Eifel-Hähnchenbrust	29,-
Rieslingrahm Kürbis Kohl handgemachte Dinkelgries-Tagliatelle	
Gänsebraten	36,-
Orangen-Marionensauce Rotkohl Semmelknödel	



WEINWAND DINNER

„Zeltinger Flaschenkost®“

Hausgemachte Wildterriner | Preiselbeer-Birnenchutney | Waldorffsalat

* * *

Fassdaubenschmaus ®

- . Kürbiscremesuppe | geröstete Kürbiskerne
- . Frischer Eifel- Ziegenkäse vom Vulkanhof | Mandarine | Kürbischutney
- . Hausgemachte Wildschweinbratwurst | Quitte
- . Geräucherte Forelle vom Forellenhof Trauntal | Feigensenf
- . Entenbrust | Orangen-Zwiebelconfit

* * *

Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus

Rückensteak vom Duroc-Freilandschwein überbacken

Hausgemachte Trüffelsalami | Käse | Kürbis | Urkarotte | Eifel-Tagliatelle

oder

Hirschkeulensteak mit gebratenen Pilzen

Spätburgundersauce | Maronenwirsing | Butterspätzle

oder

Gebratener Wildzander

Riesling-Senfesauce | Duroc-Rauchfleisch | Weinkraut | Kürbis | Kartoffelstampf

* * *

„Dreier Cabaret“

- . Zwetschgenkompott | Zimtstreusel | Walnusseis
- . Nougatmousse | Vanille | Amaretto
- . Riesling-Glühweincreme | Quittengelee

Menü inklusive acht ausgewählter Weine (davon 4 Mosel-Raritäten) **95,- Euro**

Menü inklusive acht ausgewählter Weine (auch in alkoholfreier Begleitung) **83,- Euro**

Menü ohne ausgewählte Weine **59,- Euro**

Letzte Bestellung für das WeinWand Dinner zum Abendessen: 20.15 Uhr

An Freitagen und Samstagen ist eine Bestellung des WeinWand Dinners bis 20.30 Uhr möglich.



DESSERT

Zwetschgenkompott

Zimtstreusel | Walnusseis

13,-

*Für die
Seizschnissen*

„Dreier Cabaret“

. Zwetschgenkompott | Zimtstreusel | Walnusseis
. Nougatmousse | Vanille | Amaretto
. Riesling-Glühweincreme | Quittengelee

15,-

Variation von hausgemachten Frucht-Sorbets

12,-

Riesling-Glühweincreme im Weinglas

Quittengelee

8,-

Zweierlei Mousse

Dunkle Schokolade | Nougat | Vanille | Amaretto

14,-

... oder für den kleinen Abschluss

Affogato | Espresso | Vanilleeis

5,50

KÄSE

GRÖNER HOF | VULKANHOF | DEMETER HOF BREIT

Heimische Käse-Variation

17,-

Brutal regional !

Bis 22.00 Uhr bereiten wir gerne Dessertspeisen und Käsespezialitäten für Sie zu.

Sollten Sie an einer Allergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden, bitten wir Sie um Mitteilung an unsere Servicemitarbeiter.



NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Diese Leckereien gibt es ausschließlich für Kinder.

Räuberteller	0,-
Ich möchte nur einen Teller und esse dann von den „Großen“ mit	
Portion Pommes frites	7,-
Heinz Tomaten-Ketchup Mayonnaise	
Hähnchensticks aus Eifel-Geflügel	13,-
Pommes frites Ketchup oder Mayonnaise	
Gebratene Butterspätzle	9,-
Rahmsoße	
Duroc-Schweineschnitzel	12,-
Pommes frites Ketchup oder Mayonnaise	
Duroc-Jägerschnitzel	14,-
Rahmsauce frische Champignons Pommes frites	
Portion Saisongemüse oder kleiner Kindersalat	5,-
Eisbecher „Schleckermäulchen“	6,-
2 Kugeln Eis Sahne	

*Große Auswahl
für unsere
Kleinen!*

