



Leidenschaft aus der Region

REGIONAL NATÜRLICH NACHHALTIG

Unsere Küche hat bis 21.00 Uhr für Sie geöffnet.

SOMMER-MENÜ

IN DREI GÄNGEN

Pfifferlingcremesuppe

Frische Pfifferlinge

* * *

Paniertes Duroc-Schweineschnitzel

Gebratene Pfifferlinge | Rieslingsauce | Pommes

oder

Hausgemachte Pfifferling-Gnocchi

Büffelricotta | gebratene Pfifferlinge

* * *

Zitronentarte

Engelshof Quarkmousse | Mirabelle

Menü pro Person	45,- Euro
Vegetarisches Menü pro Person	38,- Euro
Aufpreis pro Person mit Weinbegleitung	20,- Euro

FLÜSSIGES

Bouillabaisse - feine Fischsuppe Baguette Kräuter-Knoblauchdip	15,-	
Pfifferlingcremesuppe mit frischen Pfifferlingen	8,-	<i>Mit na goulder Soop haste wida</i>
Klare Brühe vom Gonzerather Wasserbüffel Gemüwestreifen Markklößchen	7,-	<i>eppes warmes im Leib!</i>

SALATE

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

Kleiner Salatteller als Beilage	6,-	
Großer Salatteller mit		
... rosa gebratenen Rinderrückenstreifen und gebratenen Pilzen	21,-	
... mediterranem Gemüse mariniert in Balsamcreme	17,-	
... Eifel-Hähnchenstreifen und gebratenen Pilzen	19,-	<i>Leichte Frische auf dem Teller</i>
... frischem Vulkanhof-Ziegenkäse	19,-	
... gebratenen Pfifferlingen	20,-	



VORSPEISEN

Mosel-Fasdaubenschmaus ®

liebevoll angerichtet auf einer alten Holzfasdaube

16,-

- . Pfifferlingcremesuppe | frische Pfifferlinge
- . Eifel- Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof | Pesto | Tomate
- . Winzerbratwurst | Kartoffelsalat | Schnittlauch
- . Tartar von der Trauntaler Lachsforelle | Limettencreme
- . Fleischwurstsalat vom Duroc-Freilandschwein

„Zeltinger Flaschenkost“

11,-

marinierte Kalbshüfte | Pfifferlingsalat | Ürziger Gewürzgartensauce

3 kleine Vorspeisen-Variationen

12,-

liebevoll angerichtet im 3er ASA-Cabaret

SELBSTGEMACHTE BRATWÜRSTCHEN AUS UNSERER METZGEREI

Hausgemachte Winzerbratwurst

13,-

Kartoffelsalat | Schnittlauch

*Reißen's
Hausmetzgerei*

*-
eine Familientradition
seit ca. 1880*





HAUPTSPEISEN

VEGAN

- Hausgemachter Möhren-Kartoffel-Rösti** 18,-
... in Olivenöl gebraten | frische Pilze
- Hausgemachte Pfifferling-Gnocchi** 19,-
Sauerrahm | gebratene Pfifferlinge

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

VEGETARISCH

- Hausgemachte Pfifferling-Gnocchi** 22,-
Büffelricotta | gebratene Pfifferlinge
- Hausgemachter Möhren-Kartoffel-Rösti** 21,-
Gebackener Ziegenkäse | frische Pilze

EIFEL NUDELMANUFAKTUR / FAMILIE LINK AUS SEFFERWEICH

- Handgemachte Dinkelgries-Tagliatelle** 22,-
Eifel-Brie Hofkäserei Gröner | Tomate | Rucola | Pinienkerne

FISCH

- Feinste Edelfische** 37,-
Seeteufel | Jakobsmuschel | Garnele | Pulpo | Seefisch
Grillgemüse | Kartoffelstampf
- Gebratener Wildzander - nicht immer vorrätig** 32,-
Riesling-Senfsauce | Duroc-Rauchfleisch
Grillgemüse | Kartoffelstampf
- Ganze Forelle vom Forellenhof Trauntal** 28,-
in Butter gebraten nach Müllerin Art | Petersilienkartoffeln | kleiner Salat

GEFLÜGEL

VOM GEFLÜGELHOF JANSCHEN IN ELLSCHEID/EIFEL

- Eifel-Hähnchenbrust** 26,-
Rieslingrahm | Grillgemüse | handgemachte Dinkelgries-Tagliatelle



WILD

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN

Jäger Johannes Selbach (Zeltingen) Dr. Thomas Schwarz (Wehlen) |
Marc Heckelmann (Gemarkung Monzelfeld) Olaf Neuhof (Traben-Trarbach)

*Von unserem
Freund und
Jaeger*

Wildschweinragout mit gebratenen Pilzen 28,-

Spätburgundersauce | Speckböhnchen | Preiselbeere | Semmelknödel

Rehragout mit gebratenen Pilzen 29,-

Spätburgundersauce | Speckböhnchen | Preiselbeere | Semmelknödel

Hirschkalbsragout mit gebratenen Pilzen 30,-

Spätburgundersauce | Speckböhnchen | Semmelknödel

WILD EDELGERICHTE

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN - nicht immer vorrätig

Wildschweinfilet mit gebratenen Pilzen 49,-

Spätburgundersauce | Speckböhnchen | Semmelknödel

Rehrücken mit gebratenen Pilzen 43,-

Spätburgundersauce | Speckböhnchen | Semmelknödel

Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen 34,-

Spätburgundersauce | Speckböhnchen | Semmelknödel

Wildschweinrücken mit gebratenen Pilzen 29,-

Spätburgundersauce | Speckböhnchen | Semmelknödel

Hirschkalbsrücken mit gebratenen Pilzen 45,-

Spätburgundersauce | Speckböhnchen | Semmelknödel

Keule vom Hirschkalb rosa gebraten mit gebratenen Pilzen 38,-

Spätburgundersauce | Speckböhnchen | Semmelknödel

KALB

Wiener Schnitzel 28,-

Spätburgunderjus | Bratkartoffeln | Salat



SCHWEIN

FREILAND DUROC SCHWEIN VON BERND SCHORDING (GONZERATH)

Schweineleber Spätburgundersauce Kartoffelstampf Zwiebeln Apfel	22,-	<i>Von unserer eigenen Schweinezucht aus dem Hunsrueck</i>
Paniertes Duroc-Schweineschnitzel , dazu Pommes frites ... nach „Holzfäller Art“ mit Speck, Zwiebeln und gebratenem Spiegelei	26,-	
... mit Trester-Bergkäse, Speck, Zwiebeln überbacken	26,-	
... mit gebratenen Pfifferlingen und Rahmsauce	27,-	
„Zeltinger Schwenkbraten“ vom Duroc-Schwein Zwiebeln Kräuterbutter Pommes frites Salat	31,-	
Paniertes Duroc-Schweinekotelett Spätburgunderjus Pommes frites Salat	35,-	
Duroc-Schweinekotelette (Dry Aged) 500 gr. + natur Spätburgunderjus Grillgemüse Bratkartoffeln	43,-	

RIND

Rumpsteak von der Deutschen Färse Kräuterbutter Rosmarin-Gratinkartoffeln kleiner Salatteller	32,-
---	------

BÜFFEL

VON BERND SCHORDING AUS GONZERATH

Wasserbüffel Burger Gurkenkimchi Süßkartoffelpommes Lemon-Chilli-Majo	29,-
Büffel Bourguignon Burgunder Zwiebeln Pilze Kartoffelstampf	37,-
Geschmorte Büffelrippe Gurkenkimchi Süßkartoffelpommes Lemon-Chilli-Majo	33,-



WEINWAND DINNER

„Zeltinger Flaschenkost“

marinierte Kalbshüfte | Pfifferlingsalat | Ürziger Gewürzgartensauce

* * *

Fassdaubenschmaus ®

- . Pfifferlingcremesuppe | frische Pfifferlinge
- . Frischer Eifel- Ziegenkäse vom Vulkanhof | Pesto | Tomate
Winzerbratwurst | Kartoffelsalat | Schnittlauch
- . Tartar von der Trauntaler Lachsforelle | Limettencreme
- . Fleischwurstsalat vom Duroc-Freilandschwein

* * *

Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus

Piccata vom Duroc-Freilandschwein (umhüllt mit Gouda vom Demeter Hof Breit)

Gebratene Pfifferlinge | Eifeltagliatelle

oder

Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen

Spätburgundersauce | Speckböhnchen | Semmelknödel

oder

Gebratener Wildzander

Riesling-Senfsauce | Duroc-Rauchfleisch | Grillgemüse | Kartoffelstampf

* * *

„Dreier Cabaret“

- . Zitronentarte | Engelshof Quarkmousse
- . Nougatmousse | Erdnuss | Karamell
- . Rieslingcreme | Sauerkirsche

Menü inklusive acht ausgewählter Weine (davon 4 Mosel-Raritäten)

98,- Euro

Menü inklusive acht ausgewählter Weine (auch in alkoholfreier Begleitung)

85,- Euro

Menü ohne ausgewählte Weine

62,- 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

Zitronentarte Engelshof Quarkmousse Mirabelle	12,-	<i>Für die Saischnissen</i>
„Dreier Cabaret“ . Zitronentarte Engelshof Quarkmousse . Nougatmousse Erdnuss Karamell . Rieslingcreme Sauerkirsche	14,-	
Variation von hausgemachten Frucht-Sorbets	12,-	
Rieslingcreme im Weinglas Sauerkirsche	9,-	
Zweierlei Mousse Dunkle Schokolade Nougat Erdnuss Karamell	12,-	
... oder für den kleinen Abschluss Affogato Espresso Vanilleeis	6,-	

KÄSE

GRÖNER HOF | VULKANHOF | DEMETER HOF BREIT

Heimische Käse-Variation 16,- *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	
Dinkeltagliatelle	10,-
Rahmsauce	
Duroc-Schweineschnitzel	13,-
Pommes frites Ketchup oder Mayonnaise	
Duroc-Jägerschnitzel	13,-
Rahmsauce frische Champignons Pommes frites	
Portion Saisongemüse oder kleiner Kindersalat	5,-
Eisbecher „Schleckermäulchen“	6,-
2 Kugeln Eis Sahne	

*Große Auswahl
für unsere
Kleinen!*

