



Leidenschaft aus der Region

REGIONAL NATÜRLICH NACHHALTIG

Unsere Küche hat bis 21.00 Uhr für Sie geöffnet.

HERBST-MENÜ

IN DREI GÄNGEN

Kürbiscremesuppe

Geröstete Kürbiskerne | Kokos | Curry

* * *

Braten vom Gonzerather Wasserbüffel

Preiselbeeren | Spätburgundersauce | Spätzle

oder

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi

Gebratenener Kürbis | Blattspinat | Feta

* * *

Weinbergpfirsichragout

Engelshof Quarkmousse | Streusel

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,-
Kürbiscremesuppe Geröstete Kürbiskerne Kokos Curry mit gebratener Garnele	8,- 11,-
Klare Brühe vom Gonzerather Wasserbüffel Gemüwestreifen Markklößchen	7,-

*Mit na goulder
Scoop haste wida
eppez warmes im
Leif!*

SALATE

einige Gemüse- oder Salatzutaten kommen vom DRK Cusanus-Hofgut und von Familie Griesshop in Erden / Hausdressing mit Apfel-Traubenkernöl vom Falkenhof

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,-
... frischem Vulkanhof-Ziegenkäse Birne Walnuss	19,-

*Leichte Frische
auf dem Teller*

VORSPEISEN

Mosel-Fassdaubenschmaus ®

liebevoll angerichtet auf einer alten Holzfasddaube

16,-

- . Kürbiscremesuppe | Kokos | Curry
- . Eifel- Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof | Birne | Walnuss
- . Winzerbratwurst | Kartoffelsalat | Schnittlauch
- . Tartar von der Trauntaler Lachsforelle | Limettencreme
- . Hausgemachter Zwiebelkuchen

„Zeltinger Flaschenkost“

11,-

Hausgemachte Wildterrine | Orange-Fenchel Salat

3 kleine Vorspeisen-Variationen

12,-

liebevoll angerichtet im 3er ASA-Cabaret

SELBSTGEMACHTE BRATWÜRSTCHEN AUS UNSERER METZGEREI

Hausgemachte Wildbratwurst

13,-

Spätburgunderjus | Kürbisgräwes

*Reißen's
Hausmetzgerei
-
eine Familientradition
seit ca. 1880*



HAUPTSPEISEN

VEGAN

Hausgemachter Möhren-Kartoffel-Rösti 18,-
... in Olivenöl gebraten | frische Pilze

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi 19,-
Sauerrahm | gegrillter Kürbis | Blattspinat

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

VEGETARISCH

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi 22,-
Gebratenener Kürbis | Blattspinat | Feta

Hausgemachter Möhren-Kartoffel-Rösti 21,-
Gebakener Ziegenkäse | frische Pilze

EIFEL NUDELMANUFAKTUR / FAMILIE LINK AUS SEFFERWEICH

Handgemachte Dinkelgries-Tagliatelle 22,-
Steinpilzrahm | Salbei | Pinienkerne

FISCH

Feinste Edelfische 37,-
Seeteufel | Jakobsmuschel | Garnele | Pulpo | Seefisch
Apfel-Fenchel-Salat | Kartoffelstampf

Gebratener Wildzander - nicht immer vorrätig 32,-
Riesling-Senfsauce | Duroc-Rauchfleisch
Kürbisgräwes | gegrillter Kürbis

Ganze Forelle vom Forellenhof Trauntal 28,-
in Butter gebraten nach Müllerin Art | Petersilienkartoffeln | Salat

GEFLÜGEL

VOM GEFLÜGELHOF JANSCHEN IN ELLSCHEID/EIFEL

Eifel-Hähnchenbrust 26,-
Eifel-Brie | Feige | Spitzkohl | Möhre | Perlgraupenrisotto



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 | Maronen-Wirsing | Preiselbeere | Semmelknödel

Rehragout mit gebratenen Pilzen 29,-
Spätburgundersauce | Maronen-Wirsing | Preiselbeere | Semmelknödel

WILD EDELGERICHTE

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN

Alle Gerichte sind rosa gebraten.

Rehrücken mit gebratenen Pilzen 46,-
Spätburgundersauce | Spitzkohl | Möhre | Spätzle

Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen 38,-
Spätburgundersauce | Spitzkohl | Möhre | Spätzle

Keule vom Hirschkalb mit gebratenen Pilzen 38,-
Spätburgundersauce | Spitzkohl | Möhre | Spätzle

Wildschweinfilet mit gebratenen Pilzen 49,-
Spätburgundersauce | Spitzkohl | Möhre | Spätzle

KALB

VON BERND SCHORDING AUS GONZERATH

Wiener Schnitzel vom Hereford Kalb 30,-
Bratkartoffeln | Preiselbeere | Salat

Kalbsragout in Spätburgundersauce 30,-
Schalotten | Spitzkohl | Möhre | Spätzle



SCHWEIN

FREILAND DUROC SCHWEIN VON BERND SCHORDING (GONZERATH)

Schweineleber Spätburgundersauce Kartoffelstampf Zwiebeln Apfel	22,-	<i>Von unserer eigenen Schweinezucht aus dem Hunsrueck</i>
Himmel & Erd (gebratene Blut- & Leberwurst) Spätburgundersauce Kartoffelstampf Zwiebeln Apfel	22,-	
Paniertes Duroc-Schweineschnitzel, dazu Pommes frites ... nach „Holzfäller Art“ mit Speck, Zwiebeln und gebratenem Spiegelei ... mit Trester-Bergkäse, Speck, Zwiebeln überbacken ... mit gebratenen Pilzen und Rahmsauce	26,- 26,- 26,-	
„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 Pilze Bratkartoffeln	43,-	

RIND

Rumpsteak von der Deutschen Färse Kräuterbutter Bratkartoffeln Salat	33,-
--	------

BÜFFEL

VON BERND SCHORDING AUS GONZERATH

BBQ Büffel Burger (Büffelnacken 24Std. im Smoker) Gurkenkimchi Süßkartoffelpommes Lemon-Chilli-Mayo	32,-
Büffel Bourguignon Burgunder Zwiebeln Pilze Kartoffelstampf	34,-
Braten vom Gonzerather Wasserbüffel Preiselbeeren Spätburgundersauce Spitzkohl Möhre Spätzle	33,-



WEINWAND DINNER

„Zeltinger Flaschenkost“

Hausgemachte Wildterrinen | Orange-Fenchel Salat

* * *

Fassdaubenschmaus ®

- . Kürbiscremesuppe | Kokos | Curry
- . Eifel- Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof | Birne | Walnuss
- . Winzerbratwurst | Kartoffelsalat | Schnittlauch
- . Tartar von der Trauntaler Lachsforelle | Limettencreme
- . Hausgemachter Zwiebelkuchen

* * *

Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus

Rücken vom Duroc-Freilandschwein überbacken mit Eifel Brie vom Gröner Hof

Getrocknete Feige | Spitzkohl | Möhre | Perlgraupenrisotto

oder

Keule vom Hirschkalb mit gebratenen Pilzen

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Möhre | Spätzle

oder

Gebratener Wildzander

Riesling-Senfauce | Duroc-Rauchfleisch | Kürbisgräwes | gegrillter Kürbis

* * *

„Dreier Cabaret“

- . Weinbergpfirsich | Engelshof Quarkmousse
- . Mandelbrownie | Zwetschge
- . Rieslingcreme | Quitte

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

Weinbergpfirsichragout Engelshof Quarkmousse Streusel	12,-	<i>Für die Seißschnissen</i>
„Dreier Cabaret“ . Weinbergpfirsich Engelshof Quarkmousse . Mandelbrownie Zwetschge . Rieslingcreme Quitte	14,-	
Variation von hausgemachten Frucht-Sorbets	12,-	
Rieslingcreme im Weinglas Quitte	9,-	
Dreierlei Schokolade Dunkle Schokolade Nougat Mandel Brownie Zwetschge	13,-	
... 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	
Butterspätzle	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!*

