



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 | Kokos | Curry

* * *

Ragout vom Zeltinger Wildschwein

Spätburgundersauce | Maronen-Wirsing | Semmelknödel

oder

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi

Gebratener 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 Gemüsestreifen Markklößchen	7,-

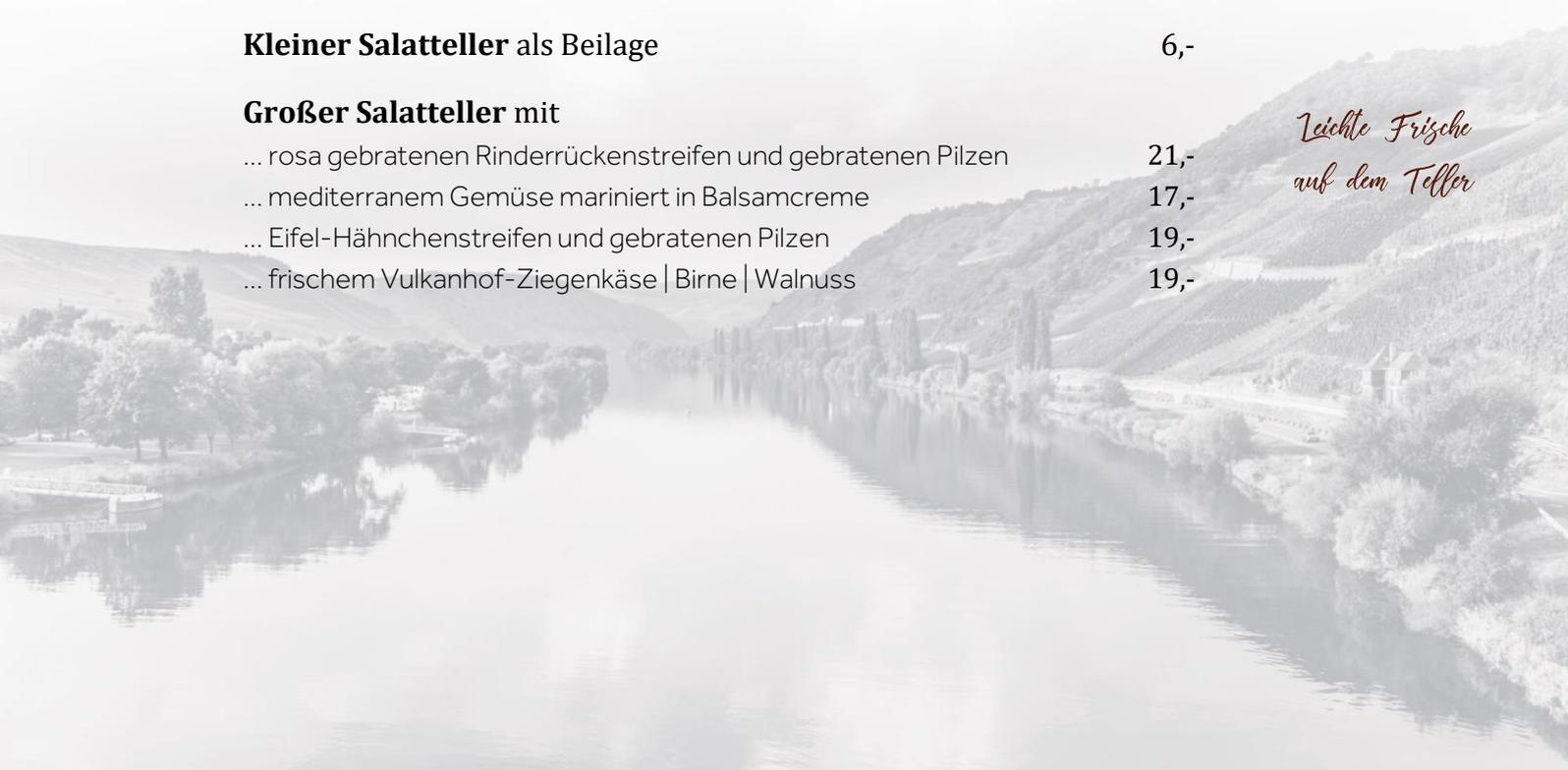
*Mit na goulder
Soop haste wida
eppez warmes im
Leif!*

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
- . hausgeräucherte Entenbrust | Quittenchutney

„Zeltinger Flaschenkost“

11,-

Hausgemachte Wildterrinen | Orange-Fenchel Salat

3 kleine Vorspeisen-Variationen

12,-

liebevoll angerichtet im 3er ASA-Cabaret

SELBSTGEMACHTE BRATWÜRSTCHEN AUS UNSERER METZGEREI

Hausgemachte Wildbratwurst

14,-

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

VEGETARISCH

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

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

EIFEL NUDELMANUFAKTUR / FAMILIE LINK AUS SEFFERWEICH

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

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

GEFLÜGEL

Gänsebraten 38,-
Orangen-Marionensauce | Apfel-Rotkohl | Semmelknödel

VOM GEFLÜGELHOF JANSCHEN IN ELLSCHEID/EIFEL

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

*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 Neuhofer (Traben-Trarbach)

*Von unserem
Freund und
Jaeger*

Wildschweinragout mit gebratenen Pilzen 29,-

Spätburgundersauce | Maronen-Wirsing | Preiselbeere | Semmelknödel

Rehragout mit gebratenen Pilzen 30,-

Spätburgundersauce | Maronen-Wirsing | Preiselbeere | Semmelknödel

Hirschragout mit gebratenen Pilzen 31,-

Spätburgundersauce | Maronen-Wirsing | Preiselbeere | Semmelknödel

WILD EDELGERICHTE

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN

Alle Gerichte sind rosa gebraten.

Hirsch-Burger mit Duroc Bauchspeck 29,-

Preiselbeer-Senf-Mayonnaise | Marone | Bergkäse | Pommes frites

Hirschrücken mit gebratenen Pilzen 48,-

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Möhre | Spätzle

Hirschkeulensteak mit gebratenen Pilzen 39,-

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Möhre | Spätzle

Hirschfilet mit gebratenen Pilzen 55,-

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Möhre | Spätzle

Rehrücken mit gebratenen Pilzen 46,-

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Möhre | Spätzle

Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen 38,-

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Möhre | Spätzle

Wildschweinfilet mit gebratenen Pilzen 49,-

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Möhre | Spätzle

Wildschweinrücken mit gebratenen Pilzen 39,-

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Möhre | Spätzle

K A L B

Wiener Schnitzel 28,-
Bratkartoffeln | Preiselbeere | Salat

S C H W E I N

FREILAND DUROC SCHWEIN VON BERND SCHORDING (GONZERATH)

Nierenschaschlik vom Duroc-Schwein mit Bauchspeck 20,-
Zwiebeln | Spätburgundersauce | Kartoffelstampf | Salat

Schweineleber 22,-
Spätburgundersauce | Kartoffelstampf | Zwiebeln | Apfel

Himmel & Erd (gebratene Blut- & Leberwurst) 22,-
Spätburgundersauce | Kartoffelstampf | Zwiebeln | Apfel

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 Pilzen und Rahmsauce 26,-

„Zeltinger Schwenkbraten“ vom Duroc-Schwein 31,-
Zwiebeln | Kräuterbutter | Pommes frites | Salat

Paniertes Duroc-Schweinekotelett 35,-
Spätburgunderjus | Pommes frites | Salat

Duroc-Schweinekotelette (Dry Aged) 500 gr. + natur 43,-
Spätburgunderjus | Pilze | Bratkartoffeln

Rückensteak vom Duroc-Schwein mit hausgemachter Blutwurst 31,-
Zwiebeln | Spätburgundersauce | Pommes frites | Salat

R I N D

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

*Von unserer
eigenen
Schweinezucht
aus dem
Hunsrueck*



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
- . hausgeräucherte Entenbrust | Quittenchutney

* * *

Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus

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

Getrocknete Feige | Spitzkohl | Möhre | Perlgraupenrisotto

oder

Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen

Spätburgundersauce | Spitzkohl | Möhre | Spätzle

oder

Gebratener Wildzander

Riesling-Senfsauce | 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 Seizschnitten</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!*

