



# 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

---

<b>Bouillabaisse - feine Fischsuppe</b> Baguette   Kräuter-Knoblauchdip	15,-
<b>Kürbiscremesuppe</b> Geröstete Kürbiskerne   Kokos   Curry mit gebratener Garnele	8,- 11,-
<b>Klare Brühe vom Gonzerather Wasserbüffel</b> Gemüwestreifen   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

<b>Kleiner Salatteller</b> als Beilage	6,-
<b>Großer Salatteller</b> 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

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

### VEGETARISCH

- Hausgemachte Kürbis-Gnocchi** 22,-  
Gebratener 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

### 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** 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

**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

## 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,-

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

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

*Von unserer  
eigenen  
Schweinezucht  
aus dem  
Hunsrueck*

## R I N D

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





## WEINWAND DINNER

### „Zeltinger Flaschenkost“

Hausgemachte Wildterrine | 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)	<b>98,- Euro</b>
Menü inklusive acht ausgewählter Weine (auch in alkoholfreier Begleitung)	<b>85,- Euro</b>
Menü ohne ausgewählte Weine	<b>62,- Euro</b>

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

---

<b>Weinbergpfirsichragout</b> Engelshof Quarkmousse   Streusel	12,-	<i>Für die Seizschnitten</i>
<b>„Dreier Cabaret“</b> . Weinbergpfirsich   Engelshof Quarkmousse . Mandelbrownie   Zwetschge . Rieslingcreme   Quitte	14,-	
<b>Variation von hausgemachten Frucht-Sorbets</b>	12,-	
<b>Rieslingcreme im Weinglas</b> Quitte	9,-	
<b>Dreierlei Schokolade</b> Dunkle Schokolade   Nougat   Mandel Brownie   Zwetschge	13,-	
<b>... oder für den kleinen Abschluss</b> 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.

<b>Räuberteller</b>	0,-
Ich möchte nur einen Teller und esse dann von den „Großen“ mit	
<b>Portion Pommes frites</b>	7,-
Heinz Tomaten-Ketchup   Mayonnaise	
<b>Hähnchensticks aus Eifel-Geflügel</b>	13,-
Pommes frites   Ketchup oder Mayonnaise	
<b>Butterspätzle</b>	10,-
Rahmsauce	
<b>Duroc-Schweineschnitzel</b>	13,-
Pommes frites   Ketchup oder Mayonnaise	
<b>Duroc-Jägerschnitzel</b>	13,-
Rahmsauce   frische Champignons   Pommes frites	
<b>Portion Saisongemüse oder kleiner Kindersalat</b>	5,-
<b>Eisbecher „Schleckermäulchen“</b>	6,-
2 Kugeln Eis   Sahne	

*Große Auswahl  
für unsere  
Kleinen!*