GASTHAUS DES RIESLINGS
Zeltinger Hof

Leidenschaft aus der Region

REGIONAL NATÜRLICH NACHHALTIG

Im Zeltinger Hof beginnt gutes Essen mit einer Geschichte:

Margret und Helmer eröffneten einst eine Metzgerei in Zeltingen und legten damit den Grundstein für unser Familienhandwerk. Heute führen Markus und Corinna diese Tradition in zweiter bzw. dritter Generation fort. Mit Leidenschaft zum Produkt und zu unserer Region schaffen wir die Grundlage für unsere Küche. Unsere Küchenchefs Nga und Timo und unser Küchenteam bringen zusammen diese Wertschätzung mit Können, Kreativität und viel Herz auf den Teller. So gehen Metzgerhandwerk und Kochkunst Hand in Hand.

Unsere Heimat ist die Mosel. Ihre Landschaft, ihre Menschen und ihre kulinarischen Traditionen geben unserer moselländischen Landküche ihren Charakter. Wir bewahren vertraute Gerichte und lassen uns zugleich von dem inspirieren, was auf den Höfen, Wiesen und in den Gärten unserer Region gerade wächst und gedeiht. Die Jahreszeiten bestimmen dabei, was unsere Küche bereichert.

Regionalität lebt für uns von persönlichen Beziehungen. Unsere Duroc-Freilandschweine, Hereford-Rinder, Weidelämmer und Wasserbüffel kommen von Bauer Bernd Schording aus Gonzerath. Gemüse beziehen wir vom DRK-Hofgut oder vom Demeterhof Breit. Partner wie der Gröner Hof, der Vulkanhof, der Forellenhof Trauntal, die Bäckerei Fleury, der Engelshof und der Geflügelhof Janshen ergänzen diese Vielfalt.

Als Jäger fühlt sich Markus auch der heimischen Natur und einem verantwortungsvollen Umgang mit ihren Ressourcen besonders verbunden. Wildgerichte haben deshalb einen festen Platz in unserer moselländischen Küche. Nachhaltigkeit bedeutet in diesem Sinne für uns, Verantwortung für diese Lebensmittel zu übernehmen: bewusst einzukaufen, saisonal zu kochen, kurze Wege zu pflegen und sorgsam mit dem umzugehen, was uns anvertraut wird.

Unsere eigene Hausmetzgerei ermöglicht es uns, die Tiere möglichst vollständig zu verwerten. Aus dieser Überzeugung entsteht auch unsere große und vielseitige Speisekarte: Jedes Teilstück verdient Wertschätzung und die passende Zubereitung – vom kurz gebratenen Fleisch über liebevoll geschmorte Gerichte bis zu hausgemachten Wurstspezialitäten. So bewahren wir überliefertes Wissen, nutzen die Vielfalt des Tieres und verbinden Genuss mit einem verantwortungsvollen Umgang mit unseren Lebensmitteln.

So entsteht eine Küche, die unsere Familiengeschichte weitererzählt, neue Geschichten schreibt und unsere Heimat erlebbar macht. Mit jedem Gericht möchten wir etwas von dem weitergeben, was uns am Herzen liegt: die Freude an ehrlichem Essen, einem guten Glas Wein und gemütlichen Stunden in familiärer Atmosphäre.

Herbst Menü

IN DREI GÄNGEN

Hokkaido Kürbiscremesuppe
Vulkanhof Ziegenkäse | Rosmarin Croutons | Geröstete Kürbiskerne

* * *

Wildschweinragout mit gebratenen Pilzen
Spätburgundersauce | Wirsing | Preiselbeere | Quitte | Semmelknödel

oder

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi
Brie vom Gröner Hof | gegrillter Kürbis

* * *

Weinbergpfirsichragout
Engelshof Quarkmousse | Mandelstreusel | Thymian

Menü pro Person	49,- Euro
Vegetarisches Menü pro Person	39,- Euro
Aufpreis pro Person mit Weinbegleitung	20,- Euro

Unsere Küche hat bis 21.00 Uhr für Sie geöffnet.
Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch unsere Speisekarten mit vollständiger Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe zur Einsicht zur Verfügung.

Vorspeisen

Bouillabaisse - feine Fischsuppe 15,-
Baguette | Kräuter-Knoblauchdip

„Rochter“ Wildhackfleischsuppe 10,-

Hokkaido Kürbiscremesuppe 9,-
Vulkanhof Ziegenkäse | Rosmarin Croûtons | Geröstete Kürbiskerne

Klare Brühe vom Gonzerather Wasserbüffel 7,-
Gemüsestreifen | Markklößchen

Mosel-Fassdaubenschmaus ®
liebevoll angerichtet auf einer alten Holzfassdaube 16,-
. Hokkaido Kürbiscremesuppe | Vulkanhof Ziegenkäse | Rosmarin Croûtons
. Eifel-Brie vom Gröner Hof | Weinbergpfirsich Chutney
. Hausgemachte Duroc Bratwurst | Moselgräwes
. Trauntaler Räucherfischcreme | Apfel | Kapern | Pumpernickel
. Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Duroc Bauchspeck

Zeltinger Flaschenkost ® 11,-
Hausgemachte Wildterrine | Hokkaido Salat | Holunderbeeren Balsam

Wild, Weide & Würze 12,-
. Wildschweinschinken | Sellerie | Birnen Chutney
. Merguez vom Gonzerather Weidelamm | Schwarze Bohnen
. Blutwurstpraline | Apfelragout

„Räucherbrettchen“ 14,-
hausgeräucherte Wurst- und Schinkenspezialitäten
heimisches Wild | Duroc-Freilandschwein

Aus unserer Metzgerei

Hausgemachte Duroc Bratwurst 14,-
Spätburgundersauce | Moselgräwes

Hausgemachte Wildbratwurst 14,-
Spätburgundersauce | Moselgräwes

Merguez vom Weidelamm 16,-
Spätburgundersauce | Kartoffelstampf

Salate

einige Gemüse- oder Salatzutaten kommen vom DRK Cusanus-Hofgut
Hausdressing mit Apfel-Traubenkernöl von Franz Keller – Schwarzer Adler

Kleiner Salatteller als Beilage 6,-

Blatt- und Wildkräutersalat | Quinoa und Hülsenfrüchten mit
... rosa gebratenen Rinderrückenstreifen und gebratenen Pilzen 21,-
... gegrilltem Hokkaido Kürbis, Apfel und Walnuss 17,-
... Eifel-Hähnchenstreifen, Sesam und Erdnuss 19,-
... gebackenem Vulkanhof-Ziegenkäse und Birnen Chutney 19,-

Hauptspeisen

V E G A N

Spinatknödel 18,-
Pilze | Veganer Rahm | Salbei

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi 20,-
Veganer Rahm | gegrillter Kürbis

V E G E T A R I S C H

Perlgraupenrisotto 21,-
Gebackener Vulkanhof-Ziegenkäse | Rote Bete | Walnuss

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi 22,-
Brie vom Gröner Hof | gegrillter Kürbis

Hausgemachte Gemüse Quiche 22,-
Fein abgestimmte, saisonale Zutaten
in liebevoller Zusammenarbeit mit Demeterhof Breit (Wittlich) & Bäckerei Fleury (Brauneberg)

F I S C H

Feinste Edelfische 37,-
Seeteufel | Jakobsmuschel | Garnele | Pulpo | Seefisch
Wurzelgemüse | Kartoffelstampf

Gebratener Wildzander 32,-
Rieslingsauce | Wurzelgemüse | Moselgräwes

G E F L Ü G E L

VOM GEFLÜGELHOF JANSHEN IN ELLSCHEID/EIFEL

Eifel-Hähnchenbrust 27,-
Zwiebelconfit | Eifel-Brie | Wurzelgemüse | Rote Bete | Perlgraupenrisotto

W I L D

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN
Jäger Markus Reis (Zeltinger Hof), Johannes Selbach (Zeltingen), Dr. Thomas Schwarz (Wehlen)

Hirschkalbragout mit gebratenen Pilzen 34,-
Spätburgundersauce | Wirsing | Preiselbeere | Quitte | Semmelknödel

Wildschweinragout mit gebratenen Pilzen 32,-
Spätburgundersauce | Wirsing | Preiselbeere | Quitte | Semmelknödel

Wildschweinbraten mit gebratenen Pilzen 35,-
Spätburgundersauce | Wirsing | Preiselbeere | Quitte | Semmelknödel

Rehragout mit gebratenen Pilzen 33,-
Spätburgundersauce | Wirsing | Preiselbeere | Quitte | Semmelknödel

Dreierlei vom Wild mit gebratenen Pilzen 39,-
Wildschweinrücken | Hirschkalbragout | Wildbratwurst
Spätburgundersauce | Wirsing | Preiselbeere | Quitte | Semmelknödel

Schnitzel vom heimischen Hirschkalb mit gebratenen Pilzen 32,-
Spätburgundersauce | Preiselbeere | Quitte | Bratkartoffeln

Wild-Burger 28,-
mit Zwiebeln und Gouda vom Demeterhof Breit überbacken
Preiselbeer-Mayonnaise | Krautsalat | Duroc Bauchspeck

W I L D E D E L G E R I C H T E

AUS DEN REGIONALEN WÄLDERN - Alle Gerichte sind rosa gebraten.

Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen 38,-
Spätburgunderjus | Wirsing | Preiselbeere | Quitte | Spätzle

Wildschweinrücken mit gebratenen Pilzen 46,-
Spätburgunderjus | Wirsing | Preiselbeere | Quitte | Spätzle

Wildschweinfilet mit gebratenen Pilzen 52,-
Spätburgunderjus | Wirsing | Preiselbeere | Quitte | Spätzle

Rehrücken mit gebratenen Pilzen 48,-
Spätburgunderjus | Wirsing | Preiselbeere | Quitte | Spätzle

Hirschkeulensteak mit gebratenen Pilzen 39,-
Spätburgunderjus | Wirsing | Preiselbeere | Quitte | Spätzle

Hirschrücken mit gebratenen Pilzen 49,-
Spätburgunderjus | Wirsing | Preiselbeere | Quitte | Spätzle

Hirschfilet mit gebratenen Pilzen 54,-
Spätburgunderjus | Wirsing | Preiselbeere | Quitte | Spätzle

K A L B

Wiener Schnitzel 28,-
Preiselbeere | Salat | Bratkartoffeln

S C H W E I N

FREILAND DUROC SCHWEIN VON BERND SCHORDING (GONZERATH)

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

Spießbraten vom Duroc-Freilandschwein 26,-
Kloster Macherner Bier-Zwiebelduckes | Pommes frites

Paniertes Duroc-Schweineschnitzel, dazu Pommes frites
... nach „Holzfäller Art" mit Speck, Zwiebeln und gebratenem Spiegelei 26,-
... mit Gouda vom Demeterhof Breit, 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

R I N D

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

HEREFORD RIND VON BERND SCHORDING (GONZERATH)

Schmorbraten vom Hereford Rind 36,-
Wurzelgemüse | Schalotten | Kartoffelstampf

WeinWand Dinner

Zeltinger Flaschenkost ®
Hausgemachte Wildterrine | Hokkaido Salat | Holunderbeeren Balsam

* * *

Mosel-Fassdaubenschmaus ®
liebevoll angerichtet auf einer alten Holzfassdaube
. Hokkaido Kürbiscremesuppe | Vulkanhof Ziegenkäse | Rosmarin Croûtons
. Eifel-Brie vom Gröner Hof | Weinbergpfirsich Chutney
. Hausgemachte Duroc Bratwurst | Moselgräwes
. Trauntaler Räucherfischcreme | Apfel | Kapern | Pumpernickel
. Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Duroc Bauchspeck

* * *

Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus

Rückensteak vom Duroc Freilandschwein
mit Ziegenkäse und Walnüssen überbacken | Wurzelgemüse | Rote Bete | Perlgraupenrisotto

oder

Zweierlei Wildschwein
Wildschweinragout | Wildschweinrücken | gebratene Pilze
Spätburgunderjus | Wirsing | Preiselbeere | Quitte | Spätzle

oder

Gebratener Wildzander
Rieslingsauce | Wurzelgemüse | Moselgräwes

* * *

„Dreier Cabaret“
. Weinbergpfirsichragout | Quarkmousse
. Karottenkuchen | Limettencreme
. Rieslingcreme | Amarettini | Brombeere

Menü inklusive acht ausgewählter Weine (davon 4 Mosel-Raritäten)	**112,- Euro**
Menü inklusive acht ausgewählter Weine (auch in alkoholfreier Begleitung)	**88,- Euro**
Menü ohne ausgewählte Weine	**65,- 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 12,-
Engelshof Quarkmousse | Mandelstreusel | Thymian

„Dreier Cabaret“ 14,-
. Weinbergpfirsichragout | Quarkmousse
. Karottenkuchen | Limettencreme
. Rieslingcreme | Amarettini | Brombeere

Variation von hausgemachten Frucht-Sorbets 12,-

Rieslingcreme im Weinglas 9,-
Amarettini | Brombeere

Dreierlei Schokolade 13,-
Dunkle Schokolade | Nougat | weißer Schokoknusper | Zwetschge

… oder für den kleinen Abschluss
Affogato | Espresso | Vanilleeis 6,-

Käse

GRÖNER HOF | VULKANHOF | DEMETER HOF BREIT

Käse-Variation aus der Region 16,-

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

Nur für unsere kleinen Gäste

Diese Leckereien gibt es ausschließlich für Kinder.

Räuberteller 0,-
Ich möchte nur einen Teller und esse dann bei 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 „Moselzauber" 6,-
2 Kugeln Eis | Sahne