

**A MEAL
WITHOUT
WINE
IS CALLED
BREAKFAST**

WEINSTUBE UND RESTAURANT

**FEINE WEINE
KLEINE SPEISEN**



**CASPARI
EGGERT**

UNSERE APERITIFS

Pfirsich-Secco <i>Winzersecco mit Weinbergpfirsich</i>	0,1	2,90	0,75	16,90
Riesling Winzer Sekt <i>trocken oder brut</i>	0,1	3,20	0,75	21,50
Kir Mosel <i>Sekt mit Pfirsichlikör</i>	0,1			3,90
Aperol Spritz <i>Sekt mit Aperol und Mineralwasser</i>	0,2			5,60
Hugo <i>Sekt mit Holunderblütensirup und Mineralwasser</i>	0,2			5,60
Hugo alkoholfrei <i>Traubensaft, Holunderblütensirup und Mineralwasser</i>	0,2			4,90

WEINSCHORLE

Weinschorle <i>trocken feinherb süß</i>	0,2	3,00	0,4	5,80
--	-----	-------------	-----	-------------

TROCKENE WEISSWEINE

4	2019 Rivaner	0,2	4,00	1,0	17,90
5	2018 Weißburgunder	0,2	4,40	0,75	16,50
9	2019 Grauburgunder	0,2	4,40	0,75	16,50
12	2019 Sauvignon blanc	0,2	4,40	0,75	16,50
13	2019 Chardonnay	0,2	4,40	0,75	16,50
11	2018 Riesling <i>Winzerstolz</i>	0,2	4,60	0,75	16,90
25	2019 Riesling blauer Schiefer <i>Goldstück</i>	0,2	4,90	0,75	17,50
60	2018 Riesling „alte Rebe“ <i>Terrassenlage Enkircher Ellergrub</i>	0,2	5,20	0,75	19,50

FEINHERBE WEISSWEINE

6	2019 Blanc de Noir	0,2	4,40	0,75	16,50
2	2018 Riesling <i>Schiefergrund</i>	0,2	4,00	1,0	17,90
8	2019 Riesling <i>Winzerstolz</i>	0,2	4,60	0,75	16,90
61	2018 Riesling „alte Rebe“ <i>Terrassenlage Enkircher Ellergrub</i>	0,2	5,20	0,75	19,50

FRUCHTSÜSSE WEISSWEINE

3	2019 Riesling <i>Schiefergrund</i>	0,2	4,00	1,0	17,90
7	2019 Riesling <i>Winzerstolz</i>	0,2	4,60	0,75	16,90
17	2019 Riesling Luna <i>Goldstück</i>	0,2	4,90	0,75	17,50
62	2018 Riesling „alte Rebe“ <i>Terrassenlage Enkircher Ellergrub</i>	0,2	5,20	0,75	19,50

ROSÉ WEINE

39	2019 Rotling trocken	0,2	4,40	0,75	16,50
40	2018 Rotling feinherb	0,2	4,40	0,75	16,50

ROTWEINE

45	2018 Dornfelder trocken	0,2	4,50	0,75	16,80
47	2018 Dornfelder feinherb	0,2	4,50	0,75	16,80
46	2018 Dornfelder lieblich	0,2	4,50	0,75	16,80
48	2019 Spätburgunder trocken	0,2	4,70	0,75	17,60
49	2018 Pinot Noir „Barrique“ <i>im Holzfass gereift</i>	0,2	5,00	0,75	18,50
50	2016 Dornfelder „Barrique“ <i>im Holzfass gereift</i>	0,2	4,80	0,75	18,00

ALTERNATIVEN ZUM WEIN

Traubensaft	0,3	3,20	0,4	3,90
Traubensaftschorle	0,3	2,80	0,4	3,40
Apfelsaft naturtrüb	0,3	3,20	0,4	3,90
Apfelsaftschorle	0,3	2,80	0,4	3,40
Trarbacher Felsenquelle <i>medium</i>			0,75	4,90
Gerolsteiner Wasser <i>medium oder still</i>	0,25	2,50	0,75	4,90
CocaCola	0,3	2,80	0,4	3,40
Coca Cola zero	0,3	2,80	0,4	3,40
Fanta	0,3	2,80	0,4	3,40
Sprite	0,3	2,80	0,4	3,40
Bitburger Pils/Radler <i>aus der Flasche</i>			0,33	3,00
Bitburger Pils alkoholfrei <i>aus der Flasche</i>			0,33	3,00
Erdinger Hefe-Weizen <i>aus der Flasche</i>			0,5	4,20
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei <i>aus der Flasche</i>			0,5	4,20

HOCHPROZENTIGES

Tresterbrand <i>von eigenen Rieslingtrauben 40%</i>	0,02	2,40
Weinhefe-Brand <i>von eigener Rieslinghefe 40%</i>	0,02	2,40
Feiner Obstbrand <i>40%</i>	0,02	2,40
Williams-Christ-Birnenbrand <i>40%</i>	0,02	2,90
Pfirsich-Spirituose <i>38%</i>	0,02	2,90
Haselnuss-Spirituose <i>38%</i>	0,02	2,90
Mirabellenbrand <i>40%</i>	0,02	2,90
Alter Weinbrand <i>38%</i>	0,02	3,20
Likör vom roten Weinberg-Pfirsich <i>18%</i>	0,02	2,90
„Winzerkaffee“ Sahnelikör <i>mit Trester verfeinert 17 %</i>	0,02	2,90

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee	2,20
Espresso	2,00
Espresso doppelt	3,00
Cappuccino	3,20
Latte Macchiatto	3,50
Tasse Tee <i>Pfefferminz, Früchte, Darjeeling, Kamille</i>	2,20

KLEINES ZUM WEIN

Marinierte Oliven und Fetakäse	5,50
Hausgemachter Spundekäs <i>Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln, mit Brot/Salzbrezeln</i>	5,80
Käsewürfel im Glas <i>mit Salzbrezeln</i>	4,90
Rieslingsuppe mit Räucherlachs	5,80
... auch ohne Lachs	4,80

SALAT

Bunter Salatteller klein <i>mit Hausvinaigrette</i>	4,50
Bunter Salatteller <i>mit Hausvinaigrette</i>	9,80
... mit gratiniertem Ziegenkäse (Honig-Balsamico-Dressing)	+ 3,50
... mit Räucherlachs	+ 3,50

AUS DEM STEINBACKOFEN

Warmer Ofenkäse <i>Fetakäse in Tomatensosse mit Zwiebeln und Oliven</i>	9,80
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	9,50
Flammkuchen mit Kirschtomaten, Paprika, Rucola	9,50
Flammkuchen mit Räucherlachs und Zwiebeln	10,20
Flammkuchen mit Serrano, Rucola und Parmesan	10,20
Flammkuchen mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honig	10,20
Flammkuchen mit Apfel, Zucker, Zimt und Rosinen	9,50

MOSELTYPISCH

Gräwes <i>das traditionelle Weinbergessen, Kartoffelpüree mit Sauerkraut</i>	5,80
... mit saftigem Grillschinken	12,50
... mit Scheiben vom Saumagen	12,50
... mit drei Bäckchen vom Schwein	12,90
... mit Tresterfleisch	13,90

DESSERT

Vanilleeis mit Fruchtmus <i>im Glas serviert</i>	3,00
Riesling Weincreme <i>im Glas serviert, enthält Alkohol</i>	3,00



DONNERSTAG, FREITAG UND SAMSTAG AB 17 UHR
BESTELLUNGEN/TISCHRESERVIERUNGEN: TELEFON 06541-5778

**ALLE SPEISEN AUCH
ZUM MITNEHMEN**