

# Klassische Schoppen

Rivaner Trocken / Halbtrocken

ein milder, fruchtsüßer Weißwein

Weinschorle (trocken, halbtrocken, lieblich)

0,2 l 3,00 €

0,2 l 3,00 €

0,2 l 2,50 €

# Weissweine Trocken

€

<b>Nr.</b>	<b>Jahr</b>	<b>Weinsorte</b>	<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Karaffe 0,25 l</b>	<b>Glas 0,2 l</b>
1	2017	<b>Weissburgunder</b> Qualitätswein	14,00	4,70	3,80
2	2018	<b>Grauburgunder</b> Trierer Jesuitenwingert Qualitätswein	14,00	4,70	3,80
3	2017	<b>Riesling</b> Trierer Jesuitenwingert Qualitätswein	14,00	4,70	3,80
4	2018	<b>Rivaner</b> Qualitätswein	1,0L 15,00	3,70	3,00

# Weissweine halbtrocken / feinherb

€

---

<b>Nr.</b>	<b>Jahr</b>	<b>Weinsorte</b>	<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Karaffe 0,25 l</b>	<b>Glas 0,2 l</b>
10	2016	<b>Riesling</b> Trierer Jesuitenwingert Qualitätswein	14,00	4,70	3,80
11	2017	<b>Riesling</b> Trierer Deutschherrenberg Qualitätswein	14,00	4,70	3,80
15	2017	<b>Weissburgunder</b> (säurearm) Qualitätswein	14,00	4,70	3,80
17	2017	<b>Blanc de Noir</b> Trierer Burgberg Qualitätswein	14,00	4,70	3,80
19	2017	<b>Rivaner 1,00 l</b> Qualitätswein	15,00	3,70	3,00
63	2015	<b>Riesling Spätlese</b>	15,00	5,00	4,00
64	2017	<b>Riesling Spätlese</b> Trierer Jesuitenwingert	15,00	5,00	4,00

# Weissweine fruchtsüß/ edelsüß

€

---

<b>Nr.</b>	<b>Jahr</b>	<b>Weinsorte</b>	<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Karaffe 0,25 l</b>	<b>Glas 0,2 l</b>
20	2017	<b>Der Studentenkrug 1,00 l</b> Kerner Qualitätswein	15,00	3,70	3,00
68	2017	<b>Riesling Spätlese</b> Trierer Jesuitenwingert	15,00	5,00	4,00
69	2016	<b>Riesling Spätlese</b> Trierer Jesuitenwingert	15,00	5,00	4,00
57	2017	<b>Rotling Cuvée Luca</b> Qualitätswein	14,00	4,70	3,80

# Rosé

€

---

<b>Nr.</b>	<b>Jahr</b>	<b>Weinsorte</b>	<b><u>Flasche</u> 0,75 l</b>	<b><u>Karaffe</u> 0,25 l</b>	<b><u>Glas</u> 0,2 l</b>
<b>84</b>	2016	<b>Rosé Spätburgunder</b> Trierer Burgberg Qualitätswein trocken	<b>14,00</b>	<b>4,70</b>	<b>3,80</b>
<b>85</b>	2017	<b>Rosé Spätburgunder</b> Trierer Burgberg Qualitätswein halbtrocken	<b>14,00</b>	<b>4,70</b>	<b>3,80</b>

# Rotwein

€

---

<b>Nr.</b>	<b>Jahr</b>	<b>Weinsorte</b>	<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Karaffe 0,25 l</b>	<b>Glas 0,2 l</b>
<b>80</b>	2016	<b>Dornfelder</b> Trierer Burgberg Qualitätswein Trocken	<b>14,00</b>	<b>4,70</b>	<b>3,80</b>
<b>87</b>	2016	<b>Spätburgunder</b> Trierer Burgberg Qualitätswein trocken	<b>14,00</b>	<b>4,70</b>	<b>3,80</b>
<b>89</b>		<b>Cuvée Lara</b> Trierer Burgberg Qualitätswein trocken	<b>14,00</b>	<b>4,70</b>	<b>3,80</b>

# Sekt

## Herstellung nach traditionellem Flaschengärverfahren

€

---

<b>Jahr</b>		<b><u>Flasche</u> 0,75 l</b>	<b><u>Glas</u> 0,1 l</b>
2017	<b>Riesling</b> Brut	20,00	3,00
2017	<b>Riesling</b> Trocken	20,00	3,00
	<b>Sekt mit Likör</b> (Pfirsich, Johannisbeere)		3,50
	<b>Aperol Spritz</b>	4,50 €	

# Viez und alkoholfreie Getränke

€

---

<b>Viez Porz</b> mit Limonade, Sprudel oder Cola <sup>1,2</sup>	<b>1,40 /</b> 0,2 L	<b>2,00</b> 0,4 L
<b>Mineralwasser</b> Gerolsteiner Gourmet mit Kohlensäure	<b>2,00 /</b> 0,25 L	<b>4,00</b> 0,75 L
<b>Mineralwasser</b> Gerolsteiner Gourmet Medium		<b>4,00</b> 0,75 L
<b>Mineralwasser</b> Gerolsteiner Gourmet Stille Quelle		<b>3,20</b> 0,5 L
<b>Cola <sup>1,2</sup> / Cola light / Limonade <sup>1</sup></b>	<b>2,00 /</b> 0,2 L	<b>3,90</b> 0,4 L
<b>Bitter Lemon</b>	<b>2,00 /</b> 0,2 L	<b>3,90</b> 0,4 L
<b>Traubensaft / Schorle</b> eigene Herstellung	<b>2,00 /</b> 0,2 L	<b>3,90</b> 0,4 L
<b>Multivitaminsaft / Schorle</b>	<b>2,00 /</b> 0,2 L	<b>3,90</b> 0,4 L
<b>Apfelsaft / Schorle</b> naturtrüb oder klar	<b>2,00 /</b> 0,2 L	<b>3,90</b> 0,4 L
<b>Orangensaft</b>	<b>2,00 /</b> 0,2 L	<b>3,90</b> 0,4 L

# Kaffee und Heißgetränke

€

---

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,00</b>
<b>Kännchen Kaffee</b>	<b>3,70</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>2,90</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,50</b>
<b>Espresso</b>	<b>1,50</b>
<b>Espresso doppelt</b>	<b>2,80</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,00</b>
<b>Heiße Tasse Kakao mit Sahne</b>	<b>2,60</b> <b>2,90</b>
<b>Tasse Tee</b>	<b>1,90</b>
<b>Glühwein 0,2 l</b>	<b>3,80</b>
<b>Glühviez 0,4 l</b>	<b>2,80</b>



# Brände / Liköre

€

Glas 2cl

<b>Weintrester</b> Brand 42 Vol%	<b>1,80</b>
<b>Apfel</b> Brand 42 Vol%	<b>1,80</b>
<b>Hefe</b> Brand 42 Vol%	<b>1,80</b>
<b>Zwetsch</b> Brand 42 Vol%	<b>2,30</b>
<b>Mirabelle</b> Brand 42 Vol%	<b>2,30</b>
<b>Williams Christ Birne</b> Brand 42 Vol%	<b>2,30</b>
<b>Weinbrand</b> Brand 42 Vol%	<b>2,30</b>
<b>Orangentrester</b> Brand 42 Vol%	<b>2,30</b>
<b>roter Weinbergspfirsich</b> Likör 25 Vol%	<b>2,00</b>
<b>Weintraubenlikör</b> Likör 25 Vol%	<b>2,00</b>
<b>Winzerkaffee</b> Sahnelikör 17 Vol%	<b>2,00</b>
<b>Schwarzer Johannisbeere</b> Likör 25 Vol%	<b>2,00</b>
<b>heisser roter Weinbergspfirsich mit Sahne</b> Likör 25 Vol%	<b>2,80</b>

# Vorspeisen und kleine Gerichte

€

---

<b>Ciabattabrot Mozzarella</b> mit Tomaten und Mozzarella überbacken <sup>5</sup>	<b>4,00</b>
<b>Ciabattabrot Tomate</b> mit in Knoblauch und Basilikum eingelegten Tomaten <sup>5</sup>	<b>4,00</b>
<b>Frischkäse-Dip</b> mit Brot <sup>5</sup>	<b>5,00</b>
<b>Kräuterbaguette</b> <sup>5</sup> mit Knoblauchrahm	<b>4,00</b>
<b>Schälchen mit Oliven</b> und Brot	<b>4,00</b>
<b>Schmalzbrot</b>	<b>2,50</b>
<b>Gebratene Garnelen</b> <sup>5</sup> mit Knoblauchdip und Chiabattabrot	<b>12,00</b>
<b>Kräuterbutter / Butter extra</b>	<b>0,60</b>
<b>Knoblauchrahm extra</b>	<b>1,00</b>

# Suppen und Salate

€

---

<b>Tomatensuppe</b>	mit Sahnehaube	<b>3,50</b>
<b>Lauchcremesuppe</b>	mit Sahnehaube 1,5	<b>3,50</b>
<b>Gulaschsuppe</b>	1,5	<b>4,50</b>
<b>Zwiebelsuppe</b>	1,5	<b>3,50</b>

*Zu allen Suppen (außer Zwiebelsuppe) reichen wir unser ofenfrisches Brot*

<b>Beilagensalat</b>		<b>3,00</b>
<b>Gemischter Salat</b>	grüner Salat, Kraut, Möhren und Hausdressing	<b>7,00</b>
<b>Salatteller</b>	Salate der Saison, Kraut, Schinken, Käse und Hausdressing 3,4,5	<b>9,50</b>
<b>Salat mit Räucherlachs und Forelle</b>	Salate der Saison, Balsamicodressing	<b>12,00</b>
<b>Thunfischsalat</b>	Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln und Hausdressing	<b>9,50</b>
<b>Putenbrustsalat</b>	Putenfleisch, Salate der Saison und Hausdressing	<b>9,80</b>
<b>Salat Roastbeef</b>	Roastbeefstreifen, frische Champignons, Körnermischung und Balsamicodressing	<b>12,80</b>

*Zu allen Salaten (außer Beilagensalat) reichen wir unser ofenfrisches Brot*

# Fisch



---

**beliebige Beilagen:** **Bratkartoffeln**      **Mischgemüse** <sup>5</sup>  
**Salzkartoffeln**  
**Kartoffelgratin** <sup>5</sup>  
**Ofenkartoffel** mit Knoblauchrahm <sup>5</sup>  
**Kartoffelsalat** mit Speck <sup>3,4,5</sup>

<b>Räucherlachsteller</b> mit Zwiebeln, Ei, Meerrettich und Toast	<b>12,00</b>
<b>Heringe</b> mit Brot	<b>8,50</b>
<b>Heringe</b> mit beliebiger Kartoffelbeilage	<b>10,50</b>
<b>Forelle geräuchert</b> <sup>4</sup> mit Meerrettich und Brot	<b>8,00</b>
<b>Forelle geräuchert</b> <sup>4</sup> mit Meerrettich und beliebiger Kartoffelbeilage	<b>9,50</b>
<b>Lachsfilet</b> <sup>1,5</sup> in Weißweinsauce mit grünen Bandnudeln und Salatbeilage	<b>14,00</b>
<b>Zanderfilet</b> mit Butterkartoffeln Remouladensoße und kleine Salatbeilage	<b>14,00</b>

# Fleisch



---

<b>beliebige Beilagen: Bratkartoffeln</b>	<b>Mischgemüse</b> <sup>5</sup>
<b>Salzkartoffeln</b>	
<b>Kartoffelgratin</b> <sup>5</sup>	
<b>Ofenkartoffel</b> mit Knoblauchrahm <sup>5</sup>	
<b>Kartoffelsalat</b> mit Speck <sup>3,4,5</sup>	
<b>Schweineschnitzel</b>	<b>10,90</b>
paniert mit Beilage und kleiner Salat	
und Champignonrahmsauce oder Pfefferrahmsauce	<b>11,90</b>
<b>Winzersteak</b> eingelegt vom Haag in Ruwer ( <b>Schweinekamm</b> )	<b>7,70</b>
mit Brot und Zwiebeln	
mit beliebiger Kartoffelbeilage Brot und Zwiebeln	<b>9,70</b>
<b>Mageres Schweinesteak Natur</b> von der Lende	<b>7,40</b>
mit Brot und Zwiebeln	
mit beliebiger Kartoffelbeilage Brot und Zwiebeln	<b>9,40</b>
<b>Rumpsteak</b>	<b>15,00</b>
mit Zwiebeln und Kräuterbutter oder Pfeffersauce <sup>(5)</sup> dazu Brot	
<b>Rumpsteak</b>	<b>17,00</b>
mit Zwiebeln und Kräuterbutter oder Pfeffersauce <sup>(5)</sup> dazu beliebige Kartoffelbeilage	
<b>Putenschnitzel Natur</b> kleiner Salat <sup>1</sup> , beliebige Kartoffelbeilage	<b>11,90</b>
<b>und Champignonrahmsauce oder Pfefferrahmsauce</b>	<b>12,90</b>
<b>Putenschnitzel Hawaii</b> <sup>1</sup>	<b>10,50</b>
mit beliebiger Kartoffelbeilage	
<b>Burger mit Käse</b>	<b>7,90</b>

# Warme Gerichte / Pasta



---

<b>beliebige Beilagen: Bratkartoffeln</b>	<b>Mischgemüse</b> <sup>5</sup>
<b>Salzkartoffeln</b>	
<b>Kartoffelgratin</b> <sup>5</sup>	
<b>Ofenkartoffel</b> mit Knoblauchrahm <sup>5</sup>	
<b>Kartoffelsalat</b> mit Speck <sup>3,4,5</sup>	
<b>Ofenkartoffel</b>	<b>4,20</b>
mit Knoblauchrahm <sup>5</sup>	
mit Frischkäsedip	<b>4,60</b>
<b>Leberkäse</b>	<b>6,90</b>
mit Spiegelei und Brot <sup>3,4</sup>	
<b>Leberkäse</b>	<b>8,90</b>
mit Spiegelei und beliebiger Kartoffelbeilage <sup>3,4</sup>	
<b>Wiener Würstchen</b>	<b>8,00</b>
mit beliebiger Kartoffelbeilage <sup>4,3</sup>	
<b>Rührei mit Champignons</b>	<b>7,50</b>
und beliebiger Kartoffelbeilage <sup>5</sup>	
<b>Rührei</b>	<b>5,00</b>
mit Schinken und Brot <sup>5</sup>	
<b>Spiegelei mit Bratkartoffeln</b>	<b>5,00</b>
<b>Toast Hawaii</b>	<b>6,50</b>
mit Ananas, gekochtem Schinken, Currysauce und Käse überbacken <sup>3,4</sup>	
<b>Gebratene Blut u. Leberwurst, gemischt</b> <sup>4,5</sup>	<b>8,20</b>
mit beliebiger Kartoffelbeilage	
<b>Pasta</b> mit Roastbeefstreifen, Pfeffersoße und Salat	<b>13,90</b>
<b>Pasta</b> mit mediterranem Gemüse	<b>8,50</b>

# Belegte Brote



## beliebige Beilagen:

**Bratkartoffeln**    **Mischgemüse** <sup>5</sup>  
**Kartoffelgratin** <sup>5</sup>    **Salzkartoffeln**  
**Ofenkartoffel** mit Knoblauchrahm <sup>5</sup>  
**Kartoffelsalat** mit Speck <sup>3,4,5</sup>

### **Hausmacherbrot**

mit Blut- und Leberwurst <sup>4,5</sup>

**6,00/ 5,50** klein

### **Hausmacher**

mit Blut- und Leberwurst und beliebiger Kartoffelbeilage <sup>4,5</sup>

**8,00/ 7,50** klein

### **Sülze**

mit Brot <sup>3</sup>

**6,00/ 5,50** klein

### **Sülze**

mit beliebiger Kartoffelbeilage <sup>3</sup>

**8,00/ 7,50** klein

### **Strammer Max**

mit rohem Schinken und Spiegelei <sup>5</sup>

**8,50/ 8,00** klein

### **Schinkenbrot**

roh oder gekochter Schinken <sup>3,4,5</sup>

**7,50 / 6,50** klein

### **Hausteller**

mit Käse, Schinken, Hausmacher und Sülze <sup>3,4,5,1</sup>

**9,50**

# Käse

€

---

**Käsebrot** <sup>1</sup>

**6,00 / 5,50** klein

**Limburger** mit Brot

**6,50**

**Käseteller** <sup>1</sup>

**8,50**

mit Camembert, Mozzarella. Käsewürfel dazu Brot



# Nachspeisen

€

---

<b>Weincreme</b> hausgemacht mit Ananas und Sahne	<b>4,50/</b>	<b>3,00</b> klein
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Kirschen und Sahne 1		<b>4,90</b>
<b>Weinbergstraum</b> mit 2 großen Kugeln Vanilleeis, Winzerkaffee 17 Vol. % und Sahne 1		<b>4,50</b>
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce und Vanilleeis 1		<b>4,90</b>
<b>Eis kleine Portion</b> mit 3 Kugeln 1		<b>3,00</b>
<b>Eis große Portion</b> mit 5 Kugeln 1		<b>4,80</b>
<b>Sahne</b> Portion		<b>0,50</b>

*Eis in den Sorten Vanille, Erdbeere und Schokolade*

# Zusatzstoffe

---

- 1 Farbstoff
- 2 Koffein
- 3 Konservierungsmittel
- 4 Antioxidationsmittel
- 5 Geschmacksverstärker
- 6 Geschwärzt

Allergene:  
Bitte erfragen Sie die Musterkarte