

Frische Salatteller

Beilagensalat Euro	5,50
Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse Euro	12,90
Salatteller mit Thunfisch Euro	12,90
Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet Euro	14,40

Vorweg oder für den kleinen Hunger...

Griebenschmalz mit Brot Euro	4,80
Tagessuppe Euro	5,00
Gulaschsuppe in der Terrine mit Brot Euro	8,00
Käsewürfel garniert mit Weintrauben und Salzgebäck Euro	9,00
Winzertaler eine kleine Portion Saumagen und kleine Portion Frikadellen mit Krautsalat und Brot Euro	9,00

ohne Fleisch...

Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Kräuterdip und Salatgarnitur Euro	12,90
---	-------

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal

Zwei vegane Frikadellen
mit Pommes frites 12,90
Euro

Zwei vegetarische Bratwürste
mit Pommes frites 12,90
Euro

Rotbarschfilet in Würzbutter
mit Salzkartoffeln 15,50
Euro

Unsere Schnitzel-Klassiker (vom Schwein):

„**Wiener Art**“, klassisch nur paniert 15,50
Euro

„**Winzerschnitzel**“ mit Zwiebeln 17,70
Euro

„**Jägerschnitzel**“ mit Champignonrahmsoße 17,70
Euro

„**Balkan Art**“ mit Paprikasoße 17,70
Euro

„**Eifeler Bauernschnitzel**“
mit Spiegelei und Speckstreifen 18,50
Euro

Rumpsteaks (vom argent. Rind, 250 Gramm)

- mit Kräuterbutter 27,80
Euro
- mit Zwiebeln 27,80
Euro
- mit Pfefferrahmsoße 27,80
Euro

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal

Unsere Schnitzel und Rumpsteaks servieren wir auf Wunsch mit Pommes frites oder Bratkartoffeln

Flammkuchen

„Elsässer Art“

mit leckerem Sauerrahm, feinem Speck und knackigen Zwiebeln
Euro

11,80

„Griechische Art“ (vegetarisch)

mit Sauerrahm, Hirtenkäse und Peperoni
Euro

11,80

„Lachs und Shrimps“

mit Sauerrahm und Dill
Euro

12,80

„Vegan“

mit Soja-Creme, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rotkraut, Champignons, Frühlingszwiebeln

13,80 Euro

Aus der Winzerküche:

Zwei Bratwürste an Rahmsoße

mit Bratkartoffeln
Euro

12,20

Winzersülze in feinem Weißweinaspik

mit Remouladensoße und Bratkartoffeln
Euro

13,80

Pfälzer Saumagen

mit Bratkartoffeln
Euro

15,50

Fleischkäse mit Spiegelei und Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln
Euro

15,50

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal

300 Gramm (!) Metzgerfrikadelle mit Zwiebeln
und Bratkartoffeln 15,50
Euro

„Moselwinzerröllchen“
Schweineroulade gefüllt mit Mett, Käse
und Dörrfleischwürfeln, dazu Bratkartoffeln 16,50
Euro

„Scharfer Winzer“
Schweinerückensteak mit Pfeffersoße
und Bratkartoffeln 17,80
Euro

„Stüffje´s Sahnesteak“
Schweinerückensteak mit Schinken und Käse
überbacken, feine Rahmsoße, einem Schuss Sahne
und Bratkartoffeln 18,50
Euro

„Stüffje´s Medaillons“
drei Schweinefilets mit Sauce béarnaise
und Bratkartoffeln 20,80
Euro



zu allen Gerichten empfehlen wir Ihnen

unseren gemischten Beilagensalat 5,50
Euro

oder
leckeres Kaisergemüse mit Sauce béarnaise 5,50
Euro

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal
