

Frische Salatteller

Beilagensalat Euro	4,00
Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse Euro	10,80
Salatteller mit Thunfisch Euro	10,80
Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet Euro	11,80

Vorweg oder für den kleinen Hunger...

Griebenschmalz mit Brot Euro	4,00
Tagessuppe Euro	4,00
Gulaschsuppe in der Terrine mit Brot Euro	6,80
Käsewürfel garniert mit Weintrauben und Salzgebäck Euro	7,50
Winzertaler eine kleine Portion Saumagen und drei Minifrikadellen mit Krautsalat und Brot Euro	7,80

ohne Fleisch...

Liebe Gäste,

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

Blumenkohl-Käse-Medaillons
mit Kräuterdip und Salatgarnitur 10,80
Euro

Rotbarschfilet in Würzbutter
mit Salzkartoffeln 13,80
Euro

Unsere Schnitzel-Klassiker:

„**Wiener Art**“, klassisch nur paniert 13,20
Euro

„**Winzerschnitzel**“ mit Zwiebeln 15,20
Euro

„**Jägerschnitzel**“ mit Champignonrahmsoße 15,20
Euro

„**Balkan Art**“ mit Paprikasoße 15,20
Euro

„**Eifeler Bauernschnitzel**“
mit Spiegelei und Speckstreifen 15,80
Euro

Rumpsteaks (250 Gramm)

- mit Kräuterbutter 24,50

Euro

- mit Zwiebeln 24,50

Euro

- mit Pfefferrahmsoße 24,50

Euro

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

Liebe Gäste,

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

Flammkuchen

„Elsässer Art“

mit leckerem Sauerrahm, feinem Speck
und knackigen Zwiebeln

Euro

9,80

„Griechische Art“ (vegetarisch)

mit Sauerrahm, Hirtenkäse und Peperoni

Euro

9,80

„Lachs und Shrimps“

mit Sauerrahm und Dill

Euro

10,80

„Vegan“

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

11,80 Euro

Aus der Winzerküche:

Zwei Bratwürste an Rahmsoße

mit Bratkartoffeln

Euro

10,80

Winzersülze in feinem Weißweinaspik

mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

Euro

11,80

Pfälzer Saumagen

mit Bratkartoffeln

Euro

12,80

300 Gramm (!) Metzgerfrikadelle mit Zwiebeln

und Bratkartoffeln

Euro

12,80

„Moselwinzerröllchen“

Schweineroulade gefüllt mit Mett, Käse
und Dörrfleischwürfeln, dazu Bratkartoffeln

Euro

14,50

Liebe Gäste,

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

„Scharfer Winzer“

Schweinerückensteak mit Pfeffersoße
und Bratkartoffeln 15,50
Euro

„Stüffje´s Sahnesteak“

Schweinrückensteak mit Schinken und Käse
überbacken, feine Rahmsoße, einem Schuss Sahne
und Bratkartoffeln 15,80
Euro

„Stüffje´s Medaillons“

drei Schweinefilets mit Sauce béarnaise
und Bratkartoffeln 17,80
Euro



zu allen Gerichten empfehlen wir Ihnen

unseren gemischten Beilagensalat 4,00
Euro

oder

leckeres Kaisergemüse mit Sauce béarnaise 4,00
Euro

etwas Süßes...

Rumtopf

Eiscreme mit Rumtopf im Steingut-Topf 4,20
Euro

warmer Apfelstrudel

dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne 5,80
Euro

Schokoladenkuchen mit schmelzendem Schokoherz

Liebe Gäste,

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

dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne
Euro

6,80

Liebe Gäste,

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