

Zom Stüffje

Frische Salatteller

Beilagensalat	3,20 Euro
Salatteller „griechisch“ mit Schafskäse	9,80 Euro
Salatteller mit Thunfisch	10,80 Euro
Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	11,80 Euro

Heute zu empfehlen:

Tagessuppe	3,80 Euro
Bratwurstschnecke mit Bratkartoffeln	8,80 Euro
Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Kräuterdip und Salatgarnitur	9,80 Euro
Rotbarschfilet in Würzbutter mit Salzkartoffeln	11,80 Euro
Pfälzer Saumagen mit Bratkartoffeln	11,80 Euro

Unsere Klassiker:

„Paniertes Schnitzel“	11,80 Euro
„Winzerschnitzel“ paniertes Schnitzel mit Zwiebeln	12,80 Euro
„Jägerschnitzel“ mit Champignonrahmsoße	12,80 Euro
„Eifeler Bauernschnitzel“ mit Spiegelei und Speckstreifen	13,80 Euro

Rumpsteaks (250g):

- mit Kräuterbutter	19,80 Euro
- mit Zwiebeln	20,80 Euro
- mit Pfefferrahmsoße	20,80 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.

Zom Stüffje

Aus der Winzerküche:

Zwei Frikadellen mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	9,80 Euro
Winzersülze in feinem Weißweinaspik mit Sc. Remoulade und Bratkartoffeln	9,80 Euro
„Moselwinzerröllchen“ Schweineroulade gefüllt mit Mett, Käse und Dörrfleischwürfeln, dazu Bratkartoffeln	12,80 Euro
„Scharfer Winzer“ Schweinerückensteak mit Pfeffersoße und Bratkartoffeln	12,80 Euro

Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit leckerem Sauerrahm, feinem Speck und knackigen Zwiebeln	9,80 Euro
„Griechische Art“ (vegetarisch) mit Sauerrahm, Hirtenkäse und Peperoni	9,80 Euro
„Lachs und Shrimps“ mit Sauerrahm und Dill	10,80 Euro

Vorweg oder für den kleinen Hunger...

Griebenschmalz mit Brot	3,50 Euro
Gulaschsuppe in der Terrine mit Brot	5,80 Euro
Käsewürfel garniert mit Weintrauben und Salzgebäck	6,80 Euro
Winzertaler drei Minifrikadellen und eine kleine Portion Saumagen mit Krautsalat und Brot	7,20 Euro
Winzertaler drei Minifrikadellen und zwei Fleischkäsestücke mit Krautsalat und Brot	6,80 Euro

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

Zom Stüffje

etwas Süßes...

Beerentraum auf Vanilleeiscreme im Original WECK-Glas	4,20 Euro
Rumtopf Eiscreme mit Rumtopf im Steingut-Topf	4,20 Euro
warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,80 Euro

Weine

Schoppenweine (Weingut Paul Schunk, Bruttig)

Riesling Qualitätswein trocken	0,2 l	3,60 Euro
Elbling Qualitätswein halbtrocken	0,2 l	3,60 Euro
Müller-Thurgau Qualitätswein lieblich	0,2 l	3,60 Euro
Weinschorle trocken, halbtrocken oder lieblich	0,2 l	3,20 Euro
Rotwein halbtrocken oder mild, Weingut Arthur Schmitz	0,2 l	4,00 Euro

Trockener Genuss:

0,2 l

0,75 l

2017er Elbling Qualitätswein	3,80 Euro	13,30 Euro
Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel zart und fein, Aromen wie reife Birnen Fruchtsüße 8 – Säure 5,5 – Alc. 11,5%		
2018er Rivaner	4,40 Euro	15,40 Euro
Weingut Clemens – Poltersdorf Sehr fruchtig, Aromatik von Litschi und Muskatnuß Fruchtsüße 6,6 – Säure 6,3 – Alc. 11%		
2018er Riesling Hochgewächs Poltersdorfer Altarberg	4,80 Euro	16,80 Euro
Weingut Clemens – Poltersdorf federleicht, frisch, duftet nach Apfel und Limette Fruchtsüße 8,5 – Säure 6 – Alc. 11,5%		
2017er Riesling Kabinett Bruttiger Kapellenberg	4,90 Euro	17,20 Euro
Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel blumig, würzige Frucht Fruchtsüße 5 – Säure 6,7 – Alc. 11,0%		

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

Zom Stüffje

2018er Weissburgunder Weingut Clemens – Poltersdorf feingliedrig und geradlinig, trotzdem sanft duftet nach Banane und Aprikose Fruchtsüße 6,1 – Säure 5,3 – Alc. 12%	5,40 Euro	18,90 Euro
2017er Clemens „S“ Riesling trocken Weingut Clemens – Poltersdorf „S“ aus Schieferterrassen, das bedeutet 100% Handarbeit komplex und dicht, duftet nach Birnen und Mirabellen Fruchtsüße 8,5 – Säure 6,9 – Alc. 12%		22,80 Euro
2017er Riesling Qualitätswein vom grauen Schiefer Weingut Leo Fuchs - Pommern Duft gelber Früchte mit mineralischer Schiefernote Fruchtsüße 8,8 – Säure 8,9 – Alc. 12,5%		24,80 Euro
2017er Riesling Spätlese Pommerner Zeisel Weingut Leo Fuchs - Pommern feinduftige Noten von Limette, Kiwi Orange und Ananas, gepaart mit dezenter weicher Fruchtsäure Fruchtsüße 9,5 – Säure 8,1 – Alc. 12%		29,80 Euro
Feinherbe Harmonie	0,2 l	0,75 l
2017er Qualitätswein Fankeler Kapellenberg Weingut Ostermann – Fankel Riesling und Kerner – 2 Rebsorten, die sich zu einem harmonischen Cuveé vereinen Fruchtsüße 20,6 – Säure 5,4 – Alc. 11%	4,40 Euro	15,40 Euro
2018er Riesling Hochgewächs Poltersdorfer Altarberg Weingut Clemens – Poltersdorf fruchtig aber nicht süß, erinnert an Honigmelone und Pfirsich Fruchtsüße 13,6 – Säure 6,1 – Alc. 12%	4,80 Euro	16,80 Euro
2017er Blanc de Noir Weingut Ostermann – Fankel weißer Wein aus rotem Spätburgunder vereint zwei Weincharaktere auf unnachahmliche Art Fruchtsüße 23 – Säure 6,8 – Alc. 11%	4,80 Euro	17,80 Euro

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

Zom Stüffje

2017er Riesling Kabinett Bruttiger Kapellenberg 4,90 Euro 17,20 Euro
Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel
leichter Genuss, feine Balance
Fruchtsüße 21 – Säure 7,2 – Alc. 10%

2017er Riesling Qualitätswein vom grauen Schiefer 24,80 Euro
Weingut Leo Fuchs - Pommern
Duft gelber Früchte mit mineralischer Schiefernote
Fruchtsüße 16,2 – Säure 9 – Alc. 12%

Fruchtige Süße 0,2 l 0,75 l

2018er Riesling Hochgewächs Poltersdorfer Altarberg 4,80 Euro 16,80 Euro
Weingut Clemens – Poltersdorf
kräftige Zitronen-Pfirsichfrucht
wild wie Brausepulver, der Riesling-Flash
Fruchtsüße 44,1 – Säure 6,9 – Alc. 10,5%

2016er Riesling Kabinett Bruttiger Kapellenberg 4,90 Euro 17,20 Euro
Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel
reife gelbe Frucht mit feiner Säure
Fruchtsüße 44 – Säure 8,2 – Alc. 9%

2016er Riesling Spätlese Steillage Bruttiger Rathausberg 21,20 Euro
Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel
blumig süßer Duft und Geschmack
Fruchtsüße 55 – Säure 6,8 – Alc. 8%

Edelsüße Spezialitäten 0,5 l

2016er Riesling Auslese Domherrenberg 27,80 Euro
Weingut Clemens – Poltersdorf
höchste Reife, komplex und dicht, Honig und Birne,
Selektion eingetrockneter Rieslingtrauben aus dem besten Weinberg
Fruchtsüße 97,5 – Säure 8,2 – Alc. 7,6%

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

Zom Stüffje

0,375l

2015er Riesling Beerenauslese Steilstlage Bruttiger Götterlay
Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel
kandierte und hochkonzentrierte Rosinenart
Fruchtsüße 167 – Säure 11,3 – Alc. 9,5% 59,80 Euro

2015er Riesling Beerenauslese Steilstlage Bruttiger Götterlay
Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel
kandierte und hochkonzentrierte Rosinenart
Fruchtsüße 167 – Säure 11,3 – Alc. 9,5% 59,80 Euro

Spätburgunder Rotwein

0,2 l

0,75 l

2016er Spätburgunder trocken 4,80 Euro 16,80 Euro
Weingut Clemens – Poltersdorf
100% Maischegärung, 100% Reife im Fuderfaß,
sanfte Tanninstruktur, duftet nach Brombeeren und Kirschen
Fruchtsüße 5,2 – Säure 5,5 – Alc. 12,5%

2016er Frühburgunder von der Ahr 24,80 Euro
Winzergenossenschaft Mayschoß-Altanahr
Steht einem Spätburgunder in Finesse und Trinkfreude
in nichts nach, wird als fruchtiger und weicher beschrieben
Fruchtsüße 2,6 – Säure 5,8 – Alc. 13,5%

Rose

0,2 l

0,75 l

2016er Regent Rosé Burg Cochem trocken 3,80 Euro 12,80 Euro
Weingut Arthur Schmitz, Bremm
kräftig, harmonischer Geschmack nach Beerenfrüchten
Fruchtsüße 6,5 – Säure 5,2 – Alc. 13,5%

2017er Spätburgunder-Rosé Qualitätswein feinherb 4,90 Euro 17,20 Euro
Weingut Ostermann – Fankel
Lachsfarbener Terrassen- und Sommerwein
Fruchtsüße 21 – Säure 6,8 – Alc. 11,5%

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

Zom Stüffje

Prickelndes Vergnügen	0,1 l	0,75 l
2017 Riesling Secco trocken Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel Qualitätsperlwein aus Bruttig-Fankel prickelnd anregendes Aromaspiel Fruchtsüße 18 – Säure 6 – Alc. 10%	2,50 Euro	15,50 Euro

2016 Elbling Sekt brut Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel feine zartperlende Frische Fruchtsüße 10 – Säure 7,3 – Alc. 11,5%	3,20 Euro	19,80 Euro
--	-----------	------------

Biere vom Fass

Bitburger Pils vom Fass	0,30 l	2,90 Euro
Bitburger Pils vom Fass	0,50 l	4,60 Euro
Radler	0,30 l	2,90 Euro
Radler	0,50 l	4,60 Euro
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,50 l	4,60 Euro

alkoholfreie Biere (Flaschen)

Erdinger alkoholfrei	0,50 l	4,20 Euro
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33 l	2,90 Euro
Bitburger 0,0 alkoholfrei	0,33 l	2,90 Euro
Malzbier	0,33 l	2,90 Euro

Erfrischungsgetränke (Flaschen)

Coca-Cola ^{1,3}	0,33 l	2,60 Euro
Coca-Cola light ^{1,2,3,5,6,7}	0,33 l	2,60 Euro
Fanta ^{1,7}	0,33 l	2,60 Euro
Sprite ⁷	0,33 l	2,60 Euro
Apfelsaftschorle	0,25 l	2,00 Euro
Gerolsteiner Mineralwasser classic oder naturell	0,25 l	2,00 Euro
Gerolsteiner Mineralwasser classic oder naturell	0,75 l	4,80 Euro

Säfte

Apfelsaft (Flasche)	0,20 l	2,20 Euro
Orangensaft (Flasche)	0,20 l	2,20 Euro
Traubensaft „Müller-Thurgau“ vom Weingut Clemens	0,20 l	3,00 Euro

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

Zom Stüffje

Gerne können Sie unser kostenfreies WLAN nutzen

Name: StueffjeGast

Passwort: Riesling18

Cocktails und mehr...

Rieslingsekt mit Weinbergspfirsischlikör	4,50 Euro
Rieslingsekt mit Erdbeerlikör	4,50 Euro
Rieslingsekt mit Himbeerlikör	4,50 Euro
Hugo Spritzig und fruchtig. Eine trendige Kombination aus Weißwein, Holunderblütengeschmack und einem Hauch von Limetten- und Minzgeschmack	5,50 Euro
Secco Aperol Secco mit Aperol auf Eis	5,50 Euro

Kaffeespezialitäten

Kaffee	2,20 Euro
Espresso	2,20 Euro
Cappuccino	2,80 Euro
Milchkaffee	2,80 Euro
Latte Macciato	3,00 Euro

Tee

diverse Sorten	2,20 Euro
----------------	-----------

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) koffeinhaltig
- 4) chininhaltig
- 5) mit Süßungsmitteln
- 6) enthält eine Phenylalaninquelle
- 7) mit Antioxidationsmittel

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

Zom Stüffje

Feine Spezialitäten

Moselhefe	0,02 l	2,20 Euro
Ist die Gärung beim Wein abgeschlossen, bleiben Heferückstände, das sogenannte Geläger, zurück. Daraus lässt sich Schnaps (Hefebrand; Eau-de-vie de lie) destillieren. Die Qualität ergibt sich aus Rebsorte und dem Zustand der Hefe – je frischer, desto besser. Durch Beigabe von destilliertem Wasser wird das Destillat auf Trinkstärke gebracht. Es besitzt ein spezielles, hefiges Aroma.		
Moseltresterbrand	0,02 l	2,20 Euro
Der deutsche Grappa. Tresterbrand ist eine Spirituose, die aus vergorenem Traubentrester (den Rückständen der Weinmaische, z. B. Stängel, Schalen, Kernen) destilliert wird.		
Roter Weinbergspfirsich-Likör	0,02 l	2,50 Euro
Der fruchtig süße, aber zugleich angenehm saure Saft des Weinbergpfirsichs verleihen diesem Likör seinen typischen Geschmack		
Moselfeuer	0,02 l	2,70 Euro
Die Rezeptur aus Erfahrung. Seit 1932 wird Moselfeuer aus 31 Kräutern und Wurzeln gewonnen. Die Komposition der Auszüge der Kräuter, Wurzeln, Samen und Beeren verleihen Moselfeuer seine einmalige Wirkung. Moselfeuer genießt man als Aperitif vor- und als Digestiv nach gutem Essen, vor kühlem Bier und sogar vor einem Schoppen Wein.		
Alter Obstler	0,02 l	2,70 Euro
Erlesener Obstbrand aus Äpfeln und Birnen sind die Basis für unseren „Alten Obstler“. Die hochwertige Verarbeitung und Honig verleihen ihm den fruchtig, runden Geschmack		
Alte Marille	0,02 l	2,70 Euro
Feinster Marillenbrand ist die Grundlage für unsere „Alte Marille“. Eigene Auszüge und Honig verleihen ihr ihren milden, fein fruchtigen Charakter		

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

Zom Stüffje

Alter Willi 0,02 l 2,70 Euro

Feinster Williams - Christ - Birnenbrand und edler Honig bilden die Basis für unseren „Alten Willi“. Jahrzehnte lange Tradition verleihen ihm seinen unvergesslichen Geschmack.

Daniel's Haselnuss-Schnaps 0,02 l 2,90 Euro

Der intensive Geschmack nach gerösteten Haselnüssen steckt in Daniels's Haselnussschnaps mit einer Trinkstärke von 40%

Basaltfeuer 0,02 l 2,90 Euro

Das „Gefährliche“ an Basaltfeuer ist, dass man seine Procente nicht schmeckt. Das liegt daran, dass der als Grundlage verwendete Kornalkohol selbst destilliert ist und sich sehr fein sowie mild-elegant darstellt. Andererseits ermöglicht der hohe Alkoholgehalt des Basaltfeuer-Likörs, dass er in Basaltfeuer-Pfännchen brennend serviert werden kann.

Der Alkohol des Basaltfeuer wird durch eine verspielte Süße aufgefangen, die sich im Rücken einer kräftigen Minze davonstiehlt und eine beachtliche Frische mit ins Spiel bringt. Das Ganze mit Hilfe eines milden Kakao-Destillates harmonisch ummantelt.

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