



## *Aperitif:*

**Frühlingswiese** Zitronenlimonade mit Holunderblütensirup  
& **saisonal** mit frischer Minze **alkoholfrei**

0,2 l – 5,90 €

**Traubensecco** vom Weingut von Schleinitz **alkoholfrei**

0,1 l – 4,70 €

**Aperitivo Spritz** Prosecco, Bitterorangenlikör,  
Soda & Orange<sup>13</sup>

0,2 l – 6,60 €

**Hugo** Prosecco, Holunderblütensirup, Soda & **saisonal** mit  
frischer Minze<sup>13</sup>

0,2 l – 6,60 €

**Winzersekt trocken**<sup>13</sup>

0,1 l – 4,60 €

**Winzersekt** mit rotem Weinbergspfirsichlikör<sup>13</sup>

0,1 l – 4,90 €

# Vorspeisen

## **Carpaccio vom Rind**

*mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette, Trüffelmayonnaise,  
Wildkräutern und Bergkäse* <sup>A,C,J</sup>

14,90 €

**Klare Rinderkraftbrühe** mit selbstgemachten  
Markklößchen und Wurzelgemüse <sup>A,I,J</sup>

6,90 €

**Frisches Landbrot** mit geschlagener Salzbutter und  
Kräuterfrischkäse <sup>A,C</sup>

5,90 €

**Brot: Winzerkruste vom Café Sander in Niederfell.**

Wenn Sie das Brot für Zuhause kaufen möchten bitte im Café vorbestellen, das ist nicht immer vorrätig da.

**Mosel Tapas** drei Kleinigkeiten aus der Region  
*Geräucherte Forelle, Gerupfter, Roastbeef mit Remoulade,*  
*dazu reichen wir Brot* <sup>A,J,C,L</sup>

Wir empfehlen die Vorspeise für 2 Personen, oder als Brotzeit (Hauptgang).

14,90 €

## Salate

**Unsere Salate werden mit einem selbstgemachten  
Honig-Senf-Dressing angemacht und mit  
Körner und Croûtons garniert.**

**Kleiner Salat** <sup>A,J</sup>

5,90 €

**Großer Salat** <sup>A,J</sup>

13,90 €

**Großer Salat mit Hähnchenbrust und Kräuteröl** <sup>A,J</sup>

17,90 €


**Großer Salat mit gebackenem Camembert** <sup>A,C,J</sup>

17,90 €

**Großer Salat mit EIFEL Schnitzelstreifen** <sup>A,J</sup>

16,90 €

## Vegetarisch & vegan

**Gemüsebratling**  **vegan** (Kichererbsen, Zwiebeln, Sellerie, Möhren,  
Knoblauch, Paprika, Kräuter, Dinkel) mit Karottenpüree und  
Wildkräutern <sup>A,E,H,I</sup>

17,90 €

**Gebratene Spinatknödel** mit geriebenem Bergkäse, dazu  
Pilzragout und Beilagensalat <sup>A,C</sup>

18,90 €

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen können Sie diese auf der letzten Seite der Speisekarte nachschauen. Sollten dennoch etwas unklar sein, sprechen Sie uns gerne an.

# Unsere Klassiker

Unser Fleisch kommt vom EIFEL-Metzger

Unsere Klassiker erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere **Portion.**

## **Cordon Bleu vom Schwein**

mit Pommes frites und Beilagensalat <sup>7,A,C,D,J</sup>

20,90 €

## **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

mit Pommes frites und Beilagensalat <sup>A,D,J</sup>

16,90 €

## **Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße**

mit Pommes frites und Beilagensalat <sup>A,D,J,C</sup>

19,70 €

## **Kalbsschnitzel „Original Wiener“**

mit Bratkartoffeln und Beilagensalat <sup>A,D,J,L</sup>

27,90 €

## **Winzersteak (Schweinerücken)**

mit Schmorzwiebeln dazu Bratkartoffeln, Traubenjus  
und Beilagensalat <sup>A,I,J</sup>

19,90 €

## **„Unser“ Winzerschnitzel**

(Schweineschnitzel von einer Seite mit Riesling-Kräuter-Senf bestrichen und dann paniert)

mit Pommes frites und Beilagensalat <sup>A,I,J</sup>

20,90 €

# *Fleisch*

## **Unser „Klassik“ Burger**

100 % EIFEL Rindfleischpatty (**medium gebraten**) mit Raclettekäse, Rauch- Tomatenchutney, Trüffelmayonnaise und Rucola mit Brioche Bun vom Café Sander, dazu Kräuterpommes <sup>A,C,D,J</sup>

19,90 €

**Auch vegetarisch** mit Gemüsebratling (Kichererbsen, Zwiebeln, Sellerie, Möhren, Knoblauch, Paprika, Kräuter, Dinkel) <sup>A,D,E,H,I</sup>

19,90 €

Die nachfolgenden Gerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als **kleinere Portion.**

**Geschnetzeltes vom EIFEL Schweinefilet** mit Pilzen, Kartoffelkrapfen und Beilagensalat <sup>A,C,D,J</sup>

24,90 €

**Geschmorte Ochsenbacke** mit Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse <sup>A,C,I</sup>

25,90 €

# *Für unseren kleinen Gästen*

**Portion Pommes** <sup>A,D</sup>

5,80 €

**Selbstgemachte Chicken Nuggets mit Pommes** <sup>A,D</sup>

11,60 €

**Kleines Schweineschnitzel mit Pommes und Gemüse** <sup>A,C,D</sup>

11,60 €

**Kleines Cordon Bleu mit Pommes und Gemüse** <sup>A,C,D</sup>

11,80 €

*Ist dir langweilig?*

***An der Garderobe findest du eine Spiekekiste.***

*Bei schönem Wetter kannst du neben dem Parkplatz unsere Meerschweinchen beobachten.*

*Findest du alle **17** Meerschweinchen?*

Bitte füttere Sie auf keinen Fall!! Das macht sie krank.

Bitte gehe auch nicht an das Hauptgehege dran.

Wir haben zum Teil alte und kranke Tiere aufgenommen.

Wir bitten um Verständnis, dass wir deswegen niemanden in das Gehege rein lassen.

Von außen darf aber gerne geschaut werden.

## Jan's selbstgemachte Desserts

**Vanille Parfait mit roter Grütze und Buttercrumble** <sup>A,C,D,</sup>

9,90 €

**Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis** <sup>A,C,D,</sup>

(wird frisch aufgebacken und dauert deswegen ca. 15 Minuten)

9,90 €

**Mango Maracuja Sorbet mit Früchten (vegan)** 

3,90 €

### Eisbecher

**Rote Grütze Becher** <sup>A,C,D</sup>

7,90 €

**Nussbecher** <sup>A,C,D,H</sup>

7,90 €

**Schokoladenbecher** <sup>A,C,D,O</sup>

7,90 €

**Amarena Becher** <sup>A,C,D,2</sup>

7,90 €

**Kugel Eis** <sup>A,C,D,H,O,2</sup>

*Haselnuss, Erdbeere, Vanille, Schokolade, Amarena Kirsch*

2,30 €

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen können Sie diese auf der letzten Seite der Speisekarte nachschauen. Sollten dennoch etwas unklar sein, sprechen Sie uns gerne an.