

Getränkekarte

<u>Bier</u>		<u>Säfte und Schorlen</u>			
<u>vom Faß</u>		<u>alkoholhaltig</u>			
Bitburger Pils	0,30 l	2,60	Weißweinschorle	0,2 l	2,90
Bitburger Pils	0,40 l	3,40	Rotweinschorle	0,2 l	4,00
<u>Flaschenbiere</u>		<u>alkoholfrei</u>			
Erdinger Hefeweizen	0,50 l	3,80	Apfelsaftschorle	0,3 l	3,30
			Apfelsaft	0,2 l	2,40
			Orangensaft	0,2 l	2,40
<u>alkoholfreies Bier</u>		<u>alkoholfreie Getränke</u>			
Kandi Malz	0,33 l	2,60	Traubensaft	0,2 l	2,40
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	2,60			
Erdinger Hefeweizen	0,50 l	3,80			
<u>warme Getränke</u>		<u>alkoholfreie Getränke</u>			
Tasse Kaffee	2,20	Mineralwasser	0,25 l	2,30	
Kännchen Kaffee	4,20	Mineralwasser	0,75 l	5,20	
Tasse Kaffee coffeinfr.	2,20	Mineralwasser still	0,25 l	2,30	
Känn. Kaffee coffeinfr.	4,20	Mineralwasser still	0,75 l	5,20	
Tasse Espresso	2,20	Coca Cola (1,3)	0,3 l	3,30	
Latte macchiato	2,90	Fanta (4,3)	0,3 l	3,30	
Milchkaffee	2,90	Bitter Lemon (2)	0,2 l	2,40	
Tasse Cappuccino	2,70	Zitronenlimonade	0,3 l	3,30	
Glas Irish Coffee	4,40	Coca Cola light (1,3)	0,3 l	3,30	
Tasse Kakao mit Sahne	2,40	Leitungswasser	0,3 l	1,30	
Kännchen Tee	4,20	Servicepauschale			
Glas Glühwein rot	5,40				
Glas Grog	3,30				
Glas Tee mit Rum	3,80				

(1)= coffeinhaltig (2)= chininhaltig (3)= mit Farbstoff (4)= Antioxidationsmittel

reduzierte Weinkarte

Trockene Weißweine – Mosel

Nr. 507	2018er Grauburgunder+Rivaner Qualitätswein	14,50
Nr.:509	2018er Riesling Spätlese Kardener Juffermauer trocken	17,50
Nr.:505	2018er Riesling Spätlese Kardener Juffermauer trocken	17,80
Nr.:508	2018er Weißburgunder Qualitätswein trocken	15,50

Halbtrockene Weißweine - Mosel

Nr.:504	2018er Riesling Spätlese Kardener Juffermauer halbtrocken	17,50
Nr.:501	2017er Riesling Spätlese halbtrocken	17,80
Nr.:531	2018er Riesling Spätlese Kardener Dechantsberg halbtrocken	17,50
Nr.:506	2016er Riesling „Steillagenheld“ Qualitätswein feinherb	17,00
Nr.:525	2017er Riesling Spätlese Kardener Dechantsberg	18,00

Liebliche Weißweine - Mosel

Nr.:526	2018er Riesling Spätlese Kardener Dechantsberg fruchtig – süß	18,50
---------	---	-------

Rotweine - Rosé

Nr.:536	2018er Blauer Spätburgunder Qualitätswein trocken Mosel	18,50
Nr.:538	2016er Spätburgunder „Handschrift“ Qualitätswein halbtrocken Ahr	19,50
Nr. 535	2015er Rotwein Cuveé Qualitätswein trocken Ahr	19,00
Nr.:539	2016er Spätburgunder Qualitätswein halbtrocken Ahr	18,50
Nr.:532	2015er Spätburgunder Qualitätswein halbtrocken Ahr	18,00
Nr.:533	2017er Rosé – Blauer Spätburgunder halbtrocken Mosel	18,00
Nr.:534	2013er Domina Qualitätswein halbtrocken Ahr	14,50
Nr.:537	2018er Spätburgunde Rosé halbtrocken Mosel	17,00

Hotel-Weinhaus „Am Stiftstor“



Einweg-Speisenkarte wegen Corona-Auflagen



- Vorspeisen -

ein Dutzend Weinbergschnecken in
Riesling-Kräutersauce, dazu Brot 10,50

„Fitness-Salat“
Salatteller mit Hähnchenbruststreifen
und Brot 12,50

kleiner gemischter Salatteller 3,80

- Aus dem Suppentopf -

Rinderkraftbrühe (+)
mit Markklößchen 6,50

Kartoffelrahmsuppe
mit Gemüsewürfeln 6,50

- Fleischlose Gerichte -

bunter Gemüseteller mit Kartoffeltaschen
und So. Hollandaise (+,28) 11,00

gebratenes Pangasiusfilet mit
Kräuterbutter Pommes frites und Salat 13,90

-Eis-

Eierlikörbecher 5,20
Krokantbecher 5,20
Schokokuss 4,90
Bananensplit 5,80
Amarenabecher 5,80

Küchenöffnungszeiten

Mittwoch bis Montag 17 bis 20.30 Uhr
zusätzlich Sonntags (und Feiertags)

12 bis 14 Uhr

Dienstag Ruhetag

(Unser Ruhetag kann gelegentlich abweichend sein)

-Schnitzelkarte -

Hähnchenschnitzel an Currysauce (28),
mit Früchten und Reis 14,50

Schweineschnitzel mit Zitronenscheibe
Pommes frites und Salatteller 13,90

Schweineschnitzel „Hubertus“
mit Speck-Champignons und Käse (+)
überbacken dazu Bratkartoffeln und
Salatteller 15,80

Jägerschnitzel vom Schwein (+)
mit Pommes frites und Salatteller 15,80

Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln an
Rahmsauce dazu Pommes frites und
Salatteller 15,50

Schweineschnitzel mit Räucherlachs
und Käse (+) gefüllt, dazu Rösttaler
und Salatteller 20,50

~o~

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites und Salatteller 21,50

Umbestellungen 1,00

Alle Schnitzelgerichte als Seniorengerichte abzüglich 2,00

weitere Hauptgerichte

Rumpsteak mit Röstzwiebeln,
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und
Salatteller 21,50

Rumpsteak an Pfefferrahmsauce (+)
mit Pommes frites und Salatteller 20,50

Spaghetti „Bolognese“
mit geriebenem Hartkäse und Salatteller 10,50

- kleine Gerichte -

Strammer Max
mit zwei Spiegeleiern 9,00

Toast „Hawaii“
zwei Scheiben Toast mit Schinken, Ananas
und Käse (1) überbacken 8,00

„Winzer-Sülze“
Sülze (2+) mit Bratkartoffeln,
Remouladensobe und Salatgarnitur 12,80

Alle Speisen und Getränke dieser Speisekarte sind in Euro und inkl.
MwSt. und Bedienung.

Eine Speisekarte mit einer Auflistung allergenhaltiger Zutaten
bekommen Sie auf Wunsch von der Bedienung.

Des Weiteren können wir nicht ausschließen, daß auch nicht
gekennzeichnete Gerichte Spuren von Gluten enthalten können.

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff - 2. mit
Konservierungsstoff - 4. mit Geschmacksverstärker -
28. mit Pflanzenfett

