

# Weinhaus „Am Stiftstor“



## Treis-Karden

Sehr geehrte Gäste,  
aufgrund von Personalmangel können wir keine  
getrennten Rechnungen anbieten.  
Wir bitten um Verständnis.

Unsere Küche ist von Dienstag- Sonntag von 17:30 -20:30 geöffnet,  
und zusätzlich Sonntagmittag von 12- 14 Uhr,  
Unser Lokal ist von 17-22 Uhr geöffnet.

**Kartenzahlungen ab 20,00 Euro Verzehr.**



## Aperitifs

<i>Glas Sekt 0,1 l</i>	4,20
<i>- mit Weinbergpfirsichlikör</i>	5,50
<i>Martini Bianco mit Eis 5 cl</i>	4,90
<i>Baileys original mit Eis 4 cl</i>	4,70

### Spritziges (0,2l)

<i>Aperol</i> <small>(Aperol mit Farbstoff)</small>	
<i>Aperol Sprizz mit Sekt</i>	7,90
<i>Black Hugo</i>	7,90
<i>Hugo</i>	7,90
<i>Lillet Wild Berry</i>	7,90
<i>Limoncello Spritz</i>	7,90
<i>Lillet Strawberry</i>	7,90
<i>Lillet Lagoon</i>	7,90

Alle Preise dieser Karte inklusive MwSt. und Bedienung  
Eine deklarierte Liste allergenhaltiger Zutaten der einzelnen Gerichte erhalten Sie  
gerne von der Bedienung.

## Salat

Wir bringen Ihnen eine Salatschüssel und Sie können sich selbst ihren Salat am Büffet zusammenstellen.

Sehr geehrte Gäste,  
aufgrund von  
Personalmangel können  
wir keine getrennten  
Rechnungen anbieten.  
Wir bitten um  
Verständnis.

kleiner gemischter Salatteller	5,90
Bunte Salatbowl mit Hähnchenstreifen und Brot	17,50

## Vorspeisen und kleine Gerichte

Griebenschmalz mit Brot	5,50
„Champignonpfännchen“ Champignons in Knoblauchöl mit Chilischote dazu Brot	11,90
„Schneckenpfännchen“ ein Dutzend Weinbergschnecken in Kräuter-Rieslingsauce mit Brot	15,50

## Suppen

Apfel-Currysuppe mit Frühlingslauch	8,90
Rinderkraftbrühe <sup>(*)</sup> mit Gemüseeinlage und Markklößchen	8,90

## fleischlose Gerichte

Sellerie schnitzel und andere Gemüse mit So. Hollandaise und Kroketten	17,90
Spaghetti an körniger Senfsahnesauce mit Räucherlachsstreifen	19,50

## Fisch

gebratenes Pangasiusfilet mit hausgemachter Kräuterbutter und  
Pommes frites 18,90

## Hauptgerichte

Bratwurst mit Pommes frites und Salatgarnitur 9,80

Bratwurst mit Currysauce Pommes frites und Salatgarnitur 10,80

Spaghetti „Bolognese“<sup>(\*)</sup> mit geriebenem Hartkäse 16,40

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites 17,90

Schweineschnitzel „Hubertus“  
mit Champignons und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln 20,90

Hähnchenbrustschnitzel an Curry-Kokossauce<sup>(28)</sup>  
mit Früchten und Reis 19,90

Hähnchenbrustschnitzel an So. Hollandaise<sup>(28)</sup>  
mit Gemüse und Kroketten 19,90

Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Gemüse 24,90

Rinderhüftsteak an Schalotten-Rotweinsauce mit Bratkartoffeln 24,90

Winzersülze<sup>(\*)</sup> im Glas mit Remouladensolbe und Bratkartoffeln 17,90

Portion Beilagen: 4,50 - Aufschlag für Umbestellung 1,50 Kräuterbutter 1,20 - Hollandaise 2,30  
Currysauce 2,30 - Rahmsauce 1,70 - Ketchup 0,80 - Salatmayonnaise 0,80 - Senf 0,80  
Alle Preise in Euro und inkl. 19% MwSt und Bedienung.

## *Eisbecher ohne Alkohol*

*drei Kugeln Eis ohne Sahne* 5,20

*drei Kugeln Eis mit Sahne* 6,30

*„Schokokuss“*

*Stracciatella- und Schokoladeneis  
mit Schokosauce und Sahne* 7,00

*Krokantbecher*

*mit Caramelsauce und Sahne* 7,50



## *Eisbecher mit Alkohol*

*„Amarenabecher“*

*Schokoladen- und Vanilleeis mit  
Amarenakirschen, und Sahne* 8,90

*„Baileysbecher“*

*Nougat- und Vanilleeis mit Baileys und Sahne* 8,50

*Eierlikörbecher mit Sahne* 8,50

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 – 3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker – 5. geschwefelt – 8. mit Phosphat – 11. mit Süßungsmittel
12. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel – 28. mit Pflanzenfett

Unsere Lieferanten:

Kartoffeln – Markus Friessem, Naunheim

Getränke – Firma Bier Müller, Ernst

Wein – Weingut ,Dr. Rudolf Loosen, Treis-Karden, Weingut Kraft, Treis-Karden  
und Winzergenossenschaft Moselland EG

Sekt und regionale Spirituosen – Stiftsbrennerei Hambrech, Treis-Karden

Fleisch/Wurstwaren – Metzgerei Schinnen, Ernst und Metzgerei Hüntten, Löff

Spargel (saisonal) – Firma Feils, Naunheim

Eier – Firma Henn, Wüschheim

Fisch u. a. Produkte – Metro, Koblenz