

Herzlich Willkommen



Unsere Specials

Fetzisch Zitron'

AUS DER ART - „Fetzig“ Riesling Secco¹⁰ mit Limoncello und Eiswürfeln

Glas 0,2l

5,50 €

Wanderpaket

Lunchpaket mit Wingertsknorzen, Fleischkäsewürfel, Bio Gouda , Bio „Tomate/Oregano/Paprika-Käse, zwei Partyeier, rustikales Brot^A, Butter, Oliven, eine Flasche Wasser, eine Flasche Zecher Schoppen, zwei Zecherhof/AUS DER ART-Weingläser, Zecherhof Stofftasche

Paket

28,00 €

Mosella Italia

Flammkuchen mit Wingertsknorzen, roten Zwiebeln und Salbei

Flammkuchen

13,50 €

Alle Flammkuchen werden mit Crème Fraîche^G und Käse^G serviert. Auf Wunsch verwenden wir gerne laktosefreie / vegane Crème Fraîche^F, oder einen glutenfreien Boden (+1,00 €).

La belle Moselle

Flammkuchen mit Camembert, Paprika und Salbei

Flammkuchen

13,00 €

Alle Flammkuchen werden mit Crème Fraîche^G und Käse^G serviert. Auf Wunsch verwenden wir gerne laktosefreie / vegane Crème Fraîche^F, oder einen glutenfreien Boden (+1,00 €).

So ne Grütze

Waffel^{A,C,G} mit Sahne^G, roter Grütze³ und Vanillesoße^G

Portion

6,00 €



Weißweine



Nr. 1	Schoppen trocken	Glas 0,1l 1,90 €	Fl. 1,0l 10,00 €
Nr. 2	Schoppen halbtrocken	1,90 €	10,00 €
Nr. 3	Schoppen lieblich	1,90 €	10,00 €
Weinschorle trocken, halbtrocken oder lieblich		Glas 0,2l 2,70 €	Fl. 0,75l
Nr. 4	2021 Blanc de Noir trocken	2,30 €	12,00 €
Nr. 5	2021 Chardonnay trocken	2,30 €	12,00 €
Nr. 6	2021 Grauburgunder	2,30 €	12,00 €
Nr. 8	2021 Kerner edelsüß	2,30 €	12,00 €
Nr. 9	2021 „Dit & Dat“ Gelber Muskateller feinherb	2,30 €	12,00 €
Nr. 10	2021 Riesling „Moonlight“ edelsüß	2,30 €	12,00 €
Nr. 11	2020 Riesling „Grauschiefer“ Zwischen trocken und halbtrocken	2,20 €	11,50 €
Nr. 12	2021 Riesling „Alte Reben“ feinherb	2,30 €	12,00 €
Nr. 13	2019 Riesling „Extrem“ trocken	2,20 €	11,50 €
Nr. 14	2021 Riesling „Premium“ trocken	2,30 €	12,00 €
Nr. 23	2020 Grauburgunder	2,20 €	11,50 €
Nr. 24	2019 Riesling „Alte Reben“ feinherb	2,20 €	11,50 €
Nr. 25	2020 Riesling „Premium“ trocken	2,20 €	11,50 €



Nr. ADA1 2018 „Debütartig“

Weißwein-Cuvée aus Riesling und Kerner trocken

Glas 0,1l

Fl. 0,75l

2,00 €

11,50 €

Nr. ADA8 2020 „Fetzig“

Riesling Secco

2,20 €

11,50 €

Nr. ADA5 2019 „Charming“

Weißwein-Cuvée aus Riesling und Chardonnay halbtrocken

2,20 €

11,50 €

Nr. ADA7 2020 „Unbeschwert“

Riesling Kabinett trocken

2,20 €

11,50 €

Von jeder verkauften
Flasche AUS DER ART
gehen 10% an die :



AUS DER ART



Roséweine



Nr. 15 2021 Edition Rosé
feinherb

Glas 0,1l
2,30 €

Fl. 0,75l
12,00 €

Nr. 27 2020 Edition Rosé
feinherb

2,20 €

11,50 €



Rotweine



Nr. 16 2020 „Sweet Noblesse“ Regent
lieblich



2,20 €

11,50 €

Nr. 17 2018 „Noblesse“ Regent
trocken

2,20 €

11,50 €

Nr. 18 Cuvée Z
feinherb

2,20 €

11,50 €

Nr. 19 Cuvée Z
trocken

2,20 €

11,50 €

Nr. 21 2018 Spätburgunder „Barrique“
18 Monate im Barriquefass gereift



2,50 €

14,00 €



Secco



Secco Rosé
„Prickelnde Leidenschaft“

2,30 €

12,00 €



Weinprobe



Weinprobe

5 Proben (ca. 0,05l) nach Wahl, oder nach Empfehlung. Dazu ein Glas Wasser 0,2l

12,00 €

Spirituosen

„Winzerschluck“

Feiner Rotwein-Hefebrend 40% vol.

Glas 0,02l

1,50 €

Grappa

Alter Trester aus dem Holzfass 40% vol.

1,50 €

Peach Rouge

Roter Weinbergpfirsichlikör 18% vol.

1,50 €

Alkoholfreie Getränke

Roter Traubensaft³

Premium-Direktsaft

Glas 0,2l

2,00 €

Fl. 0,70l

6,00 €

Traubensaftschorle³

2,50 €

Traben-Trarbacher Felsenwasser

leicht perlig

Glas. 0,2l

1,50 €

Fl. 0,75l

3,50 €

Fritz Cola^{2,8}

Fritz Limo^{2,3,7}

Fl. 0,33l

2,50 €

2,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee

2,00 €

Espresso

2,00 €

Cappucino^G

Auf Wunsch mit laktosefreier Milch

2,50 €

Latte Macchiato^G

Auf Wunsch mit laktosefreier Milch

3,00 €

Tasse Tee

Fair Trade in den Sorten Pfefferminz, Schwarz, Früchte oder Kräuter

2,00 €

Speisekarte

Flammkuchen^A	Inkl. 3 Zutaten	10,50 €
	Jede weitere Zutat	+ 1,00 €
z.B.:	Klassiker: mit Speck, Zwiebeln & Frühlingslauch	10,50 €
	Classic Veggie: mit Tomaten, Frühlingslauch, Paprika & „Venezia“ Gewürzmischung von der kleine Gourmet	10,50 €
	„Sascha“: mit veganer Crème Fraîche ^F , Champignons & Zwiebeln	10,00 €
	„Christina“: mit veganer Crème Fraîche ^F & drei zufällig ausgewählten, veganen Zutaten	10,00 €

Zutaten: Oliven, rote Zwiebeln, Champignons, Thunfisch, Paprika, Pepperoni Tomaten, Frühlingslauch, Salami^{1,3,G,I}, Speck^{1,3}, Lachs^D (+2,50 €)

Alle Flammkuchen werden mit Crème Fraîche^G und Käse^G serviert. Auf Wunsch verwenden wir gerne laktosefreie / vegane Crème Fraîche^F, oder einen glutenfreien Boden (+1,00 €)

Spundekäs^G	Frischkäsecreme mit Kräutern dazu rustikales Brot ^A Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot ^{F,I} (+0,50 €)	5,50 €
	Vegan^{H,F}	5,50 €

Deppekooche^{1,3,C,L}	Moseltypischer Kartoffelkuchen mit Speck dazu Apfelmuß ³	8,00 €
--------------------------------------	--	---------------

Winzersandwich	Rustikales Brot ^A mit warmem Fleischkäse ⁹ , Spiegelei, Salat, Zwiebeln und Rieslingsenf ^f	12,00 €
	Vegetarisch mit Räuchertofu anstelle von Fleischkäse	12,00 €
	Vegan mit Räuchertofu anstelle von Fleischkäse und ohne Spiegelei	12,00 €

Strammer Max	Rustikales Brot ^A mit rohem Schinken, Spiegelei Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot ^{F,I} (+0,50 €)	8,50 €
---------------------	---	---------------

Winzertapas	Wingertsknorzen, Bio Gouda ^G und Bio „Tomate/Oregano/Paprika-Käse ^G , roher Schinken, rustikales Brot ^A , Butter, Rieslingsenf, Oliven, Tomaten, Pepperoni Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot ^{F,I} (+0,50 €)	11,50 €
--------------------	---	----------------

Winzertapas Veggie	Bio Gouda ^G , Bio „Tomate/Oregano/Paprika-Käse ^G , Bio Wilder Bernd ^G , Oliven, Tomaten, Pepperoni, rustikales Brot ^A , Butter, Zwiebelmarmelade Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot ^{F,I} (+0,50 €)	11,00 €
---------------------------	--	----------------

Wir können auch süß!

Dessert im Glas

Hausgemacht 2,50 €

Oft auch mit gluten- und/oder laktosefreien Zutaten! Sprechen Sie uns einfach an!

Kuchen & Torten oder Cupcakes

Hausgemacht 2,50 €

mit Sahne^G Auf Wunsch laktosefreie Sahne + 0,50 €

Oft auch mit gluten- und/oder laktosefreien Zutaten! Sprechen Sie uns einfach an!

Waffeln^{A,C,G}

Hausgemacht, mit Puderzucker 2,50 €

mit Sahne^G Auf Wunsch laktosefreie Sahne 3,00 €

Vielen Dank, dass Sie unsere Gäste sind!

Als Familienbetrieb ist es für uns eine Herzensangelegenheit unsere Weine, unsere Speisen und unser Haus mit Ihnen zu teilen. Es ist für uns das größte Glück, wenn Sie das Ambiente und die Gaumenfreuden genauso genießen können wie wir!

Wir sind stets bestrebt unsere Weine und unsere Speisen natürlich zu halten. Dabei verzichten wir so gut es geht auf Zusatzstoffe und richten unsere Karte, besonders die wechselnden Specials, gerne saisonal aus. Wichtig ist uns außerdem, das Menschen mit Unverträglichkeiten, oder speziellen Ernährungsweisen jederzeit etwas entsprechendes auf der Karte finden können.

Möglichst lokal einzukaufen ist für uns dabei selbstverständlich. Dazu stützen wir uns unter Anderem auf folgende Partner, die mit der Qualität Ihrer Produkte einen großen Anteil am Geschmack unserer Speisen haben:



Zusatzstoffe / Allergene:

- | | | | |
|----|--|----|--------------------------------|
| 1 | mit Konservierungsstoff | 16 | mit Stabilisator Natriumcitrat |
| 2 | mit Farbstoff | 17 | mit Geschmacksverstärker |
| 3 | mit Antioxidationsmittel | | Mononatriumglutamat |
| 4 | mit Süßungsmittel Cyclamat | A | glutenhaltiges Getreide |
| 5 | mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | C | Eier |
| 6 | mit Süßungsmittel Acesulfam K | D | Fisch |
| 7 | chininhaltig | F | Soja |
| 8 | koffeinhaltig | G | Milch und Milchprodukte |
| 9 | mit Phosphat | H | Schalenfrüchte (Nüsse) |
| 10 | geschwefelt | I | Sellerie |
| 11 | mit Verdickungsmittel Pektin | J | Senf |
| 12 | mit Emulgator Lecithin | K | Sesamsamen |
| 13 | mit Verdickungsmittel Gummi Arabicum | L | Schwefeldioxid und Sulfite |
| 14 | mit Überzugsmittel Schellack | M | Lupinen |
| 15 | mit Geliermittel Carrageen | | |