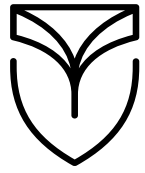




## A B E N D K A R T E



### Unsere hausgemachten Suppen

<b>Gulaschsuppe</b>	4,90
<b>Trierer Grumbeersupp</b> mit Speck <sup>1,2</sup>	4,90

### Knusprige Schnitzel

wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites  
& kleinem Beilagensalat

<b>Wiener Art</b> <sup>1,2,6</sup>	9,90
<b>Jäger Art</b> <sup>1,2,6</sup>	11,90
<b>Winzer Art</b> mit Spiegelei & Schmorzwiebeln <sup>1,2,6</sup>	11,90
<b>Unser Original Wiener Schnitzel</b> <sup>1,2,6</sup>	17,90

### Wirtshausklassiker

<b>Currywurst</b> aus dem Keller mit Krautsalat & Pommes Frites <sup>12,2</sup>	7,90
<b>Fleischkäse</b> mit Spiegelei & Bratkartoffeln <sup>1,2</sup>	8,90
<b>Römerpfanne</b> mit zwei Medaillons vom Schwein, Champignoncremesauce & Spätzle	15,90
<b>Rumpsteak</b> 200g mit Kräuterbutter, Speckbohnen & Pommes Frites <sup>1,2</sup>	19,90

### Leckere, knackige Salate

<b>Kleiner Beilagensalat</b> <sup>1</sup>	2,90
<b>Original Ceasar Salat</b> mit Parmesan, Speckwürfeln, Hähnchenstreifen & Croutons <sup>1,2</sup>	9,90
<b>Winzersalat</b> mit gebratenen Champignons, marinierten Trauben, Weinbergkäse & Hausdressing <sup>1</sup>	9,90
+ Streifen vom Rumpsteak	6,00

### Unsere Nudel-Gerichte

<b>Pasta Pesto</b> mit Cherry-Tomaten, frischem Basilikum & Parmesan	7,90
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Parmesan <sup>1</sup>	7,90
<b>Spätzlepfanne</b> mit Waldpilzsauce & Weinbergkäse gratiniert	8,90





## ABENDKARTE



### Flammkuchen – Frisch aus dem Ofen

<b>Elsässer Art</b> mit Speck & Zwiebeln <sup>1,2</sup>	7,90
<b>Mit Lauch &amp; Champignons</b>	7,90
<b>Mit Ziegenkäse &amp; Birne</b>	8,90

### Tages-Spezialitäten aus der Wirtshausküche

<b>Montag: Trierer Kellervesper</b>	9,90
Hausmacher Blut- & Leberwurst, Winzerkäse, marinierten Trauben, Bauernbrot, Griebenschmalz, Cornichons & Rieslingsenf <sup>1</sup>	
<b>Dienstag: Flietenpfanne</b>	9,90
mit Pommes Frites, Paprika Salsa & Kräuterdip <sup>6</sup>	
<b>Mittwoch: Winzerplatte</b>	11,90
mit Kassler, gebratener Blut- & Leberwurst auf Teerdisch & Riesling-Senf <sup>1, 2, 12</sup>	
<b>Donnerstag: Halbes Backhähnchen</b>	9,90
mit Pommes Frites & Beilagensalat <sup>1</sup>	
<b>Freitag: Zanderfilet</b>	13,90
auf der Haut gebraten, Grillgemüse & Röstkartoffeln <sup>1</sup>	

### Für unseren kleinen Gäste

<b>Spaghetti Bolognese</b>	3,00
<b>Hähnchen-Nuggets</b> mit Pommes Frites, Ketchup & Mayonaise <sup>1,2</sup>	5,00

### Dessert

<b>Hausgemachter Viezpudding</b> mit Apfelkrokant <sup>1</sup>	3,90
<b>Windbeutel</b> gefüllt mit Kirschen & Sahne	4,90
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce & Sahne	5,90

Die in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene können Sie in unserem Zusatzstoffkatalog am Getränkebuffet einsehen.

Der Historische Keller ist als Event-Location buchbar:  
[www.historischer-keller.de](http://www.historischer-keller.de)





## GETRÄNKE



### Alkoholfreie Getränke <sup>2,4,6,10</sup>

Coca-Cola, Light, Zero 0,33 l	2,50
Sprite 0,33 l	2,50
Mezzo Mix 0,33 l	2,50
Fanta 0,33 l	2,50
Lift Apfelschorle 0,33 l	2,50

Apollinaris, Mineralwasser 0,25 l	2,20
Apollinaris, Mineralwasser 0,5 l	4,20
VIO, stilles Mineralwasser 0,25 l	2,20
VIO, stilles Mineralwasser 0,75 l	6,40
Schweppes Bitter Lemon <sup>2,11</sup> 0,2 l	2,30

### Granini Säfte

Apfelsaft 0,2 l	2,30
Orangensaft 0,2 l	2,30
Traubensaft 0,2 l	2,30
Multi-Vitaminsaft 0,2 l	2,30

### Heiße Getränke

Wir verwenden ganze Bohnen aus dem Hause Lavazza. Auf Wunsch alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert.

Café Crème	2,00
Espresso einfach / doppelt	2,00 / 3,50
Cappuccino	2,50
Milchkaffee	2,50
Latte Macchiato	2,80

Heiße Schokolade mit Sahne	2,00
----------------------------	------

Meßmer-Tee Ihrer Wahl	2,00
Grüner Tee, Rooibos-Vanille, Ceylon (schwarzer Tee), Früchte-Mischung, Pfefferminze, Hagebutte-Hibiskus, Kamille	

### Aperitif

Sherry Fino Dry (alc. 15% vol) 5cl	3,50
Portwein Tawny Porto Rot (19,5% vol) 5cl	3,50
Kir (alc. 16% vol) 0,1 l	3,80
Kir Royal (alc. 16% vol) 0,1 l	4,80
Glas Sekt 0,1 l	4,50

### Digestif <sup>2cl</sup>

Aalborg Jubiläums-Aquavit (alc. 40% vol)	2,50
Jägermeister (alc. 35% vol)	2,50

### Gutes aus der Region

Viez-Likör im Pörzchen	2,50
(alc. 18% vol) 4cl	
Baltralzem, Eifler Magenbitter	2,50
(alc. 32% vol) 4cl	

Alle Preise gelten in € inkl. gesetzlicher MwSt.  
und Bedienungsgeld.





## WEINKARTE



### Unsere Ausschankweine

Die Bischöflichen Weingüter Trier bewirtschaften insgesamt rund 130 Hektar Weinberge, dazu gehören das Weingut des Bischöflichen Konvikts, des Bischöflichen Priesterseminars und der Hohen Domkirche. Seit 2004 gehört auch das ehemalige Stiftungsweingut Friedrich-Wilhelm-Gymnasium dazu. Die Weingüter sind an Mosel, Saar und Ruwer in zahlreichen Spitzenlagen vertreten.

### Unser Trier Nationalgetränk

Viez nennen wir unseren regionalen Apfelwein. Klassisch, immer im Viezporz aus Porzellan serviert. Pur, mit Sprudel, Limonade oder Coca-Cola.

Viez 0,4 l

2,00

### Friedrich-Wilhelm-Gymnasium in Trier

**SCHIEFER** 5,50  
Riesling Qualitätswein trocken  
frische Frucht im Bouquet 0,25 l

**SCHIEFER** 5,50  
Riesling Qualitätswein feinherb  
leichte Mineralik auf der Zunge 0,25 l

### Bischöfliche Weingüter Trier

**DOM RIESLING** 5,50  
Qualitätswein fruchtig  
nachhaltige Fülle im Abgang 0,25 l

**DOM ROSÉ** 5,50  
Qualitätswein trocken  
leicht & fruchtig 0,25 l

### Aus Frankreich

Cotes du Rhone AC 0,25 l 6,00





## WEINKARTE



### Unsere Flaschenweine

Am Unterlauf der Sauer zwischen Deutschland und Luxemburg, bewirtschaftet der Familienbetrieb Fürst seine Weinberge. Geprägt von Muschelkalk bietet das Terroir optimale Voraussetzungen für den Anbau exklusiver Burgunder und Rotweine sowie heimischer Elbling- und Rieslingreben.

Das Dominikaner Weingut der Familie von Nell-Breuning gehört mit seiner langen Weinbautradition zu den etabliertesten Weinbaubetrieben des bekannten Ruwertals vor den Toren Triers.

### Weiß

**Weisser Burgunder** QbA 26,50  
trocken 2016  
Weingut Fürst  
mineralisch, Aromen von Quitten & Heublumen 0,75 l

**„Liebling“** 30,00  
Riesling Spätlese trocken 2015  
Weingut Fürst  
Bouquet von Steinobstfrüchten & Rosen 0,75 l

**Kaseler Nies'chen** 32,50  
Riesling Spätlese trocken 2016  
Dominikaner Weingut C. von Nell-Breuning  
frisch & saftig 0,75 l

**Kaseler Nies'chen** 34,00  
Spätlese halbtrocken 2016  
Dominikaner Weingut C. von Nell Breuning  
kernig, mineralisch & harmonisch 0,75 l

**Kaseler Kehrnagel** 33,00  
Spätlese lieblich 2015  
Dominikaner Weingut C. von Nell Breuning  
vollmundig, im Abgang würzig 0,75 l

### Rot

**Dornfelder** QbA 25,50  
trocken  
Weingut Fürst  
dunkel & saftig, kräftige Aromen 0,75 l

**RUVA RUBINA Kaseler Nies'chen** 39,00  
Spätburgunder trocken 2014  
Dominikaner Weingut C. von Nell Breuning  
erdig, würzig & harmonisch 0,75 l

### Sekt

**Dominikus** 39,50  
Riesling-Sekt extra brut  
Dominikaner Weingut C. von Nell-Breuning  
mineralisch, feine Säuren 0,75 l

**DOM** 28,00  
Riesling-Sekt brut  
klassische Flaschengärung 0,75 l

Alle unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite.

Alle Preise gelten in €.

