



## SPEISEKARTE



### 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> 200 g mit Kräuterbutter, Speckbohnen & Pommes Frites <sup>1,2,</sup>	19,90
<b>Winzerplatte mit Kassler</b> , Blut & Leberwurst auf Teerdisch und Riesling Senf <sup>1,2,4,6</sup>	11,90
<b>Schweinshaxe</b> (30 min Wartezeit) <sup>1,2,6</sup> auf Teerdisch mit Riesling Senf	11,90
<b>Zanderfilet</b> auf der Haut gebraten, Grillgemüse & Röstkartoffeln	13,90
<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> mit Zitronenecke, Remouladensauce & Kartoffelsalat <sup>1,4</sup>	8,90





## SPEISEKARTE



### Leckere, knackige Salate

<b>Kleiner Beilagensalat</b> <sup>1</sup>	2,90
<b>Original Ceasar Salat</b> mit Parmesan, Bacon, Hähnchenstreifen & Croutons <sup>1,2</sup>	9,90
<b>Winzersalat</b> mit gebratenen Champignons, marinierten Trauben, Weinbergkäse & Hausdressing <sup>1,2</sup>	9,90
+ Streifen vom Rumpsteak	6,50

### Italien in Trier – Unsere Pasta-Gerichte

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

### 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 Parmaschinken und Rucola</b>	9,90

### Für unsere kleinen Gäste

<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>1</sup>	3,00
<b>Hähnchen-Nuggets</b> mit Pommes Frites, Ketchup & Mayonaise <sup>1,2</sup>	4,50

### Dessert

<b>Hausgemachter Viezpudding</b> mit Apfelkrokant <sup>1</sup>	3,90
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce & Sahne	5,90
<b>Creme Brulee</b> mit saisonalen Früchten	6,50
Kugel Vanilleeis extra <sup>6</sup>	1,50

Die in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene können Sie in unserem Zusatzstoffkatalog am Getränkebuffet einsehen. Unsere Preise gelten in €, enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.





## 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
----------------------------	------

Meißner-Tee Ihrer Wahl Glas	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	3,80
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 (alc. 18% vol) 4cl	2,50
Batralzem, Eifler Magenbitter (alc. 32% vol) 4cl	2,50

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

