

Kleine bistrokaart

Gerechten alleen van 12.00 tot 16.00 uur of als voorgerecht

Strammer Max	13,90 €
Boerenbrood met rauwe gourmetham, afkomstig van onze regionale slager, 2 gebakken eieren en een salade	
Curryworst	
Bratwurst van de regionale slager, met legendarische huisgemaakte currysaus	
met broodje	9,90 €
met frietjes	12,90 €
met huisgemaakte gebakken aardappelen	14,90 €
Wijnboerenbraadworst	14,90 €
van de regionale slager, met huisgemaakte gebakken aardappelen	
Carpaccio van rode biet (V)	15,90 €
met geitenkaas, edele noten en rucola, op citroenolie	
Gebakken schapenkaas	14,90 €
op mediterrane wijze bereid met vers boerenbrood	
Aardappelrösti met gerookte zalm	14,90 €
met huisgemaakte mierikswortel-zure room en rucola	
Tartaar	19,90 €
Fijne rundertartaar van onze regionale slager, klassiek met eigeel, kappertjes, uien en cornichons, geserveerd met ons heerlijke boerenbrood	
Huisgemaakte aioli of kruidendip	0,80 €

Uit de soeppan

Huisgemaakte goulashsoep	9,90 €
met rundvlees van de regionale slager	
Huisgemaakte Rieslingsoep (V)	9,90 €
van onze eigen „IchZeit“ Rieslingwijn	

Voor onze kleine gasten

Kipnuggets	8,90 €
met frietjes en ketchup	
Kleine varkensschnitzel	9,90 €
met huisgemaakte aardappelpuree of frietjes en ketchup	
Handgeschaafde spätzle	8,90 €
met champignonroomsaus	
Räuberteller	0,00 €
een bord met bestek en jullie stelen het van jullie ouders	

„Burgerlich“

Cheeseburger	17,90 €
Hamburgerbroodje, huisgemaakte hamburgersaus, 160 g rundvlees van de regionale slager, cheddar, tomaten, sla, met frietjes erbij	
Burg Burger	18,90 €
Hamburgerbroodje, huisgemaakte hamburgersaus, 160 g rundvlees van de regionale slager, gebakken spek, tomaat, augurk, uien, sla, met frietjes	
Moezelburger	19,90 €
Hamburgerbroodje, 160 g rundvlees van de regionale slager, veenbessen en mayonaise, sla, tomaat gratineerd met Franse brie, met frietjes	
Crunchy Chicken Burger	19,90 €
Hamburgerbroodje, 180gkipfilet in pittige Flakes-panade, aioli, mozzarella, rucola, met frietjes	
Veggie Burger (V)	18,90 €
Hamburgerbroodje, groentepatty, veenbes, tomaat, kaas, sla, met frietjes	
Hot Chili Burger	20,90 €
Hamburgerbroodje, 160 gr. rundvlees van de regionale slager, sla, tomaat, ingelegde augurken, jalapeño's, bacon en cheddar, met frietjes	
De BurgHerr (De Dubbele Mega)	24,90 €
Hamburgerbroodje, huisgemaakte hamburgersaus, ca. 320 g rundvlees van de regionale slager, sla, tomaten, augurken, bacon en sla, cheddar, met frietjes	
Majo / Ketchup	0,60 €

„Fleischeslust“

Schnitzel „Wiener Art“

vansappige varkenslende, van de regionale slager, dagelijks vers
gepaneerd, met veenbessen

met frietjes **17,90 €**

met huisgemaakte gebakken aardappelen **19,90 €**

Schnitzel „Jäger Art“

van sappige varkenslende, afkomstig van de regionale slager, dagelijks
vers gepaneerd, met verse
champignons in witte wijnroom

met frietjes **19,90 €**

met huisgemaakte gebakken aardappelen **21,90 €**

Wijnboer-steak

19,90 €

Sappige varkenslende van de regionale slager, met handgeschaafde
spätzle in champignonroomsaus of in pepersaus (pittig)

Schnitzel „Cordon Bleu“

Varkenslende van de regionale slager, met goudbruin paneerlaagje,
dagelijks vers gepaneerd, gevuld met kaas en verse ham

met frietjes **23,50 €**

met huisgemaakte gebakken aardappelen **25,50 €**

Stukjes kip **21,50 €**

Strookjes kip met verse champignons in een saus van witte wijn en room,
geserveerd met
onze handgeschaafde spätzle

Varkensfilet Breva **25,90 €**

Varkensfilet van de regionale slager, geserveerd met onze
handgeschaafde spätzle
met champignonroomsaus of met pepersaus (pittig)

Rundergoulash Burg Metternich **25,90 €**

In rode wijn gestoofde verse rundergoulash van de regionale slager,
geserveerd met aardappelpuree en rode kool

Grillschotel Silberberg

Varkensfilet, rumpsteak, kipfilet en slagersworst van de grill, met een
groentemix

met frietjes **32,50€**

met huisgemaakte gebakken aardappelen **34,50 €**

Rumpsteak Moselsteig **34,90 €**

van de regionale slager met kruidige kruidenboter, huisgemaakte
gebakken aardappelen en een groentemix

met huisgemaakte pepersaus **36,90 €**

„Vers gevangen“

Onze forellen komen vers uit het Baybachtal, waar ze opgroeien in schoon,
natuurlijk water

Forel „Müllerin“ **23,90 €**

lokale forel, gemarmerd gebakken, geserveerd met
gekookte aardappelen en gesmolten boter

Forel „Mandel“ **24,90 €**

lokale forel, gemarmerd gebakken, met geroosterde
amandelen, gekookte aardappelen en gesmolten
boter

Gebakken zalmfilet **25,90 €**

met huisgemaakte honing-mosterd-dillesaus, geserveerd met onze
handgeschaafde spätzle

„Knapperig vers“

Kleine saladeschaal **5,90 €**

Verse seizoenssalades

Grote saladevariatie

naar keuze met huisgemaakte
balsamicodressing, vinaigrette of huisgemaakte yoghurt dressing

met pittige, knapperige kipreepjes **17,90 €**

met gegratineerde geitenkaas en honing (V) **18,90 €**

met gerookte zalm **19,90 €**

„Lekker bij de wijn“

Tussendoortje	7,90 €
Vers boerenbrood met huisgemaakte kruidendip en olijfolie	
Wijnboerenplateau	19,90 €
Een selectie van worst- en kaasvarianties en onze gastronomische ham, geserveerd met druiven, vijgenmos, boter en boerenbrood	
Flammkuchen „Elzasser stijl“	14,90 €
Zure room, prei en spek	
Flammkuchen „Gourmet“ (V)	15,90 €
Zure room, brie, druiven, veenbessen	
Flammkuchen „Deluxe“	17,90 €
Zure room, gerookte zalm, pijnboompitten, rucola en dillemos	
Flammkuchen „Mosella“	16,90 €
Zure room, mozzarella, cherrytomaten, rucola en balsamico	
Flammkuchen „Parma“	16,90 €
Zureroom, rauwe ham, rucola en balsamico	

Voor de zoetekauwen

Warme appelstrudel	8,90 €
met vanillesaus, een bolletje vanille-ijs en slagroom	
Lauwwarme chocoladetaart	9,90 €
met vloeibare chocoladevulling en een bolletje vanille-ijs op een vruchtensaus	
Lauwwarme appelstreusel met vanille-ijs	5,90 €
Lauwwarme pruimencrumble met vanille-ijs	5,90 €
Verse, huisgebakken Belgische wafel	
met poedersuiker	5,50 €
met Nutella	7,50 €
met kersen en slagroom of een bolletje vanille-ijs	7,90 €
met kersen, slagroom en een bolletje vanille-ijs	8,90 €
met verse aardbeien, slagroom en een bolletje vanille-ijs (seizoensgebonden)	9,90 €

IJscoupe

Zwarte Woud-beker	9,90 €
3 bolletjes ijs, zure kersen, slagroom, 2 cl kersenlikeur en kersensaus	
Notenkraker	9,90 €
3 bolletjes ijs, noten, krokant, slagroom en onze walnootlikeur	
Chocoladedroom	9,90 €
3 bolletjes ijs, slagroom, chocoladesaus, chocoladekrumels	
Aardbeienbeker (seizoensgebonden)	10,90 €
3 bolletjes vanille-ijs, verse aardbeien, slagroom, aardbeiensaus	
Moezelbeker	9,90 €
3 bolletjes ijs, stukjes perzik, 2 cl van onze eigen IchZeit-perziklikeur uit de wijngaard, slagroom	
Gemengd ijs met slagroom	6,90 €
IJskoffie/ijschocolade	7,50 €
Een bolletje vanille-ijs en slagroom in koude koffie/cacao	
Verrassingsbeker voor de kleintjes	4,90 €
2 bolletjes ijs gegarneerd met Kinderverrassing	