

*Herzlich Willkommen  
im  
Landgasthof Winzerscheune  
in Valwig an der schönen Mosel!*

*Wir freuen uns sehr Sie mit unserer regionalen  
Heimat-Küche verwöhnen zu dürfen  
und wünschen einen angenehmen Aufenthalt!*

*Ihre Familie Stein und Mitarbeiter*

*Erfrischendes zum Auftakt – Unsere Aperitif-Auswahl*

<i>Mosel-Riesling Secco, halbtrocken</i>	<i>0,1l 3,50 €</i>
<i>Mosel-Riesling Winzersekt, trocken</i>	<i>0,1l 4,00 €</i>
<i>Kir Moselle Secco mit Weinbergpfirsichlikör</i>	<i>0,1l 5,50 €</i>
<i>Hugo Secco mit Holunderblütensirup</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Lillet Blanc – Wild Berry/ Tonic Water</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Erdbeer- oder Waldmeisterbowle</i>	<i>0,2l 3,90 €</i>
<i>Traubensaft rot oder weiß</i>	<i>0,3l 3,60 €</i>

*Ausschank und Außerhaus-Verkauf unserer Weine.  
Fragen Sie nach unserer Mitnahme-Preisliste – wir beraten Sie gern!*

## Zum Auftakt oder für den kleinen Hunger

*Gemischter Vorspeisen-Salat (v)* 5,90 €

*Selbst geräuchertes Forellenfilet an Kartoffelrösti  
und Thymian-Honig Senfsauce* 11,50 €

*Selbstgemachte Kräuterbutter mit Baguette (v)* 4,90 €

### Flammkuchen - als Vorspeise ideal für zwei Personen

*Elsässer Art mit Zwiebeln und Speck* 9,80 €

*mit Fetakäse und Gemüse (v)* 13,50 €

*mit selbst geräucherter Forelle, roten Zwiebeln,  
Meerrettich-Schmand und Dill* 15,50 €

## Zum Löffeln

*Möhren-Ingwer-Honigsuppe (v)* 6,00 €

*Rinderkraftbrühe* 7,00 €  
*mit Markklößchen und Gemüsestreifen*

## Hauptgerichte vom Weiderind aus biologischer Haltung

Edelste Stücke vom Rind aus artgerechter Haltung vom Birkenhof der Familie Kneip, gerade einmal 4 Kilometer von uns entfernt.

Einmal die Woche werden maximal ein bis zwei Tiere geschlachtet und das Fleisch regional und direkt vom Birkenhof an uns geliefert.

Wir freuen uns sehr, Ihnen ein so hochwertiges Produkt in Bioqualität aus unserer schönen Region anbieten zu dürfen!

<b>„Dat Bulllesje“</b> unser Weiderind Burger	12,90 €
dazu wahlweise Pommes-Frites	3,80 €
Beilagensalat	5,90 €

<b>Rumpsteak</b> vom Weiderind	26,50 €
wahlweise an Kräuterbutter oder Pfeffer-Rahmsauce serviert mit Gemüse und Bratkartoffeln	

<b>„Rumpsteak Birkenhof“</b>	28,50 €
mit Eifeler Landschinken, Röstzwiebeln, Gemüse und Bratkartoffeln	

<b>Rinderfilet</b> vom Weiderind	32,00 €
wahlweise an Kräuterbutter oder Pfeffer-Rahmsauce serviert mit Gemüse und Bratkartoffeln	

<b>„Besoffenisch Lewwa“</b>	
<b>Rinderleber</b> an Balsamico-Rotwein-Zwiebelsauce	17,50 €
dazu Riesling-Apfelwürfel und Kartoffelstampf	

<b>Rinderroulade</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln	18,50 €
---	---------

Fangfrische Forellen aus der Forellenzucht im Baybachtal  
Rohgewicht zwischen 350 und 400 Gramm

*Forelle Müllerin* mit zerlassener Butter,  
Mandeln, Salzkartoffeln und Beilagensalat 21,50 €

Ganze selbst *geräucherte Forelle*  
an Honig-Thymian-Senfsauce und Brot 16,80 €

„*Winzerschmaus*“  
Gemischter Salatteller mit gebratener Forelle und Brot 20,50 €

„*Scheunen-Rauch*“  
Gemischter Salatteller mit geräucherter Forelle und Brot 20,50 €

Hauptgerichte vom Schwein

*Schweineschnitzel Wiener Art* 13,90 €  
serviert mit Pommes-Frites und Beilagensalat

„*Valwiger Pfaffenhöll*“ 16,50 €  
Schweineschnitzel an Champignon-Wein-Rahmsauce  
dazu Pommes-Frites und Beilagensalat

Schweineschnitzel „*Madagaskar*“ 16,50 €  
an Pfeffer-Rahmsauce dazu Pommes-Frites und Beilagensalat

*Riesling-Sülze* (kalt serviert) an selbstgemachter 12,50 €  
Remouladensauce und Bratkartoffeln  
wahlweise mit Beilagensalat (Aufpreis) 5,90 €



## Knackige Salate der Saison

<i>Großer Salatteller</i> an hausgemachtem Dressing (v)	12,50 €
... dazu gratinierter <i>Honig-Thymian-Fetakäse</i> (v)	14,50 €
... kleines <i>Rumpsteak</i> vom Weiderind mit selbstgemachter Kräuterbutter	17,90 €
... selbst <i>geräucherte Forelle</i>	20,50 €
... <i>gebratene Forelle</i>	20,50 €

## Für Kinder mit dem großen Hunger

<i>„Kleine Reblaus“</i> Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-Frites	6,80 €
<i>„Gockel im Nest“</i> Hähnchen Nuggets mit Pommes-Frites	5,50 €
<i>„Kleiner Spatz“</i> Spätzle mit Champignon-Rahmsauce	4,90 €

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, sagen Sie es weiter.  
Wenn Ihnen etwas nicht gefallen hat, sagen Sie es uns.

## Unsere Desserts

Selbstgemachtes *Riesling-Eis* im Mandelkörnchen 6,90 €

*Schokoladentörtchen* 9,50 €  
an heißen Kirschen und Vanilleeis

„*Apollofalter*“ 6,80 €  
Vanille- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Sahne

*Krokantbecher* 7,50 €  
Vanille- und Schokoladeneis mit Krokant, Eierlikör und Sahne

„*Nussknacker*“ 8,50 €  
Walnuss- und Schokoladeneis, karamellierte Nüsse,  
Walnusscreamlikör und Sahne

*Obstbecher* 8,50 €  
Vanille- und Fruchteis mit frischem Obstsalat und Sahne

*Joghurtbecher* 7,50 €  
Joghurteis, Himbeersauce, Naturjoghurt und Sahne

*Gemischtes Eis* - 3 Kugeln nach Wahl 4,50 €  
- mit Sahne 5,50 €

Unsere Eissorten: Vanille, Schokolade, Nuss, Joghurt, Erdbeere

*Warmer Apfelstrudel* an Vanilleeis und Sahne 6,50 €

### Ab 20.00 Uhr: Knabbereien zum Wein

Käsewürfel mit Trauben 7,50 €

Käsewürfel mit Trauben und Baguette 8,90 €

Salziger Knabber-Mix mit Dip 7,50 €