

*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 €

Selbstgemachte Kräuterbutter mit Baguette (v) 4,90 €

Flammkuchen - als Vorspeise ideal für zwei Personen

Elsässer Art mit Zwiebeln und Speck 9,80 €

mit selbst geräucherter Forelle und Zwiebeln 15,50 €

Spargelcremesuppe (v) 6,80 €

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 7,00 €

## Fangfrische Forellen aus der Forellenzucht im Baybachtal

Rohgewicht zwischen 350 und 400 Gramm

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

Ganze selbst **geräucherte Forelle**  
an Honig-Thymian-Senfsauce und Brot 16,50 €

**Salatteller** an geräucherter oder gebratener Forelle 20,50 €

## Hauptgerichte

<b>Rumpsteak</b> vom Weiderind wahlweise an Kräuterbutter oder Pfeffer-Rahmsauce serviert mit Gemüse und Bratkartoffeln	26,50 €
<b>Rinderroulade</b> an Rotkohl und Salzkartoffeln	18,50 €
<b>Schweineschnitzel Wiener Art</b> serviert mit Pommes-Frites und Beilagensalat	13,90 €
„ <b>Valwiger Pfaffenhöll</b> “ Schweineschnitzel an Champignon-Wein-Rahmsauce dazu Pommes-Frites und Beilagensalat	16,50 €
<b>Bandnudeln</b> in Sahneseauce dazu Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan (vegetarisch)	13,80 €
Selbst eingelegter <b>Sauerbraten vom Wildschwein</b> an Rotkohl und Spätzle	19,50 €
<b>Wildragout</b> serviert mit Rotkohl und Spätzle	17,80 €
<b>Großer Salatteller</b> an hausgemachtem Dressing (v)	12,50 €
... dazu gratinierter <b>Honig-Thymian-Fetakäse</b> (v)	14,50 €
... selbst <b>geräucherte Forelle</b>	20,50 €
... <b>gebratene Forelle</b>	20,50 €

Gerne servieren wir Ihnen auf Anfrage einige Gerichte auch als kleine Portion.

## Frischer deutscher Spargel

Frischer Spargel wahlweise an zerlassener Butter  
oder Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 16,50 €

Gerne servieren wir Ihnen dazu (16,50€ + Aufpreis)

gekochten Schinken	3,00 €
selbst geräucherte oder gebratene Forelle	14,50 €
Schweinemedallions	9,80 €
paniertes Schweineschnitzel	8,00 €
Rumpsteak vom Weiderind	15,50 €

### Für Kinder mit dem großen Hunger (bis 12 Jahre)

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

## Unsere Desserts

Selbstgemachtes <i>Riesling-Eis</i> im Mandelkörnchen	6,90 €
<i>Schokoladentörtchen</i> an heißen Kirschen und Vanilleeis	9,50 €
„ <i>Apollofalter</i> “ Vanille- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Sahne	6,80 €
<i>Krokantbecher</i> Vanille- und Schokoladeneis mit Krokant, Eierlikör und Sahne	7,50 €
„ <i>Nussknacker</i> “ Walnuss- und Schokoladeneis, karamellisierte Nüsse, Walnusscreamlükör und Sahne	8,50 €
<i>Obstbecher</i> Vanille- und Fruchteis mit frischem Obstsalat und Sahne	8,50 €
<i>Joghurtbecher</i> Joghurteis, Himbeersauce, Naturjoghurt und Sahne	7,50 €
<i>Gemischtes Eis</i> - 3 Kugeln nach Wahl	4,50 €
- mit Sahne	5,50 €
<i>Warmer Apfelstrudel</i> an Vanilleeis und Sahne	6,50 €

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

Frische Waffeln und Kuchen nach Tagesangebot !!

...oder ist Ihnen vielleicht eher nach einem Kaffee oder Digestif ?