

# Lieber Gast,

Wir freuen uns, Sie in unserer  
„Winzerstube Brachtendorf“ begrüßen zu dürfen.

**Unsere Weine erzeugen wir in unserem familieneigenen Weingut.  
Alle unsere Weine können Sie hier bei uns einkaufen.**

Wir beraten Sie gerne.

Bitte fragen Sie nach unserer Weinpreisliste!

In unserer Winzerküche verarbeiten wir Produkte von  
regionalen Lieferanten.



Die Moselmetzgerei Hüntten beliefert uns mit Wurst und  
Fleischwaren, u.a. Schweinsteaks von der Regionalmarke Eifel.  
Kartoffeln und Zwiebeln von Bauern vom Maifeld,  
die Backwaren kaufen wir bei den Bäckereien Lohner und Thillmann ein.

Die Weine, Getränke und Speisen sind mit Sorgfalt  
ausgesucht und verarbeitet.

Sollte dennoch etwas nicht Ihren Erwartungen entsprechen,  
bitten wir Sie in aller Gastfreundschaft,  
**uns** dies mitzuteilen, damit wir gleich reagieren können  
und Sie zufrieden sind...

Nur so können wir besser werden und dafür sorgen,  
dass Sie gerne wiederkommen.

Denn wo Menschen arbeiten, passieren auch mal Fehler...

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und einen guten Appetit.**

## Familie Brachtendorf

heißt Sie

## Herzlich Willkommen!

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim  
Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über  
die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*

**Fragen Sie unsere Mitarbeiter.**

# Hausgemachte Suppen

## homemade Soups

- Pikante Gulaschsuppe<sup>7</sup> mit Brot 4,20 €  
spicy goulash soup, served with bread
- „Alkener Winzersuppe“ nach Brachtendorf's Rezept 4,20 €  
mit trockenem Riesling<sup>7</sup>, Sahne und Gemüse, mit Käse<sup>4</sup> überbacken  
Alkener wine soup, Brachtendorf's special recipe  
with a dry Riesling, cream and vegetables, au gratin with cheese \*vegetarisch

# Als Vorspeise oder zum Wein

## starters and snacks

- Griebenschmalz im Töpfchen, mit Landbrot 3,20 €  
homemade lard served in clay pot, with bread
- Knoblauchbaguette<sup>4</sup> \*vegetarisch 2,80 €  
baguette with garlic butter
- Gouda-Käsewürfel<sup>4</sup> mit Zwiebeln und Salzstangen \*vegetarisch 3,80 €  
cubes of Gouda cheese, onions and pretzel sticks

# Fisch

## fish dishes

- Geräucherte Forellenfilets<sup>4</sup> 7,50 €  
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter  
smoked trout fillets served with horseradish cream, toast and butter

# Knackig frische Salate

## fresh salads

Bunte Blatt- und Rohkostsalate  
mit unserem Hausdressing: Senfvinaigrette<sup>7</sup> mariniert,  
mit Joghurt-Kräuter-Dressing getoppt,  
dazu reichen wir Brot.

our salads dishes are served with our mustard -oil & vinegar vinaigrette and  
topped with yoghurt dressing, served with bread

- |   |   |
|---|---|
| ~ mit Schinken, Käse <sup>4</sup> und Ei  | 8,50 €  |
| mixed salads, served with ham, cheese and egg   |   |
| ~ mit frischen gebratenen Champignons   | <u>*vegetarisch</u> 9,00 €  |
| mixed salads served with fresh fried mushrooms  |   |
| ~ mit Roastbeef, kalt aufgeschnitten,<br>dazu hausgemachte Remouladensauce <sup>1,4</sup> | 11,00 €   |
| mixed salads, served with roast beef, cold slices, with homemade tartar sauce             |   |
| ~ mit gebratenen Geflügelstreifen<br>und Sonnenblumenkernen                               | 10,00 €   |
| mixed salads served with strips of fried chicken and sunflower seeds                      |   |
| ~ mit Schweinekammsteak   | 10,00 €   |
| mixed salads, served with pork neck steak   |   |
|   |  |
| Feinschmeckersalat  | 10,00 €   |
| mit Räucherlachsstreifen, Zwiebelringen und Honig-Senf-Sauce                              |   |
| mixed salads, served with slices of smoked salmon, onions and honey-mustard sauce         |   |
| Gratinierter Schafskäse   | <u>*vegetarisch</u> 10,00 €   |
| mit mediterranen Kräutern in Olivenöl, und bunten Salaten                                 |   |
| sheep cheese au gratin in herbs and olive-oil, with fresh salads                          |   |
| Beilagensalat   | <u>*vegetarisch</u> 3,80 €  |
| small mixed fresh salads  |   |

# Unsere Klassiker

## our special dishes

- Portion hausgemachter Speckkartoffelsalat**<sup>1,2,3,7</sup>, warm 3,50 €  
warm homemade potato salad with fried bacon
- Winzerbrotzeit**<sup>1,2,3,4</sup> 7,50 €  
Hausmacher Blut- und Leberwurst, Eifeler Landschinken und Gouda,  
dazu reichen wir Landbrot und Butter  
black pudding, liver sausages, smoked ham, cheese, with brown bread and butter
- Bratenschnittchen** 7,90 €  
Schweinebraten, kalt aufgeschnitten, auf Landbrot mit Remouladensauce  
roast pork, cold slices, with brown bread and butter and homemade tartar sauce
- „Strammer Max“**<sup>1,2,3</sup> 7,50 €  
roher oder gekochter Schinken auf Landbrot und zwei Spiegeleiern  
ham with brown bread and butter, two fried eggs
- Winzersülze**<sup>1,2,3,4,7</sup>, mager und lecker,  
mit hausgemachter Remouladensauce und  
hausgemachtem Speckkartoffelsalat (warm) 8,00 €  
pork jelly with tartar sauce, warm homemade potato salad
- Wurstsalat**<sup>1,2,3,7</sup> (aus Fleischwurst) mit Zwiebeln  
homemade sausages salad in vinaigrette, with onions
- Moselländischer Art mit Käse, Brot und Butter<sup>4</sup> 6,00 €  
with cheese, served with brown bread and butter
  - mit hausgemachtem Speckkartoffelsalat (warm) 8,50 €  
with warm homemade potato salad

# Steak & Roastbeef

## our pork & beef dishes

### Unser Winzersteak

Schweinekammsteak vom Grill, pikant mariniert

grilled pork neck steak



- mit Landbrot und Butter 7,00 €
- with brown bread and butter
- mit hausgemachtem Speckkartoffelsalat<sup>1,2,3,7</sup> 10,00 €
- with warm homemade potato salad

**Unsere Spezialität: Frisches Roastbeef** kalt aufgeschnitten  
mit hausgemachter Remouladensauce<sup>1,4</sup>

our special: roast beef, cold slices, with homemade tartar sauce

- mit Landbrot und Butter<sup>4</sup> 9,00 €
- with brown bread and butter
- mit hausgemachtem Speckkartoffelsalat<sup>1,2,3,7</sup> (warm) 11,00 €
- with warm homemade potato salad

# Aus dem Ofen

## toasts

### Winzerstubentoast<sup>1,2,3,4</sup>

mit gekochtem Schinken, Ananas, Käse und Sauce Hollandaise überbacken

toast with ham, pineapple, au gratin with sauce hollandaise and cheese

7,20 €

### Schlemmerttoast<sup>1,2,4</sup>

mit Salami (oder gekochtem Schinken), Tomaten, frischen Champignons,  
Käse und Sauce Hollandaise überbacken

toast with salami or ham, tomatoes, fresh mushrooms, au gratin with sauce hollandaise and cheese

7,50 €

# Unsere ofenfrischen

## Flammkuchen

### tarte flambée

Flammkuchen „Klassiker“ mit Speck und Zwiebeln 7,50 €

homemade tarte flambée, with onions and bacon

Flammkuchen mit Käse, Speck und Zwiebeln<sup>1,2,3,4</sup> 8,00 €

homemade tarte flambée, with onions and bacon, topped with cheese

Flammkuchen „Vegetarisch“<sup>4</sup> \*vegetarisch 8,50 €

mit Tomaten, frischen Champignons, Zwiebeln und Käse

homemade tarte flambée, with tomatoes, fresh mushrooms and onions, topped with cheese, vegetarian

Flammkuchen mit geräuchertem Lachs, 10,00 €

Zwiebeln und Käse<sup>4</sup>

homemade tarte flambée, with smoked salmon and onions, topped with cheese

Süßer Flammkuchen mit Äpfeln, Zimt und Zucker \*vegetarisch 7,50 €

homemade tarte flambée, sweet with apple, cinnamon and sugar

Unsere Flammkuchen werden für Sie frisch belegt und traditionell im Steinofen gebacken, daher kann es zu Wartezeiten kommen.

*Ein Essen ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonnenschein!*

*A meal without wine is like a day without sunshine!*

# Alles Käse

## cheese

<b>Gouda-Käsewürfel<sup>4</sup></b> mit Zwiebeln und Salzstangen <i>cubes of Gouda cheese, onions and pretzel sticks</i>	<u>*vegetarisch</u>	3,80 €
<b>Gouda<sup>4</sup></b> auf Landbrot, mit Zwiebeln <i>Gouda cheese with brown bread and butter , with onions</i>	<u>*vegetarisch</u>	5,00 €
<b>„Grupfter“</b> hausgemachte Frischkäsespezialität mit Knoblauch und Zwiebeln, dazu Landbrot <i>homemade cream cheese with garlic, served with brown bread</i>	<u>*vegetarisch</u>	6,00 €
<b>„Rieslingkäs‘ mit Musik“<sup>7</sup></b> Handkäse, der einige Tage in trockenem Riesling reift, eingelegte Zwiebeln, Kümmel, mit Landbrot und Butter <i>a German regional sour milk cheese (Harz cheese), matured for a few days in dry Riesling wine, pickled onions, caraway seed, served with brown bread and butter</i>	<u>*vegetarisch</u>	5,20 €
<b>Portion Brot extra</b> <i>portion bread extra</i>		0,50 €

# Süße Leckereien

## Sweets

Kleiner süßer Genuss, 1 Kugel Eis <sup>4</sup>	ice cream	2,00 €
Süßer Genuss & Eierlikör, 1 Kugel Eis mit Schuss Eierlikör <sup>2,4</sup>	ice cream with advocaat	2,80 €
Gemischtes Eis <sup>4</sup>		4,00 €
3 Kugeln mit Sahne	mixed ice cream with whipped cream	
Fürst Pückler <sup>4</sup>		5,00 €
Vanille, Schoko- und Erdbeereis mit Sahne, Erdbeersauce und Schokoraspeln	chocolate, strawberry and vanilla ice cream with strawberry sauce, little chocolate pieces and whipped cream	
Cup Dänemark <sup>2,4</sup>		4,50 €
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream	
Krokantbecher <sup>2,4</sup>		5,00 €
Schoko-, Walnuss- und Vanilleeis mit hausgemachtem Mandelkrokant, Karamellsauce und Sahne	chocolate, nuts and vanilla ice cream with homemade almond brittle, caramel sauce and whipped cream	
Damenbecher <sup>2,4,7</sup>		5,00 €
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	vanilla ice cream with advocaat and whipped cream	
Warmer Apfelstrudel <sup>4,7</sup>		4,50 €
mit Vanilleeis und Sahne	warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	

*Kaffee, Espresso, Cappuccino oder einen Mosel-Edelbrand  
nach dem Essen ?*