

BRACHTENDORF

www.winzerhofbrachtendorf.de



Herzlich Willkommen bei der Winzerfamilie Brachtendorf

Erleben Sie bei uns Lust auf Wein & Brachtendorf's
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!

Zu unseren Weinen bieten wir Ihnen eine Auswahl an Speisen aus der moselländischen Frischküche an.
Hier verarbeiten wir Produkte von regionalen Lieferanten.

Die Moselmetzgerei Hüntes liefert uns mit Wurst und Fleischwaren.
Kartoffeln & Zwiebeln von den Maifeld-Bauern Brachtendorf & Hain, Eier vom Geflügelhof Andres in Weibern und
die Backwaren kaufen wir bei der Bäckerei Lohners ein.

Alle 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, die Winzerfamilie Brachtendorf sind gerne Ihre Gastgeber und freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Für Ihre Weiterempfehlung an Freunde und Bekannte bedanken wir uns herzlich, ebenso für Ihr positives Feedback.

Weinhotel „Winzerhof“ Brachtendorf

Für Ihren Moselurlaub heißen wir Sie herzlich in unserem Weinhotel willkommen. Egal ob Sie als Wanderer,
Radfahrer, Weinfreund oder Durchreisender einkehren, bei uns werden Sie sich rundherum wohlfühlen.
Entdecken Sie die moselländische Behaglichkeit in unseren freundlichen Nichtraucher-Zimmern mit
Dusche/WC und TV.

Mosel-Urlaub bei Brachtendorf's – Wein, Genuss und Schlafen beim Winzer!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und genussvolle Momente bei Brachtendorf's.

Ein Leben ohne Wein ist möglich – aber SINNLOS ☺

MOSEL, WEIN & BRACHTENDORF'S – EINFACH GENIESSEN!

Unsere Rebsorten:

Riesling, Rivaner (Müller-Thurgau),

Weißburgunder / Pinot Blanc & Dornfelder

#WEINZEIT #MOSELZEIT #GENUSSZEIT ☺ @weingutbrachtendorf

Aus der Winzerküche: frisch & hausgemacht

Für die Zubereitung der Speisen ist uns Qualität und Regionalität der Produkte wichtig.
Daher kaufen wir bei heimischen Betrieben und von folgenden Lieferanten ein:
Moselmetzgerei Hüntten, Löff (Wurst und Fleischwaren), Bäckerei Die Lohners, Alken (Backwaren)
Bauer Brachtendorf, Kollig und Bauer Hain, Wolken (Kartoffeln & Zwiebeln vom Maifeld),
Geflügelhof Andres, Weibern (Eier), Edeka Schütz, Alken

Griebenschmalz im Töpfchen, mit Landbrot
homemade lard served in clay pot, with bread

Brachtendorf's Tapas Dreierlei zum Wein, Brot dazu
different snacks - enjoy with our wine

Gouda-Käsewürfel mit Zwiebeln und Salzstangen *vegetarisch
cubes of Gouda cheese, onions and pretzel sticks

Portion Brot extra
portion bread extra

Grupfter mit Zwiebeln, Knoblauch und Brot *vegetarisch
homemade cream cheese with garlic and onions, served with bread

„Rieslingkäs‘ mit Musik“ *vegetarisch
Handkäse, in trockenem Riesling⁷ gereift, eingelegte Zwiebeln, Kümmel, mit Landbrot und Butter⁴
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

Winzerbrotzeit: Blut- und Leberwurst, Landschinken, Winzersülze und Käse
mit Landbrot und Butter⁴ und Speckkartoffelsalat^{1,2,3,7}
row ham with brown bread, butter

Strammer Max Landschinken **oder** gekochter Schinken auf Brot und 2 Spiegeleier
ham with brown bread, butter, two fried eggs

Moselländischer Wurstsalat ^{1,2,3,7}
Fleischwurststreifen in Essigmarinade, Zwiebeln, Käse⁴ dazu Brot und Butter⁴
homemade sausages salad in vinaigrette, with onions, cheese, bread and butter

Wurstsalat ^{1,2,3,7} **mit warmem Speckkartoffelsalat** ^{1,2,3,7}
Fleischwurststreifen in Essigmarinade mit Zwiebeln
homemade sausages salad in vinaigrette, with onions and warm potato salad

Winzerweinsülze mit Speckkartoffelsalat^{1,2,3,7}(warm) und Remouladensauce¹
fine pork aspic with homemade potato salad and tartar sauce

Winzerstubenttoast ^{1,2,3,4}
mit gekochtem Schinken, Ananas, Käse und Sauce Hollandaise überbacken
toast with ham, pineapple, au gratin with sauce hollandaise and cheese

Schlemmerttoast ^{1,2,4}
mit 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

Eine Liste mit Allergenen -Zusatzstoffen liegt an der Theke für Sie bereit. Evtl. Allergien oder Unverträglichkeiten teilen Sie uns bitte mit!

Ihre Augen waren größer als der Magen? 😊

Kein Problem, wir packen Ihnen gerne den Rest ein und setzen so ein Zeichen für den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln

Aus der Winzerküche: hausgemacht & ofenfrisch

Unsere Flammkuchen

werden für Sie frisch belegt und traditionell im Steinofen gebacken, daher kann es zu Wartezeiten kommen.
Alle Flammkuchen werden mit unserer hausgemachten Creme aus Schmand, Quark, Creme Fraiche und saurer Sahne bestrichen.

Flammkuchen „Klassiker“ mit Speck^{1,2,3} und Zwiebeln
homemade tarte flambée, with onions and bacon

Flammkuchen mit Käse⁴, Speck^{1,2,3} und Zwiebeln
homemade tarte flambée, with onions and bacon, topped with cheese

Flammkuchen „Vegetarisch“⁴ *vegetarisch
mit Tomaten, frischen Champignons, Zwiebeln und Käse⁴
homemade tarte, with tomatoes, fresh mushrooms and onions, topped with cheese

Flammkuchen mit geräuchertem Lachs, Zwiebeln und Käse⁴
homemade tarte, with smoked salmon and onions, topped with cheese

Flammkuchen mit Blutwurst^{1,2,3}, Apfel, Zwiebeln und Käse⁴
homemade tarte flambée, with black pudding, apple and onions, topped with cheese

Lust auf was Süßes

Unser warmer Apfelstrudel⁴ mit Vanilleeis und Sahne
warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

Frisch aus dem Waffleisen:

Hausgemachte Waffeln mit Puderzucker
homemade waffles with powdered sugar

Hausgemachte Waffeln mit Puderzucker, Eis und Sahne
homemade waffles with powdered sugar, ice cream and whipped cream

Unsere Eisbecher finden Sie auf der nächsten Seite!

Ein Essen ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonnenschein!

Aus der Winzerküche: frisch & hausgemacht

Brachtendorf's Gulaschsuppe, pikant, dazu Brot
spicy goulash soup, served with bread

„Brachtendorf's Winzersuppe“

mit trockenem Riesling⁷, Sahne und Gemüse, mit Käse⁴ überbacken
homemade wine soup, Brachtendorf's special recipe
with a dry Riesling, cream and vegetables, au gratin with cheese

*vegetarisch

Gratinierter Schafskäse

mit mediterranen Kräutern in Olivenöl, Salatbukett und Brot
sheep cheese au gratin in herbs and olive-oil, with fresh salads

*vegetarisch

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter⁴
smoked trout fillets served with horseradish cream, toast and butter

Tolle Knolle

Ofenkartoffeln mit Kräuter-Sauerrahm-Quark-Dip und Salatbukett
baked potato with sour cream and side salad

*vegetarisch

Tolle Knolle mit gebratenen Champignons

Ofenkartoffeln mit Kräuter-Sauerrahm-Quark-Dip und Salatbukett
baked potato with sour cream, fried mushrooms and side salad

*vegetarisch

Tolle Knolle mit geräuchertem Lachs

Ofenkartoffeln mit Kräuter-Sauerrahm-Quark-Dip und Salatbukett
baked potato with sour cream, smoked salmon and side salad

Geräucherter Lachs

mit Sahnemeerrettich und 3 hausgemachten Reibekuchen
smoked salmon with horseradish cream and three potato fritters

Unser Winzersteak

Schweinenackensteak vom Grill, pikant mariniert, mit hausgemachter Kräuterbutter⁴
grilled pork neck steak with homemade herb butter

- mit Landbrot
- with brown bread
- mit unserem Speckkartoffelsalat^{1,2,3,7} (warm)
- with warm homemade potato salad
- Ofenkartoffeln mit Kräuter-Sauerrahm-Quark-Dip
- with baked potato with herb-sour cream

Jungbullenroastbeef kalt aufgeschnitten, mit hausgemachter Remouladensauce¹
our special: roast beef, cold slices, with homemade tartar sauce

- mit Landbrot und Butter⁴
- with brown bread and butter
- mit unserem Speckkartoffelsalat^{1,2,3,7} (warm)
- with warm homemade potato salad

Unsere Spezialität: Der hausgemachter Speckkartoffelsalat wird nach unserem Familienrezept mit gebratenen Schinkenspeckwürfeln, gedünsteten Zwiebeln und Brühe täglich frisch zubereitet.

Feine Edelbrände aus der Region

Feiner Riesling – Hefe oder Riesling – Trester

Feiner Obstler aus Äpfeln & Birnen

Williams – Christ – Birne Edelbrand

Moselfeuer aus 31 erlesenen Kräutern

Roter Weinbergspfirsichlikör

Unsere Empfehlung für Genießer

Kir Mosel - Unser Winzersekt mit Weinbergspfirsichlikör

Kaffee & Tee

Espresso

einfach
doppelt

Tasse Café Creme

Kännchen Café Creme

Latte Macchiato

Cappuccino mit aufgeschäumter Milch

Milchkaffee

Heiße Schokolade

Glas Tee: Pfefferminz, Schwarzer, Grüner, Früchte

Süßes aus der Winzerküche

Warmer Apfelstrudel⁴ mit Vanilleeis und Sahne

warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

Süßer Abschluss 1 Kugel Vanilleeis dazu Tasse Café Creme oder Espresso

vanilla ice cream with cup of coffee or espresso

Cup Dänemark^{2,4}

3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Damenbecher⁴

3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör & Sahne

vanilla ice cream with advocaat and whipped cream

Krokantbecher^{2,4}

Schoko-, Walnuss- & Vanilleeis mit hausgemachtem Mandel-Krokant,
Karamellsauce & Sahne

chocolate, nuts and vanilla ice cream with homemade almond brittle, caramel sauce and whipped cream

Gemischtes Eis⁴

3 Kugeln mit Sahne

mixed ice cream with whipped cream