

Zom Stüffje

Unsere Klassiker

Frikadelle mit Zwiebeln Bratkartoffeln und Krautsalat	9,80 Euro
Fleischkäse mit Spiegelei Bratkartoffeln und Krautsalat	9,80 Euro
Winzersülze in feinem Weißweinaspik mit Sc. Remoulade und Bratkartoffeln	9,80 Euro

Unsere Schnitzel und Rumpsteaks (250g) servieren wir auf Wunsch mit Pommes frites oder Bratkartoffeln:

„Paniertes Schnitzel“ mit Krautsalat	11,80 Euro
„Winzerschnitzel“ mit Zwiebeln und Krautsalat	12,80 Euro
„Eifeler Bauernschnitzel“ mit Spiegelei und Speckstreifen und Krautsalat	13,80 Euro
„Rumpsteak mit Kräuterbutter“ und Krautsalat	19,80 Euro
„Rumpsteak mit Zwiebeln“ und Krautsalat	20,80 Euro
„Pfeffersteak“ Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße und Krautsalat	20,80 Euro

Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit leckerem Sauerrahm, feinem Speck und knackigen Zwiebeln	9,80 Euro
„Griechische Art“ (vegetarisch) mit Sauerrahm, Hirtenkäse und Peperoni	9,80 Euro
„Lachs und Shrimps“ mit Sauerrahm und Dill	10,80 Euro

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Zom Stüffje

Vorweg, zwischendurch oder für den kleinen Hunger...

Griebenschmalz mit Brot	3,50 Euro
Gulaschsuppe mit Brot	4,80 Euro
Käsewürfel garniert mit Weintrauben und Salzgebäck	6,80 Euro
Winzertaler drei Minifrikadellen und zwei Fleischkäsestücke mit Krautsalat und Brot	6,80 Euro

etwas Süßes...

warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	4,80 Euro
--	-----------

Weine

Schoppenweine (Weingut Paul Schunk, Bruttig)

Riesling Qualitätswein trocken	0,2 l	3,30 Euro
Riesling Qualitätswein halbtrocken	0,2 l	3,30 Euro
Müller-Thurgau Qualitätswein lieblich	0,2 l	3,30 Euro
Weinschorle trocken, halbtrocken oder lieblich	0,2 l	3,00 Euro
Rotwein Dornfelder – Weingut Arthur Schmitz, Bremm	0,2 l	3,80 Euro

Trockener Genuss:

0,2 l

0,75 l

2016er Elbling Qualitätswein Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel zart und fein, Aromen wie reife Birnen Fruchtsüße 8 – Säure 5,5 – Alc. 11,5%	3,60 Euro	12,80 Euro
2017er Rivaner Weingut Clemens – Poltersdorf ein frisch fruchtiger Wein mit angenehm weicher Säure Fruchtsüße 6,8 – Säure 5,6 – Alc. 11,5%	4,20 Euro	14,80 Euro
2017er Riesling Kabinett Bruttiger Kapellenberg Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel blumig, würzige Frucht Fruchtsüße 5 – Säure 6,7 – Alc. 11,0%	4,50 Euro	15,80 Euro

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Zom Stüffje

2017er Riesling Hochgewächs Poltersdorfer Altarberg Weingut Clemens – Poltersdorf federleicht, frisch, duftet nach Apfel und Limette Fruchtsüße 8,3 – Säure 6,4 – Alc. 11%	4,60 Euro	16,20 Euro
2017er Weissburgunder Weingut Clemens – Poltersdorf trockener geht´s nicht, trotzdem sanft duftet nach Banane und Aprikose Fruchtsüße 2,9 – Säure 6,3 – Alc. 11%	5,20 Euro	18,20 Euro
2017er Clemens „S“ Riesling trocken Weingut Clemens – Poltersdorf „S“ aus Schieferterrassen, das bedeutet 100% Handarbeit komplex und dicht, duftet nach Birnen und Mirabellen Fruchtsüße 8,5 – Säure 6,9 – Alc. 12%		21,80 Euro
2017er Riesling Qualitätswein vom grauen Schiefer Weingut Leo Fuchs - Pommern Duft gelber Früchte mit mineralischer Schiefernote Fruchtsüße 8,8 – Säure 8,9 – Alc. 12,5%		24,80 Euro
2017er Riesling Spätlese Pommerner Zeisel Weingut Leo Fuchs - Pommern feinduftige Noten von Limette, Kiwi Orange und Ananas, gepaart mit dezenter weicher Fruchtsäure Fruchtsüße 9,5 – Säure 8,1 – Alc. 12%		29,80 Euro
Feinherbe Harmonie	0,2 l	0,75 l
2017er Qualitätswein Fankeler Kapellenberg Weingut Ostermann – Fankel Riesling und Kerner – 2 Rebsorten, die sich zu einem harmonischen Cuveé vereinen Fruchtsüße 20,6 – Säure 5,4 – Alc. 11%	4,20 Euro	14,80 Euro
2016er Riesling Kabinett Bruttiger Kapellenberg Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel leichter Genuss, feine Balance Fruchtsüße 19 – Säure 6,4 – Alc. 9,5%	4,50 Euro	15,80 Euro

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Zom Stüffje

2017er Riesling Hochgewächs Poltersdorfer Altarberg Weingut Clemens – Poltersdorf fruchtig aber nicht süß, erinnert an Honigmelone und Pfirsich Fruchtsüße 14,6 – Säure 6,2 – Alc. 10,3%	4,60 Euro	16,20 Euro
2017er Blanc de Noir Weingut Ostermann – Fankel weißer Wein aus rotem Spätburgunder vereint zwei Weincharaktere auf unnachahmliche Art Fruchtsüße 23 – Säure 6,8 – Alc. 11%	4,80 Euro	17,80 Euro
2017er Riesling Qualitätswein vom grauen Schiefer Weingut Leo Fuchs - Pommern Duft gelber Früchte mit mineralischer Schiefernote Fruchtsüße 16,2 – Säure 9 – Alc. 12%		24,80 Euro
Fruchtige Süße	0,2 l	0,75 l
2016er Riesling Kabinett Bruttiger Kapellenberg Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel reife gelbe Frucht mit feiner Säure Fruchtsüße 44 – Säure 8,2 – Alc. 9%	4,50 Euro	15,80 Euro
2017er Riesling Hochgewächs Poltersdorfer Altarberg Weingut Clemens – Poltersdorf kräftige Zitronen-Pfirsichfrucht wild wie Brausepulver, der Riesling-Flash Fruchtsüße 52,4 – Säure 6,9 – Alc. 10,5%	4,60 Euro	16,20 Euro
2016er Riesling Spätlese Steillage Bruttiger Rathausberg Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel blumig süßer Duft und Geschmack Fruchtsüße 55 – Säure 6,8 – Alc. 8%		21,20 Euro

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Zom Stüffje

Edelsüße Spezialitäten

2016er Riesling Auslese Domherrenberg
Weingut Clemens – Poltersdorf
höchste Reife, komplex und dicht, Honig und Birne,
Selektion eingetrockneter Rieslingtrauben aus dem besten Weinberg
Fruchtsüße 97,5 – Säure 8,2 – Alc. 7,6%

0,5 l
27,80 Euro

2015er Riesling Beerenauslese Steilstlage Bruttiger Götterlay
Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel
kandierte und hochkonzentrierte Rosinenart
Fruchtsüße 167 – Säure 11,3 – Alc. 9,5%

0,375l
59,80 Euro

Spätburgunder Rotwein

0,2 l

0,75 l

2016er Spätburgunder trocken
Weingut Clemens – Poltersdorf
100% Maischegärung, 100% Reife im Fuderfaß,
sanfte Tanninstruktur, duftet nach Brombeeren und Kirschen
Fruchtsüße 5,2 – Säure 5,5 – Alc. 12,5%

4,60 Euro

16,20 Euro

2016er Spätburgunder Cochemer Schlossberg trocken
Weingut Clemens – Poltersdorf
unter der Reichsburg Cochem gewachsen, Maischegärung
nach 17 Monaten im Barrique, erinnert an Johannisbeeren,
Schokolade und Kaffee
Fruchtsüße 2,6 – Säure 5,8 – Alc. 13,5%

29,80 Euro

Rose

0,2 l

0,75 l

2016er Regent Rosé Burg Cochem trocken
Weingut Arthur Schmitz, Bremm
kräftig, harmonischer Geschmack nach Beerenfrüchten
Fruchtsüße 6,5 – Säure 5,2 – Alc. 13,5%

3,80 Euro

12,80 Euro

2017er Spätburgunder-Rosé Qualitätswein feinherb
Weingut Ostermann – Fankel
Lachsarbener Terrassen- und Sommerwein
Fruchtsüße 21 – Säure 6,8 – Alc. 11,5%

4,80 Euro

17,80 Euro

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Zom Stüffje

Prickelndes Vergnügen	0,1 l	0,75 l
2017 Riesling Secco trocken Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel Qualitätssperlwein aus Bruttig-Fankel prickelnd anregendes Aromaspiel Fruchtsüße 18 – Säure 6 – Alc. 10%	2,50 Euro	15,50 Euro
2016 Elbling Sekt brut Weingut Paul Schunk – Bruttig-Fankel feine zartperlende Frische Fruchtsüße 10 – Säure 7,3 – Alc. 11,5%	3,20 Euro	19,80 Euro

Biere

Bitburger Pils vom Fass	0,30 l	2,70 Euro
Radler	0,30 l	2,70 Euro
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,50 l	3,90 Euro

alkoholfreie Biere

Erdinger alkoholfrei	0,50 l	3,90 Euro
Bitburger Radler alkoholfrei	0,30 l	2,70 Euro
Bitburger 0,0 alkoholfrei	0,30 l	2,70 Euro
Malzbier	0,33 l	2,70 Euro

Erfrischungsgetränke (Flaschen)

Coca-Cola ^{1,3}	0,33 l	2,40 Euro
Coca-Cola light ^{1,2,3,5,6,7}	0,33 l	2,40 Euro
Fanta ^{1,7}	0,33 l	2,40 Euro
Sprite ⁷	0,33 l	2,40 Euro
Gerolsteiner Mineralwasser classic oder naturell	0,25 l	2,00 Euro
Gerolsteiner Mineralwasser classic oder naturell	0,75 l	4,80 Euro

Säfte

Apfelsaft (Flasche)	0,20 l	2,00 Euro
Apfelsaftschorle (Flasche)	0,20 l	2,00 Euro
Orangensaft (Flasche)	0,20 l	2,00 Euro
Traubensaft vom Weingut Clemens	0,20 l	3,00 Euro

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Zom Stüffje

Gerne können Sie unser kostenfreies WLAN nutzen

Name: StueffjeGast

Passwort: Riesling18

Cocktails und mehr...

Rieslingsekt mit Weinbergspfirsischlikör	4,50 Euro
Rieslingsekt mit Erdbeerlikör	4,50 Euro
Rieslingsekt mit Himbeerlikör	4,50 Euro
Hugo Spritzig und fruchtig. Eine trendige Kombination aus Weißwein, Holunderblütengeschmack und einem Hauch von Limetten- und Minzgeschmack	5,50 Euro
Secco Aperol Secco mit Aperol auf Eis	5,50 Euro

Kaffeespezialitäten

Kaffee	2,20 Euro
Espresso	2,20 Euro
Cappuccino	2,80 Euro
Milchkaffee	2,80 Euro
Latte Macciato	3,00 Euro

Tee

diverse Sorten	2,20 Euro
----------------	-----------

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) koffeinhaltig
- 4) chininhaltig
- 5) mit Süßungsmitteln
- 6) enthält eine Phenylalaninquelle
- 7) mit Antioxidationsmittel

Feine Spezialitäten

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Zom Stüffje

Moselhefe	0,02 l	2,20 Euro
<p>Ist die Gärung beim Wein abgeschlossen, bleiben Heferückstände, das sogenannte Geläger, zurück. Daraus lässt sich Schnaps (Hefebrand; Eau-de-vie de lie) destillieren. Die Qualität ergibt sich aus Rebsorte und dem Zustand der Hefe – je frischer, desto besser. Durch Beigabe von destilliertem Wasser wird das Destillat auf Trinkstärke gebracht. Es besitzt ein spezielles, hefiges Aroma.</p>		
Moseltresterbrand	0,02 l	2,20 Euro
<p>Der deutsche Grappa. Tresterbrand ist eine Spirituose, die aus vergorenem Traubentrester (den Rückständen der Weinmaische, z. B. Stängel, Schalen, Kernen) destilliert wird.</p>		
Roter Weinbergspfirsich-Likör	0,02 l	2,50 Euro
<p>Der fruchtig süße, aber zugleich angenehm saure Saft des Weinbergpfirsichs verleihen diesem Likör seinen typischen Geschmack</p>		
Moselfeuer	0,02 l	2,70 Euro
<p>Die Rezeptur aus Erfahrung. Seit 1932 wird Moselfeuer aus 31 Kräutern und Wurzeln gewonnen. Die Komposition der Auszüge der Kräuter, Wurzeln, Samen und Beeren verleihen Moselfeuer seine einmalige Wirkung. Moselfeuer genießt man als Aperitif vor- und als Digestiv nach gutem Essen, vor kühlem Bier und sogar vor einem Schoppen Wein.</p>		
Alter Obstler	0,02 l	2,70 Euro
<p>Erlesener Obstbrand aus Äpfeln und Birnen sind die Basis für unseren „Alten Obstler“. Die hochwertige Verarbeitung und Honig verleihen ihm den fruchtig, runden Geschmack</p>		
Alte Marille	0,02 l	2,70 Euro
<p>Feinster Marillenbrand ist die Grundlage für unsere „Alte Marille“. Eigene Auszüge und Honig verleihen ihr ihren milden, fein fruchtigen Charakter</p>		

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Zom Stüffje

Alter Willi	0,02 l	2,70 Euro
-------------	--------	-----------

Feinster Williams - Christ - Birnenbrand und edler Honig bilden die Basis für unseren „Alten Willi“. Jahrzehnte lange Tradition verleihen ihm seinen unvergesslichen Geschmack.

Daniel's Haselnuss-Schnaps	0,02 l	2,90 Euro
----------------------------	--------	-----------

Der intensive Geschmack nach gerösteten Haselnüssen steckt in Daniels's Haselnuss Schnaps mit einer Trinkstärke von 40%

Basaltfeuer	0,02 l	2,90 Euro
-------------	--------	-----------

Das „Gefährliche“ an Basaltfeuer ist, dass man seine Procente nicht schmeckt. Das liegt daran, dass der als Grundlage verwendete Kornalkohol selbst destilliert ist und sich sehr fein sowie mild-elegant darstellt. Andererseits ermöglicht der hohe Alkoholgehalt des Basaltfeuer-Likörs, dass er in Basaltfeuer-Pfännchen brennend serviert werden kann. Der Alkohol des Basaltfeuer wird durch eine verspielte Süße aufgefangen, die sich im Rücken einer kräftigen Minze davonstiehlt und eine beachtliche Frische mit ins Spiel bringt. Das Ganze mit Hilfe eines milden Kakao-Destillates harmonisch ummantelt.

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.