

# Speisekarte

RESTAURANT  
WEINHAUS BERG



# Varpeisen oder

# Kleine Gerichte

Zwiebelsuppe  
gratiniert mit Gouda  
8,00 €

LAKTOSEFREI

Rinderkraftbrühe  
Mit Markklößchen und Gemüse  
7,50 €

LAKTOSEFREI

getrübte Kartoffelcremesuppe  
Mit knusprigen Bacon  
7,50 €

GLUTENFREI

VEGETARISCH  
MÖGLICH

Weinbergsschnecken  
in Kräuterbutter mit Toast  
11,00 €

# Quarter Fisch

# Vegetarisch

Gebackenes Gemüseschnitzel  
Süß-Sauer-Soße- Kurkuma-Spitzkohl  
Basmatireis  
18,00 €

VEGETARISCH

LAKTOSEFREI

Ravioli mediterran  
Gemüseraviolis gefüllt mit Ratatouille-  
Tomatensoße - Salat vom Buffet  
15,00 €

VEGAN

LAKTOSEFREI

auf Wunsch mit Parmesan  
15,50 €

VEGETARISCH

Kap Seehecht  
Gedünsteter Kap-Seehecht  
Rieslingrahmsoße - Kapern- Reis Salat  
vom Buffet  
22,00 €

GLUTENFREI

Gedünstete Fischroulade  
gefüllt Lachsfilet- Rieslingrahmsoße  
Salzkartoffeln – Salat vom Buffet  
23,00 €

GLUTENFREI

Wenn Sie zusätzlich eine Portion  
Rösti, Spätzle oder Reis haben möchten,  
berechnen wir 4,50 €.

Für eine Extra-Portion Pommes  
berechnen wir 5,00 €.

Für Umbestellungen auf Gemüse oder Bratkartoffeln  
berechnen wir 2,00 €.

Alle anderen Umbestellungen sind kostenlos

# saftige Schnitzel vom Eifel-Schwein

## Schnitzel "Wiener Art"

Zitrone - Pommes Frites -  
Salat vom Buffet  
17,50 €

LAKTOSEFREI

## Schlemmer-Schnitzel

Champignonrahmsoße - Pommes Frites -  
Salat vom Buffet  
19,50 €

## Pfeffer-Schnitzel

Pfeffersoße - Pommes Frites -  
Salat vom Buffet  
19,50 €

**Auf Wunsch gibt es unsere Schnitzel  
auch ohne Panade**

GLUTENFREI

Gerne bringen wir Ihnen  
Ketchup oder Mayonnaise,  
wir berechnen 0,50 € pro Portion.

Wir verwenden nur Schweinefleisch aus der Region –  
Aufzucht und Haltung unterliegen hohen  
Qualitätsstandards. Wir verwenden nur Fleisch aus  
dem Schweinerücken geschnitten. Dieses Fleisch ist  
besonders zart und zugleich fettarm.  
Jedes Schnitzel wird von uns frisch und mit Liebe  
paniert.

*Gutes vom*

*Eifel-Schwein*

### Schweizer Rahmschnitzel

Schweinerückensteak mit Gouda überbacken -  
Champignonrahmsauce - Spätzle  
Salat vom Buffet  
21,50 €

### Filetteller

Schweinefiletmedaillons  
Champignonrahmsauce - Kartoffelröstis  
buntes Mischgemüse  
26,50 €

### Steak "Hofmeister Art"

Kräuterbutter - Pommes Frites  
Salat vom Buffet  
28,00 €

GLUTENFREI

*deftiges*

*Lind*

### Pfeffersteak

Pfefferrahmsauce - Pommes Frites  
Salat vom Buffet  
30,00 €

GLUTENFREI

Für unsere Steaks verwenden wir feinstes  
Roastbeef vom grain fed Black Angus Rind aus  
Argentinien. Grain fed bedeutet, dass die Rinder  
mindestens 100 Tage vor der Schlachtung mit  
Getreide gefüttert werden. Dadurch wird das  
Fleisch zarter und erhält noch mehr Geschmack  
– das ideale Steak

# Desert

## Moselparfait

hausgemachtes Tresterparfait -  
warme Kirschen

6,50 €

## Crème Brûlée

“gebrannte” Vanillecreme

6,50 €

Mehr Süßes gibt es in  
unserer Eiskarte

Das Berg-Team  
wünscht guten  
Appetit

