

SPEISEN und GETRÄNKE

Echt, ehrlich und gesund...

Sie wünschen eine kleine Stärkung für zwischendurch ?
Gerne, und zwar Mittwoch-Sonntag 12 - 20 Uhr bieten wir kleine Leckereien
im Bömers Weingarten
und in der Weinbar „Oos Stiffje“

Unser Tipp: Glücksmomente für's Wochenende
„ Bömers leckere Kuchen auf einer der gemütlichen
Terrassen oder in der Weinstube, zusammen mit einem duftenden Cappuccino“

Das Team vom Ringhotel Bömers Mosellandhotel
wünscht Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Ihre Familie Gleißner

Ringhotel Bömers Mosellandhotel

Ferdinand-Remy-Str. 27
D-56859 Alf
Telefon ++49(0) 6542-2310
Fax ++49(0) 6542-1275
info@boemershotel.de
www.boemershotel.de

...erfrischend und prickelnd

2020er Riesling Sekt Brut "EDITION 1525"
Weingut Eulenturm, Timo Stölben, Briedel

0,1 6,80

Saar - Mosel -Secco- (0)

Adolf Schmitt, SMW-Winzersekt GmbH, Trier

0,1 5,50

...aktuell

~ **HEICO** ;)

Der ultimative HeimatGenuss Cocktail

mit GIN, Apfelsaft, Apfel und Tonic Water 200ml

7,80

„HUGO“ Der erfrischende „In“-Aperitif
mit Holunderblütensirup, Limette und Minze, (1,0,11)
aufgegossen mit Secco und einem Spritzer Mineralwasser

8,50

CINZANO - O rancio

Der bekannte Weinaperitif wird seit 1757 mit Wermutkraut
hergestellt. Der Orancio enthält zusätzlich fruchtige Aromen
von Orange, Vanille und wird mit Secco,
Eis und Soda aufgefüllt ... **salute...** (1,0,11)

6,80

Aperol Spritz

Der Aperitif Klassiker mit
Secco, Aperol und Soda auf Eis (1,0,11)

8,50

“BELLINI”

Weißer Pfirsich, mit einem leichten Secco von der Mosel

7,20

...und klassisch

Gin - Tonic “Stölben London Dry”

Der GinMosel® mit natürlichen und frisch geernteten
Botanicals, Wachholderbeeren, Zitrusfrüchte und Weinbergskräutern
verleihen dem “GinMosel” sein feines, individuelles Aroma (1,13)

4cl

8,80

Sherry (1)

dry, medium oder cream

5cl

6,00

Portwein “PORTO ADEGA” Tawny 10 ANS

5cl

6,00

Dieser Port von den besten Kulturen des Douro-Tals, wurde nach alter Methode hergestellt.
Goldbraun in der Farbe, im Geschmack nach getrockneten Früchten, sein Aroma nach Kaffee,
mild und reif.

Campari - Orange (1)

der Klassiker unter den Aperitifs

5cl

8,00

RICARD PASTIS de Marseille (1)

4cl

6,50

Martini

extra dry, bianco oder rosso

5cl

5,50

Der Wein-Apéro

Nr. 729 2022 er Marienburg Kabinett - Große Lage - (fruchtsüß)

VDP - Weingut Clemens Busch, Pünderich (0)

ein phantastischer Kabinett-Wein mit einer festen Struktur, leicht mineralischen Note und einem fruchtigen
Buket nach Pfirsich, von einem herausragenden VDP- Weingut

hier bei uns an der Mosel

0,1

6,50

Bömers Hauswein-Schoppen(0)

aus den Riesling-Steillagen von Briedel und Neumagen Dhron

trocken	0,1	3,80
feinherb (halbtrocken)	0,2	6,90
restsüß (lieblich)	0,5	16,50
	1,0 Liter	29,00

Bömers kleiner Speisezettell

Kaffee und Kuchen

Cappuccino ⁽¹²⁾	4,40
Espresso ⁽¹²⁾	3,20
Espresso doppio	4,50
Espresso Macchiato	3,50
Latte Macchiato ⁽¹²⁾	4,50
Milchkaffee ⁽¹²⁾	4,50
Tasse Filterkaffee ⁽¹²⁾	3,20
Kännchen Filterkaffee	5,50
Heiße Schokolade mit Sahne ⁽¹⁰⁾	3,80
Kuchen je nach Tagesangebot mit Sahne	4,80
ohne Sahne (A, G, G.)	4,20
Warmer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis, Mandelsplitter und Sahne	6,90

Eis

Gemischtes Eis mit Sahne (C,G,I,10,11, Vanille Erdbeer Schokolade	6,50
Eiskaffee mit Sahne (C,G,I,10,11, Vanilleeis, Filterkaffee, Schlagsahne	6,50
SORBET des Tages (11,1,0) mit Rieslingsekt aufgegossen	7,20
Espresso & Eis (G,H,I,11,12) Bourbon-Vanilleeis, aufgegossen mit einem starken Espresso / Giotto-Pasticceria	7,50

Tagessuppe je nach Angebot (A L) 6,90
mit Bäckerei Gaulke's deftigem
Landbrot

Ofenfrische Butterbrezel (M,3,A,) 4,90
mit streichzarter Landbutter

Der Käse-Igel (G,A,2,,1,) 13,50
Edamer und Gaudakäse in Würfel mit Trauben
dazu Gaulke's Landbrot und Butter

Vesperbrett (M,3,A,) 15,80
Deftiges aus der Region
Gaulke's Landbrot und historischer Senf

Käsebrett zum Wein (M,3,A,) 15,80
verschiedene Käsesorten
mit Trauben garniert und Gaulke's
Landbrot mit Butter

Feines Landbrot (A, M,3,) 11,80
belegt mit gekochtem und rohem Schinken
mit Gurken und Tomaten garniert

Käsebrod (G,A,2,) 11,80
belegt mit Edamer Käse
und feinen Zwiebelringen

Bratwurst vom heimischen Wild (M,3,O) 14,50
Kartoffel-Gurkensalat, historischer Senf
vom Senfmüller aus Cochem

Strammer Max, (M,3,O) 13,40
wie damals...auf gebuttertem Landbrot
mit gekochtem Schinken und 2 Spiegel-Landeier
und einer kleinen Salatgarnitur

Ganz Klassisch: Toast Hawaii (M,3,O) 12,50
Toast überbacken mit gekochtem Schinken, Ananasring
Preiselbeeren und kleiner Salatgarnitur

Lange Wiener Fleischwurst im Seidling (M,F,10,) 9,80
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat
und Mühlensenf

3 Bayerische Weißwürste (M,F,10,) 11,80
mit ofenfrischen Salzbrezn
und original Händlmaier süßer Senf

Gebackener Leberkäse (M,F,10,) 15,80
mit zwei Spiegeleiern und historischem Senf
dazu hausgemachter Kartoffelsalat
und kleine Salatgarnitur

3 Fleischmaultaschen 15,80
mit geschmälzten Zwiebeln (M,F,10,) 15,80
dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat
und eine kleine Salatgarnitur

FLAMMKUCHEN frisch aus dem Backrohr

Traditionell, mit Speck und Zwiebeln (A G 3) 14,80

Vegan, mit sechs Gemüsesorten (L G) 15,80
(Paprika, Tomaten, Zucchini, Rotkraut, Champignons,
Zwiebel, Frühlingszwiebeln)

Meeresfrüchte, mit Lachs und Shrimps (B, C, D, R,) 15,80

Wir sind für Sie da :

SERVICE: Mo, Di bis 18:00 Mi, Do u. So bis 21:00 / Freitag und Samstag bis 22:30
KÜCHE: Mi - So von 12 -20:00



Mit diesem Zeichen liebe Gäste, möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass wir stets bemüht sind unsere Lieferanten, ob beim Fleisch, Wein, Käse, Obst oder Brot aus unserer schönen Region zu bevorzugen.

Daher haben wir für Sie diese ausgesuchten Höfe aufgelistet und geben Ihnen gerne auch die Adressen unserer Partnerbetriebe. Bitte fragen Sie danach.

WEIN

Weinbaudomäne - Trier
Schlosskeller Otto Kallfelz - Zell/Merl
Albert Kallfelz - Zell/Merl
Weingut Jüngling - Neumagen Drohn
Stein - ALF
Leitzgen - Bremm
C.A.Haussmann - Traben Trarbach
Van Volxem - Wiltingen
Studert-Prüm - Wehlen
Zenz - Ediger-Eller
Grumbach - Lieser
Wildbad Wein - Traben-Trarbach
Bischöfliche Weingüter - Trier
Reinhold Haart - Piesport
Dr.Loosen - Bernkastel Kues
Selbach-Oster - Zeltingen
Timo Stölben - Briedel
Franzen - Bremm
Schumacher - St.Aldegund

BRÄNDE

Brennerei, Edelbrände,
Hubertus Vallendar - Kail
Alte Dorfbrennerei, Joachim Burg - Reil
Hausbrennerei "Zum Eulenturm"
H.Otto Stölben - Briedel

KAFFEE

Mondo del Caffè - Irrl

OBST und GEMÜSE

Grishop - Erden/Mosel

Der KÄSE

Bauernkäserei Bornwiesenhof - Hußweiler
Ziegenkäserei Vulkanhof - Gillenfeld
Käserei Altfuchshof - Kahren

FISCH

Forellengut Rosengarten - Trassem b.Saarburg
Lachs-direkt Fischmanufaktur - Bremerhaven

Unsere regionalen Metzger

Peter Hüntten - Löf/Mosel
Firma Lawen - Zell/Mosel

Wildbret

Jagdgesellschaft - Zell/Mosel

Unser Bäcker

Alftalbäckerei Gaulke - Kinderbeuren
"Gaulkes Brot auch gerne für Sie
zum mit nach Hause nehmen"



Wein- & Getränkekarte

- | | |
|----|---|
| 06 | MOSEL-Riesling / trocken |
| 07 | MOSEL-Riesling / feinherb |
| 08 | Mosel-Riesling / fruchtüß |
| 09 | Chardonnay & Co..
alles außer Riesling |
| 10 | Rotweine, Rosé, trocken |
| 11 | Rotweine, feinherb und fruchtsüß |
| 13 | Alkoholfreie Getränke, Wasser, Biere |
| 14 | Premium Edelbrände |
| 15 | Spirituosen und Liköre |
| 16 | Heiße Getränke, Tee und Kaffee |
| 18 | Weinqualitäten und Informationen
über den Wein |
| 19 | Die Rebsorten |
| 21 | Die Weingüter |
| 27 | Allergene und Zusatzstoffe |

Kork-Schicksal

*Wie schön ist's doch ein Kork zu sein
auf einer Flasche Moselwein,
die, kellerdämmerungsumschummert,
auf ihrem Schragen liegt und schlummert.*

*Man wird vom Rebensaft umspült,
als dessen Torwart man sich fühlt,
und zieht daraus fast notgedrungen
erotoide Folgerungen...*

*Und dann kommt so ein Menschenwicht
und schleppt die Flasche roh ans Licht,
stellt sie auf Eis, bis daß sie kühl,
und holt nun ohne Mitgefühl
den Pfropfenzieher aus der Schale,
rotiert die stählerne Spirale
dem armen Korken hinterwärts
und durch und durch bis tief ins Herz
und reißt ihn aus dem Liebeswahn
wie einen hohlen Backenzahn.*

Hans Erich Blaich 1873 - 1945

MOSEL-Riesling / trocken

Nr. 46	2023er JÜNGLING Weingut Jüngling, Neumagen-Dhron Schoppenwein aus der Steillage von Neumagen-Dhron, gradlinig, unkompliziert und zurückhaltender Säure		
		0,1	3,80
		0,2	6,90
		Karaffe 0,5	16,50
		Flasche 1,0	29,00

Nr. 515	2020er Brauneberger Juffer -Kabinett- Weingut Max.Ferdinand Richter - Mülheim/Mosel- aus der Spitzenlage, mit einer feinen Frucht nach Apfel, Kräuter und zurückhaltender Süße, animierend und mit viel Schmelz A:11,5% vol. S:7,1 g/L R:8,8 g/L		
		0,1	5,00
		0,2	9,00
		Karaffe 0,5	22,00
		Flasche 0,75	32,00

Nr. 510	 2023er KALLFELZ -Hochgewächs- Weingut Albert Kallfelz, Zell/Merl 3x Riesling-Grand-Prix Sieger und bester Riesling-Erzeuger unter den TOP-100 Deutschlands im DLG-Ranking edle und beerige Aromen prägen den Charakter, dicht und vollmundig, mit einer guten konzentrierten Frucht			
			0,1	4,50
			0,2	8,50
			Karaffe 0,5	20,00
			Flasche 0,75	29,50

Nr. 535	2021er SALAMANDUS Rudolf Jüngling, Neumagen-Dhron ein Premium-Riesling aus der ältesten Weinbaugemeinde Deutschlands, kernig, rassig und kräftig, mit einer klaren Struktur		
		0,1	4,50
		0,2	8,50
		Karaffe 0,5	20,00
		Flasche 0,75	29,50

Nr. 529	2023er Calmont Weingut Günter Leitzgen, Bremm aus dem steilsten Weinberg Europas, selektiert und von Hand gelesen, fruchtige Rieslingnoten gepaart mit einer angenehmen Säure, nicht zu trocken		
		0,1	4,50
		0,2	8,50
		Karaffe 0,5 Flasche 0,75	20,50 29,50

MOSEL-Riesling / feinherb + (halbtrocken)

Nr. 50	2023 er Eulenturm Riesling Qualitätswein Timo Stölben, Briedel/Mosel ein leichter und runder Schoppen von der Mosel mit einem angenehmen Süße-Säure Spiel		
		0,1	3,80
		0,2	6,90
		Karaffe 0,5 Flasche 1,0	16,50 29,00

Nr. 606	2019 er JÜNGLING Rudolf Jüngling Neumagen-Dhron ein feinherber Riesling, saftig im Gaumen, fruchtige Aromen, mineralische Struktur		
		0,1	4,00
		0,2	7,80
		Karaffe 0,5 Flasche 0,75	18,50 27,50

Nr. 684	2024 er Zeller schwarze Katz Weingut Stephan Fischer, Zell/Mosel -Exklusivabfüllung für Bömers Mosellandhotel Alf- ein Wein aus der bekannten Großlage mit einer kräftig, klaren Linie und einem sehr weinigen Bukett 8,7g/L RZ 7,3g/L Säure, 12,0% vol		
		0,1	4,20
		0,2	7,90
		Karaffe 0,5 Flasche 0,75	19,00 28,00

Nr. 645	2023er KALLFELZ -Hochgewächs- Weingut Albert Kallfelz Zell/Merl 3x Riesling-Grand-Prix Sieger und bester Riesling-Erzeuger unter den TOP-100 Deutschlands im DLG-Ranking ein sehr angenehmes Zusammenspiel von Frucht, Mineralität und mit einem ausgewogenen Fruchtsüße/-säurespiel A: 11,5 vol%, S: 7,2 g/l, R: 15 g/l,		
		0,1	4,50
		0,2	8,50
		Karaffe 0,5 Flasche 0,75	20,00 29,50



Nr. 621	2020er Calmont Weingut Günter Leitzgen, Bremm steilster Weinberg Europas, ein tiefgründiges, klares Geschmackserlebnis		
		0,1	4,50
		0,2	8,50
		Karaffe 0,5 Flasche 0,75	20,00 29,50

Nr. 695	2023er Alfer Herrenberg Riesling		
	Weingut Albert Kallfelz, Merl/Mosel		
	der Alfer Herrenberg, mit seinen fast feuerrote Böden mit Grauwacke,	0,1	4,00
	liefern würzige und stoffige Aromen mit mineralischen Akzenten.	0,2	7,50
	Einer der besten Lagen von ALF	Karaffe 0,5	18,00
	Alk.: 11,0 Vol% 16,3 g/l rz. 7,4g/L S.	Flasche 0,75	27,50

Nr. 617	2020er DEVON - Riesling		
	Weingut Joachim Schumacher, Sankt Aldegund/Mosel		
	eine sehr bemerkenswerte Lage aus dem Merler Stephansberg,	0,1	4,00
	mit einer markanten Frucht und einer gut eingebundenen	0,2	7,50
	und milden Säure. Schumacher ist von "Eichelmann und Gault-Millau"	Karaffe 0,5	17,40
	empfohlen.	Flasche 0,75	25,00
	Alk.: 10,5 Vol% 22,4 g/l rz. 6,9g/L S.		

Nr. 629	2018er ZELTINGER HIMMELREICH - Kabinett -		
	Weingut Selbach Oster, Zeltingen		
	Die herausragenden Merkmale dieses halbtrockenen Rieslings sind		
	seine erfrischende Mineralität und die sehr leichten, süßlichen Noten	0,1	4,50
	von reifen Früchten. Steinobst, wie Aprikose prägen das vielschichtige	0,2	8,50
	Bouquet mit einer ausgewogene Struktur, die die Fruchtigkeit	Karaffe 0,5	20,00
	und Mineralität schön mit einschließt.	Flasche 0,75	29,00
	A: 11,0 vol%, S: 9,3 g/l, R: 17,4 g/l,		

*Selbach Oster - Weingut des Jahres-
(Eichelmann 2015)*

MOSEL - Riesling / fruchtsüß (lieblich)

Nr. 54	2021er JÜNGLING		
	Weingut Jüngling, Neumagen-Dhron		
	ein fruchtiger und runder Wein	0,1	3,80
	mit einer unaufdringlichen Fruchtsüße	0,2	6,90
		Karaffe 0,5	16,50
		Flasche 1,0	29,00

Nr. 750	2020er Erdener Treppchen - Spätlese -		
	Weingut Max. Ferdinand Richter, Mülheim/Mosel		
	Kristallklare Frucht, lagentypische Weinbergspfirsichnote,	0,1	4,80
	Stachelbeere, etwas Mirabelle. Feingliedriges Säurespiel mit	0,2	9,00
	einer erfrischenden Würze.	Karaffe 0,5	21,00
		Flasche 0,75	32,00

Nr. 729	2022er Marienburg Kabinett - Grosse Lage - VDP - Weingut Clemens Busch, Pünderich/Mosel sehr gradliniger Wein, mit einer festen Struktur, leicht mineralischen Note und einem fruchtigen Bukett nach Pfirsich, sehr elegant	EICHELMANN ***** (Weltklasse)	0,1	6,50
			0,2	12,00
			Karaffe 0,5	27,00
			Flasche 0,75	39,00

Nr. 719	2014er GRATIANUS Auslese Neefer Frauenberg, Weingut Joachim Schumacher Edelsüß, mit einer spannungserhaltenden typischen Rieslingsäure, Duft nach zarter Vanille und Barriquefass mit holzigen Tönen. Ein perfekter Begleiter, der nach dem Essen Schokolade oder Pralinen überflüssig macht.	AUSZEICHNUNG Feinschmecker Gault Millau 2014	Flasche 0,5	38,00

MOSEL Elbling, Chardonnay und Burgunder,

Nr. 570	2022er Chardonnay, trocken Leo Fuchs, Pommern rassig, duftig, mit viel Frucht und Körper, feinmundig, nuancenreich im Aroma, im Holzfass gelagert		0,1	4,50
			0,2	8,50
			Karaffe 0,5	20,00
			Flasche 0,75	29,50

Nr. 560	2023er Weissburgunder, trocken VDP - Weingut Dr. Loosen, Bernkastel-Kues Diese wurzelechten Weißburgunder-Reben haben echtes Potenzial. In der Nase reife Birne, saftiger Pfirsich und exotische Noten wie Papaya und Passionsfrucht. Am Gaumen trocken, dennoch mit feiner fruchtigen und zart animierender Säure. Die Mineralität der Schieferböden der Mittelmosel ist schmeckbar. RZ: 10,2g/L. Säure: 6,5g/L. Alk.: 12,0 %		0,1	4,50
			0,2	8,80
			Karaffe 0,5	21,00
			Flasche 0,75	29,80

Nr. 674	2023er Spätburgunder Weißherbst, trocken Hermann Grumbach, Lieser <i>"Meine Gewächse baue ich mit viel Muße und Bedacht aus. Riesling und Spätburgunder, nichts sonst, die meisten Weinführer empfehlen sie."</i> Weißgekeltert, zart lachsfarbener Pinot, süffig, intensiv und rund, füllt den Mund ohne jede Schwere, eine frische Prise für den Sommer.	<i>Hermann Grumbach</i>	0,1	4,60
			0,2	7,90
			Karaffe 0,5	19,50
			Flasche 0,75	27,50

Nr. 613	2021er ELBLING Gutsabfüllung feinherb Weingut Kilian Franzen, Bremm Schon unter den Römer als "Edle Weinrebe" (Vitis vinifera albus) gilt der Elbling als die älteste Rebsorte Europas. Herzhaft frisch, leichte Frucht und feine Säure. Ein belebender und perfekter Wein nicht nur für den Sommer.		0,1	4,00
			0,2	7,50
			Karaffe 0,5	18,00
			Flasche 0,75	25,00

Rot- und Roséweine

TROCKEN

- Nr. 661 **2023er Spätburgunder - Rosé - trocken**
Weingut Joachim Schumacher, Sankt Aldegund
 Zarte und duftige Frucht nach Waldbeeren und einer ortstypischen Schiefermineralität. Die elegante Stilistik gibt dem Wein Raffinesse und Struktur. Ein angenehmer, leichter Qualitätswein Rosé und ein toller begleiter zu allen Jahreszeiten.
 A 11,5 / S 5,4‰ / R 6,0g
 0,1 4,50
 0,2 8,50
 Karaffe 0,5 20,00
 Flasche 0,75 29,50
- Nr. 662 **2020er Spätburgunder - Club Rosé - trocken**
Weingut C.A. Haussmann, Traben-Trarbach
 Trinkfreude pur, denn somit verkörpert dieser Spätburgunder Rosé mit seinem fruchtig, spritzigen und einzigartigen Geschmack die ganze Frische und den Groove des Sommers.
 A 12,5% / S 5,7‰ / R 6,5g
 Magnum 1,5 59,00
- Nr. 807 **2019er Eulenturm, Rotwein Cuvée -trocken-**
Weingut Stölben, Briedel
“Timo Stölben zählt zu der Avantgarde der deutschen Winzer”
 ...so Ulich Steger, Autor des gleichnamigen Slow-Wine-Führers. Dieser Rotwein, der sich mit Leichtigkeit mit internationalen Gewächsen aus Bordeaux oder der Toskana messen kann, verströmt kraftvolle Aromen von Bitterschokolade, Lakritz, Tabak und Kaffee. Am Gaumen schließlich entfaltet er eine immense Kraft und Fülle und ist dabei dicht und saftig.
 0,1 4,80
 0,2 9,20
 Karaffe 0,5 22,00
 Flasche 0,75 31,00
- Nr. 828 **2016er VALENTINIANUS**
Weingut Joachim Schumacher, St. Aldegund
 Feiner Cuvé mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, erinnert an getrocknete Zwetschgen, mit einer Spur Tabak. Im Mund dann feines Tannin gepaart mit rauchigem und kakaowürzigem Holz. Wunderbarer Abgang mit mineralischen Anklängen und einer Spur Wacholder.
 A 13,5 % / S 5,5 g/l / R 2,6, g/l
 0,1 5,50
 0,2 9,50
 Karaffe 0,5 23,50
 Flasche 0,75 31,50

FEINHERB

Nr. 870	2021er Montepulciano d Ábruzzo Rotwein -feinherb- ein klassischer Italiener, ausgewogen und rund, viel fruchtige Aromen		0,1	4,00
			0,2	7,50
		Karaffe	0,5	18,00
		2016er Flasche	0,75	28,50

Nr. 650	2023er ROTWEINCUVÉE -feinherb- ÖKO-Weingut Markus Busch, Pünderich/Mosel dieser Rotweincuvée der Rebsorten Dornfelder, Cabernet-Dorsa und Spätburgunder, liefern die Grundlage für diesen vollmundigen, kräftigen Rotwein. Rote Beerenfrüchte und aromen von reifen Kirschen überzeugen diesen vegan und biologisch erzeugten Wein von Markus Busch aus Pünderich A: 11% S: 5,4g/l R: 16 g/l		0,1	4,50
			0,2	8,50
		Karaffe	0,5	20,00
		Flasche	0,75	28,50

FRUCHTSÜSS

Nr. 666	2021er Spätburgunder Rotwein -fruchtsüß- Weingut Zenz / Ediger-Eller milde Fruchtsüße, harmonisch gute Konzentration, feines Bukett		0,1	4,10
			0,2	7,80
		Karaffe	0,5	18,50
		Flasche	0,75	26,50



Der 1910 gegründete **V**erband **D**eutscher **P**rädikatsweingüter, der VDP garantiert Ihnen außergewöhnliche Geschmackserlebnisse ausgesuchter Weinbaubetriebe.

Im BERNKASTELER RING e.V. vereinen sich 34 Weingüter an Mosel, Saar und Ruwer – von Wiltingen an der Saar bis nach Winnigen, die sich in immer wieder hochklassigen Versteigerungen zu Spitzenleistungen mit Leidenschaft und Heimatverbundenheit messen.

Gastronomie Betriebe, die die besten MOSEL Weine im offenen – also im glasweisen - Ausschank anbieten, dürfen sich nach aufwendigen Proben durch Winzer und Gastronomen mit dem Titel „Haus Der Besten Schoppen“ schmücken.

Alkoholfreie Getränke 0,2

Fanta (1,4)	3,50
Coca Cola (1,4,10)	3,50
Coca Cola "light" (1,4,12,14)	3,50
Orangensaft	3,50
Apfelsaft	3,50
Apfelsaft-Schorle	3,50
Apfelsaft-Schorle 0,4	6,00
Mosel Traubensaft vom Winzer	4,50
Mosel Traubensaft Schorle	4,00
Mosel Traubensaft Schorle 0,4	6,00
Tomatensaft	3,50
Johannisbeer-Nektar	3,50
Bitter Lemon (13)	3,50
Tonic Water (13)	3,50
Ginger Ale (1)	3,50

Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,25	3,60
Bitburger Pils	0,5	5,90
Radler/Alsterwasser	0,25	3,60
Radler/Alsterwasser	0,5	5,90

Digestives 2cl

Fernet Branca (1)	3,50
Moselfeuer-Kräuter (1)	3,00
Fernet Mentha (1)	3,50
Underberg	3,50
Kümmerling	3,50
Jägermeister 4cl	6,00
Ramazzotti 4cl	6,00
Cynar 4cl	6,00
Averna 4cl	6,00

Wasserkarte

Apollinaris selection	0,25	3,60
Gerolsteiner naturell ohne Kohlensäure	0,25	3,60

Apollinaris selection	0,75	7,20
-----------------------	------	------

Apollinaris zeichnet sich durch eine besonders ausgewogene Mineralisation aus. Die zu Füßen eines Bildstocks in Bad Neuenahr des „Heiligen Apollinaris“ 1852 durch den Weinbauern Georg Kreuzberg entdeckte Quelle, ist der Ursprung dieses bekannten Unternehmens.

Traben Trarbacher Felsenquelle	0,75	7,20
--------------------------------	------	------

Die Felsenquelle aus dem Jugendstilstädtchen Traben-Trarbach ist ein besonders natriumarmes und mildes Mineralwasser.

Gerolsteiner medium	0,75	7,20
---------------------	------	------

Gerolsteiner naturell ohne Kohlensäure	0,75	7,20
--	------	------

Gerolsteiner verdankt seine besonderen Eigenschaften dem Ursprung aus der Vulkaneifel. In der Gerolsteiner Mulde trifft in der Tiefe Kohlensäure vulkanischen Ursprungs auf calcium- und magnesiumhaltiges Dolomitgestein. Calcium, Magnesium und Hydrogencarbonat, die ausgewogene Mineralisierung sorgt auch für einen erfrischend natürlichen Geschmack

Riesling - Weinschorle		
je nach Geschmacksrichtung		
trocken, halbtrocken, fruchtig	0,2	5,50
	0,4	7,90

Biere aus der Flasche

Weihenstephan

Hefeweizen	0,5	5,90
------------	-----	------

Malzbier	0,33	3,50
----------	------	------

Erdinger Weizen		
Alkoholfrei	0,33	4,00

Bitburger		
Alkoholfrei	0,33	4,00

Premium Edelbrände 2cl

HUBERTUS VALLENDAR

Moselaner, Weltmeister und Multitalent am Brennkessel

Dass er eine Menge von moderner Brenntechnik versteht, das weiss man in der Szene. Mindestens 10 der besten Brenner der Welt brennen auf einer Anlage, die von Hubertus Vallendar aus Kail konzipiert wurde.

Riesling HEFE BRAND aus dem Barrique	45%	6,90
Edelbrand von der Williams-Christ-Birne Goldmedaille "World Spirits Awards 2011" 90,0 Punkte	45%	6,90
WALD-HIMBEER -Geist Silbermedaille "World Spirits Awards 2013" 88 Punkte.	41%	6,90

Edle Brände von der Mosel 2cl

LUDGER VEIT

Weingut und Brennerei in Osann-Monzel

Alter Marc von der Spätburgundertraube 40 % 6,00
7 Jahre im Eichenholzfass gelagert

OTTO STÖLBEN

Weingut und Brennerei in Briedel

Riesling Trester Nr.I 38% 5,50
Cuvée 8 Jahre im Holzfass gereift

Quetsche 40% 5,50

JOACHIM BURG, Reil

Mosel - Obstler 4,50
von heimischen Streuobstwiesen

WEINBAUDOMÄNE Trier

Traubenbrand vom Riesling 4,50

Cognac und Weinbrand 3cl

Remy Martin V.S.O.P.	7,00
Asbach Uralt	5,50
Mariacron	4,50

Moseltypische Spezialitäten 3cl

EDUARD MENTGES

Weinbergspfirsich Likör	5,00
Weintrauben Likör	5,00

Eisgekühlt 2cl

Malteser Aquavit	3,70
Linie Aquavit	4,00

Calvados 3cl

Le Compte "PAYS D'AUGE" 12ans	6,80
-------------------------------	------

Whisky 4cl

Jim Beam 40%	5,80
Jack Daniel's 40% Tennessee	5,80
Johnny Walker 40%	5,80
Bell's 40%	5,80
Famous Grouse 40% Finest Scotch	5,80
Tullamore Dew 40% Irish Whisky	6,50
CARDHU 40% Highland Single Malt mind. 12 Jahre	7,80

Gekühlte Spirituosen

Korn	3,00
Wachholder	3,00
Apfelkorn	3,00
Steinhäger	3,00
Jonge Jenever	3,00
...een specialiteit van B.SPEKHORST BV	
Oude Jenever	3,00
Malteser Aquavit	3,70
Linie Aquavit	4,00
Tequila	3,00
Wodka	3,00

Mixgetränke 4cl

Amaretto - Kirsch	7,50
4cl Amaretto mit Kirsch auf Eis	
Amaretto - Apfel	7,50
4cl Amaretto mit Apfelsaft auf Eis	
Batida - Kirsch	7,50
4cl Batida de Coco mit Kirschschaft auf Eis	
Bacardi - Orange	7,50
Bacardi - Cola (1,4,12,)	7,50
Grüne Witwe (1,4,12,)	7,50
Campari - Orange	7,50
Jacky - Cola (1,4,12,)	7,50
Whisky - Cola / Zitro (1,4,12)	7,50
Wodka - Orange (1,4,12)	7,50
Gin - Tonic (13)	8,50
Asbach - Cola (1,4,12,)	7,50

Internationale Likör-Spezialitäten 3cl

Tia Maria	4,50
Frangelieo Haselnuß	4,50
Amaretto	4,50
Mozart Chocolate Cream	4,50
Eierlikör	4,50
Baileys Irish Cream	4,50
Grand Marnier	4,50
Cointreau	4,50
Southern Comfort	4,50
Maraschino	4,50
Bessen - Jenever	4,50

heiße Spezialitäten

Rüdesheimer Kaffee ^(12,10) das Original mit Asbach-Uralt	5,80
Russische Schokolade ^(12,10) Trinkschokolade mit Jamaika Rum	5,80
Pharisäer ^(12,10) Kaffee mit Rum und Sahnehaube	5,80
Kaffee Baileys ^(1,12,10) mit original Baileys Irish Cream und Sahnehaube	5,80
Cappuccino ^(12,1,H.) mit Amaretto oder Walnußlikör	5,80
Tasse Kaffee mit Schuss ⁽¹²⁾	5,80



Tee

Original frischer Eilles-Tee, ganzes Blatt,	
Glas	3,50
Kännchen	5,50

Englisch Breakfast Broken Pekoe,
Ceylon-Java-Summatra Schwarztee - Mischung

EARL GREY
Dajeeling - Ceylon - China - Mischung

Assam Spezial
Kräftiger Schwarztee aus Nordindien, gehaltvoll
und malzig

Rooibos Royal Vanilla
Südafrikanischer Rotbusch mit Vanillearoma

Grüner Tee
weiches Aroma, zartsüß, angenehm
herbe Note

Pfefferminztee besonders aromatisch
und erfrischend, grob geschnitten

Kamille, die ganze Blüten
wohlschmeckend und beruhigend

Kräutergarten reine Kräutermischung mit
Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz

Sommerbeere
Früchtekomposition mit Erdbeere,
Himbeere, Vanille

Winzersekt & Secco

2020er Riesling Sekt Brut "EDITION 1525"
Weingut Eulenturm, Timo Stölben, Briedel
traditionelle Flaschengärung

75cl	34,80
0,1	6,80

Saar-Mosel Riesling Secco trocken	
75cl	25,80
0,1	5,50

Kaffee

Cappuccino ⁽¹²⁾	4,40
Cappuccino doppio	5,50
Espresso ⁽¹²⁾	3,20
Espresso doppio	4,50
Espresso Macchiato	3,50
Espresso Macchiato doppio	4,50
Latte Macchiato ⁽¹²⁾	4,50
Milchkaffee ⁽¹²⁾	4,50

Tasse Filterkaffee ⁽¹²⁾	3,20
Kännchen Filterkaffee	5,50
Heiße Schokolade mit Sahne ⁽¹⁰⁾	3,80
Glas Tee verschiedene Sorten	3,00
Kännchen Tee	5,50
Glas heiße Milch ⁽¹⁰⁾	3,00
Tee mit Rum	5,50
Grog (Rumverschütt)	5,50
Glühwein weiß od. rot	5,50

Kaffee, Koffeinfrei

Tasse Kaffee Haag ^(entkoffeiniert)	3,20
Kännchen Kaffee Haag	5,50
Espresso ^(entkoffeiniert)	3,20
Cappuccino ^(entkoffeiniert)	4,00

~ Die Qualitäten~

Die Qualitätsstufen richten sich nach dem Zuckergehalt der Trauben, dem so genannten Mostgewicht. In jedem Anbaugebiet gibt es hierfür spezifische Anforderungen. Weine mit einem Prädikat (Kabinett, Spätlese, Auslese, usw.) dürfen vor der Gärung nicht angereichert werden.

QbA

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete

QbA-Weine ergänzend zu den Prädikatsweinen (Kabinett, Spätlese, Auslese) sind ideale süffige "Schoppenweine" und beliebte Begleiter für einfache und deftige Speisen

Kabinett

Ist ein Qualitätswein mit Prädikat. Mit einem Mostgewicht (Öchsle) 76-85 Grad, ist der Kabinett hier an der Mosel ein leichter und frischer Sommerwein. Riesling Kabinett Weine harmonieren sehr gut zu feinen Fischgerichten, Kräutersoßen aber auch sehr gut zu Geflügel.

Spätlese

Im Anschluss an den festgesetzten Lese Termin wird die Spätlese geerntet. Der Winzer trägt das Risiko für eine einzigartig ausgereifte Traube mit einem Mostgewicht zwischen 80 und 90 Öchsle.

Auslese

Nur die Vollreifen Beeren werden einzeln ausgelesen. Kranke und unreife Beeren werden ausgesondert. Doch die Mühe lohnt sich, wir bekommen so das Beste vom Besten. Moselriesling Auslese, diese weltweit einzigartigen Weine passen zu edlem Wild und zu Wildgeflügel ebenso wie zu allen Fischarten mit kräftigen Soßen. Aber besonders passen Auslese-Weine zu einem geselligen Abend in netter Gesellschaft.

Beerenauslese

Hier werden nur die überreifen und edelfaulen Trauben einzeln von Hand ausgelesen. Das Mindestmostgewicht liegt hier bei mindestens 125 Öchsle.

Trockenbeerenauslese

Bei der Trockenbeerenauslese werden nur noch die edelfaulen (Botrytis) Beeren einzeln ausgelesen. Mindestmostgewicht 150 Öchsle. Botrytis cinerea (griech.: botrys Weintraube), auch Graufäule oder Edelfäule genannt, ist ein Pilz, der neben vielen anderen Pflanzen auch Weintrauben befällt. Wenn er sich bei trockenem, warmem Herbstwetter auf voll ausgereiften Traubenbeeren entwickelt, so kann er sich durchaus positiv auswirken. In der Traube steigt dabei nicht nur die Konzentration an Zucker, sondern insbesondere auch die der charakteristischen traubeneigenen Geschmacks bzw. Aromastoffe. Dies führt zu einer erheblichen Steigerung der Qualität des Weines.

Eiswein

Eiswein kann nur aus Beeren gewonnen werden, die bei der Lese gefroren waren. Im gefrorenen Zustand entsteht ein Saftkonzentrat, da der Wasseranteil des Saftes zu Eis erstarrt und bei der Pressung der Traube nur zum Teil in den Most gelangt. Die Weinlese ist nur in den frühen Morgenstunden bei Dunkelheit und nicht über - 6 C möglich.

Weißherbst

bezeichnet nach deutschem Weinrecht einen Roséwein, welcher aus einer einzigen roten Rebsorte gekeltert wurde. Die Weintrauben müssen zusätzlich aus einer Lage stammen. Es wird jedoch dasselbe Verfahren wie bei der Herstellung von Weißwein angewendet. Meist werden diese Weine aus der Rebsorte Spätburgunder, gelegentlich auch aus Blauem Portugieser oder Schwarzriesling hergestellt. Neben der Weinbereitung ist auch eine Herstellung zu Sekt möglich. In beiden Fällen wird auf dem Etikett zuerst die Rebsorte angegeben, gefolgt vom Zusatz "Weißherbst".

~ Die Rebsorten ~

Am Anfang eine kleine Information zum Thema "Weinstein"

Weinstein ist eine Verbindung der Minerale Kalium und Calcium mit der Fruchtsäure im Wein.

Kleine Kristalle, die sich in den Weinfässern oder aber auch in den Flaschen bilden.

Weinstein signalisiert keinen fehlerhaften Wein, vielmehr ist er Ausdruck von Reife und hohem Extraktgehalt.

Auxerrois (weiß)

Eine Rebsorte aus der Burgunderfamilie, die noch bis vor wenigen Jahren vor allem im Kraischgau und in der Südpfalz anzutreffen war. In geringerem Umfang auch an der Obermosel. Heute findet sich die Auxerrois-Rebe mit steigender Beliebtheit in fast allen Anbaugebieten.

Bei reifen Trauben ergeben sich recht stoffige Weine mit einem ausgeprägtem Bouquet und Frucht. Markanter noch als beim verwandten Weißburgunder.

Bacchus (weiß)

In den sechziger Jahren am Geilweilerhof durch Kreuzung von Silvaner x Riesling mit Müller-Thurgau entstanden, hat Bacchus in kurzer Zeit in fast allen deutschen Anbaugebieten Einzug gehalten.

Bacchus profitiert sehr von kühler, langsamer Vergärung, die ausgeprägte Aromen zu Tage bringt.

Manchmal mit Anklängen an Johannisbeeren.

Cabernet Sauvignon (rot)

Von Bordeaux bis nach Kalifornien, in fast allen Weinanbaugebieten zu finden, braucht er eine lange Vegetationsperiode, weshalb er in manchen Jahren nicht ganz ausreift.

Reife Cabernets weisen hingegen deutliche Cassisaromen auf.

Chardonnay (weiß)

Die vielleicht international renommierteste Weißweinsorte hat weltweite Verbreitung gefunden.

Anerkennend muß man sagen, dass Chardonnay-Reben sehr gute Weine ergeben können.

Auch in Deutschland gibt es Jahr für Jahr mehr bemerkenswerte deutsche Chardonnay.

Dornfelder (rot)

Die in den fünfziger Jahren entstandene Kreuzung aus Helfensteiner und Heroldrebe hat ihre "Eltern" an Beliebtheit weit hinter sich gelassen.

Dornfelder kann sehr interessante Weine erbringen, vor allem auch im Barriqueausbau.

Die Beliebtheit der Rebe führt aber auch dazu, daß immer höhere Hektarerträge erzeugt werden, was bei Dornfelder leicht möglich ist und wodurch die Weine auch immer früher abgefüllt werden.

Elbling (weiß)

War in früheren Jahrhunderten weit verbreitet. Elbling findet man heute vor allem an der Obermosel.

Die Weine sind recht neutral im Geschmack und oft säurebetont.

Elbling wird auch häufig zu Sekt verarbeitet.

Grüner Veltliner (weiß)

Neben Riesling die bekannteste Rebsorte in Österreich.

In Deutschland in Rheinhessen im Versuchsanbau.

Kerner (weiß)

Die aus Trollinger und Riesling gekreuzte Traube war bis in die neunziger Jahre hinein sehr beliebt in allen Weinanbaugebieten.

Heute ist sie im Anbau rückläufig. Dabei ergibt sie interessante und auch edelsüße Weine.

Auch barriqueausgebaut führt sie immer wieder zu interessanten Ergebnissen.

Merlot (rot)

Ursprünglich aus Frankreich stammend, aus der Gegend um Bordeaux. Die Bezeichnung Merlot kommt vom französischen Wort merle (deutsch Amsel) und soll auf die Vorliebe der Amseln für die rote Rebsorte hinweisen.

Im Jahr 1784 wird die Rebsorte bereits Merlot genannt. Der Merlot ist weich, schmeckt ein wenig nach Pflaumen, hat einen mittleren bis hohen Alkohol-Gehalt. Die Farbe dieses Weines ist dunkelrot. Merlot reift relativ früh

und in vielen Gegenden Mitteleuropas daher auch gut aus; Als reiner Sortenwein, so, wie er in im Kanton Tessin ausgebaut wird, ist der Merlot selten anzutreffen. Merlot eignet sich bestens zum Verfeinern und Harmonisieren anderer Sorten, wobei sich als der wohl geeignetste Partner der Cabernet Sauvignon herauskristallisiert hat.

Dabei kommt dem Merlot zugute, dass er gut mit Eiche harmoniert, sich also zur Fasslagerung (im Barrique) empfiehlt.

Daher haben fast alle Bordeaux-Weine einen mehr oder minder hohen Anteil Merlot in der Cuvée.

Müller - Thurgau auch Rivaner (weiß)

War lange Jahre die am weitesten verbreitete Rebsorte in Deutschland.

In vielen Regionen wird sie heute in Cuvées verwendet oder als "Rivaner" bezeichnet.

Je nach Bodentyp fallen die Weine sehr unterschiedlich aus, gelegentlich weisen sie eine

dezente Muskatnote im Bouquet auf und manchmal erinnern sie auch ein wenig an Aprikosen.

Prosecco

Ist ursprünglich der Name einer alten Rebsorte aus Venetien.

Ihren Namen hat die Rebsorte von einem gleichnamigen Dorf bei Triest (weit außerhalb des heutigen Anbaugebiets). Mit dem italienischen Adjektiv secco (trocken) hat der Name nichts zu tun. Aus ihr keltert man hauptsächlich einen Perlwein (italienisch: „Frizzante“). Prosecco ist laut Dekret des italienischen Landwirtschaftsministers seit dem 1. Januar 2010 nicht mehr der Name einer Rebsorte sondern ausschließlich der einer Herkunftsbezeichnung. Die einstige Rebsorte Prosecco wurde in „Glera“ umbenannt.

Regent (rot)

Eine rote Traubensorte, die sich nicht nur bei Ökowinzern einer immer größeren Beliebtheit erfreut. Regent wurde am Geilweilerhof aus Diana (Silvaner und Müller-Thurgau) und Chamborcin gekreuzt.

Riesling (weiß)

Riesling, in der Ortenau auch Klingelberger genannt, ist seit einigen Jahren die meist angebaute Rebsorte in Deutschland.

Rieslingtrauben ergeben von trocken bis edelsüß exzellente Weine und das vor allem an der Mosel. Außerhalb Deutschlands gibt es nennenswerten Rieslinganbau im Elsass, in Österreich, Neuseeland und in Australien.

Sauvignon Blanc (weiß)

Eine Rebsorte von der Loire und aus Bordeaux.

In Deutschland seit 1830 angebaut findet man die Rebe immer häufiger, besonders in Baden und in der Pfalz.

Sangiovese (rot)

Der Name Sangiovese kommt aus dem Spätlateinischen/Italischen und bedeutet Jupiters Blut (Sanguis Giove). Allgemein zeichnet sich ein (sortenreiner) Sangiovese-Wein meist durch eine kräftige Farbe und ausgeprägte Struktur von Säure sowie Tanninen aus. Die Rebsorte wurde bereits vor 2500 Jahren von den Etruskern kultiviert. Die Sangiovese-Rebe hat hohe Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird. Die Rebe ist auch unter Brunello, Brunello Di Montalcino, Pignolo, Lungo u.a. bekannt. Allgemein zeichnet sich ein Sangiovese-Wein meist durch eine kräftige Farbe und ausgeprägte Struktur von Säure sowie Tanninen aus.

Schwarzriesling (rot) ist eine rote Rebsorte, die mit der Weißweinrebe Riesling nur Wuchs und Form gemeinsam hat. Sie ist ein Mutant des Blauen Spätburgunders, der schon im 16. Jahrhundert bekannt war. Ferdinand Regner nahm an, dass der Schwarzriesling bei zahlreichen Kreuzungszüchtungen (sehr oft mit Traminer) beteiligt war und den Urvater der Burgunderfamilie darstelle. Dies erklärt den unterschiedlichen Reifeverlauf und die etwas geringere Größe im Vergleich zu Spätburgunderbeeren. In Frankreich trägt die Sorte den Namen Pinot Meunier (Müller-Pinot). Diesen Namen hat sie deshalb, weil ihre stark behaarten Blätter auf der Unterseite aussehen,

Silvaner (weiß)

Früher auch als "Franken" oder "Österreicher" bezeichnet, war bis in die sechziger Jahre des 20. Jahrhunderts die wichtigste Rebsorte Deutschlands.

Je nach Bodenbeschaffenheit sehr unterschiedlich im Geschmack ergibt Silvaner sehr gute Tischweine und teils brillante edelsüße Weine.

Spätburgunder auch Pinot Noir oder Blauer Spätburgunder (rot)

Ist in allen deutschen Weinanbaugebieten zu finden.

Sehr beliebt in Deutschland zur Zeit als Blanc de Noir, das heißt, weißgekeltert.

Weißburgunder auch Pinot Blanc oder weißer Burgunder (weiß)

International als Pino Blanc bezeichnet ist diese Rebe zur Zeit die mit den stärksten Zuwachsraten in Deutschland. In allen Anbaugebieten auf dem Vormarsch mit zunehmend interessanten Weinen auch barriqueausgebaut.

Grauburgunder auch Pinot Gris oder Pino Grigio in Italien (weiß)

Als der " Ruländer " nicht mehr gefragt wurde, hat diese Namensänderung und Stiländerung einen gewaltigen Boom für den Grauburgunder ausgelöst.

~ Die Weingüter ~

*Weingut Clemens **Busch**, Pünderich*

Rita und Clemens Busch

1986 begannen Clemens und Rita Busch nach Kriterien ökologischen Anbaus ihre Weinberge zu bewirtschaften. Seit 2007 VDP-Weingut, liegt der größte Teil der Weinberge in der Lage "Pündericher Marienburg". Ein Kernstück dieser Lage ist die "Felsterrasse", wo Clemens Busch bis zu 70 Jahre alte Reben pflegt. Der Ausbau der Weine erfolgt im Eichenholz und lagert lange auf der Hefe.

*Weingut Markus **Busch**, Pünderich*

Der gelernte Weinbautechniker Markus Busch ist nicht nur der Betriebsinhaber des Familienweinguts, sondern seit 2015 ist er zudem Mitglied bei ECOVIN und stellte auf ökologischen Weinbau um.

An den Steillagen der Region hängt sein ganzes Herz.

So konnte er auch nicht mehr tatenlos zusehen, wie immer mehr Moselsteillagen der Rodung zum Opfer fielen: 2004 initiierte er mit dem „Steillagenprojekt“ eine Rettungsaktion zur Erhaltung der bedrohten Landschaft.

Die Lagen, die zum Weingut Markus Busch gehören, sind Pündericher Marienburg, Goldlay, Nonnengarten und Rosenberg.

Auf diesen Schiefersteilhängen wächst der Riesling zu besonders filigranen und mineralischen Weinen heran. Neben dem Riesling als Hauptrebsorte werden verschiedene Burgundersorten wie Weiß- und Spätburgunder, Cabernet-Dorsa, Dornfelder und Müller-Thurgau angebaut.

Wenig Alkohol und viel Geschmack ist dabei die Devise.

*Weingut **Franzen**, Alf*

Klemens Franzen

Seit 1632 kann man die Geschichte der Familie Franzen und deren Weinbau in Alf nachverfolgen. Kultiviert werden heute die besten Lagen von Alf "Herrenberg" und "Katzenkopf". In den Weinbergen stehen ausschließlich alte, wurzelechte Rieslingreben. Stark geprägt werden die Weine durch das Mikroklima und durch die unterschiedlichen Böden.

KATZENKOPF: rotliegendes Urgestein mit Tonschiefer, liefert würzige Citrusaromen.
HERRENBERG: schwere und fast feuerrote Böden mit Grauwacke, liefern würzige und stoffige Aromen mit mineralischen Akzenten.

*Weingut Reinhold **Franzen**, Bremm*

Angelina und Kilian Franzen

Schon seit Jahrhunderten ist Bremm die Heimat der Familie Franzen und seit je her betreiben sie hier an der Terrassenmosel Weinbau. Als Ulrich Franzen zu Beginn der 80er Jahre den Betrieb von seinen Großeltern übernahm, veränderte er die Ausrichtung des Weingutes, indem er den Schwerpunkt auf die Erzeugung trockener, säurearmer Weine legte. Außerdem setzte er sich besonders für den Erhalt der Steillagen ein. Von heute auf morgen standen Kilian und seine Frau Angelina, durch einen tragischen Unfall ihres Vaters Ulrich vor einem fast 10 Hektar großen Weingut. Ein Weingut, das Jemanden suchte, der es zu schätzen wusste, Jemanden mit Leidenschaft und Passion. Angelina und Kilian Franzen bringen beides davon mit. Sie füllen ca. 60.000 Flaschen Wein im Jahr und lieben jede einzelne davon. "Unser Leben ist eine Aneinanderreihung vieler kleiner, manchmal großer, oft dramatischer Ereignisse, die die Reben als Informationen in ihren Trauben speichern." So Kilian Franzen mit seiner Weinlage im "Calmont", dem steilsten Weinberg Europas.

*Weingut Leo **Fuchs**, Pommern*

Bruno Fuchs

Auf das Jahr 1624 geht die lange Weinbaukultur der Familie Fuchs in Pommern zurück. Heute betreibt Bruno Fuchs zusammen mit seiner Frau und seinem Sohn Ulrich den sehr anerkannten Betrieb. 11x Gold Riesling GRAUER SCHIEFER und CHARDONNAY. Bester Weißwein im Kreis Cochem-Zell, dazu vier Sterne für den Chardonnay und drei für die Burgundercuvée 'SINFONIE' beim Internationalen Burgunderwettbewerb der Zeitschrift SELECTION. Dies sind nur einige Beweise für Fuchsens Erfolge. Die sanfte, umweltschonende Pflege der Reben, gepaart mit reduzierten Erträgen, bringt reife Trauben und somit beste Ausgangsqualitäten für die Arbeit im Keller. Der Boden liefert Mineralien und Nährstoffe für die Rebe, im Keller können die Resultate der Arbeit im Weinberg nur erhalten - jedoch nicht verbessert werden. So Bruno Fuchs.

*Weingut **Grumbach**, Lieser/Mosel*

Hermann Grumbach

Das Weingut liegt in der Gemeinde Lieser (Bereich Bernkastel) im deutschen Anbaugebiet Mosel. Hermann Grumbach, nach eigenen Angaben eher eine "barocke Gestalt", bringt Weine von besonderem Rückrat und Finesse hervor. Mit Gattin Gudrun bewirtschaftet Hermann Grumbach beste Steillagen in Lieser sowie in Bernkastel-Kues. Im Weinberg wird ein sehr naturnaher Anbau praktiziert und die Erträge werden zu Gunsten der Qualität reduziert.

*Weingut C.A. **Hausmann**, Traben-Trarbach*

Stefan Stassen ist seit 2014 der Inhaber dieses Vier-Hektar-Weingutes in Traben-Trarbach, das seine Geschichte auf das Jahr 1559 zurückführt. Auf den steilen, mineralhaltigen Schieferböden baut Stefan Stassen Riesling, aber auch Rivaner in naturnaher Bewirtschaftung an. Der neue Chef, dessen Familie ebenfalls Weinbautradition bis ins 16. Jahrhundert vorweisen kann, hatte bereits seine Lehre bei Familie Hausmann absolviert, bevor er sich viele Jahre später dazu entschied, den Betrieb zu übernehmen. Stassens Parzellen befinden sich in den Lagen Taubenhaus, Königsberg, Kräuterhaus und Würzgarten (alle in Traben-Trarbach) sowie den Ürziger Würzgarten. Mit dem »tanzbaren« Spätburgunder "Club Rosé trocken" verkörpert das Weingut einenseinen fruchtig spritzigen und einzigartigen Geschmack mit der ganzen Frische und den Groove des Sommers er ist somit das ideale Getränk für die warme Jahreszeit.

Weingut Jüngling, Neumagen-Dhron

Anne, Michael und Rudolf Jüngling

Die Familie Jüngling blickt auf eine 800-jährige Weinbautradition zurück.

Dadurch sind sie im Besitz von besten Weinlagen im ältesten Weinort Deutschlands.

Die Rieslingreben haben einen Anteil von 80%, wachsen im blauen Devonschiefer und sind typisch für die Steilhänge bei Neumagen-Dhron.

Durch Selektion bereits am Stock, naturnahem Anbau und ausgewählter Lese mittels schonender Behandlung der Trauben sowie gekühlter Vergärung im Keller "erzieht" das Weingut Jüngling jedes Jahr aufs Neue Weine mit finessenreicher Frucht und unverwechselbarer Note.

Weingut Albert Kallfelz, Zell/Merl

Albert Kallfelz

2007 feierte Albert Kallfelz das 100-jährige Bestehen seines Betriebes.

2/3 der Weinberge befinden sich in Steilstlagen, davon 1,7 ha. in der Spitzenlage Merler-Königslay-Terrassen. Albert Kallfelz führt das renommierte Familienweingut in der dritten Generation.

„Vom Idealisten für den Individualisten“ – die Philosophie, die das Denken und Handeln von Albert Kallfelz treffender nicht formulieren kann.

Durch seine Leidenschaft und seine Visionen hat er den anfangs kleinen Familienbetrieb zu einem stattlichen, erfolgreichen Weingut ausgebaut.

Das Weingut umfasst heute rund 43 ha Rebfläche und zählt zu den besten Weingütern Deutschlands.

Weingut Günter Leitzgen, Bremm

Susanne und Günter Leitzgen

Nach Jahren als Kellermeister in großen Kellereibetrieben hat sich Günter Leitzgen zusammen mit seiner Frau Susanne selbständig gemacht. Seine besten Lagen befinden sich in Bremm (Calmont), Eller und in Neef. Im Weinberg reduzierte Erträge, langsam und kühl vergorene Weine, die bis zu sechs Monate auf der Feinhefe liegen, garantieren eine sehr gelungene, saftige und gleichmäßige Qualität.

Weingut Dr. Loosen, Bernkastel-Kues

Als Ernst F. Loosen das Weingut seiner Familie übernahm, hatte er bereits zahlreiche Reisen zu den weltweit angesehensten Weingütern hinter sich. Er wollte das Geheimnis wahrhaft großer Weine ergründen, um dann selbst Weltklasse-Weine zu machen. Diese Entdeckungsreisen inspirierten Ernst Loosen zu seiner eigenen Wein Philosophie: Große Weine sind der perfekte Ausdruck des Bodens, des Klimas und der Rebsorte. Die nach Süden ausgerichteten Steillagen und ihre Nähe zur Mosel erzeugen ein perfektes Mikroklima für die Riesling und garantiert Sonnenlicht von morgens bis abends; der Steilhang lässt den Boden durch wenig Schattenwurf ideal erwärmen. Eine lange Vegetationsperiode erlaubt es den Trauben, langsam zu reifen und dabei ihre erfrischende Säure zu bewahren. Aufgrund der sehr steinhaltigen und skelettreichen Böden ist ein großer Teil der Mosel noch reblausfrei.

Alle sich im Eigentum von Dr. Loosen befindlichen Weinbergspartellen sind noch mit wurzelechten Reben bepflanzt. Teilweise sind diese Rebstöcke bis zu 100 Jahre alt. Gesamte Rebfläche: 22 ha Jährliche Produktion: 180.000 Flaschen

*Weingut Studert Prüm - **Maximinhof**, Wehlen*

Stephan und Gerhard Studert

Die Familie Studert betreibt seit 1581 - heute in der 12. Generation - Weinbau. 1805 wurden die bereits 1258 beurkundeten Weinberge und das Gutshaus der Abtei "St. Maximin" in Wehlen, der "Maximinhof" hinzugekauft.

Seit der Vereinigung der Weingüter Stephan Studert und Peter Prüm (S.A. Prüm-Erben) heißt das Weingut "STUDERT-PRÜM" in Bernkastel-Wehlen. Das Weingut wird heute von den beiden Weinbautechnikern Gerhard und Stephan Studert geführt. Die gezielte Selektion der Trauben, eine schonende Pressung und langsame Vergärung im klimatisierten Keller dienen der Erhaltung von Frische, Primäraromen und Bukett.

*Weingut Max. Ferdinand **Richter**, Mülheim/Mosel*

Dieser Betrieb geht zurück auf ein 1680 gegründetes Handelsunternehmen. Die Kellerei wurde 1880 errichtet und steht auf einem der größten Holzfasskeller an der mittleren Mosel. Alle Rieslinge werden in Eichenholzfässern vergoren und ausgebaut. Die Tradition des Hauses Richter spiegelt sich nicht nur in der wunderschönen klassischen Ausstattung der Flaschen wieder, auch die Weine sind allesamt feinfruchtig, oft mineralisch und alles andere als vordergründig. Echte Moselklassiker, wie sie schon immer in aller Welt mit Begeisterung aufgenommen wurden.

*Weingut **Schumacher**, St.Aldegund*

Für uns ist die oberste Priorität Sie und uns mit ausdrucksstarken Weinen auf höchstem Niveau zu verwöhnen. Es gelten die Philosophien des „kontrollierten Nichtstuns“ und die des "völligen Vertrauens in alle natürlichen Prozesse" im Anbau wie auch während der Weinbereitung. Alles ist ausgerichtet auf die Produktion fruchtiger, finessenreicher Weine mit subtiler Aromastruktur die ihre Herkunft nicht leugnen, -das gilt auch für unsere Roten. Am Ende stehen charaktervolle Weine, entstanden aus einer formenden Intuition des Winzers im Spiel mit der Natur. Sozusagen die Antithese zum modernen Industriewein. So das Credo eines außergewöhnlichen Weinmachers, Joachim Schumacher aus St.Aldegund an der Mosel.

***Staatliche Weinbaudomäne Trier** -Betriebsleiterin Ingrid Steiner-*

Die Weinbaudomäne liegt in einem Seitental von Trier und ist im Besitz des Landes Rheinland-Pfalz. Etwa 30 Hektar Rebfläche umfassen den Besitz mit den bekannten Einzellagen Avelsbacher Hammerstein und St. Maximiner Kreuzberg. Die Weinbaudomäne wurde im Jahre 1896 vom preußischen Staat als Musterbetrieb in Trier gegründet. 1902 wurde eine große Kellieranlage gebaut, die mitten in der Stadt auf 5.475 Quadratmetern über 1.000 Fuder Wein lagern konnte. Schließlich wurde aus wirtschaftlichen Gründen im Jahre 2009 im Avelertal der Grundstein für einen modernen Kellerei-Neubau gelegt. Betriebsleiterin und Kellermeisterin ist Ingrid Steiner. Die neuen Verkaufsräume mit Vinothek im Avelertal sind montags bis freitags von 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr und samstags von 10.00 Uhr bis 16.00 Uhr geöffnet.

*Weingut Peter und Dr. Ulrich **Stein**, Alf*

In der Familienchronik lässt sich die Weinverbundenheit der Stein'schen Vorfahren bis ins 16. Jahrhundert zurückverfolgen. Die Söhne Peter und Ulrich bildeten sich nach der Lehre im elterlichen Betrieb umfassend weiter, sie setzen seit 30 Jahren die von den Eltern begründete Tradition konsequent fort. Seit 1984 gehört Haus Waldfrieden in Alf zum Weingut Stein mit der in Alleinlage befindlichen "Alfer Hölle".

Das Weingut betreibt aus ökologischen und ökonomischen Gründen einen naturnahen Anbau. Chemische Mittel gegen Unkräuter oder tierische Schädlinge kommen nicht zum Einsatz. Das Ergebnis sind gradlinige, typische Moselweine.

*Weingut **Selbach Oster**, Zeltingen*

Traditionell zeitlos, das ist, was wir erzeugen, und das ist, was wir bewahren wollen. So Johannes Selbach Inhaber seines Weingutes aus Zeltingen.

Die Familie blickt auf eine 400-jährige Weinbaugeschichte zurück. Seit Mitte des 18. Jahrhunderts entstehen in den Steillagen im Einklang mit der Natur und durch aufwendige Handarbeit hochwertige Rieslingweine – mit einer einzigartigen, unverwechselbaren Charakteristik haben sie den Nimbus hochwertiger Moselweine in aller Welt mitgeprägt. Auf über 21 ha Anbaufläche in den besten Steillagen der Mosel und zu 98 Prozent ist die Rebfläche mit Riesling bestückt. Die Konzentration auf die Qualität beginnt mit geringen Erträgen. Pflege und Erziehung der Reben erfordern eine enorme Kraftanstrengung – vor allem in den Steillagen. Das gilt besonders für die Lese der Trauben in mehreren Lesegängen. Die spontane Gärung erfolgt im Keller langsam und bei niedrigen Temperaturen, um feine Aromen zu bewahren und die Frische und Finesse zu erhalten. Die Hälfte der Weine reift in aller Ruhe in traditionellen Fuderfässern aus Eiche. Diese geben keine Holznoten an den Wein ab, lassen ihn atmen und beeinflussen den Reifeprozess dennoch positiv.

*Weingut Jean **Stodden**, Rech/Ahr Dr. Brigitta und Alexander Stodden*

"Qualitätsmanagement beginnt im Weinberg! Lage, Standort und Witterung sind nicht beeinflussbar. Dementsprechend ist die Qualität des Weines vom Winzer abhängig. Im Zusammenspiel mit der Natur wird bei uns alles getan, um die maximale Güte zu erreichen. Schon beim Rebschnitt, im Winter und Frühjahr, arbeiten wir auf das Ziel hin "Güte statt Menge". Deshalb bleiben hier schon dem Rebstock nur wenige Fruchtaugen erhalten. Alles was zuviel ist wird entfernt. Die ganze Kraft des Bodens und die vielen Sonnenstunden während der Vegetationszeit sollen nur für die besten Trauben zur Verfügung stehen. Damit aber nicht genug! Bringt der Rebstock dennoch zu viele Früchte, machen wir im Sommer die "Grüne Lese". Wir schneiden grüne Trauben auf den Boden, um die Menge noch mehr zu reduzieren, damit wir dichte und extraktreiche Weine erzeugen können. Im Herbst dann wird mit jedem Tag gerungen, jede Sonnenstunde wird ausgenutzt, um höchste Qualität zu erreichen. Lese von Hand und strenge Sortierung im Weinberg und im Kelterhaus sind genauso selbstverständlich, wie die schonende Verarbeitung der Trauben. Ohne Stiel bleiben die roten Trauben bis zu 24 Tage im Gärbehälter. Intensiv rot und mit feinen Gerbstoffen, gemäß unserem Ziel, kommen die Weine dann in unsere Eichenfässer. Hier lagern sie bis zu ihrer Reife." So Alexander Stodden, Betriebsleiter und Kellermeister.

Weingut LUDGER Veit, Osann-Monzel/Mosel

Ludger Veit hat das Weingut seines Vaters Alfons schon mit 19 Jahren übernommen. Seine Energie verwendet er in die weitere Entwicklung des Weingutes und setzte mit dem Anbau von Rotweinen an der Mosel besondere Akzente. Im idyllisch gelegenen Weinort Osann-Monzel werden in den bekannten Schiefersteillagen entlang der Mosel auf einer Fläche von 11 Hektar verschiedene Rebsorten angebaut. Zum Terroir gehören die Weinbergslagen Monzeler Kätzchen, Kestener Paulinshofberg, Kestener Herrenberg und Brauneberger Juffer. Die Trauben werden größtenteils von Hand gelesen, um dann aus den edelreifen Trauben im Weinkeller besonders gute und verträgliche Weine zu vinifizieren. Intensive Beobachtung des Gärungsverlaufs, fachmännisches Können in der sensorischen Beurteilung sowie Freude an lebendigen und fruchtigen Weinen sind Voraussetzungen für einen guten Kellermeister, so Ludger Veit.

Weingut Walter, Briedel / Mosel

Der Gault Millau 2015 zählt das Weingut Walter in Briedel an der Mosel zu den Weingütern, die in ihrer Klasse besondere Aufmerksamkeit verdienen. Das familiengeführte Weingut konnte sich in den vergangenen Jahren mit Weinen aus verhältnismäßig schwer zugänglichen Steil- und Hanglagen einen guten Namen machen und zählt gewiss zu den Betrieben, die sich im Aufstieg befinden. Gerrit unser Jungwinzer, widmet sich mit Leidenschaft und Liebe zum Detail um seine Weine und gibt ihnen ausreichend Zeit für die Reife. Das Ergebnis sind überwiegend elegante und charakterstarke Rieslinge sowie Burgunder mit ihrer klassischen Stilistik. . Die Ursprünge des Weingutes gehen bereits auf das Jahr 1568 zurück. Seit 1983 wird das Gut von Alexa und Alfred Walter geführt. Sohn Gerrit ist inzwischen voll in den Betrieb eingestiegen. Großer Wert wird auf dem Weingut auf einen nachhaltigen Anbau der Reben gelegt, der eine große Artenvielfalt an Pflanzen und Lebewesen in den Weinbergen gewährleistet. Auf den tiefgründigen Schieferböden, die die aufgenommene Sonnenenergie besonders gut speichern können, gedeihen Trauben, die äußerst aromatisch sind. Die Traubenzone wird per Hand entblättert, und im Sommer wird zudem eine grüne Lese vollzogen. Auf den Einsatz von Pumpen wird auf dem Gut vollständig verzichtet. Die Gärung erfolgt langsam und auf den eigenen Hefen der Trauben, was den Lagencharakter der einzelnen Parzelle im Wein unterstreicht. Zu den besonderen Lagen, die in der deutschen Weillandschaft auch einen gewissen Bekanntheitsgrad haben, zählen der Briedeler Weisserberg, die Briedeler Schäferlay sowie der Weinhang an der Pündericher Marienburg.

Weingut Zum Eulenturm, Briedel / Mosel

So wie wir mit unseren Weinen die Sinne der Menschen erreichen und inspirieren möchten, so wollen wir auch unsere Weinberge bestellen und pflegen. (*Timo Stölben*) Der Name führt auf den ursprünglichen Standort des Gutes zurück, welcher in unmittelbarer Nähe zum Eulenturm lag, einem Teil der alten Briedeler Stadtmauer, dessen Überrest auch heute noch ein Wahrzeichen von Briedel ist. Bis auf das Jahr 1525 lässt sich Weinbau in der Familie zurückdatieren. Anfang des 20. Jahrhunderts füllte Matthias Schinnen, der Urgrossvater des heutigen Besitzers Timo C. Stölben, erstmals Wein in Flaschen ab. In den 1980er Jahren spezialisierte sich sein Vater Hans Otto Stölben auf die Erzeugung hochwertiger Tresterbrände. Nach jahrelangem Experimentieren findet er schließlich seinen Schlüssel und der Riesling Trester war geboren. 2003 beginnt die Renovierung des Felsenkellers und parallel dazu wurde das Steillagenportfolio erweitert. Erstmals werden auch Parzellen in der Spitzenlage Trieren gekauft. Mit der Übernahme von Brennerei und Weingut im Jahr 2013 durch den Sohn Timo C. Stölben, wird zum ersten Mal ein Riesling Sekt (Jahrgang 2010) präsentiert.

Allergenesteckbrief - Die 14 Hauptallergene

Allergene	Herkunft / enthalten in	Produkte und Zutaten (Beispiele)
 Glutenhaltiges Getreide (A)	Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamut	Mehl, Stärke, Graupen, Couscous, Bulgur, Gries, Kleie, Schrot; Paniermehl, Semmelbrösel, Brot
 Krebstiere (B)	Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren	Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen
 Ei (C)	Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus	Vollei, Eigelb, Eiweiß, Eipulver, Trockenei
 Fisch (D)	Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse	Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste, Worcestersauce, Würzpasten, Fonds, Suppen,
 Erdnuss (E)	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen, vegetarische Aufstriche, Schokolade
 Soja (F)	Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks, Feinkostsalate, Kaugummi
 Milch oder Laktose (G)	Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse	Butter, Buttermilch, Schafskäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Milchezucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise
 Schalenfrüchte (H)	Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse etc. und darauf gewonnene Erzeugnisse.	Gemahlene, gehobelte, etc Nüsse; Nussöle, Nusspasten, Marzipan, Nougat
 Sellerie (L)	Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse	Selleriesamen, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt; Suppengrün, Mirepoix
 Senf (M)	Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen	Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen, Soßen
 Sesam (N)	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz	Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebrot
 Lupinen (P)	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat	Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeesatz, Flüssiggewürze
 Sulfite (O)	Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark	Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate
 Weichtiere (R)	Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares	Austernsoße, Würzpasten, Suppen, Soßen, Marianaden

Alleinige Benutzung der Buchstaben-Kennzeichnung nur mit Angabe einer Legende! www.hogapage-speisekartenplaner.de

ZUSATZSTOFFE	
1	Mit Farbstoff
2	Mit Konservierungsstoffen
3	Mit Nitrat u/o mit Niträtpökelsalz
4	Mit Antioxidationsmittel
5	Mit Geschmacksverstärker
6	"geschwefelt"
7	"geschwärzt"
8	"gewachst"
9	Mit Phosphat
10	Mit Milcheiweiß
11	Mit Süßungsmittel
12	Koffeinhaltig
13	Chininhaltig
14	Phenylalabinquelle
15	Mit Taurin

