

# Speisekarte gültig ab 22.6.2017

<b><i>Unsere Spezialität: Flammkuchen</i></b>		<b><u>klein</u></b>	<b><u>groß</u></b>
201.	<b>Elsässer Art:</b> mit Speck <sup>1</sup> , Zwiebeln und Käse <sup>1,3</sup> ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2014 Riesling „Alte Rebe“ trocken (Nr.5)</i>	5,50 €	7,50 €
202.	<b>Vegetarisch:</b> mit Champignons, Paprika, Lauch, Zwiebeln und Käse <sup>1,3</sup>	6,50 €	8,50 €
203.	<b>Spezial:</b> mit hausgebeiztem Lachs, Zwiebeln, Schnittlauch und Käse <sup>1,3</sup> ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2016 Grauburgunder trocken (Nr.3)</i>	7,50 €	9,50 €
204.	<b>Mediterran:</b> mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Honig ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2015 Rivaner feinherb (Nr. 7)</i>	6,50 €	8,50 €
205.	<b>Parma:</b> mit Parma-Schinken, Tomate, Ruccola und Parmesan	8,50 €	10,50 €
<b><i>Suppen</i></b>			
210	Pfifferling-Creme-Suppe mit Sahnehaube		5,50 €
211	Herzhafte Gulaschsuppe		4,80 €
<b><i>Kleine Leckerein</i></b>		<b><u>klein</u></b>	<b><u>groß</u></b>
220	Olivenschiffchen mit frischem Baguette		4,80 €
221	Käsewürfel <sup>1,3</sup> mit frischem Baguette		4,80 €
222	Gratinierter Schafskäse, mit Honig, Zwiebeln und Paprika ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2016 Weißburgunder Qualitätswein feinherb (Nr. 9)</i>		7,50 €
223	Antipasti-Variation mit frischem Baguette ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2016 Merlot –weiß gekeltert –feinherb (Nr. 19)</i>	5,50 €	7,50 €
224	Tomaten-Bruschettas (4 Stck.) ‡ <i>Unsere Weinempfehlung: 2015 Weißburgunder Qualitätswein feinherb (Nr. 8)</i>		5,50 €

<b><i>Salatvariationen</i></b>		<b><u>klein</u></b>	<b><u>groß</u></b>
230.	Kleiner Salatteller <sup>2</sup>	3,00 €	
231.	Bunter Salatteller <sup>2</sup> mit Hähnchenbrust	8,50 €	10,50 €
232.	Mediterraner Salatteller <sup>2</sup> mit Oliven, Schafskäse, Zwiebelringen <i>‡ Unsere Weinempfehlung: 2016 Kerner trocken (Nr.1)</i>	9,50 €	11,50 €
233.	Bunter Salatteller mit Roastbeefstreifen und gebratenen Kernen <i>‡ Unsere Weinempfehlung: 2016 Rose feinherb (Nr. 17)</i>	10,80 €	12,80 €
234.	Bunter Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen	9,50 €	11,50 €
<b><i>Hauptgerichte</i></b>		<b><u>klein</u></b>	<b><u>groß</u></b>
240.	Kartoffelpuffer mit hausgebeiztem Lachs und Salatbuket	6,50 € (2 Stek.)	8,50 € (3 Stek.)
241.	Rustico „Pecorino et Fico“ mit Zitronenschaum (Teigtaschen mit Schafskäse-Feigen-Füllung)		12,50 €
242.	Zanderfilet – gebraten - mit Zitronenbutter, Salatbuket und Butterkartoffeln <i>‡ Unsere Weinempfehlung: 2016 Riesling trocken (Nr. 4)</i>	17,50 €	19,50 €
243.	Feinschmecker-Toast: 2 Toast mit Minutensteaks, gebratenen Zwiebeln und Pfifferlingen, mit Käse <sup>13</sup> überbacken <i>‡ Unsere Weinempfehlung: 2015 Weißburgunder feinherb (Nr. 8)</i>	8,50 €	10,50 €
244.	Schweineschnitzel „Wiener Art“ und Pommes	9,50 €	11,50 €
245.	Schweineschnitzel – paniert – mit Pfifferling- Rahm- oder Zigeuner-Sauce und Pommes <i>‡ Unsere Weinempfehlung: 2016 Riesling feinherb (Nr. 11)</i>	12,50 €	14,50 €
246.	Peter´s Burger mit Tomate, Gewürzgurken, Zwiebeln, Burger-Sauce und Pommes		9,50 €

247.	Rumpsteak mit Zwiebelringen, Kräuterbutter und Pommes ‡ Unsere Weinempfehlung: 2015 Spätburgunder trocken (Nr. 18)	17,50 € (200 g)	19,50 € (300 g)
248.	Rumpsteak mit Pfifferling-Rahm- oder Zigeuner-Sauce und Pommes	19,50 € (200 g)	21,50 € (300 g)
249.	Herzhafte Wildschweinsülze* mit Zwiebelringen, Remoulade und Butterkartoffeln		12,50 €
250.	Rehragout vom heimischen Reh* - mit Pfifferlingen, Butterspätzle und Preiselbeeren ‡ Unsere Weinempfehlung: 2015 Spätburgunder trocken (Nr. 18)		17,50 €
<b><i>Für unsere kleinen Gäste</i></b>			
260.	Portion Pommes		3,00 €
261.	Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>1</sup>		4,50 €
0.	Räuberteller, zum Naschen bei den Eltern.		0,00 €
<b><i>Dessert</i></b>			
270.	Bourbon-Vanilleeis mit Sahnehaube und Schokoladensauce		4,50 €
271.	Bourbon-Vanilleeis mit Sahnehaube und Eierlikör		4,50 €
272.	Dessertvariation „Laß dich überraschen“ ‡ Unsere Weinempfehlung: Winzer-Sekt mit Hibiskusblüte		5,80 €

Wir wünschen

***Guten Appetit***

\* wenn unsere Jäger „Jagdlück“ hatten!

Enthält: <sup>1</sup>Konservierungsstoffe, <sup>2</sup>Geschmacksverstärker, <sup>3</sup>Farbstoffe

Eine detaillierte Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene liegt an unserer Theke für Sie bereit.

# Weine – aus eigenem Anbau

<i>Trockene Weißweine</i>		<i>Glas</i> <i>0,1 l.</i>	<i>Krug</i> <i>0,25 l.</i>	<i>Flasche</i> <i>0,75 l.</i>
1.	2016 Kerner trocken Klar und feinsaftig, Buket von frischen Kräuter. Gute Balance mit Trinkfluss und langem Nachhall.	2,20 €	4,90 €	14,50 €
2.	2015 Grauburgunder trocken Leichte Mineralität, frische Säure und feine Frucht machen ihn so verführerisch. <b>Silberne Kammerpreismünze*</b>	2,70 €	5,40 €	16,00 €
3.	2016 Grauburgunder trocken Volle Frucht und feiner Schmelz, duftet nach jungen Äpfeln und reife Marillen. Lebendige und milde Säure.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
4.	2016 Riesling trocken Aromen von Kernobst und Zitrusfrüchten, dazu die dynamische Mineralität von guten Moselweinen.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
5.	2014 Riesling „Alte Rebe“ trocken Überzeugt durch sein wunderbar harmonisches Fruchtspiel. Birne verbindet sich mit Maracuja.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
6.	2014 Riesling Spätlese trocken Delikater, mineralischer Riesling, fruchtig und sehr elegant.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
<i>Feinherbe Weißweine</i>				
7.	2015 Rivaner feinherb Feine Süße verbindet sich mit voller Frucht gelber Früchte. Am Gaumen cremig und säurearm.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
8.	2015 Weißburgunder feinherb Duftet verführerisch nach Ananas und Pfirsich. <b>Silberne KPM*</b>	2,70 €	5,40 €	16,00 €
9.	2016 Weißburgunder feinherb Herrlich klare Frucht-Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten, schlank und ausbalanciert.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
10.	2015 Riesling feinherb Lebhaft, saftig, perfekt balancierte Säure.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
11.	2016 Riesling feinherb So leicht und spritzig, mit cremiger Mineralität und praller Frucht. Ein animierendes Trinkvergnügen.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
12.	„Leer getrunken“			

<b><i>Liebliche Weißweine</i></b>		<i>Glas</i> <i>0,1 l.</i>	<i>Krug</i> <i>0,25 l.</i>	<i>Flasche</i> <i>0,75 l.</i>
13.	2015 Riesling Hochgewächs lieblich Lebhafte Aromen, animierende Mineralität und dezente Süße.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
14.	2016 Riesling Hochgewächs lieblich Hinreißende Aromen von tropischen Früchten, grünem Apfel und Aprikose. Er punktet darüber hinaus noch mit einer feinen Süße.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
15.	2011 Riesling Auslese lieblich, 0,5 l. Wunderschöne Rieslingaromen, exotische Frucht, Finesse und vitales Süße-Säure-Spiel machen ihn zum reinen Trinkvergnügen.	5,00 €	10,00 €	20,00 € (0,5 l.)
<b><i>Rosé &amp; Rotwein</i></b>				
16	„Leer getrunken“			
17	2016 Rose feinherb Er duftet wie ein blühender Obstgarten nach Erdbeeren und roten Johannisbeeren.	2,50 €	5,00 €	15,00 €
18	2015 Spätburgunder Rotwein Feine, charakteristische Anklänge an frische, rote Früchte, mit seidiger Struktur und schöner Tiefe.	2,70 €	5,40 €	16,00 €
19	2016 Merlot feinherb Blanc de Noir, weiß gekeltert! Ein Buket nach frischen roten Beeren, Nektarinen und Quitten. Im Mund nicht zu trocken und wenn man die Augen schließt... schmeckt man den Sommer!	2,70 €	5,40 €	16,00 €
<b><i>Spezialitäten &amp; Raritäten</i></b>				
20.	1999 Philip´s Auslese NO 2 Substanzreicher, sehr langlebiger Optima mit eleganter Fruchtstruktur, feinen Aprikosen- und Pfirsicharomen. <b>0,5 l.</b>	5,10 €	10,20 €	20,40 € 0,5 l.
21.	2009 Riesling Spätlese „Alte Reben“ feinherb Ehrlicher Riesling mit erdigem, mineralischem Geschmack.	3,00 €	6,00 €	18,00 €

<b><i>Sekt</i></b>	<i>Glas 0,1 l.</i>	<i>Flasche 0,75 l.</i>
26. 2012 Riesling Winzersekt trocken Eleganter, feinperlender Riesling-Sekt, der mit seinen feinen Beerenaromen begeistert. Klassische Flaschengärung	3,80 €	21,50 €
<b><i>Aperitif</i></b>		
33. Riesling Winzersekt mit Aperol	4,20 €	
34. Riesling Winzersekt mit Pfirsichlikör	4,20 €	
35. Riesling Winzersekt mit Hibiskusblüte	4,90 €	
<b><i>Feinstes aus der Destille</i></b>		
40. Tresterbrand (alc. 42% vol.) Ausdrucksstarkes Bukett mit angenehmer, runder Fülle und dem typischen Biß eines Tresters.		<b>2 cl.</b> 2,00 €
41. Obstbrand (alc. 42% vol.) Der Apfel in seiner klarsten Form. Vollmundig und knackig zugleich.		2,00 €
42. Williams-Christ-Birnenbrand (alc. 40% vol.) Intensives Birnenbouquet.		2,50 €
43. Weinbergs-Pfirsich-Likör (alc. 17,5% vol.) Ein Likör von einzigartigem Pfirsicharoma. Ein großartiges Geschmackserlebnis.		2,50 €
44. Alter Weinbrand V.S.O.P. (alc. 38% vol.) Ein feiner, ausgewogener und weicher Weinbrand mit angenehm-fruchtigen Akzenten.		3,00 €

Alle Weine und der Sekt enthalten Sulfite.

<b><i>Alkoholfreie Getränke</i></b>		<b><u>0,2 l.</u></b>	<b><u>0,4 l.</u></b>	<b><u>0,5 l.</u></b>
59	Gerolsteiner Sprudel, still			3,00 €
60	Gerolsteiner Sprudel			3,00 €
61	Cola <sup>1,3,4</sup>	2,00 €	3,80 €	
63	Cola light <sup>1,3,4,6</sup>	2,00 €	3,80 €	
65	Fanta <sup>3,5</sup>	2,00 €	3,80 €	
67	Sprite	2,00 €	3,80 €	
69	Spezi	2,00 €	3,80 €	
71	Apfelsaft	2,00 €	3,80 €	
73	Apfel-Schorle	2,00 €	3,80 €	
75	Orangensaft	2,50 €	4,80 €	

### ***Warme Getränke***

80	Tasse Kaffee	2,00 €		
81	Espresso	2,30 €	4,00 € (doppelter)	
82	Cappuccino	2,50 €		
83	Glas Tee (versch. Sorten)	2,00 €		

### ***Bier***

		<b><u>0,33 l.</u></b>	<b><u>0,5 l.</u></b>
90	Bitburger Pils	2,50 €	
91	Bitburger Pils, alkoholfrei	2,50 €	
92	Radler	2,50 €	
93	Malzbier	2,50 €	
95	Erdinger Weizen <sup>7</sup>		4,00 €
96	Erdinger Weizen <sup>7</sup> , alkoholfrei		4,00 €
97	Pils vom Faß, 0,4l., Ausschank nur auf unserer Terrasse		4,00 €

Enthält: <sup>1</sup>Konservierungsstoffe, <sup>2</sup>Geschmacksverstärker, <sup>3</sup>Farbstoffe, <sup>4</sup>Koffein, <sup>5</sup>Antioxidanzien, <sup>6</sup>Aspartam, <sup>7</sup>Weizen, <sup>8</sup>Sulfite

# Veranstaltungshinweis:

Weingut & Weinstube  
**Schleimer**

**Hoffest** 07.-09. Juli  
**2017**

**Eintritt frei!**

(evtl. Änderungen vorbehalten)

Freitag, 07. Juli: **Timeless**

Samstag, 08. Juli: **Fireworkers**

Sonntag, 09. Juli: **Mittagstisch** (ab 12.00 Uhr)  
**Kaffee & Kuchen** (ab 15.00 Uhr)  
**DaddyTr3at** (ca. 18.00 Uhr)

An allen Tagen: Köstlichkeiten aus Winzerkeller & Winzerküche und Musik

[www.weingut-schleimer.de](http://www.weingut-schleimer.de)

**Weingut Schleimer, Hunsrückstr. 90, 54296 Trier, Tel.: 0651 / 17747**

&

Krimi-Lesung  
mit 4-Gang-Menü  
am 22.10.2017  
um 18 Uhr

Betriebsferien:  
10.7.-26.7.2017 & 23.12.2017-10.1.2018