

Guttschänke BEIM WEINBAUER

Wildspezialitäten
aus dem Senheimer
Revier



Weinstube
Guttschänke

Herzlich Willkommen

Getreu nach dem Motto "Freunde treffen – Kultur erleben – Wein genießen" verbringen Sie unvergessliche Stunden bei uriger Atmosphäre in unserer Gutsschänke "Beim Weinbauer".

Die anfängliche Idee einer klassischen Weinstube zum Probieren unserer Weine bei Weinproben entwickelte sich im Laufe der Zeit immer weiter zu einer Wohlfühloase für alle Sinne. Seit 2004 können Sie zusätzlich in unserem Restaurant auch die moselländische Küche und Wildgerichte aus eigener Jagd genießen.

Bei der Verarbeitung setzen wir auch weiterhin auf regionale Produkte und Partner aus der Umgebung.

In unserer Gutsschänke bieten wir Ihnen neben dem moselländischen Essen und verschiedenen Wildgerichten ausschließlich unsere hauseigenen Weine an. Bei einem Abendessen oder einer Weinprobe direkt beim Winzer können Sie Ihren Urlaub und die reizvolle Mosellandschaft voll und ganz genießen.

Bei Fragen zu unserem Wein stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Alle Weine in dieser Karte sind natürlich auch im Außer-Haus-Verkauf erhältlich – fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Martina und Bernd Deis

Übersicht

Kalte Speisen.....	4	Chardonnay	15
Warme Speisen	6 – 7	Roter Riesling.....	15
Wildgerichte.....	8	Rivaner	16
Wild zum Mitnehmen	9	Kerner	16
Alkoholfreie Getränke.....	10	Goldmuskateller	17
Gutsweine	11	Blauer Spätburgunder	18
Riesling	12	Dornfelder, Regent	19
Grauer Burgunder.....	14	Cuvé, Rotling, Rose.....	20
Weisser Burgunder.....	14	Schaumwein, Secco.....	21
		Gute Geister	22

Kalte Speisen

Salatteller mit Thunfisch und Hausbrot ²	13,90 €
Salatteller mit Hähnchenbruststreifen ²	13,90 €
Wildererteller = Jennerwein= ^{3,9} Wildschweinschinken, Wildsalami, Wildschweinleberpastete mit Hausbrot und etwas hochprozentigem	14,90 €

Griebenschmalzbrot	4,00 €
Portion Gerupfter Frischkäse, Knoblauch, Kräuter und Hausbrot	8,50 €
Käseteller Käsewürfel, Brie, Frischkäse und Hausbrot	9,30 €

*Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend.*

(Johann Wolfgang von Goethe)

*Der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht
für die grösste Masse, sondern für den Wohlgeschmack.*

(Epikur von Sames – um 300 v. Chr.)

Warme Speisen

Kartoffelweinsuppe ²	6,00 €	Winzersteak mit Bratkartoffel und Salat ^{2,9} Schweinenackensteak	16,80 €
Zwiebelsuppe – Winzerart- ² überbacken mit Käse	6,00 €	Champignonschnitzel ^{2,3,9} mit Pommes und Salat	17,90 €
Winzerflammkuchen ⁹ mit Zwiebeln und Speck	9,00 €	Schinkenrahmschnitzel -Weinbauer- ^{2,3,9} mit Pommes und Salat	17,90 €
Flammkuchen vegetarisch mit Ziegenfrischkäse, Oliven und Tomaten	9,60 €	Schnitzel – Wiener Art- ^{2,3} mit Pommes und Salat	15,90 €
Backcamembert mit Preiselbeerbirne Salatbeilage	11,30 €		

- bei veganen/vegetarischen Gerichten sprechen Sie unser Personal an
- Dessert nach Tagesangebot

Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen eine Kunst.

(Johann Wolfgang von Goethe)

*Ich lieb es mit Wein zu kochen –
Manchmal gebe ich Ihn sogar ins Essen.*

Wildgerichte

Mal schauen was der Jäger erlegt hat – nur solange Vorrat reicht

Wildburger ¹ Wildfleisch (Pattie), pikante Wildpreiselbeersauce, Zwiebel, Gurke, Tomate, Salat mit Dipperkartoffel und Sourcreme, hausgebackenes Bun	14,90 €
Wildburger - Spezial- ¹ Wildfleisch (Pattie), pikante Wildpreiselbeersauce, Zwiebel, Gurke, Tomate, Salat zwischen Reibekuchen mit Dipperkartoffel und Sourcreme	14,90 €
Wildgulasch mit Spätzle und Salat ^{2,3}	18,90 €
Wildschnitzel mit Waldpilzsoße ^{2,3} Mit Röstie und Salat – paniertes Schnitzel vom Damwild, Rotwild, Reh oder Schwein	21,90 €
Wildrücken mit Waldpilzsoße ^{2,3} Mit Röstie und Salat – vom Rehwild, Damwild oder Rotwild	26,90 €

*Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt,
aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen.*

(Konfuzius)

Wild zum Mitnehmen

Wildgulasch / Dose	400 gr.	8,50 €
Rehleberpastete	200 gr.	4,50 €
Wildschweinschinken mild geräuchert	400 gr.	17,00 €
Wildsalami	400 gr.	12,00 €
Wilde Bolognese	400 gr.	7,00 €



Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{3,4,17} , Fanta ^{3,4} , Sprite ^{3,4} , Spezi ^{3,4,17}	0,2l 2,50 €	0,4l 4,30 €
Traubensaftschorle <i>eigenes Erzeugnis</i>	0,2l 2,30 €	0,4l 4,30 €
Traubensaft	0,2l 2,30 € 0,4l 4,30 €	0,7l 5,00 €
Apfelsaft	0,2l 2,50 €	0,4l 4,30 €
Apfelsaftschorle	0,2l 2,30 €	0,4l 4,30 €
Gerolsteiner Mineralwasser <i>Still, medium, classic</i>	0,5l 4,00 €	0,7l 5,00 €

Heisse Getränke

Tasse Kaffee	2,90 €
Espresso	2,70 €
Cappuccino	3,50 €

Gutsweine

2022er Deis Gutswein <i>Trocken</i>	0,2l 3,80 €	1,0l 16,00 €
2022er Deis Gutswein <i>Halbtrocken</i>	0,2l 3,80 €	1,0l 16,00 €
2022er Deis Gutswein <i>Lieblich</i>	0,2l 3,80 €	1,0l 16,00 €

Weinschorle

Trocken, Halbtrocken, Lieblich	0,2l 3,70 €
--------------------------------	-------------



Riesling

Ein wahres Urgestein ist und bleibt der Riesling. Die Rebsorte blickt bereits auf eine lange Lebensgeschichte hier an der Mosel zurück.

Erstmals erwähnt wurde sie im Jahre 1435. Damals wie heute besticht der Riesling mit einer blassgelben bis grünlich-gelben Farbe im Glas.

Die Spritzigkeit erhält er von seiner natürlichen Säure, die besonders Potential zur Versektung bietet.

Durch seine höchsten Ansprüche an die Lage, jedoch geringen Ansprüche an den Boden, schaffen es Natur und Winzer in jedem Jahr, sehr unterschiedliche nuancierte Weine zu kreieren.

Die Bezeichnung „Alte Reben“ bedeutet, dass die Weine ausschließlich aus Trauben erzeugt werden, die mindestens 30 Jahre alt sind.

2022er	Alte Reben Riesling Classic Qualitätswein <i>Restsüße 13,2 g/l Säure 7,1 g/l Alc. 12,5%</i>	0,2l 4,50 €	0,75l 17,00 €
2022er	Alten Reben Riesling Qualitätswein halbtrocken <i>Restsüße 18,0 g/l Säure 6,8 g/l Alc. 11%</i>	0,2l 4,50 €	0,75l 17,00 €
2022er	Riesling – Kabinett Aus der Senheimer Lay Feinherb <i>Restsüße 23 g/l Säure 7,0 g/l Alc. 10%</i>	0,2l 4,50 €	0,75l 17,00 €
2022er	Riesling – Spätlese Senheimer Bienengarten Lieblich <i>Restsüße 54 g/l Säure 7,3 g/l Alc. 10%</i>	0,2l 5,00 €	0,75l 18,00 €

Grauer Burgunder

Durch seine rötlich-bläuliche Beerenfarbe könnte der Grauburgunder leicht zu den roten Traubensorten zählen. Doch der Schein trügt, denn er wird mit meist trockenem, etwas säurebetonten Weinen zu den weißen Rebsorten gezählt.

2021er Grauer Burgunder
Qualitätswein Trocken
Restsüße 5,3 g/l Säure 5,1 g/l Alc. 12,5%
0,2 l 4,50 € 0,75 l 17,00 €

Weisser Burgunder

Unser Sonnenanbeter, der Weißburgunder mag es besonders trocken und warm. So kann er durch eine lange Reifezeit hohe Mostgewichte erzielen. Durch seine dezenteren Aromen, seine erfrischende Säure und seinem geringen Alkoholgehalt ist er der ideale Essensbegleiter.

2022er Weisser Burgunder
Qualitätswein Classic
Restsüße 6,7 g/l Säure 5,4 g/l Alc. 12,5%
0,2 l 4,50 € 0,75 l 17,00 €

Chardonnay

Ein echter Weltenbummler ist unser Chardonnay, der dank seiner Beliebtheit in jedem Weinanbaugebiet der Welt vertreten. Am liebsten sind ihm warm, kalkhaltige Böden, wo er bis in den Spätherbst heranreifen kann. Seine späteren Duftnoten von Melonen, Stachelbeeren und exotischen Früchten sind charakteristisch für ihn.

2022er Chardonnay
Qualitätswein Trocken
Restsüße 5,4 g/l Säure 6,1 g/l Alc. 12,5%
0,2 l 4,50 € 0,75 l 17,00 €

Roter Riesling

Der Rote Riesling ist eine weiße Rebsorte mit roter Haut, die aus Deutschland stammt. Im Gegensatz zur Königstraube Riesling ist der Rote Riesling kräftiger, säurebetonter und intensiver im Geschmack. An den Trauben werden häufig weiße und rötliche Beeren entdeckt, was beim weißen Riesling nicht der Fall ist.

2022er Roter Riesling
Qualitätswein Trocken
Restsüße 7,0 g/l Säure 6,0 g/l Alc. 11,5%
0,2 l 4,50 € 0,75 l 17,00 €

Rivaner

Das Synonym Rivaner ist eine Kurzfassung von Riesling und Silvaner, da diese beiden Rebsorten als dessen Eltern angesehen werden. Die frühreife Rebsorte ist jedoch besser bekannt als Müller Thurgau und wird durch Süffigkeit und harmonische Charaktereigenschaften gerne getrunken.

2022er	Rivaner				
	Qualitätswein Lieblich				
	<i>Restsüße 58,4 g/l Säure 7,2 g/l Alc. 10%</i>				
	0,2 l 4,50 €		0,75 l	17,00 €	

Kerner

Aus den Rebsorten roter Trollinger und weißer Riesling entstand 1929 die Rebsorte Kerner. Er hat seinen Namen vom Weinsberger Dichter Justinus Kerner. Würziges Aroma, saftige Fülle und eine betörende Harmonie von Fruchtsüße und Säure.

2022er	Kerner				
	Spätlese Lieblich				
	<i>Restsüße 56 g/l Säure 6,2 g/l Alc. 11,5%</i>				
	0,2 l 5,00 €		0,75 l	18,00 €	

Goldmuskateller

Vom Geschmacksbild besitzt die Sorte eine ausgeprägte fruchtige Muskatnote mit einer meist erfrischenden rassigen Säurestruktur. Mit seinem Muskatduft und dem ausgeprägten Geschmack ist der Goldmuskateller ein beliebter Dessertwein und ein perfekter Aperitivwein.

Er ist auch ideal für Seccos oder Sekte geeignet.

2022er	Goldmuskateller				
	Qualitätswein Feinherb				
	<i>Restsüße 25,5 g/l Säure 6,2 g/l Alc. 11%</i>				
	0,2 l 4,50 €		0,75 l	17,00 €	

2022er	Goldmuskateller				
	Qualitätswein Lieblich				
	<i>Restsüße 55,0 g/l Säure 5,6 g/l Alc. 9,0%</i>				
	0,2 l 4,50 €		0,75 l	17,00 €	

Blauer Spätburgunder

Das Pendant zum Riesling ist unter den roten Rebsorten der Spätburgunder. Er wächst am besten in den besten Lagen, den Rieslinglagen. Vollmundig und samtig besticht er durch ein fruchtiges Aroma mit Nuancen von Mandeln. Der ideale Begleiter für Wild und Gerichte mit geschmortem Fleisch.

2021er	Blanc de Noir Qualitätswein Trocken Restsüße 7,2 g/l Säure 6,2 g/l Alc 12,5%	0,2l 4,50 €	0,75l 16,50 €
2019er	Blauer Spätburgunder Qualitätswein Halbtrocken Restsüße 13,0 g/l Säure 5,2 g/l Alc 12,0%	0,2l 4,70 €	0,75l 16,50 €
2022er	Blauer Spätburgunder (ab September) Qualitätswein Trocken Im Barrique gereift Restsüße 5,4 g/l Säure 5,2 g/l Alc 12,5%	0,2l 5,00 €	0,75l 17,00 €

Dornfelder

Der Dornfelder zählt längst zu den deutschen Rotweinklassikern und wird zunehmend immer beliebter. Als trockener Rotwein wird er entweder mit Betonung Fruchtaromen oder mit der Betonung der Gerbstoffe im Holzfass ausgebaut.

2020er	Dornfelder Qualitätswein Trocken Restsüße 4,4 g/l Säure 5,1 g/l Alc. 12%	0,2l 4,50 €	0,75l 16,00 €
---------------	---	-------------	---------------

Regent

Der Regent ist eine rote Rebsorte, die gegenüber bedeutenden Pilzkrankheiten der Rebe eine große Toleranz besitzt, insbesondere gegen Peronospora. Süße Frucht von Kirsche und Holunder, Tiefdunkle Farbe.

2022er	Regent Qualitätswein Lieblich Restsüße 45,0 g/l Säure 5,2 g/l Alc. 10%	0,2l 4,50 €	0,75l 16,00 €
---------------	---	-------------	---------------



Cuvée

Ein Cuvée ist ein Wein und entsteht aus der Mischung verschiedener Rebsorten.

Ziel ist es, Weine mit unterschiedlichen Eigenschaften zu komprimieren und daraus eine neue Komposition zu kreieren.

Rotling

Beim Rotling werden rote und weiße Trauben gemeinsam gekeltert. Rotling Weine sind fast immer Weine mit einem deutlichen Restzuckergehalt, welche durch frische Fruchtnoten wie z. B. Erdbeere geprägt sind.

2022er Cuvée - Rot
Qualitätswein Feinherb
Restsüße 18,0 g/l Säure 5,1 g/l Alc. 11,5%
0,2l 4,50 € 0,75l 16,00 €

2022er Rotling
Qualitätswein Lieblich
Restsüße 46,0 g/l Säure 5,9 g/l Alc. 9,5%
0,2l 4,50 € 0,75l 17,00 €

2022er Rosé
Qualitätswein Feinherb
Restsüße 19,0 g/l Säure 5,0 g/l Alc. 11%
0,2l 4,50 € 0,75l 17,00 €

Schaumwein & Secco

Lasst die Korken knallen! Womit geht das besser als mit einem gut gekühlten Winzersekt. Mindestens neun Monate reift die Hefe bei der 2. Gärung im Flascheninhalt, um anschließend beim Degorgieren wieder herausgeschleudert zu werden. Die „Klassische Flaschengärung“ ist hierzulande das bekannte Verfahren im Gegensatz zu dem für die Champagne vorbehaltenem Begriff „Methode champenoise“.

2020er Riesling – Sekt b. A. Trocken
Winzersekt Trocken
Traditionelle Flaschengärung
Restsüße 19 g/l Säure 6,5 g/l Alc. 12%
0,75l 17,00 €

2019er Goldmuskateller Sekt b.A. Trocken
Traditionelle Flaschengärung
Restsüße 18,4 g/l Säure 5,3 g/l Alc. 12%
0,75l 17,00 €

Secco
Qualitätsperlwein Trocken
0,75l 10,00 €

Spiritosen

Gute Geister aus dem Hause Deis

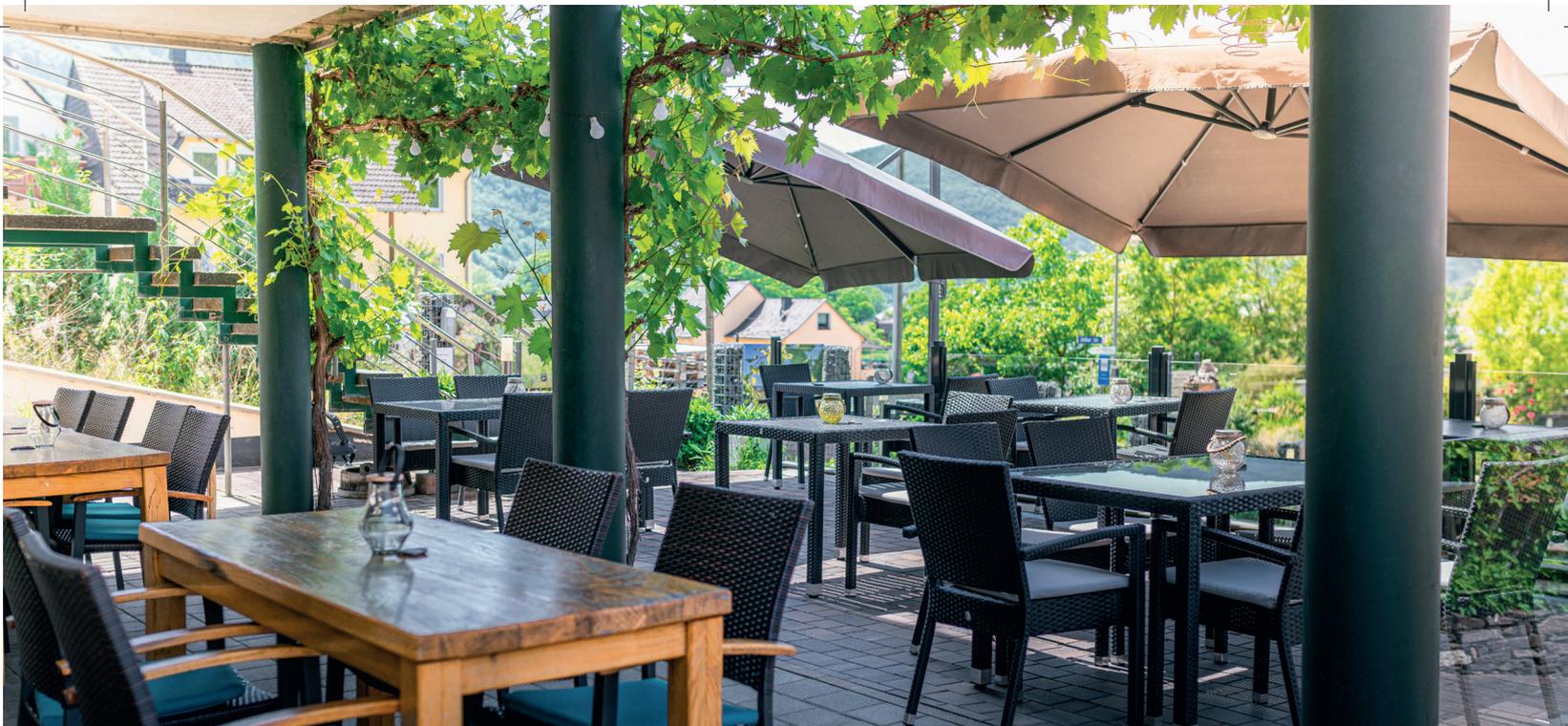
Diese Spezialitäten werden aus unseren Rohstoffen von ausgewählten Brennmeistern unter unserer Aufsicht hergestellt.

Deis - Weinhefebrand	2 cl	2,00 €
Deis - Tresterbrand	2 cl	2,50 €
Deis - Apfelbrand	2 cl	2,50 €
Deis - Zwetschgenbrand	2 cl	2,50 €
Deis - Mirabellenbrand	2 cl	3,50 €
Deis - Williams-Christbrand	2 cl	3,50 €
Deis - Weinbergspfirsichbrand	2 cl	3,50 €
Alter Mosel Riesling Weinbrand	2 cl	3,50 €
Roter Weinbergspfirsich - Likör	2 cl	3,00 €
Dornfelder - Likör	2 cl	3,00 €
Fizematelli - Kräuterlikör	2 cl	3,00 €

Gerne versenden wir Ihnen unsere Weine in 6er, 12er und 15er PTZ Karton.

Möchten Sie persönlich von uns beliefert werden fragen Sie bitte nach unseren Auslieferungsfahrten.





Öffnungszeiten

Vom 1. Mai - Mitte Juli: Do, Fr, Sa ab 17:30 Uhr · Von Mitte Juli - Ende Oktober: täglich ab 17:30 Uhr
Sonntag und Montag geschlossen · Betriebsferien vom 23. Juli bis zum 02. August

Inhaltsstoffe

1	mit Konservierungsstoff	3	mit Antioxidationsmittel	9	Nitritpökelsalz
2	mit Geschmacksverstärker	4	Farbstoff	17	koffeinhaltig

Alle unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite. Die Herkunft aller unserer Weine und Sekte ist Deutschland.
Unsere Weine stammen aus dem Weinanbaugebiet MOSEL.