

Gutsschänke BEIM WEINBAUER

Wildspezialitäten
aus dem Senheimer
Revier



Weinstube
Gutsschänke

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 Wohlfühl-Loase 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 - 5	Chardonnay	15
Warme Speisen.....	6 – 7	Roter Riesling	15
Wildgerichte.....	8	Rivaner	16
Wild zum Mitnehmen	9	Kerner	16
Alkoholfreie Getränke	10	Goldmuskateller, Calardis Blanc	17
Gutsweine.....	11	Blauer Spätburgunder	18
Riesling	12	Dornfelder, Regent	19
Grauer Burgunder	14	Rotling, Rose.....	20
Weisser Burgunder	14	Schaumwein, Secco	21
		Gute Geister.....	22

Kalte Speisen

Salatteller mit Thunfisch und Hausbrot ²	16,60 €
Salatteller mit Hähnchenbruststreifen und Hausbrot ²	16,60 €
Salatteller mit Wildfiletstreifen und Blaubeer-Balsamico Essig ²	16,60 €
Wildererteller =Jennerwein= ^{3,9} <i>Wildschweinschinken, Wildsalami, Wildschweinleberpastete mit Hausbrot und etwas hochprozentigem</i>	16,90 €

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

(Johann Wolfgang von Goethe)

Kleine Happen

Griebenschmalz mit Hausbrot	5,00 €
Portion Gerupfter <i>Friskäse, Knoblauch, Kräuter und Hausbrot</i>	9,90 €
Käseteller <i>Käsewürfel, Brie, Friskäse und Hausbrot</i>	12,90 €
Cantaloupe - Melone mit Wildschinken und Hausbrot ^{2,9}	10,50 €

*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	7,90 €
Zwiebelsuppe – Winzerart- ² <i>überbacken mit Käse</i>	7,90 €
Winzerflammkuchen ⁹ <i>mit Zwiebeln und Speck</i>	11,90 €
Flammkuchen ^{1,2,9} <i>mit Lachs und Lauch</i>	12,80 €
Flammkuchen vegan ^{1,2} <i>mit grünem Spargel, Tomaten, Blattspinat oder Grillgemüse (Tomaten, Zucchini, rote Zwiebeln ...)</i>	12,50 €
Backcamembert mit Preiselbeerbirne <i>Salatbeilage</i>	13,90 €

*Ich liebe es mit Wein zu kochen –
Manchmal gebe ich ihn sogar ins Essen.*

Winzersteak mit Bratkartoffeln und Salat ^{2,9} <i>Schweinenackensteak</i>	20,90 €
Champignonschnitzel ^{2,3,9} <i>mit Pommes und Salat</i>	22,90 €
Schinkenrahmschnitzel – Weinbauer- ^{2,3,9} <i>mit Pommes und Salat</i>	22,90 €
Schnitzel – Wiener Art- ^{2,3} <i>mit Pommes und Salat</i>	19,90 €
Gemüseschnitzel mit Sauce Hollandaise ^{2,3} <i>mit Beilage nach Wahl und Salat</i>	20,00 €
Portion Pommes	4,50 €
Portion Mayo oder Ketchup	0,50 €
- Dessert nach Tagesangebot	

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	18,60 €
Wildburger - Spezial- ¹ Wildfleisch (Pattie), pikante Wildpreiselbeersauce, Zwiebel, Gurke, Tomate, Salat zwischen Reibekuchen mit Dipperkartoffel und Sourcreme	18,60 €
Wildgulasch mit Spätzle und Salat ^{2,3}	22,90 €
Wildschnitzel mit Waldpilzsoße ^{2,3} Mit Röstie und Salat – paniertes Schnitzel vom Damwild, Rotwild, Reh oder Schwein	24,90 €
Wildrücken mit Waldpilzsoße ^{2,3} Mit Röstie und Salat – vom Rehwild, Damwild oder Rotwild	29,90 €

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.	10,50 €
Rehleberpastete	200 gr.	4,50 €
Wildschweinschinken mild geräuchert	400 gr.	17,00 €
Wildsalami	400 gr.	12,00 €
Wilde Bolognese	400 gr.	7,00 €
Wildbratwurst TK	550 gr. 5 Stück	11,00 €



Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca Cola light ^{3,4,17} , Fanta ^{3,4} , Sprite ^{3,4} , Spezi ^{3,4,17}	0,2 l 2,50 €	0,4 l 4,60 €	
Traubensaft <i>eigenes Erzeugnis</i>	0,2 l 2,40 €	0,4 l 4,60 €	0,7 l 5,00 €
Johannisbeersaft	0,2 l 2,50 €	0,4 l 4,30 €	
Apfelsaft	0,2 l 2,50 €	0,4 l 4,30 €	
Saftschorle	0,2 l 2,30 €	0,4 l 4,30 €	
Gerolsteiner Mineralwasser <i>Still, medium, classic</i>	0,5 l 5,00 €		0,7 l 6,50 €

Heisse Getränke

Tasse Kaffee	2,90 €
Espresso	2,70 €
Latte Macchiato	3,90 €
Cappuccino	3,50 €
Tee (verschiedene Sorten)	2,90 €

Gutsweine

2025er	Deis Gutswein <i>Trocken</i>	0,2 l 4,00 €	1,0 l 16,00 €
2025er	Deis Gutswein <i>Halbtrocken</i>	0,2 l 4,00 €	1,0 l 16,00 €
2025er	Deis Gutswein <i>Lieblich</i>	0,2 l 4,00 €	1,0 l 16,00 €

Weinschorle

Trocken, Halbtrocken, Lieblich	0,2 l 3,90 €
--------------------------------	----------------



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 erzeugt werden, deren Rebstöcke mindestens 30 Jahre alt sind.

2025er	Alte Reben Riesling Classic Qualitätswein <i>Restsüße 12 g/l Säure 6,8 g/l Alc. 11,5%</i>	0,2 l 4,50 €	0,75 l 17,00 €
2024er	Alten Reben Riesling Qualitätswein halbtrocken <i>Restsüße 16,5 g/l Säure 6,9 g/l Alc. 10,5%</i>	0,2 l 4,50 €	0,75 l 17,00 €
2025er	Riesling – Kabinett Aus der Senheimer Lay Feinherb <i>Restsüße 22,3 g/l Säure 7,4 g/l Alc. 10%</i>	0,2 l 4,50 €	0,75 l 17,00 €
2025er	Riesling – Spätlese Senheimer Bienengarten Lieblich <i>Restsüße 54 g/l Säure 7,4 g/l Alc. 8%</i>	0,2 l 5,00 €	0,75 l 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 trockenen, etwas säurebetonten Weinen zu den weißen Rebsorten gezählt.

2025er

Grauer Burgunder

Qualitätswein Trocken

Restsüße 3,5 g/l Säure 5,7 g/l Alc. 12,5%

0,2 l 4,50 € 0,75 l 17,50 €

Weisser Burgunder

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

2025er

Weisser Burgunder

Qualitätswein Classic

Restsüße 9,2 g/l Säure 5,4 g/l Alc. 13,5%

0,2 l 4,50 € 0,75 l 17,50 €

Chardonnay

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

2024er

Chardonnay

Qualitätswein Trocken

Restsüße 2,6 g/l Säure 5,3 g/l Alc. 11,5%

0,2 l 4,50 € 0,75 l 17,50 €

Roter Riesling

Der Rote Riesling ist eine weiße Rebsorte mit roter Haut, die aus Deutschland stammt. Im Gegenzug 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.

2024er

Roter Riesling

Qualitätswein Trocken

Restsüße 9,0 g/l Säure 6,7 g/l Alc. 12%

0,2 l 4,50 € 0,75 l 17,50 €

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.

2025er	Rivaner
	Qualitätswein Süß
	Restsüße 75,0 g/l Säure 6,5 g/l Alc. 8%
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.

2025er	Kerner Spätlese
	Prädikatswein Lieblich
	Restsüße 62,0 g/l Säure 6,8 g/l Alc. 8,0%
0,2 l	5,00 €
0,75 l	17,00 €

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.

Piwi

PIWI ist die Abkürzung für pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Die Rebsorten sind Kreuzungen zwischen europäischen Reben und pilzresistenten Spezies von amerikanischen Reben, sowie zum Teil die Spezies *Vitis amurensis* und auch asiatische Gene.

Dadurch erreichen wir eine deutliche Reduzierung von Ressourcen und Pflanzenschutzmitteln und tragen so zu mehr Nachhaltigkeit in unserer Weinerzeugung bei.

2024er	Goldmuskateller
	Qualitätswein Feinherb
	Restsüße 21,3 g/l Säure 4,9 g/l Alc. 10,5%
0,2 l	4,50 €
0,75 l	17,00 €

2024er	Goldmuskateller
	Qualitätswein Süß
	Restsüße 60,0 g/l Säure 6,4 g/l Alc. 9,0%
0,2 l	4,50 €
0,75 l	17,00 €

2023er	CALARDIS BLANC
	Qualitätswein Halbtrocken
	Restsüße 11,6 g/l Säure 5,8 g/l Alc. 12,5%
0,2 l	4,50 €
0,75 l	17,00 €
	Verkaufspreis zum Mitnehmen 7,50 €/Fl.

Blauer Spätburgunder

Das Pendant zum Riesling ist unter den roten Rebsorten der Spätburgunder. Er wächst am besten in unseren Steillagen.

Vollmundig und samtig besticht er durch ein fruchtiges Aroma mit Nuancen von Mandeln.

Der ideale Begleiter für Wild und Gerichte mit geschmortem Fleisch.



2025er Blanc de Noir
Qualitätswein Trocken
Restsüße 4,3 g/l Säure 5,2 g/l Alc 12,0%
0,2 l 5,00 € 0,75 l 17,00 €

2023er Blauer Spätburgunder
Qualitätswein Halbtrocken
Restsüße 15,0 g/l Säure 4,7 g/l Alc 11,5%
0,2 l 4,70 € 0,75 l 17,00 €

2023er Blauer Spätburgunder
Qualitätswein Trocken
Im Barrique gereift
Restsüße 6,4 g/l Säure 4,4 g/l Alc 12,0%
0,2 l 5,00 € 0,75 l 18,00 €

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.

2023er Dornfelder
Qualitätswein Trocken
Restsüße 4,4 g/l Säure 5,1 g/l Alc. 12%
0,2 l 4,50 € 0,75 l 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.

2024er Regent
Qualitätswein Lieblich
Restsüße 46,0 g/l Säure 5,2 g/l Alc. 9,5%
0,2 l 4,50 € 0,75 l 17,00 €

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.

Rosé

Der Roséwein wird so ähnlich hergestellt wie Rotwein. Der einzige Unterschied liegt darin, dass man die Maische (das Gemisch aus Saft und Beerenhaut) nur für einige Stunden stehen lässt. Dadurch können nur wenige Farbstoffe in den Most übergehen und man erhält eine hellrote Färbung.

2025er

Rotling

Qualitätswein Lieblich

Restsüße 46,0 g/l Säure 5,9 g/l Alc. 9,5%

0,2 l 4,50 € 0,75 l 17,00 €

2025er

Rosé

Qualitätswein Feinherb

Restsüße 18,4 g/l Säure 5,7 g/l Alc. 10,5%

0,2 l 4,50 € 0,75 l 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%

0,75 l 17,00 €

2019er

Goldmuskateller Sekt b.A. Trocken

Traditionelle Flaschengärung

Restsüße 18,4 g/l Säure 5,3 g/l Alc. 12%

0,75 l 17,00 €

Secco

Qualitätsperlwein Trocken

0,75 l 10,00 €

Aperol Spritz

0,25 l 7,00 €

Spirituen

Gute Geister aus dem Hause Deis

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

Deis – Weinhefebrand	2 cl	2,50 €
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	4,00 €
Alter Mosel Riesling Weinbrand	2 cl	4,00 €
Roter Weinbergspfirsich – Likör	2 cl	3,00 €
Dornfelder – Likör	2 cl	3,00 €
Fizematelli – Kräuterlikör	2 cl	3,00 €

Senden Sie uns gerne eine Anfrage für eine Weinbestellung. Wir setzen uns im Anschluss mit Ihnen in Verbindung!

Je nach Umfang der Bestellung erfolgt der Versand per DHL oder eigenem Fahrer.

Für den Versand innerhalb des deutschen Festlandes an eine Lieferanschrift berechnen wir pauschal **10,00 € anteilige Frachtkosten pro Paket.**

Folgende Kartongrößen können versendet werden: 1er, 2er, 3er, 6er, und 12er. Der Paketversand erfolgt in speziellen Versandkartons für Wein und Sekt.





ÖFFNUNGSZEITEN

vom 1. Mai bis Ende Oktober: Do, Fr, Sa ab 17.30 Uhr | an Feiertagen Öffnungszeiten abweichend

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.