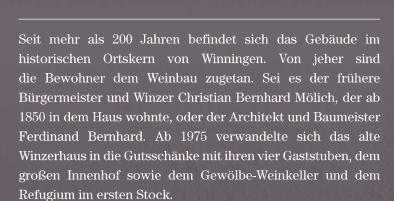




# DIE GUTSSCHÄNKE SCHAAF

Inhaber: Stefan Pohl





**(** 





# HERZLICH WILLKOMMEN



in der Gutsschänke Schaaf im Wein- und Winzerort Winningen. Seit fast 50 Jahren steht unser Haus für Gastlichkeit an der Terrassenmosel, für liebevoll zubereitete Speisen und erlesene Weine in historischem und vor allem gemütlichem Ambiente.

In unserem ehemaligen Winzerhaus verwöhnen wir unsere Gäste mit einer großen Vielfalt regional-typischer Speisen, die immer mit viel Liebe und frischen, saisonalen Zutaten aus der Region zubereitet werden. Unsere Weine stammen vornehmlich von heimischen Winzern aus Winningen und aus dem Anbaugebiet der Terrassenmosel.

Die Küche der Gutsschänke ist traditionell, aber auch immer wieder neu und abwechslungsreich. Das "Schwarze Brett" mit den Empfehlungen des Tages gehört seit Jahren zu unserem Markenzeichen. Ob in den liebevoll dekorierten Gaststuben, umgeben von historischen Weinpressen und Winzerwerkzeugen, oder im romantischen Innenhof, der südländisches Flair verströmt – als Gastgeber "mit Leib und Seele" möchten wir unseren Gästen entspannte Stunden des Genusses und des entspannten Beisammenseins bieten.

Ihre Familie Stefan Pohl und das Team der Gutsschänke

Liebe Gäste, auch in frisch verarbeiteten Speisen können Allergene oder auch kleine Spuren davon enthalten sein. Gerne informieren wir Sie in einer dafür extra angelegten Infomappe.



(abgeleitet vom kirchlichen Grundbesitz "Dom's Garten")

Größte Einzellage Winningens mit unterschiedlicher Bodenbeschaffenheit. Im Flachen sandig-lehmig, im Hang mit Schiefer durchsetzt. Hier wachsen teilweise kräftige Weine im Qualitätsweinbereich.

#### WINNINGER HAMM

(abgeleitet von "Hammus", der Flussbogen)

Überwiegend Terrassenlage mit leichtem bis mittlerem Boden und hohem Schieferanteil. Die Weine sind fruchtig mit dezenter mineralischer Note.

#### WINNINGER RÖTTGEN

(abgeleitet von "roden")

Steile Terrassenlage, optimal Richtung Süd-West ausgerichtet. Gut durchlüfteter mineralischer Schieferverwitterungsboden. Diese eleganten Weine zeichnen sich durch ein besonders filigranes Fruchtbukett aus.

### WINNINGER BRÜCKSTÜCK

(hier wurden die Steine für die Balduinbrücke zu Tal gerollt und auf Schiffe verladen)

Kleinste Einzellage Winningens. Bodenstruktur wie im Röttgen. Schieferboden mit vielen kleinen Terrassen, auf denen elegante, hochqualitative Weine wachsen.

#### WINNINGER UHLEN

(abgeleitet von "Eulen")

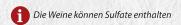
Als beste Lage der Terrassenmosel optimal nach Süden ausgerichtet, hat er die meisten Sonnenstunden am Tag. Im Sommer werden hier die höchsten Temperaturen gemessen. Der Boden unterscheidet sich gegenüber allen Winninger Lagen. Es ist ein rötlicher, harter Schiefer, der dem Wein seinen kräftigen, mineralisch-erdigen Charakter verleiht.



	APERITIF	0,1	0,75 <b>l</b>
	Rieslingsekt brut Sektkellerei von Canal	5,20€	38,00€
	veredelt mit Likör	6,00€	
	Secco "Linda" Weingut Kröber	4,10€	29,50€
	<b>Traubensecco</b> - ohne Alkohol - Sekthaus Raumland	4,10€	29,50€
	TROCKENE WEINE VON DER TERRASSENMOSEL AUS WINNINGEN	0,21	0,75 l
1 schmeck!	<b>Winninger Domgarten Weißburgunder</b> Weingut Löwensteinhof, Andreas Müller	6,50€	24,00€
STELE 2	Chardonnay Qualitätswein Weingut R. Richter	7,00€	26,00€
3	vom Schiefer Riesling Weingut Fries	6,00€	21,50€
4	vom roten Schiefer Riesling Weingut Freiherr von Heddesdorff	6,00€	21,50€
5	<b>Terrassen Riesling</b> Weingut Fries	7,50€	28,00€
6	<b>Uhlen Baron Roth Lay Riesling</b> Weingut Freiherr von Heddesdorff	7,80 €	29,00€
7	Winninger Hamm Riesling Kabinett Weingut Kröber	6,00€	21,50€
8	vom Schiefer Riesling Weingut Kröber	6,00€	21,50€
9	von den Terrassen Riesling Weingut R.+ B. Knebel	8,00€	30,00€
10	Schieferterrassen Riesling Qualitätswein Weingut Heymann-Löwenstein	9,50€	35,50€



FI	EINHERBE WEINE AUS WINNINGEN	0,2	0,75 l	
schmecke! 21	<b>Winninger Domgarten Riesling</b> Weingut Löwensteinhof, Andreas Müller	7,50 €	28,00€	
11	vom Schiefer Riesling Weingut Kröber	7,00 €	26,00€	
12	<b>Uhlen Riesling Kabinett</b> Weingut Freiherr von Heddesdorff	6,00€	21,50€	
13	Brückstück Riesling Kabinett Weingut R. Richter	6,20 €	23,00€	
14 schmeckei	<b>Weißburgunder feinherb</b> Weingut Löwensteinhof, Andreas Müller	6,50€	24,00 €	
LI	EBLICHE WEINE AUS WINNINGEN	0,2 <b>l</b>	0,75 l	
15	<b>Domgarten lieblich</b> Weingut Löwensteinhof, Andreas Müller	6,20 €	23,00€	
51 ELEP 2 16	Brückstück Kabinett fruchtig Weingut R. Richter	7,00€	26,00€	
P.(	OSÉ- UND ROTWEINE AUS WINNINGEN	0.21	0.751	
. STELE		0,21	0,75	
BE B	Pinot Noir Rosé feinherb Weingut R. Richter	6,20€	23,00€	
18	vom Schiefer Pinot Noir Weingut Fries	7,00 €	26,00€	
19	Terrassen Pinot Noir Weingut Fries	9,20€	32,00€	
20 schmeck!	Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Freiherr von Heddesdorff	7,20 €	27,00€	





DIGESTIF	Liter	
Weinhefebrand, einfach und gut - 40 % Vol	0,02	3,00€
Tresterbrand aus heimischem Riesling - 40 % Vol	0,02	3,00 €
Obst-Brand, von natürlichen Streuobstwiesen der Region - 40 % Vol	0,02	4,00 €
Likör vom roten Weinbergspfirsich	0,02	4,00€
Opa Ewald's Kräuterlikör - 35 % Vol	0,02	3,00€
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	Liter	
Tönissteiner Classic / Medium / Naturelle - viel / wenig / ohne Kohlensäure -	0,25 / 0,75	2,50 / 5,90 €
Coca Cola, Fanta, Spezi*	0,20 / 0,40	2,50 / 4,80 €
Orangina Blutorangenlimonade	0,25	2,80€
Apfelsaft naturtrüb - ohne Zucker -	0,20	3,00€
Traubensaft rot - ohne Zucker -	0,20	3,50 €
Apfelsaftschorle	0,20 / 0,40	2,80 / 5,40 €
Traubensaftschorle	0,20 / 0,40	3,00 / 5,80 €
Radler Alkoholfrei	0,33	3,20€
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50	4,80 €
WARME GETRÄNKE		
Tee, verschiedene Sorten		3,00€
Heiße belgische Schokolade mit Sahne		4,00€
Kaffee		3,00€
Latte Macchiato		3,50€
Cappuccino		3,50 €
Espresso		3,00 €

Affogato - Vanilleeis mit Espresso -

4,50€

<sup>\*</sup> Mit Farbstoff und koffeinhaltig



### VORSPEISEN

Hausgemachte Kartoffelsuppe <sup>C, D, K</sup> mit Wurstscheiben	6,50€
Kräuter-Knoblauchbaguette F - frisch aus dem Ofen -	5,50€
Hausgemachtes Griebenschmalzbrot mit Paprikawürfeln <sup>E</sup>	4,50€
Vegetarischer Gemüse-Kräuteraufstrich auf Bauernbrot	4,50€

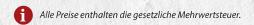
### SALAT & VEGETARISCH

Bunter Gutsschänkensalat <sup>F</sup> (als Beilage 3,50 €)  - mit Schafskäsewürfel  - mit gebratenen Streifen von der Rinderhüfte  - mit Geflügelstreifen	13,00 € 17,50 € 17,50 €
<b>Dinkelauflauf mit frischem Blattspinat</b> <sup>F</sup> Tomaten, Champignons und Käse überbacken, Salat	21,00€
feine Bandnudeln mit Basilikumpesto <sup>F</sup> mit mariniertem Hirtenkäse und Batatouille	21,00€

## UNSERE KÄSEAUSWAHL

Zu unserer Käseauswahl reichen wir ofenfrisches Bauernbrot

"Problerteller - von allem etwas"	14,00 €
mit Wein-, Schröter- und Ziegenfrischkäse	
Portion Bauernbrot extra	2,00€





### FISCH & WILD

an buntem Salatbouquette, Sahnemeerrettich	20,00€	
Hirschgulasch in Spätburgundersauce mit Rotkohl, Preiselbeeren und Butterspätzle	27,50€	
RIND & SCHWEIN		
<b>Winzersülze</b> <sup>C, D, E, F, G, J</sup> mit eingelegten Zwiebelwürfeln, hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln	18,50€	
<b>Kalt aufgeschnittener Tafelspitz vom Eifelrind</b> <sup>C, D, E, F, G, J</sup> mit Balsamico-Zwiebelmarinade, Bratkartoffeln	18,50€	
Steak vom Rind mit Bratkartoffeln, hausgemachtem Paprikarelish und Gutsschänkensalat	30,00€	
"Küferteller" gebratene Blut- und Leberwurst aus dem Rauch <sup>C, D, K</sup> Rostbratwürstchen und Kräuter-Hackfleischrolle im Speckmantel auf Sauerkraut, Bratkartoffeln	23,00€	
DESSERTS		

**Bunte Dessertvariation auf Nachfrage** 10,50€



Bei unserem Rind- und Schweinefleisch achten wir auf natürliche,  $traditionelle\ und\ nachhaltige\ Aufzuchtsbedingungen.$ 







# FEIERN IN DER GUTSSCHÄNKE

Sie suchen einen passenden Rahmen für Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, eine Kommunion oder Firmenfeier?

In unseren vier Gaststuben, dem großen Innenhof sowie unserem Gewölbe-Weinkeller und dem Refugium im ersten Stock können wir individuell auf Ihre Wünsche eingehen. So bieten sich beispielsweise unsere Galerie oder der Weinkeller für einen Sektempfang an, gefolgt von einem für jeden Anlass passenden Menü. Sprechen Sie uns einfach an. Ob ländliche, festliche oder anspruchsvolle Küche, wir freuen uns darauf, Ihre Gastgeber zu sein.



Feiern und Gruppen-Veranstaltungen finden nur im Rahmen unserer Öffnungszeiten statt.









# KULTUR IN DER GUTSSCHÄNKE

Unsere Gutsschänke ist nicht allein ein Ort der kulinarischen Genüsse. In unseren Räumlichkeiten finden auch zahlreiche kulturelle Veranstaltungen statt. So ist unsere Galerie alle zwei Jahre im Mai einer der Ausstellungsorte im Rahmen der internationalen Winninger Kunsttage.

Auch regionalen Künstlerinnen und Künstlern eröffnen wir während des Jahres die Möglichkeit, bei uns ihre Werke einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Musikalische Veranstaltungen oder zum Beispiel auch Krimi-Lesungen runden das Programm ab.

#### Zusatzstoffe:

A - mit Farbstoff  $\cdot$  B - zusätzliche Farbstoff  $\cdot$  C - konserviert  $\cdot$  D - mit Nitratpökelsalz oder Nitrat E - mit Antioxidationsmittel  $\cdot$  F - mit Geschmacksverstärker  $\cdot$  G - geschwefelt  $\cdot$  H - geschwärzt I - gewachst  $\cdot$  J - mit Süßungsmittel  $\cdot$  K - mit Phosphat





# ÖFFNUNGSZEITEN:

#### WINTER

Freitag und Samstag: 17.00 bis 22.00 Uhr Sonn- und Feiertage: 12.00 bis 20.00 Uhr

#### SOMMER

Montag bis Samstag: 17.00 bis 22.00 Uhr Sonn- und Feiertage: 12.00 bis 20.00 Uhr

Donnerstag Ruhetag

(Die Küche schließt jeweils 1 Stunde vorher)