

Liebe Gäste,

seit über 200 Jahren schon steht das Gebäude der Guttschänke in Winningen an der sonnigen Untermosel. Damals wie heute waren die Bewohner des Hauses dem Weinbau treu verbunden, sei es als Winzer oder, wie seit über 30 Jahren, als Gastronom.

Im Laufe der Jahre beherbergte die Guttschänke auch Winninger Prominenz. So lebte zum Beispiel der Bürgermeister von Winningen, Christian Bernhard Mölich, ab 1850 in dem Haus. Zusammen mit seiner Frau Henriette widmete er sich intensiv dem Weinbau.

Nach dem Tode der Familie Mölich erbte eine Nichte die heutige Guttschänke und es zeigte sich, dass der Geist des Weines in dem Hause weiter lebte. Nach ihrer Hochzeit mit dem Architekten Ferdinand Bernhard aus St. Goar widmete sich auch er dem Weinbau, wobei er auch seinem Beruf als Baumeister treu blieb. Noch heute tragen einige Winninger Gebäude seine unverwechselbare Handschrift.

Diese Geschichte setzt sich bis heute fort. Ab 1975 verwandelte sich das alte Winzerhaus, zunächst unter der Leitung von Birgitt Schaaf und ab 2007 unter meiner Leitung, in die Guttschänke wie Sie sie heute kennen.

Genießen Sie unsere erlesenen Weine aus der Region und die ausgewählten Spezialitäten unserer Küche und erleben einige erholsame Stunden in der Guttschänke.

Ihr

Stefan Pohl

und Team

Feiern in der Gutsschänke

Ob Betriebsfeste, Weihnachtsfeiern oder Familienfeste wie Kommunion, Hochzeiten, Geburtstage oder ähnliches, gerne können Sie Ihre individuellen Feste bei uns in der Gutsschänke feiern.

Neben den Gasträumen steht Ihnen unser Gewölbe – Weinkeller oder auch das Refugium im 1. Stock zur Verfügung.

Für individuelle Planungen sprechen Sie uns an.



Veranstaltungen in der Gutsschänke

Neben Krimilesungen, musikalischen Veranstaltungen und Weinproben finden im Laufe des Jahres weitere Veranstaltungen in der Gutsschänke statt. Sprechen Sie uns an oder achten sie auf die Aushänge in der Gutsschänke.

Natürlich können wir ihnen nach Absprache auch gerne ganz individuelle Weinproben mit einem entsprechenden Menu anbieten. Fragen Sie uns!

Es lebe die Terrassenmosel !

Ein „Prosit“ auf eine der schönsten Weinlandschaften der Welt, die Mosel zwischen Pünderich und Koblenz.

Mit der Arbeitsgemeinschaft der Köche und Winzer an der Terrassenmosel setzen wir seit mehr als 15 Jahren kulinarische Akzente. Wir arbeiten an der Lebensqualität und am Image einer der reizvollsten Regionen der Mosel, der traumhaft schönen Landschaft mit den steileren, in Terrassen angelegten Weinbergen, dem wärmeren und trockeneren Klima, der exotischen Flora und Fauna, den romanischen Kirchen, mittelalterlichen Burgen und heimeligen Dörfern...

Besuchen Sie uns!

*Ihre Köche und Winzer
an der Terrassenmosel*

Winninger Domgarten

(abgeleitet vom kirchlichen Grundbesitz „Dom's Garten“)

Größte Einzellage Winningsens 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 Koblenzer Balduinbrücke
zu Tal gerollt und auf Schiffe verladen)

Kleinste Einzellage Winningsens. 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:

Fantasie der Schieferterrassen, extra brut, handgerüttelt
Weingut Heymann – Löwenstein
veredelt mit Rotem Weinbergspfirsichlikör
Secco vom Weingut Fries

0,1ltr.

0,75ltr.

4,10

28,50

4,80

3,50

21,00

Trockene Weine von der Terrassenmosel aus Winningen

0,2ltr.

0,75ltr.

1 2007 Domgarten Weißburgunder Qualitätswein
2008 Weingut Knebel– Lehnigk

4,20

15,00

2 2008 Chardonnay Qualitätswein
Weingut R. Richter

4,80

17,00

3 2008 Vom Schiefer Riesling
2009 Weingut Fries

4,00

14,50

4 2008 Uhlen Riesling, Qualitätswein
2009 Weingut Freiherr von Heddesdorff

4,20

15,00

5 2008 Röttgen Riesling Kabinett
Weingut Fries

4,20

15,00

6 2008 Uhlen Riesling Kabinett
Weingut Freiherr von Heddesdorff

4,40

16,00

7 2008 Brückstück Riesling Kabinett
Weingut Knebel– Lehnigk

4,40

16,00

8 2008 Uhlen Riesling Spätlese
Weingut von Canal

5,40

20,00

9 2008 Von den Terrassen Riesling
2009 Weingut R.+ B. Knebel

4,80

17,50

		<i>Als besondere Empfehlung:</i>		<i>0,2 ltr.</i>	<i>0,75ltr.</i>
10	2008	Schieferterrassen Riesling Qualitätswein		5,40	19,50
	2009	Weingut Heymann – Löwenstein			
		<i>Halbtrockene Weine aus Winnigen</i>			
11	2008	Brückstück Riesling Qualitätswein		4,00	14,50
		Weingut Knebel – Lehnigk			
12	2007	Uhlen Riesling Kabinett		4,20	15,00
	2008	Weingut Freiherr von Heddesdorff			
13	2008	Brückstück Riesling Kabinett		4,20	15,00
		Weingut R. Richter			
		<i>Liebliche Weine aus Winnigen</i>			
14	2008	Röttgen Riesling Qualitätswein		4,00	14,50
		Weingut Knebel – Lehnigk			
15	2007	Röttgen Riesling Spätlese		5,10	18,50
		Weingut Freiherr von Heddesdorff			
16	2006	Hamm Riesling Auslese edelsüß	<i>0,1 ltr.</i>	3,80	<i>0,5 ltr.</i> 18,50
		Weingut Knebel – Lehnigk			
		<i>Rot- und Roséweine aus Winnigen und von der Ahr</i>			
17	2008	Spätburgunder Weißherbst		4,20	15,00
	2009	Weingut R. Richter			
18	2008	Spätburgunder Rotwein Qualitätswein		4,70	17,00
	2009	Weingut Fries			
19	2007	Spätburgunder Rotwein Barrique trocken		6,10	22,00
	2008	Weingut Fries			
20	2008	Jubilus Frühburgunder Qualitätswein trocken		5,50	20,00
		Weingut Peter Kriechel, Ahrweiler			

Digestif:

Weinhefebrand, einfach und gut - 40 %vol. -	0,02	2,70
Tresterbrand aus heimischem Riesling - 40 % vol. -	0,02	3,00
Williams-Brand, von natürlichen Streuobstwiesen der Region - 40 %vol. -	0,02	3,70
Edelbrand vom Roten Weinbergspfirsich	0,02	3,70
Likör vom Roten Weinbergspfirsich	0,02	3,00
Ramazzotti	0,02	2,70

Alkoholfreie Getränke:

Tönissteiner Classic	0,25	1,80
Tönissteiner Naturelle - ohne Kohlensäure -	0,25	1,80
Tönissteiner Classic	0,75	4,10
Tönissteiner Medium - wenig Kohlensäure -	0,75	4,10
Tönissteiner Naturelle - ohne Kohlensäure -	0,75	4,10
Coca Cola	0,20	2,00
Fanta	0,20	2,00
Orangina Blutorangenlimonade	0,25	2,10
Orangensaft - Direktsaft	0,20	2,30
Apfelsaft naturtrüb - ohne Zucker	0,20	2,30
Traubensaft rot - ohne Zucker	0,20	2,30
Saftschorle	0,20	2,00
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50	3,60

Warme Getränke:

Tee, verschiedene Sorten		2,30
Kakao		2,50
Kaffee		2,50
Getreidekaffee		2,50
Milchkaffee		2,60
Cappuccino		2,50
Espresso		2,00

und dazu Trüffel vom Rieslingtrester in feinsten Bitterschokolade 1,10

Hausgemachte Schmalzbrote mit Paprikawürfeln			3,00
Vegetarische Kräuter – Gemüsecreme auf Bauernbrot			3,00
Kräuter – Knoblauchbaguette - frisch aus dem Ofen -			3,50
Große Ofenkartoffel mit gebratenen Geflügelbruststreifen, Paprikastreifen und Zwiebeln mit buntem Salat			14,50
Gutsschänken – Allerlei Leberpastete, luftgetrockneter Schinken, Räucherforellenmousse, Ziegenfrischkäse, Datteln gefüllt mit Feigensenf, Räucherlachsscheiben			14,50
Leberpastete mit Preiselbeeren - eine hausgemachte Spezialität - an buntem Salat, Bauernbrot	klein 8,50	groß 10,50	
Gebratene Champignons auf Tomaten-Ruccola-Salat in Orangen-Balsamicodressing mit frischem Parmesan und Croutons			10,50
Bunter Gutsschänkensalat - mit Schafskäsewürfel - mit überbackenem Tomaten-Ziegenmozzarella-Brot - mit gebratenen Streifen vom Angusrind	als Beilage 3,00	klein 5,50 klein 8,50 klein 10,50 klein 10,50	groß 10,50 groß 12,50 groß 13,50 groß 13,50
Matjesfilets mit Apfel-Zwiebelsahnesauce kleine Pellkartoffeln			11,50
Hausgemachte Reibekuchen mit geräuchertem Lachs an buntem Salatbouquet	klein 9,50	groß 13,00	
Zanderfilet im Dörrfleischmantel gebraten, auf Rahmsauerkraut, umlegt mit Rosmarinkartoffeln			18,50

Riesengarnelen und gebratene Streifen vom Bio-Lachs in Salbeipesto mit Tomaten und Lauchzwiebeln auf grünen Nudeln, kleiner Salat	19,50
Filet vom Seeteufel in Olivenöl gebraten auf Safran-Risotto mit Tomaten-Zucchini ragout umlegt	19,50
Mit geräucherter Blut- und Leberwurst gefüllte Semmelknödel auf Pilz ragout in Creme fraiche , kleiner Salat	13,50
Bandnudeln mit Basilikumpesto, mariniertem Schafskäse und Ratatouille	13,50
Dinkelauflauf mit frischem Blattspinat, Tomaten, Champignons und Käse überbacken, kleiner Salat	12,50
Sülze vom Jungschwein mit eingelegten Zwiebelwürfeln, Remouladensoße und Bratkartoffeln	12,50
Marinierter Tafelspitz mit roten Zwiebeln in Kerbelvinaigrette, Bratkartoffeln	12,50
Küferteller, gebratene Blut- und Leberwurst aus dem Rauch, Rostbratwürstchen und Kasslerrücken auf Sauerkraut, Bratkartoffeln	15,50
Gebratene Scheiben von der hausgemachten Lambratwurst auf Sahne – Lauchgemüse, Bratkartoffeln	16,50
Schweinefiletmedaillons vom Grill an gebratenen Speck-Bratkartoffeln, Thymiansauce, kleiner Salat	17,50
Spieß vom Lammrücken unter der Ruccolapestokruste auf provençalischem Gemüse, dazu Kartoffelgratin	19,50
Rumpsteak vom Argentinischen Rind Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Kräuterbutter und kleinem Salat	19,50

Unsere Käseauswahl

Gebackener Schafskäse- frisch aus dem Ofen- eingelegt mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch, dazu ofenfrisches Baguette	9,00
Creme vom Ziegenfrischkäse – Bioland – mit Tessiner Feigensenfsoße	8,50
„Schröterkäse“ Frischkäsespezialität mit Petersilie und Knoblauch	8,50
„Zunftkäse“ würzig angemachter Brikäse mit Kräutern und Zwiebeln	8,50
„Probierteller“- von allem Etwas mit Zunft-, Schröter- und Ziegenfrischkäse	9,50
„Weinkäse“ aromatischer Weichkäse mit angemachten Zwiebeln und frischem Bauernbrot	6,00
Zu unserem Käse reichen wir ofenfrisches Brot.	
Portion Bauernbrot extra	1,50
Portion ofenfrisches Laugengebäck	3,50

Unsere besondere Empfehlung

2001er Winner Röttgen Riesling Beerenauslese 0,1 ltr	6,50
---	------

Alle Preise enthalten 19% MwSt