

Unsere besondere Empfehlung

APERITIF

GRÜNER VILLA SPRITZ 8,90

Waldmeister, Sekt, Mandelsirup, Soda, Minze

VILLA SPRITZ 8,90

Pfirsichlikör, Sekt, Tonic, Beeren

WILD AUS EIGENER JAGD

WILDGULASCH 27,90

Saftiges Wildfleisch aus Eitorfer-Jagd je nach Jagdstrecke. Dazu servieren wir frische Butterspätzle & hausgemachten Rotkohl mit winterlichen Gewürzen.

WILDBURGER 24,90

Frisches Wildpattie, knackiger Salat, Tomate, Gurke, hausgemachte BURGERSAUCE, frisches Wachtelei und Pommes-frites mit Beilagensalat

WILDER HOT DOG 22,90

Wildbratwurst aus Eitorfer-Jagd im rustikalen Hot-Dog Brötchen mit Schmorzwiebeln, hausgemachtem Krautsalat und knusprigen Pommes-frites

WILDFLEISCHKÄSE 23,90

aus Eitorfer-Jagd mit frischem Wachtelei & Schmorzwiebeln, hausgemachten Bratkartoffeln und Beilagensalat aus der Region

EMPFEHLUNG DER KÜCHE

TAGLIATELLE GAMBAS 22,90

Frische Tagliatelle, Gambas, Olivenöl, Ruccola, Kirschtomaten, Paprika, Knoblauch und Parmesan

TAGLIATELLE RIND 21,90

Frische Tagliatelle, Rinderstreifen, Olivenöl, Ruccola, Kirschtomaten, in Champignon-Rahm und Parmesan

Speisen KARTE

VORSPEISEN

HAUSGEBACKENES BROT 5,90

mit zweierlei Dips

Aijoli, Traubenwirts Beste*, Traubenwirts

BBQ, Honig-Senf, Preiselbeeren-Senf

*Auf Mayonnaise-Basis mit Knoblauch und Gewürzen.

OLIVEN, BROT, AIJOLI 9,90

Ideal zum teilen

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 15,90

mit Salatbouquet

REIBEKUCHEN LACHS 16,90

mit hausgebeiztem Lachs, Salatbett

GAMBASPFÄNNCHEN 16,90

mit Paprika, Knoblauch

SALATE

ZIEGE AUF DER WEIDE 18,90

Gratinierter Ziegenkäse,
karamellierte Nüsse, Feige, knackige
Salate, Tomate, Gurke, Paprika, Mais,
Möhren, haus eigenes Dressing und
hausgebackenes Brot

GAMBAS IM GRÜNEN 19,90

Gambas, Paprika, Knoblauch,,
knackige Salate, Tomate, Gurke,
Paprika, Mais, Möhren, haus eigenes
Dressing und hausgebackenes Brot

BEILAGENSALAT 5,90

Knackige Salate, Tomate, Gurke,
Paprika, Mais, Möhren, haus eigenes
Dressing

HAUPTSPEISEN

GARTENBURGER 20,90

Herzhafter Gemüsepatty, knackiger
Salat, hausgemachte Burgersauce und
Pommes-frites mit Beilagensalat

RUMPSTEAK 29,90

vom Eifeler Genuss Rind - Freilandhaltung
medium gebraten und 250 Gramm
Nettogewicht, Beilagensalat und Beilage nach
Wahl (Beilagen werden extra berechnet)

WIENER SCHNITZEL 21,90

vom Kalb - mit Beilagensalat,
Beilage nach Wahl
(Beilagen werden extra berechnet)
+ 2,00 als Försterschnitzel
(Champignons, Zwiebeln & Speck)

WINZER CORDON BLEU 22,90

vom Eifeler Glücksschwein, gefüllt
mit Preiselbeeren und Camembert,
Beilagensalat, Beilage nach Wahl

BEILAGEN

Pommes-frites 4,50

Bratkartoffeln 5,90

Rosmarinkartoffeln 4,90

Süßkartoffel-Pommes 5,90

Dessert

Karte

Qualität - Regionalität - Saisonal

Unsere Lebensmittel beziehen wir zum größten Teil direkt aus der Region und von ausgewählten Erzeugern. Wir achten stets auf eine hervorragende Qualität und Artgerechte Tierhaltung. Unser Fleisch beziehen wir direkt aus der Eifel. Unser Lieferant hat dafür den Begriff "Genuss Eifel" geschaffen. Die Genuss Eifel steht für höchste Qualität und Artgerechte Tierhaltung wie Freiland und zum größten Teil auch Bio-Qualitäten.

Unser Küchenteam um Küchenchef Stefan Müller verwandelt diese hochwertigen Produkte in kreative und liebevoll gestaltete Speisen.

NACHSPEISEN

CHEESECAKE 12,90

Cremiger Käsekuchen nach Art des Hauses mit frischen Früchten und Vanilleeis

LAVACAKE 12,90

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis

TRAUBENWIRTS EISBECHER 10,90

Hausgemachtes Speiseeis mit frischen Früchten und Sahne.

TRADITIONELLE CRÉME BRÛLÉE 9,90

nach französischem Rezept mit frischen Früchten garniert

Änderungswünsche berechnen wir mit 3,00.

Alle Preise verstehen sich in Euro & inkl. gesetzlicher MwSt.

Eine Allergen- & Zusatzstoffkarte kann beim Service angefragt werden.