



Die  
Gutsschänke  
Schaaf  
Inhaber Stefan Pohl

## *Feiern in der Gutsschänke*

### *Familien- und Firmenfeiern*

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.



## *Veranstaltungen 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 Gewinner Kunsttage.

Auch regionalen Künstlerinnen und Künstlern eröffnen wir während des Jahres die Möglichkeit, bei uns ihre Werke einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren.

Musikalische Veranstaltungen, Krimi-Lesungen oder Weinverkostungen runden das Programm ab.

# Liebe Gäste,

herzlich willkommen in der Gutsschänke Schaaf im Wein- und Winzerort Winnigen. Seit mehr als 40 Jahren steht unser Haus für Gastlichkeit an der Terrassenmosel, für liebevoll zubereitete Speisen und erlesene Weine in einer historischen Ambiente.

In unserem ehemaligen Winzerhaus bieten wir unseren Gästen vielseitige, regional-typische Speisen mit Liebe zu frischen, saisonalen Zutaten aus der Region. Unsere Weine stammen vornehmlich von heimischen Winzern aus Winnigen 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 Weinpressen und Winzerwerkzeugen, oder im romantischen Innenhof, der südländisches Flair verströmt – als sympathische Gastgeber möchten wir unseren Gästen entspannte Stunden des Genusses und der Gemütlichkeit bieten.

Ihre Familie

*Stefan Pohl*

und das Team der Gutsschänke

Die Gutsschänke steht seit mehr als 200 Jahren im historischen Ortskern von Winnigen. Von jeher sind die Bewohner dem Weinbau zugetan.

Sei es der frühere Bürgermeister und Winzer Christian Bernhard Mölich, der ab 1850 in dem Haus wohnte. Oder der Architekt und Baumeister Ferdinand Bernhard.

Ab 1975 verwandelte sich das alte Winzerhaus in die Gutsschänke, mit den vier Gaststuben, dem großen Innenhof sowie dem Gewölbe-Weinkeller und dem Refugium im ersten Stock.

Liebe Gäste,

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



### *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 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.

<i>Aperitif</i>	0,1 ltr.	0,75 ltr.
Spätburgundersekt „Blanc de Noirs“ Weingut Heymann - Löwenstein veredelt mit Rotem Weinbergspfirsichlikör	5,20 6,00	38,00
Secco vom Weingut Fries	4,10	29,50
<i>Trockene Weine von der Terrassenmosel aus Winnigen</i>	0,2 ltr.	0,75 ltr.
<b>1</b> 2017 Domgarten Weißburgunder Qualitätswein Weingut Knebel-Lehnigk	4,80	17,50
<b>2</b> 2017 Chardonnay Qualitätswein Weingut R. Richter	5,60	21,00
<b>3</b> 2016 Vom Schiefer Riesling 2017 Weingut Fries	4,80	18,00
<b>4</b> 2016 Uhlen Riesling Kabinett 2017 Weingut Freiherr von Heddesdorff	4,80	18,00
<b>5</b> 2016 Röttgen Riesling Kabinett 2017 Weingut Fries	4,80	18,00
<b>6</b> 2016 Uhlen Baron Rothlay Spätlese trocken 2017 Weingut Freiherr von Heddesdorff	6,60	24,50
<b>7</b> 2016 Brückstück Riesling Kabinett 2017 Weingut Knebel-Lehnigk	4,80	18,00
<b>8</b> 2016 Kröber's Riesling vom Schiefer 2017 Weingut Rüdiger Kröber	5,60	21,00
<b>9</b> 2016 Von den Terrassen Riesling 2017 Weingut R.+ B. Knebel	6,80	25,50
<b>10</b> 2016 Schieferterrassen Riesling Qualitätswein 2017 Weingut Heymann-Löwenstein	7,60	28,50



*Feinherbe Weine aus Winningen*

0,2 ltr

0,75ltr.

	2014 „Apollo Vinningensis”	5,20	19,50
	2015 Riesling von Felsenterrassen, Spätlese feinherb Weingut Löwensteinhof		
<b>11</b>	2016 Brückstück Kabinett Riesling 2017 Weingut Knebel-Lehnigk	4,80	18,00
<b>12</b>	2016 Uhlen Riesling Kabinett 2017 Weingut Freiherr von Heddesdorff	4,80	18,00
<b>13</b>	2016 Brückstück Riesling Kabinett 2017 Weingut R. Richter	4,80	18,00
<b>14</b>	2015 Hamm Riesling Spätlese 2016 Weingut Knebel-Lehnigk	5,20	19,50

*Liebliche Weine aus Winningen*

<b>15</b>	2016 Röttgen Riesling Kabinett 2017 Weingut Knebel-Lehnigk	4,80	18,00
<b>16</b>	2016 Röttgen Riesling Spätlese 2017 Weingut Freiherr von Heddesdorff	6,60	24,50

*Rot- und Roséweine aus Winningen*

<b>17</b>	2016 Pinot Noir Rosé feinherb 2017 Weingut R. Richter	5,20	19,50
<b>18</b>	2015 Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken 2016 Weingut Fries	5,20	19,50
<b>19</b>	2015 Spätburgunder Rotwein Barrique trocken 2016 Weingut Fries	6,60	24,50
<b>20</b>	2016 Spätburgunder Rotwein feinherb Weingut Fries	5,20	19,50

### *Digestif*

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

### *Alkoholfreie Getränke*

Tönissteiner Classic	0,25	2,00
Tönissteiner Medium - wenig Kohlensäure -	0,25	2,00
Tönissteiner Naturelle - ohne Kohlensäure -	0,25	2,00
Tönissteiner Classic	0,75	4,90
Tönissteiner Medium - wenig Kohlensäure -	0,75	4,90
Tönissteiner Naturelle - ohne Kohlensäure -	0,75	4,90
Coca Cola, Fanta, Spezi *	0,20	2,00
Coca Cola, Fanta, Spezi *	0,40	3,80
Orangina Blutorangenlimonade	0,25	2,50
Orangensaft - Direktsaft	0,20	2,50
Apfelsaft naturtrüb - ohne Zucker	0,20	2,50
Traubensaft rot - ohne Zucker	0,20	3,00
Apfelsaftschorle	0,20	2,00
Apfelsaftschorle	0,40	3,80
Traubensaftschorle	0,20	2,50
Traubensaftschorle	0,40	4,80
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50	4,00

### *Warme Getränke*

Tee, verschiedene Sorten		2,30
heiße belgische Schokolade mit Sahne		3,50
Kaffee		2,50
Latte Macchiato		2,80
Cappuccino		2,80
Espresso		2,00

und dazu Trüffel vom Rieslingtrester in feinsten Bitterschokolade 1,20

\*mit Farbstoff und koffeinhaltig

Hausgemachtes Griebenschmalzbrot mit Paprikawürfel E			3,50
Vegetarischer Gemüse- Kräuteraufstrich auf Bauernbrot F			3,50
Kräuter-Knoblauchbaguette - frisch aus dem Ofen - F			4,80
Buntes Gutsschänken-Allerlei mit Leberpastete, luftgetrocknetem Schinken, Räucherforellenmousse, Ziegenfrischkäse, Datteln gefüllt mit Feigensenf, Zucchini-Relish, Räucherlachs Scheiben und Bauernbrot A, F, G			16,50
Hausgemachte Leberpastete mit Wildpreiselbeeren an buntem Salat, Bauernbrot F	klein 11,50		15,50
Gebratene Champignons auf Tomaten-Ruccolasalat in rotem Traubendressing mit frischem Parmesan und Croutons A, F			14,50
Bunter Gutsschänkensalat	als Beilage 3,00	klein 6,50	10,50
- mit Schafskäsewürfel		klein 10,50	14,50
- mit überbackenem Tomaten-Mozarella-Brot		klein 10,50	14,50
- mit gebratenen Streifen von der Eifelrinderhüfte F		klein 10,50	14,50
Heringssalat mit Rote Beete, Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesoße dazu Bratkartoffeln C, D, E			14,50
Norwegischer Räucherlachs auf hausgemachtem Reibekuchen an buntem Salatbouquette, Honig-Dillsauce C, D	klein 11,50		15,50
Zanderfilet im Dörrfleischmantel gebraten, auf Rahmsauerkraut, umlegt mit Rosmarinkartoffeln F, G			19,50
Überbackenes Seehechtfilet, nach altem Rezept, mit Schmand-Käsesauce aus dem Ofen, Kartoffelecken und Blattsalate F			19,50
Medaillons vom Kabeljau in Sonnenblumenkernkruste gebraten auf frischem Blattspinat, tomatisierter Reis und Kurkumaschaum F			19,50



Hirschedelgulasch in Spätburgundersauce gegart mit Rotkohl und gebratenen Pilzen, Butterspätzle	21,50
Semmelknödelrolle mit Blut- und Leberwurst gefüllt auf dicken Bohnen in Sahnesoße, Dörrfleischchips F	14,50
Bandnudeln mit Basilikumpesto, mariniertem Schafskäse und Ratatouille F	15,50
Dinkelauflauf mit frischem Blattspinat, Tomaten, Champignons und Käse überbacken, kleiner Salat F	15,50
Winzersülze mit eingelegten Zwiebelwürfeln, hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln C, D, E, F, G, J	15,50
Kalt aufgeschnittener Tafelspitz vom Eifelrind mit Schnittlauch-Zwiebelmarinade, Bratkartoffeln A, C, D, E, F,	15,50
Küferteller, gebratene Blut- und Leberwurst aus dem Rauch, Rostbratwürstchen und Spanferkelhaxe auf Rahmsauerkraut, Bratkartoffeln C, D, E, F,	18,50
Barbarieentenbrust - niedrigtemperatur gegart - auf Linsengemüse, mit Thymianjus und Ofenkartöfelchen F	21,50
Medaillons vom Schweinefilet mit Mozzarella-Käsekruste am Spieß, Tomatenconfit, Butternudeln und Salat F	19,50
Steak vom Pietrain Schwein am Knochen gebraten auf Kartoffel- Möhrenstampf, Körnersenssauce F	19,50
Lammhüfte - niedrigtemperatur gegart - auf karamelisiertem Gemüse, Balsamicojus und Kartoffelauflauf A, F	21,50
Entrecot vom Eifelrind - 250 Gramm - mit Kräuterbutterzwiebeln Bratkartoffeln und Salat C, D, E, G	21,50

Unser Rind- und Schweinefleisch kommt von Mitgliedern der Regionalmarke Eifel



## *Unsere Käseauswahl*

„Weinkäse“ 8,50  
aromatischer Weichkäse mit angemachten Zwiebeln  
und frischem Bauernbrot  
A, F

Creme vom Ziegenfrischkäse 9,50  
mit Tessiner Feigensenfsauce  
A, G

„Schröterkäse“ 9,50  
Frischkäsespezialität mit Petersilie und Knoblauch

„Probierteller“, von allem Etwas 9,50  
mit Wein-, Schröter- und Ziegenfrischkäse  
A, G

Gebackener Schafskäse - frisch aus dem Ofen - 10,00  
eingelegt mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch,  
dazu ofenfrisches Baguette  
F

„Kleines Käsefondue“ 11,50  
geschmolzener Ofenkäse mit kleinen Pellkartoffeln  
und Zucchinistreifen

grosse Pellkartoffel mit pikanter Käsesauce und 12,50  
Dörrfleisch gefüllt an kleinem Salat  
F

Zu unseren oben genannten Käsegerichten reichen wir  
ofenfrisches Bauernbrot

Portion Bauernbrot extra 1,50

Portion Käsewürfel mit Zwiebelringen 7,50

## *Unsere besondere Empfehlung*

Winniger Hamm Spätlease edelsüß 0,1 ltr 6,50

*Zusatzstoffe:*

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

