



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 Winauer 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 Wunningen. Seit mehr als 40 Jahren steht unser Haus für Gastlichkeit an der Terrassenmosel, für liebevoll zubereitete Speisen und erlesene Weine in einem 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 Wunningen 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 Wunningen. 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.

Aperitif

0,1 ltr.

0,75 ltr.

Spätburgundersekt „Blanc de Noirs“
Weingut Heymann - Löwenstein
veredelt mit Rotem Weinbergspfirsichlikör

5,20

38,00

6,00

Secco vom Weingut Fries
Traubensecco - ohne Alkohol -

4,10

29,50

4,10

29,50

Trockene Weine von der Terrassenmosel aus Winnigen

0,2 ltr.

0,75 ltr.

1 2017 Domgarten Weißburgunder Qualitätswein
2018 Weingut Knebel-Lehnigk

4,80

17,50

2 2017 Chardonnay Qualitätswein
2018 Weingut R. Richter

5,60

21,00

3 2017 Vom Schiefer Riesling
2018 Weingut Fries

4,80

18,00

4 2017 Uhlen Riesling Kabinett
2018 Weingut Freiherr von Heddesdorff

4,80

18,00

5 2017 Röttgen Riesling Kabinett
2018 Weingut Fries

4,80

18,00

6 2017 Uhlen Baron Rothlay trocken
2018 Weingut Freiherr von Heddesdorff

6,60

24,50

7 2017 Brückstück Riesling Kabinett
2018 Weingut Knebel-Lehnigk

4,80

18,00

8 2017 Kröber's Riesling vom Schiefer
2018 Weingut Rüdiger Kröber

5,60

21,00

9 2017 Von den Terrassen Riesling
2018 Weingut R.+ B. Knebel

6,80

25,50

10 2017 Schieferterrassen Riesling Qualitätswein
2018 Weingut Heymann-Löwenstein

7,60

28,50

Feinherbe Weine aus Winingen

0,2 ltr

0,75ltr.



2017 „Abendsonne“	5,60	21,00
2018 Riesling von Felsenterrassen, Spätlese feinherb Weingut Löwensteinhof		
11 2017 Brückstück Kabinett Riesling 2018 Weingut Knebel-Lehnigk	4,80	18,00
12 2017 Uhlen Riesling Kabinett 2018 Weingut Freiherr von Heddesdorff	4,80	18,00
13 2017 Brückstück Riesling Kabinett 2018 Weingut R. Richter	4,80	18,00
14 2018 Hamm Riesling Weingut Fries	5,20	19,50

Liebliche Weine aus Winingen

15 2017 Röttgen Riesling Kabinett 2018 Weingut Knebel-Lehnigk	4,80	18,00
16 2017 Röttgen Riesling 2018 Weingut Freiherr von Heddesdorff	6,60	24,50

Rot- und Roséweine aus Winingen

17 2017 Pinot Noir Rosé feinherb 2018 Weingut R. Richter	5,20	19,50
18 2017 Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken 2018 Weingut Fries	5,20	19,50
19 2016 Spätburgunder Rotwein Barrique trocken 2017 Weingut Fries	6,60	24,50
20 2016 Spätburgunder Rotwein feinherb 2018 Weingut Fries	5,20	19,50

Die Weine können Sulfate enthalten

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
Ramazzotti	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	2,50
heiße belgische Schokolade mit Sahne	3,50
Kaffee	2,50
Latte Macchiato	2,80
Cappuccino	2,80
Espresso	2,50
und dazu Trüffel vom Rieslingtrester in feinsten Bitterschokolade	1,20

*mit Farbstoff und koffeinhaltig

Hausgemachtes Griebenschmalzbrot mit Paprikawürfel 3,50

E

Vegetarischer Gemüse- Kräuteraufstrich auf Bauernbrot 3,50

F

Kräuter-Knoblauchbaguette 4,80

- frisch aus dem Ofen -

F

Buntes Gutsschänken-Allerlei mit Leberpastete, luftgetrocknetem Schinken, Räucherforellenmousse, Ziegenfrischkäse, Datteln gefüllt mit Feigensenf, Zucchiniorelish, Räucherlachsscheiben und Bauernbrot 16,50

A, F, G

Hausgemachte Pastete mit Wildpreiselbeeren klein 11,50 15,50
an buntem Salat, Bauernbrot

F

Gebratene Champignons auf Tomaten-Ruccolasalat in rotem Traubendressing mit frischem Parmesan und Croutons 14,50

A, F

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 klein 10,50 14,50

F

Heringssalat mit Rote Beete, Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesoße dazu Dillkartoffeln 14,50

C, D, E

Norwegischer Räucherlachs klein 11,50 15,50
auf hausgemachtem Reibekuchen an buntem Salatbouquette,
Honig-Dillsauce

C, D

Zanderfilet im Dörrfleischmantel gebraten, auf Rahmsauerkraut, umlegt mit Rosmarinkartoffeln 19,50

F, G

Überbackenes Seehechtfilet, nach altem Rezept, mit Schmand-Käsesauce aus dem Ofen, Kräuterkartoffeln und Blattsalate 19,50

F

Gebratene Spitzen vom Kabeljau auf frischem Blattspinat, Kirschtomaten und Nusskartöfelchen 19,50

F

Hirschgulasch in Spätburgundersauce gegart mit Rotkohl und Preiselbeersahne, Butterspätzle	21,50
Gebratene Blut- und Leberwurst aus dem Rauch auf dicken Bohnen in Sahnesoße, Semmelknödel F	15,50
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 Balsamico-Zwiebelmarinade, Bratkartoffeln A, C, D, E, F,	15,50
Küferteller, gebratene Blut- und Leberwurst aus dem Rauch, Rostbratwürstchen und kleine Schweinshaxe auf Rahmsauerkraut, Bratkartoffeln C, D, E, F,	18,50
Putenstreifen mit Mangowürfeln in Currysahne an Butternudeln mit einem kleinen Salat F	18,50
Medaillons vom Schweinefilet mit Zwiebel- Senfkruste auf Pfeffersauce, Sellerie- Kartoffel- Trüffelpüree 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 Ofenkartoffel, Kräuterschmand und Salat C, D, E, G	23,50

Unser Rind- und Schweinefleisch kommt von Mitgliedern der Regionalmarke Eifel



Unsere Käseauswahl

„Weinkäse“ aromatischer Weichkäse mit angemachten Zwiebeln und frischem Bauernbrot A, F	8,50
Crème vom Ziegenfrischkäse mit Tessiner Feigensauce A, G	9,50
„Schröterkäse“ Frischkäsespezialität mit Petersilie und Knoblauch	9,50
„Probierteller“, von allem Etwas mit Wein-, Schröter- und Ziegenfrischkäse A, G	9,50
Gebackener Schafskäse - frisch aus dem Ofen - eingelegt mit Olivenöl und Kräutern, dazu ofenfrisches Baguette F	10,00
„Kleines Käsefondue“ geschmolzener Ofenkäse mit kleinen Pellkartoffeln und Salat	12,50
Zu unseren oben genannten Käsegerichten reichen wir ofenfrisches Bauernbrot	
Portion Bauernbrot extra	1,50
Portion Käsewürfel mit Zwiebelringen	7,50

Alle Preise enthalten 19% MwSt

Zusatzstoffe:

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

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag ab 17 Uhr

Sonn- und Feiertage von 12 Uhr bis 21 Uhr

Im Januar, Februar und März nur Freitags, Samstags und Sonntags geöffnet

Für Gruppen zusätzlich auf Anfrage