



DIE  
GUTSSCHÄNKE  
SCHAAF

Inhaber: Stefan Pohl





---

Seit mehr als 200 Jahren befindet sich das Gebäude im historischen Ortskern von Winningen. 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 ihren vier Gaststuben, dem großen Innenhof sowie dem Gewölbe-Weinkeller und dem Refugium im ersten Stock.

---



## 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.



## WINNINGER DOMGARTEN

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

Größte Einzellage Winingens mit unterschiedlicher Bodenbeschaffenheit.  
Im Flächen 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 Winingens. 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 Winingener Lagen. Es ist ein rötlicher, harter Schiefer, der dem Wein  
seinen kräftigen, mineralisch-erdigen Charakter verleiht.

## APERITIF

	0,1l	0,75l
<b>Rieslingsekt brut</b> Sektellerei von Canal	5,20 €	38,00 €
veredelt mit Likör	6,00 €	
<b>Secco „Linda“</b> Weingut Kröber	4,10 €	29,50 €
<b>Traubensecco</b> - ohne Alkohol - Sekthaus Raumland	4,10 €	29,50 €

## TROCKENE WEINE VON DER TERRASSENMOSEL AUS WINNINGEN



	0,2l	0,75l
<b>1 Winingener Domgarten Weißburgunder</b> Weingut Löwensteinhof, Andreas Müller	6,30 €	24,00 €
<b>2 Chardonnay Qualitätswein</b> Weingut R. Richter	6,60 €	24,50 €
<b>3 Vom Schiefer Riesling</b> Weingut Fries	5,80 €	21,50 €
<b>4 Uhlen Riesling Kabinett</b> Weingut Freiherr von Heddesdorff	5,80 €	21,50 €
<b>5 Winingener Riesling Alte Rebe</b> Weingut Fries	5,80 €	21,50 €
<b>6 Uhlen Baron Rothlay Riesling</b> Weingut Freiherr von Heddesdorff	7,60 €	28,50 €
<b>7 Winingener Hamm Riesling Kabinett</b> Weingut Kröber	5,80 €	21,50 €
<b>8 Kröber's Riesling vom Schiefer</b> Weingut Kröber	5,80 €	21,50 €
 <b>9 Von den Terrassen Riesling</b> Weingut R.+ B. Knebel	8,20 €	30,50 €
 <b>10 Schieferterrassen Riesling Qualitätswein</b> Weingut Heymann-Löwenstein	9,20 €	34,50 €



## FEINHERBE WEINE AUS WINNINGEN



	0,2l	0,75 l
<b>Winninger Domgarten Riesling</b> Weingut Löwensteinhof, Andreas Müller	6,60 €	24,50 €
<b>11 Vom Schiefer Riesling</b> Weingut Kröber	5,80 €	21,50 €
<b>12 Uhlen Riesling Kabinett</b> Weingut Freiherr von Heddesdorff	5,80 €	21,50 €
<b>13 Brückstück Riesling Kabinett</b> Weingut R. Richter	5,80 €	21,50 €
<b>Weißburgunder feinherb</b> Weingut Löwensteinhof, Andreas Müller	6,30 €	24,00 €

## LIEBLICHE WEINE AUS WINNINGEN

	0,2l	0,75 l
<b>15 Röttgen Riesling Kabinett</b> Weingut Knebel-Lehnigk	5,80 €	21,50 €
<b>16 Röttgen Riesling Spätlese</b> Weingut Freiherr von Heddesdorff	7,60 €	28,50 €

## ROT- UND ROSÉWEINE AUS WINNINGEN

	0,2l	0,75 l
<b>17 Pinot Noir Rosé feinherb</b> Weingut R. Richter	5,80 €	21,50 €
<b>18 Vom Schiefer Spätburgunder trocken</b> Weingut Fries	6,60 €	24,50 €
<b>19 Winninger Spätburgunder trocken</b> Weingut Fries	7,60 €	28,50 €

## 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 €
Ramazzotti	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 €
Orangensaft (Direktsaft)	0,20	3,00 €
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 €
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	2,50 €
Affogato - Vanilleeis mit Espresso -	4,50 €
...dazu Trüffel vom Rieslingtrester in feinsten Bitterschokolade	2,00 €



## VORSPEISEN

Hausgemachtes Griebenschmalzbrot mit Paprikawürfeln <sup>E</sup>	4,00 €
Vegetarischer Erbsen-Kräuteraufstrich auf Bauernbrot <sup>F</sup>	4,00 €
Kräuter-Knoblauchbaguette <sup>F</sup> - frisch aus dem Ofen -	5,00 €
Buntes Gutsschänken-Allerlei <sup>A, F, G</sup> mit Pastete, luftgetrocknetem Schinken, Räucherforellenmousse, Ziegenfrischkäse, Datteln gefüllt mit Feigensenf, Heringssalat, Räucherlachsscheiben und Bauernbrot	18,50 €
Hausgemachte Pastete <sup>F</sup> mit Wildpreiselbeeren an buntem Salat, Bauernbrot	12,50 / 16,50 €

## SALAT & VEGETARISCH

	klein / groß
Bunter Gutsschänkensalat <sup>F</sup> (als Beilage 3,50 €) - mit Schafskäsewürfel	7,00 / 11,50 € 11,00 / 15,50 €
- mit gebratenen Streifen von der Rinderhüfte	11,00 / 15,50 €
Dinkelauflauf mit frischem Blattspinat <sup>F</sup> Tomaten, Champignons und Käse überbacken, kleiner Salat	18,50 €
Bandnudeln mit Basilikumpesto <sup>F</sup> mit mariniertem Schafskäse und Ratatouille	18,50 €

## UNSERE KÄSEAUSSWAHL

Zu unseren Käsegerichten reichen wir ofenfrisches Bauernbrot

„Weinkäse“ <sup>A, F</sup> aromatischer Weichkäse mit angemachten Zwiebeln	8,50 €
„Probierteller“ - von allem etwas <sup>A, G</sup> mit Wein-, Schröter- und Ziegenfrischkäse	12,50 €
Gebackener Hirtenkäse <sup>F</sup> - frisch aus dem Ofen - eingelegt mit Olivenöl und Kräutern, dazu ofenfrisches Baguette	12,50 €
Portion Bauernbrot extra	1,50 €

## FISCH, WILD & GEFLÜGEL

Heringssalat <sup>C, D, E</sup> Rote Bete, Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesoße, dazu Bratkartoffeln	16,50 €
Norwegischer Räucherlachs auf hausgem. Reibekuchen <sup>C, D</sup> an buntem Salatbouquette, Sahnemeerrettich	13,50 / 17,50 €
Überbackenes Seehechtfilet nach altem Rezept <sup>F</sup> mit Schmand-Käsesauce aus dem Ofen, Kräuterkartoffeln und kleinem Salat	22,50 €
Hokifilet <sup>F</sup> - Blauer Seehecht - in Sesamkruste gebraten, auf frischem Blattspinat, mit Kurkumasauce und buntem Reis	24,50 €
Hirschgulasch in Spätburgundersauce gegart <sup>F</sup> mit Rotkohl und Preiselbeeren, Butterspätzle und gebratenen Champignons	24,50 €
Barbarie-Entenbrust - sous-vide gegart - auf Preiselbeerjus mit Brokkolimus und Kartoffelklößen	26,50 €

## RIND & SCHWEIN

Winzersülze <sup>C, D, E, F, G, J</sup> mit eingelegten Zwiebelwürfeln, hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln	16,50 €
Kalt aufgeschnittener Tafelspitz vom Eifelrind <sup>C, D, E, F, G, J</sup> mit Balsamico-Zwiebelmarinade, Bratkartoffeln	16,50 €
„Küferteller“ gebratene Blut- und Leberwurst aus dem Rauch <sup>C, D, K</sup> Rostbratwürstchen und Kräuter-Hackfleischrolle im Speckmantel auf Sauerkraut, Bratkartoffeln	20,50 €
Schweinefilet - sous-vide gegart - unter der Körnersenfruste <sup>C, D, E, F</sup> auf Salbeisauce, Sellerie-Kartoffelpüree und Salat	22,50 €
Steak vom Rind mit großer Ofenkartoffel und Kräuterrahm <sup>C, D, E, G</sup> mit hausgemachter Kräuterbutter und Gutsschänkensalat	26,50 €



Bei unserem Rind- und Schweinefleisch achten wir auf natürliche,  
traditionelle und nachhaltige Aufzuchtbedingungen.







## 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 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 oder zum Beispiel auch Krimi-Lesungen runden das Programm ab.

### **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*





## 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)*