



*Leckerer  
aus der  
Winzerküche*

## Wilde Gerichte

Wildragout <i>mit Spätzle und Birne</i>	13,50 €
Riesling-Sülze vom Wildschwein <i>mit Bratkartoffeln und Remoulade</i>	10,80 €
Wildschweinteller <i>mit Salami, Schinken, Frühstückswurst, Pastete und Schwips</i>	7,80 €

## Alles Käse

Warmer Ziegenkäse im Sesam-Mantel <i>mit Weinbergs-Pfirsich-Chutney und Rucola</i>	7,40 €
Käseplatte <i>mit verschiedenen Käsesorten Chutney und Brot</i>	7,20 €
Eingelegter warmer Camembert <i>mit Salat und Brot</i>	6,90 €
Spundekäs <i>mit Brot</i>	4,90 €

## Deftiges

Moselländische Riesling – Kräuter Suppe <i>mit Brot</i>	6,70 €
Wurstsalat <i>mit Brot</i>	7,80 €
<i>mit Bratkartoffeln</i>	9,80 €
Strammer Max <i>Bauernbrot mit Schinken und 2 Spiegeleiern</i>	6,80 €
Döbbeckoche <i>mit Apfelkompott</i>	5,90 €
Griebenschmalz-Töpfchen <i>mit Brot</i>	3,10 €
Vier verschiedene Mosel-Tapas <i>mit Brot</i>	8,90 €
Folienkartoffel <i>mit Kräuterquark</i>	6,80 €
<i>mit Kräuterquark und Lachs</i>	8,50 €

## Vegetarische Gerichte

Spinatnocken <i>mit Salbeibutter und Parmesan</i>	6,90 €
Mediterranes Gemüsepfännchen <i>mit Schafskäse, Kräutern und Ciabatta</i>	7,50 €
Bauernsalat <i>mit Schafskäse, Tomate, Gurke, Zwiebel, Olive</i>	6,80 €

## Flammkuchen

Klassisch 7,10 €  
*Zwiebel, Speck*

Mediterran 7,70 €  
*Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Rucola, Parmesan,  
Balsamico-Creme*

Mediterran mit Serrano-Schinken 8,30 €  
*Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Rucola, Parmesan,  
Balsamico-Creme, Serrano-Schinken*

Birne Gorgonzola 7,70 €  
*Birne, Gorgonzola, Feldsalat*

Winzer Art 7,70 €  
*Camembert, Kochschinken, Trauben*

## Steillagen-Weingut Conrad-Bartz

Weingut - Vinothek - Ferienwohnungen

Straußwirtschaft - Weinverkauf

Wolfer Weg 41

56841 Traben-Trarbach

06541 6817

conrad-wein@t-online.de

[www.Weingut-Conrad-Bartz.de](http://www.Weingut-Conrad-Bartz.de)

## Allergene und Zusatzstoffe

Speisen	Allergene	Zusatzstoffe
Wildgulasch mit Pätzle	Eier, Milch, Stärke, Sellerie, Gluten	6
Riesling Sülze vom Wildschwein	Eier, Sulfite	1,2,5,7
Wildschweinteller	Eier, Sulfite	2,4,5,7,8,9
Warmer Ziegenkäse im Sesammantel	Eier, Milch ,Sesam	6
Käseteller	Milch	2,6,10
Eingelegter warmer Camembert	Milch	2
Spundekäs mit Brot	Milch	
Moselländische Riesling Suppe	Gluten, Milch, Eier, Sellerie, Stärke	4,6
Wurstsalat	Gluten, Senf	1,2,5,7,10
Strammer Max	Eier	2
Debbekooche mit Apfelkompott	Eier	2,4,10
Griebenschmalz mit Brot	Roggen	5
Vier verschiedene Mosel-Tapas	Milch, Fisch, Eier	2,3,4,6,9,10
Folienkartoffel mit Kräuterquark	Milch	6
Folienkartoffel mit Kräuterquark und Lachs	Milch, Fisch	6
Spinatnocken	Eier, Milch	
Mediterranes Gemüsepfännchen	Milch	
Bauernsalat	Milch	11
Flammkuchen Klassisch	Gluten	2,4,10
Flammkuchen Mediterran	Gluten, Milch	2,3,4
Flammkuchen Mediterran mit Serano Schinken	Gluten, Milch	2,3,4
Flammkuchen Birne Gorgonzola	Gluten, Milch	10
Flammkuchen Winzer Art	Gluten, Milch, Sellerie	3,4,10

1: Farbstoffe  
 4: Antioxidationsmittel  
 7: Backtriebmittel  
 10: Süßungsmittel

2: Konservierungsstoffe  
 5: Geschmacksverstärker  
 8: Phosphat  
 11: Olivengeschwärtz

3: Nitrat  
 6: Schwefel  
 9: Zitronensäure