



MOSELGARTEN
BOUTIQUE HOTEL

GENUSSWERKSTATT

✓ = VEGAN - ✓ = VEGETARISCH

Hinweis: Abänderungen an der Zusammenstellung der Gerichte werden zusätzlich mit 2,00 Euro berechnet.

WILDWOCHEN IM MOSELGARTEN

UNSERE GENUSSWERKSTATT EMPFIEHLT

HAUSGEMACHTE HIRSCHFILET TERRINE 13,50

HASELNÜSSE/CRANBERRYS/ORANGENROTKOHL-SALAT

UNSER WEINTIPP: 1 SPÄTBURGUNDER (PINOT NOIR) TROCKEN

WILDCREMESUPPE 8,50

TOMATISIERTE WILDCREMESUPPE MIT CHAMPIGNONS, SAHNEHÄUBCHEN UND CROUTONS

UNSER WEINTIPP: 1 CHARDONNAY TROCKEN BARRIQUE

HIRSCHSCHNITZEL 29,50

AUS DER KEULE GESCHNITTEN MIT SCHWARZBROT UND WALNÜSSEN PANIERT

SPÄTBURGUNDERJUS / GRÜNKOHL / SERVIETTENKNÖDEL

UNSER WEINTIPP: 1 SPÄTBURGUNDER (PINOT NOIR) TROCKEN ODER BLAUFRÄNKISCH

WILDSCHWEINBRATEN 27,50

AUS DER KEULE IN UNSEREM MOSELGARTEN BIER GESCHMORT

CHAMPIGNONS / ROTKOHL / KARTOFFELKLÖßE

UNSER WEINTIPP: 1 BLAUFRÄNKISCH, SPÄTBURGUNDER BARRIQUE

WILDSCHWEINRÜCKEN 38,50

MIT FRISCHEN KRÄUTERN GEBRATEN SPÄTBURGUNDERJUS

HAUSGEMACHTE MARONEN GNOCCHI / ROTKOHL

UNSER WEINTIPP: 1 SPÄTBURGUNDER (PINOT NOIR), GRAUBURGUNDER TROCKEN

WILDRAGOUT 27,90

VOM HIRSCH UND WILDSCHWEIN AUS DER KEULE GESCHNITTEN

DAZU MIT WEINBERGPFIRSICH GEFÜLLTER KARTOFFELKLOß

UNSER WEINTIPP: 1 MERLOT TROCKEN, DORNFELDER BARRIQUE TROCKEN

MUFFLONRÜCKEN 44,80

SPÄTBURGUNDERJUS / ROTKOHL / KARTOFFEL-KÜRBISPLÄTZCHEN

UNSER WEINTIPP: 1 SPÄTBURGUNDER (PINOT NOIR) GROSSES GEWÄCHS VDP

HIRSCHRÜCKEN 39,50

MEDAILLONS VOM HIRSCHRÜCKEN AN WACHHOLDERRAHM

HAUSGEMACHTE MARONEN GNOCCHI / GRÜNKOHL / PREISELBEERBIRNE

UNSER WEINTIPP: 1 BLAUFRÄNKISCH, CHARDONNAY VDP

REHRÜCKEN 45,50

PREISELBEER SENFSOßE / ROTKOHL / HERZOGINKARTOFFEL

UNSER WEINTIPP: 1 S Spätburgunder (Pinot Noir) Großes Gewächs VDP

ORANGEN-ROTKOHL-SALAT 4,90

ALS EXTRA BEILAGE

Zu allen Wildgerichten servieren wir Preiselbeeren da wir für unsere Wildgerichte ausschließlich Wildbret aus heimischen Wäldern verarbeiten, bitten wir um Ihr Verständnis falls das ein oder andere Gericht aus sein sollte.

Saisonale und organisatorisch bedingte Abweichungen bei der Speisenauswahl bleiben vorbehalten und stellen keinen Mangel dar.

Die Kennzeichnung der Allergene können in einer gesonderten Speise- & Getränkekarte eingesehen werden.

Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



MOSELGARTEN
BOUTIQUE HOTEL

GENUSSWERKSTATT

✓ = VEGAN - ✓ = VEGETARISCH

SCHLEMMERMENÜ

MANCHMAL MUSS MAN SICH AUCH GÖNNEN KÖNNEN.

MENÜ 44,90

1. GANG

WILDCREMESUPPE

8,50

TOMATISIERTE WILDCREMESUPPE MIT CHAMPIGNONS,
SAHNEHÄUBCHEN UND CROUTONS
UNSER WEINTIPP: 1 CHARDONNAY TROCKEN BARRIQUE

2. GANG

SAUERBRATEN VOM HIRSCHKALB

29,50

ROTKOHL/KARTOFFELKLÖßE
UNSER WEINTIPP: 1 KRÄFTIGER CHARDONNAY, FRÜHBURGUNDER VDP, SPÄTBURGUNDER GG VDP

3. GANG

KÜRBISKERN PARFAIT

10,50

GERÖSTETE KÜRBISKERNEN/GANACHE/HOKAIDOGEL/APFEL
UNSER WEINTIPP: RIESLING SÜß



MOSELGARTEN
BOUTIQUE HOTEL

GENUSSWERKSTATT

✓ = VEGAN - ✓ = VEGETARISCH

VORSPEISEN & SUPPEN

ZUM EINSTIEG EINE KLEINE LECKEREI?

HAUSGEMACHTES RAVIOLI DUETT

10,80

MIT ZIEGENKÄSE VOM VULKANHOF IN GILLENFELD UND ROTEM WEINBERGPFIRSICH
GEFÜLLT MIT DRY AGED BEEF UND KRÄUTER IM RIESLING BETT

UNSER WEINTIPP: 1 WEIßBURGUNDER TROCKEN, CHARDONNAY LEICHT HOLZBETONT,
SPÄTBURGUNDER ODER BLAUFRÄNKISCH

FETA KELLERMEISTER

10,90 ✓

FETAKÄSE MIT TRAUBEN, WALNÜSSEN UND KRÄUTERN IN
TRAUBENKERNÖL GRATINIERT, DAZU SERVIEREN WIR BROT

UNSER WEINTIPP: 1 SAUVIGNON BLANC TROCKEN, KRÄFTIGER GRAUBURGUNDER ODER CHARDONNAY

CARPACCIO NACH CIPRIANI

17,80

HAUCHDÜNN PLATTIERTES RINDERFILET AUF RUCOLA NACH ORIGINAL CIPRIANI ART
MARINIERT PINIENKERNE UND FRISCH GEHOBELTEN PARMESAN, DAZU SERVIEREN WIR BROT

UNSER WEINTIPP: 1 SPÄTBURGUNDER WEINGUT BASTEN

RINDERKRAFTBRÜHE

7,90

MIT HANDGEDREHTEN MARKKLÖßCHEN, UND WURZELGEMÜSE

UNSER WEINTIPP: 1 SILVNER TROCKEN, WEIßBURGUNDER ODER LEICHTER SPÄTBURGUNDER

KÜRBISCREMESUPPE

8,20 ✓

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS MIT KÜRBISKERNEN UND
STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL VERFEINERT

UNSER WEINTIPP: 1 GRAUBURGUNDER TROCKEN



MOSELGARTEN
BOUTIQUE HOTEL

GENUSSWERKSTATT

✓ = VEGAN - ✓ = VEGETARISCH

VON DER WEIDE UND AUS DEM STALL

MIT LIEBE GEBRATEN UND GESCHMACKVOLL SERVIERT.

RUMPSTEAK (CA. 250GR.) 37,50

MEDIUM GEGARTES RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS RIND AN BURGUNDERJUS DAZU
SERVIEREN WIR SPECKBOHNENRÖLLCHEN UND GEBRATENEN DEBBEKOOCHEN UND
HAUSGEMACHTEN APFELKOMPOTT

UNSER WEINTIPP: RIESLING TROCKEN GROSSEN GEWÄCHS, BORDEAUX, MERLOT, SYRAH
ODER KRÄFTIGER SPÄTBURGUNDER (1G – GG)

MEDAILLONS VOM EIFLER LANDSCHWEIN 28,50

AUF RAHMCHAMPIGNONS DAZU SERVIEREN WIR SAUTIERTE ZUCKERSCHOTEN
UND REIBEKUCHEN

UNSER WEINTIPP: 1 KRÄFTIGER RIESLING ODER KRÄFTIGER ROTWEIN

NEUSEELÄNDISCHE LAMMHINTERHAXE (CA. 400GR) 34,50

SCHONEND GESCHMORTE LAMM HINTER HAXE DAZU SERVIEREN WIR GRAUPENRISOTTO,
SAUTIERTES PAPRIKAGEMÜSE UND THYMIANJUS

UNSER WEINTIPP: 1 SYRAH TROCKEN ODER MERLOT TROCKEN

SURF&TURF „MOSELSTERN“ 54,50

200GR FEINSTES RINDERFILET VON DER LANDMETZGEREI RODEN MIT 180GR
GEGRILLTEM LANGUSTEN SCHWANZ AUS DEM KARIBISCHEN MEER SERVIERT
MIT SAFRANREIS UND FRISCH AUFGESCHLAGENER SOÙE BERNAISE

UNSER WEINTIPP: 1 SPÄTBURGUNDER LIMBURG WEINGUT BERCHER

COQ AU RIESLING 26,50

AUF DER HAUT GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST „SUPREME“
SERVIERT AUF IN RIESLING GESCHMORTEM WURZELGEMÜSE DAZU FEINE TAGLIARINI

UNSER WEINTIPP: 1 RIESLING TROCKEN BIS FEINHERB, CHARDONNAY TROCKEN
ODER WEIßBURGUNDER TROCKEN

CHAMPIGNONRAHM SCHNITZEL 20,80

SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN AUS DEM RÜCKEN GESCHNITTEN
AN CHAMPIGNONRAHM SOÙE, DAZU SERVIEREN WIR KARTOFFELKROKETTEN

UNSER WEINTIPP: 1 REIFER WEIßWEIN TROCKEN, WEIßBURGUNDER TROCKEN ODER SPÄTBURGUNDER

SCHNITZEL MADAGASKAR 19,50

SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN AUS DEM RÜCKEN GESCHNITTEN
AN PFEFFERRAHM DAZU SERVIEREN WIR RÖSTITALER

Saisonale und organisatorisch bedingte Abweichungen bei der Speisenauswahl bleiben vorbehalten und stellen keinen Mangel dar.

Die Kennzeichnung der Allergene können in einer gesonderten Speise- & Getränkekarte eingesehen werden.

Preise sind in Euro und Inklusivpreise.



MOSELGARTEN
BOUTIQUE HOTEL

GENUSSWERKSTATT

UNSER WEINTIPP: 1 RIESLING TROCKEN, WEIßBURGUNDER, SPÄTBURGUNDER ODER SYRAH

✓ = VEGAN - ✓ = VEGETARISCH

AUS FLUSS & MEER

FRISCH AUF DEN TELLER GESCHWOMMEN

ZANDER

27,90

GEBRATENES ZANDERFILET MIT MANDELBUTTER DAZU SERVIEREN WIR SALZKARTOFFEL UND WILDEN BROKKOLI

UNSER WEINTIPP: 1 WEIßBURGUNDER, CHARDONNAY TROCKEN

KABELJAUFILET

34,50

GEBRATENES KABELJAUFILET MIT CHORIZO AUF MEERRETTICH-WIRSING UND KARTOFFELSCHNEE

UNSER WEINTIPP: 1 RIESLING TROCKEN, WEIßBURGUNDER, CHARDONNAY, ELBLING TROCKEN, ODER SILVANER TROCKEN

LANGUSTE (CA.250GR.)

47,50

GEGRILLTER LANGUSTEN SCHWANZ AUS DEM KARIBISCHEN MEER AUF SALICORNES (MEERESSPARGEL) SERVIERT MIT SAFRANREIS UND FRISCH AUFGESCHLAGENER SOÙE BERNAISE

UNSER WEINTIPP: 1 RIESLING TROCKEN, WEIßBURGUNDER, CHARDONNAY, ELBLING TROCKEN, ODER SILVANER TROCKEN

AB HIER WIRDS WILD!

UNSERE WILDSPEZIALITÄTEN FINDEN SIE AUF DER SEITE
„WILDWOCHE IM MOSELGARTEN“ AM ANFANG DER KARTE.



MOSELGARTEN
BOUTIQUE HOTEL

GENUSSWERKSTATT

✓ = VEGAN - ✓ = VEGETARISCH

HIER: OHNE TIER!

LIEBER VOLLEN GENUSS GANZ OHNE FLEISCH PRODUKTE? BITTE SEHR!

HAUSGEMACHTE PFIFFERLING RAVIOLIS

22,80 ✓

VEGANER FETA, FRISCHE PFIFFERLINGE, KRÄUTER, KIRSCHTOMATEN,
PINIENKERNE, BRUNNENKRESSE VELOUTE,
UNSER WEINTIPP: 1 CHARDONNAY ODER WEIßBURGUNDER TROCKEN

SPINATKNÖDEL

17,50 ✓

SEMMELKNÖDEL MIT BLATTSPINAT UND EMMENTALER VERFEINERT AUF TOMATENSUGO
UNSER WEINTIPP: 1 RIESLING, WEIßBURGUNDER FEINHERB, RIVANER HALBTROCKEN/TROCKEN ODER
ROSÉ TROCKEN

GEMISCHTER BEILAGEN SALAT

5,20 ✓

ZU ALLEN GERICHTEN



MOSELGARTEN
BOUTIQUE HOTEL

GENUSSWERKSTATT

✓ = VEGAN - ✓ = VEGETARISCH

DRY AGED

IN UNSEREM DRY AGER VEREDELN WIR AUSSCHLIEßLICH RINDFLEISCH DER LAND METZGEREI RODEN IN GILLENFELD WELCHE VON DEM GOURMET MAGAZIN FALSTAFF IM OKTOBER 2022 ZUR BELIEBTESTEN METZGEREI IN RHEINLAND-PFALZ AUSGEZEICHNET WURDE.

DURCH DIE EIGENE HALTUNG AUF DEM HOF BUCHHOLZ IN STROHN UND SCHLACHTUNG IM EIGENEN HAUS BEKOMMEN WIR DORT DIE QUALITÄT DIE WIR UNS WÜNSCHEN.

LADY'S CUT RUMPSTEAK CA. 120GR.- 68 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT 36,50

RUMPSTEAK CA. 250GR.- 68 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT 49,50

RIB EYE CA. 250GR.- 68 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT 59,50

UNSER WEINTIPP: 1 KRÄFTIGER RIESLING ODER KRÄFTIGER ROTWEIN

BEILAGEN NACH WAHL

BRATKARTOFFEL, SÜßKARTOFFEL POMMES, SPECKBOHNEN, PFANNENGEMÜSE,
GEBRATENE CHAMPIGNONS MIT ZWIEBELN ODER EINEN GEMISCHTEN SALAT

WAS DARFS ON TOP SEIN?

KRÄUTERBUTTER ODER PFEFFERSOßE

ON TOP NUR ZU UNSEREN DRY AGED CUTS

LANGUSTE SCHWANZ (CA.180GR.) 19,90

GEGRILLTER LANGUSTEN SCHWANZ AUS DEM KARIBISCHEN MEER
DAZU FRISCH AUFGESCHLAGENER SOßE BERNAISE

WAS BEDEUTET EIGENTLICH DRY AGED, WARUM VERARBEITEN WIR NUR FÄRSEN UND OCHSEN?

DIES ERKLÄREN WIR DIR AUSGIEBIG AUF DER LETZTEN SEITE UNSERER KARTE



MOSELGARTEN
BOUTIQUE HOTEL

GENUSSWERKSTATT

✓ = VEGAN - ✓ = VEGETARISCH

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KINDER BIS 12 JAHRE

RÄUBERTELLER

0,00

ICH MÖCHTE NUR EINEN TELLER UND ESSE DANN VON DEN „GROßEN“ MIT

SCHNITZEL

9,50

MIT POMMES

FISCHSTÄBCHEN

9,50

MIT KARTOFFELSTAMPF UND GEMÜSE

NUDELN

8,50

MIT TOMATENSOßE

DESSERT

UNSERE DESSERTS - NICHT NUR FÜR NACH DEM ESSEN

DESSERTVARIATION

13,50

LASST EUCH ÜBERRASCHEN WELCHE SÜßEN VERFÜHRUNGEN UNSERE KÜCHE SERVIERT
UNSER WEINTIPP: 1 RIESLING SÜß/EDELSÜß ODER MÜLLER-THURGAU ALS SÄUREARME ALTERNATIVE

APFELBEIGNETS

10,50

IN TEIG GEBACKENE APFELSPALTEN, MIT ZIMT UND ZUCKER

VERFEINERT, DAZU NUSSEIS MIT VANILLESÖßE

UNSER WEINTIPP: 1 BACCHUS-OPTIMA LIEBLICH ODER ALS ROTWEINVARIANTE LIEBLICH

SORBET TRILOGIE

10,80

HAUSGEMACHTE FRUCHTSORBETS AN MARINIERTEM JOGHURT

UNSER WEINTIPP: 1 RIESLING SÜß/EDELSÜß ODER MÜLLER-THURGAU ALS SÄUREARME ALTERNATIVE

KÜRBISKERN PARFAIT

10,50

GERÖSTETE KÜRBISKERNEN/GANACHE/HOKAIDOGEL/APFEL

UNSER WEINTIPP: 1 RIESLING SÜß ODER KERNER LIEBLICH

AFFOGATO

6,10

CREMIGES VANILLEEIS MIT ESPRESSO

DAS ITALIENISCHE DESSERT MIT EINER EXTRAPORTION KOFFEIN,

ERFRISCHUNG UND EINEM SÜßEN TOUCH

UNSER WEINTIPP: 1 RIESLING SÜß/EDELSÜß ODER BACCHUS-OPTIMA LIEBLICH



MOSELGARTEN
BOUTIQUE HOTEL

GENUSSWERKSTATT

DRY AGED

UNSER HIGHLIGHT FÜR ALLE FLEISCHFANS

WAS BEDEUTET EIGENTLICH DRY AGED?

WIRD DER ENGLISCHE BEGRIFF „DRY AGED“ INS DEUTSCHE ÜBERSETZT, KLINGT ES ERST MAL WENIG APPETITLICH. ALS „TROCKEN GEALERT“ WIRD DAS FLEISCH BETITELT.

DIE ALTERUNG IST HIER MIT DEM REIFEGRAD GLEICHZUSETZEN. AUCH WENN DIE AMERIKANISCHE BEZEICHNUNG „DRY AGED BEEF“ MODERN UND HIP KLINGT, IST DAMIT EINE WELTWEIT GENUTZTE UND JAHRHUNDERTALTE TECHNIK DER FLEISCHREIFUNG GEMEINT. IM DEUTSCHEN SPRACHRAUM IST DIESE ALS TROCKENREIFUNG ODER ABHÄNGEN BEKANNT.

DRY AGED – KURZ ERKLÄRT

FÜR DAS DRY AGED VERFAHREN EIGNET SICH BESONDERS RINDFLEISCH.

ES HAT DIE LÄNGSTE REIFEZEIT UND IST RESISTENTER GEGEN KEIME ALS BEISPIELSWEISE GEFLÜGEL.

DAS FLEISCH WIRD BEI DER TROCKENREIFUNG BEI KÜHEM KLIMA AM KNOCHEN ABGEHANGEN UND SO GENUSSREIF GEMACHT. HIERBEI BILDET SICH EINE TROCKENE SCHICHT, DIE DAS MUSKELFLEISCH SCHÜTZT UND GLEICHZEITIG DIE AROMEN FÖRDERT.

RINDFLEISCH SOLLTE MINDESTENS 3 WOCHEN ABGEHANGEN WERDEN UM EINE GRUNDREIFE ZU ERHALTEN.

WIR LASSEN UNSER FLEISCH(FÄRSE/OCHSE) CA.50 TAGE REIFEN. ALTE KUH WEIT ÜBER 100 TAGE.

VORTEILE DES DRY AGED BEEF

BEI DER TROCKENREIFUNG ENTSTEHEN NICHT NUR UNVERKENNBARE AROMEN AUS NUSS UND BUTTER, AUCH DIE KONSISTENZ VERBESSERT SICH.

DAS FLEISCH WIRD IM LAUFE DER ALTERUNG MÜRBE, DAS HEIßT DIE FASERN WERDEN WEICHER UND DAS STEAK SOMIT INSGESAMT ZARTER. AUßERDEM BILDET SICH BEI DER TROCKENREIFUNG DER FARBSTOFF MYOGLOBIN, DER DAS FLEISCH

ANSPRECHEND DUNKELROT FÄRBT. DER NACHTEIL DER TROCKENREIFUNG IST DER GEWICHTSVERLUST. BIS ZU 35% ENTSTEHEN DURCH DIE ENTWEICHUNG DER FEUCHTIGKEIT UND DEN ABSCHNITT DER ÄUßEREN KRUSTE.

WARUM FÄRSEN UND OCHSEN?

EINE FÄRSE (ODER KALBIN) IST EIN WEIBLICHES RIND VOR DER ERSTEN KALBUNG.

EIN OCHSE IST EIN KASTRIERTES MÄNNLICHES RIND. WIR VERARBEITEN AUSSCHLIEßLICH FÄRSEN UND OCHSEN, WEIL DAS DIE BESTE FLEISCHQUALITÄT GEWÄHRLEISTET. DAS GEHEIMNIS DIESER RINDFLEISCHS LIEGT IM LANGSAMEREN WACHSTUM DER FÄRSEN UND OCHSEN IM VERGLEICH ZU BULLEN. ENTSPRECHEND LÄNGER BRAUCHT DAS TIER, UM MUSKELN AUFZUBAUEN UND FETT ANZUREICHERN – IM VERGLEICH ZUM JUNGBULLEN FINDET MAN BEI FÄRSEN UND OCHSEN INSGESAMT EINE STÄRKERE, ABER GLEICHZEITIG FEINERE FETTEINLAGERUNG.

IM EINZELHANDEL ERHÄLT MAN IM NORMALFALL LEDIGLICH DAS FLEISCH VON BULLEN, WELCHE SCHNELLER WACHSEN UND DAMIT WIRTSCHAFTLICHER SIND.

WIR SETZEN JEDOCH AUF FLEISCHQUALITÄT UND BIETEN DAHER KEIN BULLENFLEISCH AN.

WIR BITTEN UM DEIN VERSTÄNDNIS DAS WIR DIE CUTS AUS UNSEREM DRY AGER **NICHT DURCHGAREN!**

WARUM?

DURCH DAS STÄNDIG KONTROLLIERTE TROCKEN REIFEN WIRD DEM FLEISCH BEREITS EINIGES AN SAFT ENTZOGEN DADURCH IST DIE GEFAHR SEHR HOCH DAS BEIM DURCH GAREN DAS FLEISCH TROCKEN WIRD, DIES WOLLEN WIR NATÜRLICH VERMEIDEN.

Saisonale und organisatorisch bedingte Abweichungen bei der Speisenauswahl bleiben vorbehalten und stellen keinen Mangel dar.

Die Kennzeichnung der Allergene können in einer gesonderten Speise- & Getränkekarte eingesehen werden.

Preise sind in Euro und Inklusivpreise.