

Unsere besondere Empfehlung

APERITIF

GRÜNER VILLA SPRITZ 8,90

Waldmeister, Sekt, Mandelsirup, Soda

SHERRYLADY 8,90

Sherry, Cointreau, Orangensaft, Soda

VORSPEISEN

REIBEKUCHEN LACHS 15,90

mit hausgebeiztem Lachs, Rucolabett

GAMBASPFÄNNCHEN 16,90

mit Paprika, Knoblauch

MENÜ

ÜBERRASCHUNGSMENÜ 49,90

Saisonales 3-Gang-Menü bis 19:30 Uhr

ÜBERRASCHUNGSMENÜ 54,90

Saisonales 4-Gang-Menü bis 19:30 Uhr

STEAKS

RUMPSTEAK

Eifeler Genuss Rind - Freilandhaltung

LADIES CUT 200 GRAMM 21,90

BOYS CUT 250 GRAMM 25,90

Wir braten unsere Steaks Medium. Sollten Sie eine andere Garstufe wünschen, so merken Sie diese bitte beim Service an.

Zu unseren Steaks servieren wir Ihnen einen Beilagensalat oder saisonales Gemüse, hausgemachte Kräuterbutter, eine Pfefferrahm- oder Champignonrahmsauce.

BEILAGEN ZU DEN STEAKS

Kartoffel Dippers + € 4,90

Bratkartoffeln + € 5,90

Rosmarinkartoffeln + € 5,90

Süßkartoffel-Pommes + € 5,90

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Restaurants für große Anlässe

Speisen KARTE

Qualität - Regionalität - Saisonal

Unsere Lebensmittel beziehen wir zum größten Teil direkt aus der Region und von ausgewählten Erzeugern. Wir achten stets auf eine hervorragende Qualität und Artgerechte Tierhaltung. Unser Fleisch beziehen wir direkt aus der Eifel. Unser Lieferant hat dafür den Begriff "Genuss Eifel" geschaffen. Die Genuss Eifel steht für höchste Qualität und Artgerechte Tierhaltung wie Freiland und zum größten Teil auch Bio-Qualitäten.

Unser Küchenteam um Küchenchef Stefan Müller verwandelt diese hochwertigen Produkte in kreative und liebevoll gestaltete Speisen.

VORSPEISEN

HAUSGEBACKENES BROT 5,90

mit zweierlei Dips

Aijoli, Traubenwirts Beste*, Traubenwirts

BBQ, Honig-Senf, Preiselbeeren-Senf

*Auf Mayonnaise-Basis mit Knoblauch und Gewürzen.

OLIVEN, BROT, AIJOLI 9,90

Ideal zum teilen

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 16,90

mit Salatbouquet

GEBACKENER CAMEMBERT 13,90

Hausgemacht, Hausbrot & Butter, Preiselbeeren

BEILAGENSALAT 5,90

Knackige Salate, Tomate, Gurke,

Paprika, Mais, Möhren, hauseigenes

Dressing

SALATE

ZIEGE AUF DER WEIDE 18,90

Gratinierter Ziegenkäse,

karamellierte Nüsse, Feige, knackige

Salate, Tomate, Gurke, Paprika, Mais,

Möhren, hauseigenes Dressing und

hausgebackenes Brot

RIND KÜSST PILZE 18,90

Saftige Rinderstreifen, gebratene

Champignons, knackige Salate,

Tomate, Gurke, Paprika, Mais,

Möhren, hauseigenes Dressing und

hausgebackenes Brot

GAMBAS IM GRÜNEN 18,90

Gambas, Paprika, Knoblauch,,

knackige Salate, Tomate, Gurke,

Paprika, Mais, Möhren, hauseigenes

Dressing und hausgebackenes Brot

FLAMMKUCHEN BIS 17:00 UHR

ELSASS 13,90

Der Klassiker mit Speck & Zwiebeln

WINZER 14,90

Unser Bester mit Speck, Zwiebeln, Brie und Preiselbeeren

FISCHER 15,90

Aus dem Meer mit Lachs, Shrimps
und Rucola

MEDITERAN 13,90

Der Leichte mit Feta und Peperoni

VEGAN 14,90

Der Vegane mit 7-Gemüsesorten

SÜSS 11,90

Der Süße mit Apfel & Zimt

Speisen KARTE

Qualität - Regionalität - Saisonal

Unsere Lebensmittel beziehen wir zum größten Teil direkt aus der Region und von ausgewählten Erzeugern. Wir achten stets auf eine hervorragende Qualität und Artgerechte Tierhaltung. Unser Fleisch beziehen wir direkt aus der Eifel. Unser Lieferant hat dafür den Begriff "Genuss Eifel" geschaffen. Die Genuss Eifel steht für höchste Qualität und Artgerechte Tierhaltung wie Freiland und zum größten Teil auch Bio-Qualitäten.

Unser Küchenteam um Küchenchef Stefan Müller verwandelt diese hochwertigen Produkte in kreative und liebevoll gestaltete Speisen.

HAUPTSPEISEN

WINZER CORDON BLEU 20,90

vom Eifeler Glücksschwein, gefüllt mit Preiselbeeren und Camembert, Beilagensalat, Beilage nach Wahl

GARTENBURGER 18,90

Herzhafter Gemüsepatty, knackiger Salat, hausgemachte Burgersauce und Kartoffel-Dipper

TAGLIATELLE GAMBAS 18,90

Frische Tagliatelle, Gambas, Olivenöl, Ruccola, Kirschtomaten, Knoblauch und Parmesan

TAGLIATELLE RIND 18,90

Frische Tagliatelle, Rinderstreifen, Olivenöl, Ruccola, Kirschtomaten, in Champignon-Rahm und Parmesan

WILDROSTBRATWURST 17,90

Frische Wildrostbratwurst, Preiselbeersenf, Beilagensalat und Rosmarinkartoffeln

WILDLBOLOGNESE 19,90

Hausgemachte Wildbolognese mit frischen Tagliatelle und Beilagensalat

WIENER SCHNITZEL 22,90

vom Kalb - mit Beilagensalat, Beilage nach Wahl

FÖRSTER SCHNITZEL 24,90

vom Kalb, gebratene frische Champignons, Zwiebeln und Speck, Beilage nach Wahl

WILDBURGER 22,90

Frisches Wildpatties, knackiger Salat, Tomate, Gurke, hausgemachte Burgersauce, frisches Wachtelei und Kartoffel-Dipper

WILDFLEISCHKÄSE 21,90

Frischer Wildfleischkäse, Schmorzwiebeln, frisches Wachtelei und Rosmarinkartoffelchen

WILDLASAGNE 19,90

Hausgemachte Wildlasagne und Beilagensalat

BEILAGEN

Kartoffel Dippers
Bratkartoffeln
Rosmarinkartoffeln
Süßkartoffel-Pommes

Traubenwirt

Restaurant



Villa Woldesruh
Haus für große Momente

Dessert

Karte

Qualität - Regionalität - Saisonal

Unsere Lebensmittel beziehen wir zum größten Teil direkt aus der Region und von ausgewählten Erzeugern. Wir achten stets auf eine hervorragende Qualität und Artgerechte Tierhaltung. Unser Fleisch beziehen wir direkt aus der Eifel. Unser Lieferant hat dafür den Begriff "Genuss Eifel" geschaffen. Die Genuss Eifel steht für höchste Qualität und Artgerechte Tierhaltung wie Freiland und zum größten Teil auch Bio-Qualitäten.

Unser Küchenteam um Küchenchef Stefan Müller verwandelt diese hochwertigen Produkte in kreative und liebevoll gestaltete Speisen.

NACHSPEISEN

CHEESECAKE 7,90

*Cremiger Käsekuchen nach Art
des Hauses mit frischen Früchten*

LAVACAKE 7,90

*Warmer Scholoadenkuchen mit
flüssigem Kern*

CRÉME BRÛLÉE 7,90

Der französische Klassiker!

TRAUBENWIRTS EISBECHER 8,90

*Hausgemachtes Speiseeis mit frischen
Früchten und Sahne.*

Änderungswünsche berechnen wir mit 3,00.

Alle Preise verstehen sich in Euro & inkl. gesetzlicher MwSt.

Eine Allergen- & Zusatzstoffkarte kann beim Service angefragt werden.

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Haus für große Momente

Kulinarik für Zuhause

WILD AUS EITORFER JAGD

WILDBRATWURST 17,50

Aus eigener Jagd - 5er Pack ca.500 Gramm

WILDPATTY 10,50

Aus eigener Jagd - 2er Pack

WILDFLEISCHKÄSE 20,00

Aus eigener Jagd - 500 Gramm Schale

WILDPFEFFERBEISSER 15,00

Aus eigener Jagd - 4 Stück

WILDSALAMI 10,00

Aus eigener Jagd - ca. 100 Gramm

GEWÜRZE

WILDPFEFFER 8,90

Wildgewürz nach hauseigener Rezeptur

ZUM VERSCHENKEN

GUTSCHEIN FREI WÄHLBAR

Verschenken Sie einen Gutschein zum Abendessen oder Brunchen

GESCHENKBOX 20,00

Ideal in Kombination mit unseren Gutscheinen. Flasche Wein, Gewürz nach Wahl.

WILD AUS EITORFER JAGD

FRISCHES WILD

Rehwild und Schwarzwild - Keule, Rücken, Filets, Haxen etc. Je nach Saison und Jagdstrecke.

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Restaurants für große Anlässe

IHRE FEIERLICHKEIT

Feiern Sie mit uns!

Wir bieten Ihnen "Raum für große Momente"

Erleben Sie großartige Momente in unserer Villa Waldesruh. Wir bereiten Ihnen einen wunderschönen Tag mit großartiger Kulinarik, herzlichem und aufmerksamen Servicepersonal und eine zauberhafte Location. Buchen Sie Ihre Feierlichkeit ob Privat oder Geschäftlich. Wir stehen Ihnen als Zuverlässiger Partner zur Seite und machen Ihre Feier zu einem unvergesslichen Event.

UNSERE KÜCHE

Wir kochen stets frisch und mit Zutaten aus der Region. Auf unserer abwechslungsreichen Speisekarte wird jeder fündig. Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Sonderwünsche haben, so sprechen Sie dieses gerne bei Ihrer Reservierung im Vorfeld oder direkt bei unserem Servicepersonal an. Wir versuchen Ihren Wünschen gerecht zu werden, um Ihren kulinarischen Aufenthalt so angenehm wie möglich bei uns zu machen.

ÖFFNUNGSZEITEN

*Montag & Dienstag - Ruhetag
Mittwoch bis Freitag - 16:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Samstag von 15:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Sonntag von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr Brunch
ab 14:00 Uhr bis 21:00 Uhr
à la Carte und Kaffee und Kuchen*

*Unsere Küche schließt 1 Stunde vor
Restaurantschluss.*

HORBACHER MÜHLE

MEHL & BACKMISCHUNGEN AUS DER REGION

Bei uns bekommen Sie Mehl & Backmischungen aus der Horbacher Mühle. Unser Hausbrot backen wir seit Jahren mit dem Mehl aus der Horbacher Mühle und sind von deren Qualität überzeugt.

Getränke

KARTE

ALKOHOLFREI

RHODIUS MINERALWASSER	2,70
<i>0,25l - 0,75l Flasche - Medium / Still</i>	6,90
RHODIUS APELSCHORLE	3,10
<i>0,25l Flasche</i>	
AFRI COLA / OHNE ZUCKER	3,10
<i>0,2l</i>	
BLUNA ORANGE / ZITRONE	3,10
<i>0,2l</i>	
PROVIANT LIMONADE	3,50
<i>0,33l Flasche</i>	

BIERE

PETERS KÖLSCH	2,20 / 3,10
<i>0,2l / 0,3l - frisch vom Fass</i>	
STARNBERGER HELL	3,50 / 4,90
<i>0,3l / 0,5l - frisch vom Fass</i>	
HOFBRÄU WEIZEN	4,90
<i>0,5l Flaschenbier</i>	
HOFBRÄU WEIZEN	4,90
<i>0,5l Flaschenbier - alkoholfrei</i>	
MALZBIER	3,10
<i>0,33l Flasche</i>	
BITBURGER ALKOHOLFREI	3,10
<i>0,33l Flasche</i>	

SÄFTE & SCHORLEN

TRAUBE	4,90
<i>0,4l als Schorle</i>	
MANGO / MARACUJA	4,90
<i>0,4l als Schorle</i>	
RHABARBER	4,90
<i>0,4l als Schorle</i>	
KIRSCH & BANANE (KIBA)	4,90
<i>0,4l</i>	

HEISSGETRÄNKE

CAFÉ CREMA	2,90
<i>als Kännchen + 2,00</i>	
CAPPUCCINO / MILCHKAFFEE	3,10
LATTE MACCHIATO	3,40
ESPRESSO	2,70
<i>als doppelter Espresso + 2,00</i>	
<i>als Macchiato + 0,20</i>	
HEISSE SCHOKOLADE	3,20
GLAS TEE	2,80
<i>verschiedene Sorten</i>	

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh

Restaurants & Kaffeehaus

Wein & Aperitif

KARTE

APERITIF

APEROL SPRITZ	6,90
<i>Aperol, Orange, Sekt, Soda</i>	
HUGO	6,90
<i>Holunderblütensirup, Minze, Sekt, Soda</i>	
LILLET WILDBERRY	7,90
<i>Lillet, Wilde Beeren, Russian Wildberry</i>	
WERNER VERMUTH	8,90
<i>Werner Vermut, Ginger Ale, Zitrone, Erdbeeren</i>	
VILLA SPRITZ	8,90
<i>Pfirsichlikör, Sekt, Tonic, Beeren</i>	
SEKT - KELLEREI OHLIG	5,90
<i>Rüdesheimer Sektmanufaktur</i>	

WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER	7,90
<i>Ellermann & Spiegel - Pfalz - 0,25l</i>	
WEISSBURGUNDER	7,90
<i>Ellermann & Spiegel - Pfalz - 0,25l</i>	
SAUVIGNON BLANC	7,90
<i>Ellermann & Spiegel - Pfalz - 0,25l</i>	
SCHEUREBE	7,90
<i>Ellermann & Spiegel - Pfalz - 0,25l</i>	
CHARDONNAY	7,90
<i>Ellermann & Spiegel - Pfalz - 0,25l</i>	
RIESLING	7,90
<i>Ellermann & Spiegel - Pfalz - 0,25l</i>	

ALKOHOLFREI

HUGO DRIVE	6,90
<i>Holunderblütensirup, alkf. Sekt, Minze, Soda</i>	
ROTER ROSMARIN	5,90
<i>Grenadine, Rosmarin, Pfirsich, Soda</i>	

ROTWEIN

SPÄTBURGUNDER	7,90
<i>Ellermann & Spiegel - Pfalz - 0,25l</i>	
SIMSALABIM-CUVÉE	7,90
<i>Ellermann & Spiegel - Pfalz - 0,25l</i>	
SPÄTBURGUNDER	8,90
<i>Adenauer - Ahr - 0,25l</i>	
QUID PRO QUO	8,90
<i>Casa Santos Linua - Portugal - 0,25l</i>	
PRIMITIVO	9,90
<i>Larinum - Puglia / Italien - 0,25l</i>	

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Haus für große Momente