

# Unsere besondere Empfehlung

## APERITIF

**GRÜNER VILLA SPRITZ** 8,90

Waldmeister, Sekt, Mandelsirup, Soda, Minze

**VILLA SPRITZ** 8,90

Pfirsichlikör, Sekt, Tonic, Beeren

## WILD AUS EIGENER JAGD

**WILDGULASCH**

27,90

Saftiges Wildfleisch aus Eitorfer-Jagd je nach Jagdstrecke. Dazu servieren wir frische Butterspätzle & hausgemachten Rotkohl mit winterlichen Gewürzen.

**WILDER HOT DOG**

22,90

Wildbratwurst aus Eitorfer-Jagd im rustikalen Hot-Dog Brötchen mit Schmorzwiebeln, hausgemachtem Krautsalat und knusprigen Pommes-frites

**WILDBURGER**

24,90

Frisches Wildpattie, knackiger Salat, Tomate, Gurke, hausgemachte Burgersauce, frisches Wachtelei und Pommes-frites mit Beilagensalat

**WILDFLEISCHKÄSE**

23,90

aus Eitorfer-Jagd mit frischem Wachtelei & Schmorzwiebeln, hausgemachten Bratkartoffeln und Beilagensalat aus der Region

## SAISONALES

**PULLED "FRISCHLINGS-BURGER"**

25,90

Gezupftes Wildschwein (Frischling) aus eigener Jagd, hauseigene Burgersauce, frisches Brioche, knackige Salate & Ofenkartöffelchen

**TAFELSPITZ**

27,90

vom Eifeler Freilandrind an hausgemachter Meerrettichsauce, Schwenkkartoffeln und bunten Karotten

# Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh  
Haus für große Momente

# Speisen KARTE

## 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** 15,90

mit Salatbouquet

**REIBEKUCHEN LACHS** 16,90

mit hausgebeiztem Lachs, Salatbett

**GAMBASPÄNNCHEN** 16,90

mit Paprika, Knoblauch

## SALATE

**ZIEGE AUF DER WEIDE** 18,90

Gratinierter Ziegenkäse,

karamellisierte Nüsse, Feige, knackige

Salate, Tomate, Gurke, Paprika, Mais,

Möhren, haus eigenes Dressing und

hausgebackenes Brot

**GAMBAS IM GRÜNEN** 19,90

Gambas, Paprika, Knoblauch,,

knackige Salate, Tomate, Gurke,

Paprika, Mais, Möhren, haus eigenes

Dressing und hausgebackenes Brot

**BEILAGENSALAT** 5,90

Knackige Salate, Tomate, Gurke,

Paprika, Mais, Möhren, haus eigenes

Dressing

## HAUPTSPEISEN

**RHEINISCHER SAUERBRATEN** 27,90

vom Eifeler Freilandrind, dazu servieren

wir Salzkartöffelchen und hausgemachten

Rotkohl

**GARTENBURGER** 20,90

Herzhafter Gemüsepatty, knackiger

Salat, hausgemachte Burgersauce und

Pommes-frites mit Beilagensalat

**GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN** 24,90

vom Eifeler Glücksschwein an kräftiger

Rotweinjus, knusprigen Kroketten &

hausgemachten Rotkohl

**WIENER SCHNITZEL** 21,90

vom Kalb - mit Beilagensalat,

Beilage nach Wahl

(Beilagen werden extra berechnet)

+ 2,00 als Försterschnitzel

(Champignons, Zwiebeln & Speck)

**WINZER CORDON BLEU** 18,90

vom Eifeler Glücksschwein, gefüllt

mit Preiselbeeren und Camembert,

Beilagensalat, Beilage nach Wahl

(Beilagen werden extra berechnet)

**RUMPSTEAK** 29,90

vom Eifeler Genuss Rind - Freilandhaltung

medium gebraten und 250 Gramm

Nettogewicht, Beilagensalat und Beilage nach

Wahl (Beilagen werden extra berechnet)

### BEILAGEN

Pommes-frites 4,50

Bratkartoffeln 5,90

Rosmarinkartoffeln 4,90

Süßkartoffel-Pommes 4,90

# 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

<b>CHEESECAKE</b>	12,90
<i>Cremiger Käsekuchen nach Art des Hauses mit frischen Früchten und Vanilleeis</i>	
<b>LAVACAKE</b>	12,90
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis</i>	
<b>TRAUBENWIRTS EISBECHER</b>	10,90
<i>Hausgemachtes Speiseeis mit frischen Früchten und Sahne.</i>	
<b>TRADITIONELLE CRÉME BRÛLÉE</b>	9,90
<i>nach französischem Rezept mit frischen Früchten garniert</i>	

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

## 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 Samstag - 16:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
Sonntag von 13:00 Uhr bis 21:00 Uhr*

*1. und 3. Sonntag im Monat  
von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr Brunch*

*Unsere Küche schließt 1 Stunde vor  
Restaurantschluss.*

## CATERINGSERVICE

### CATERING FÜR KULINARISCHE MOMENTE

*Lassen Sie sich von unserem Cateringservice verwöhnen!*

*Ob festliche Veranstaltung, Business-Event oder private Feier – wir bieten Ihnen maßgeschneiderte Menüs, die Ihren Anlass perfekt ergänzen. Frisch, kreativ und mit Liebe zubereitet – wir kümmern uns um alles, damit Sie Ihre Gäste genießen können. Kontaktieren Sie uns noch heute und erleben Sie Genuss auf höchstem Niveau!*

*Catering online buchen: [www.cateringsiegburg.de](http://www.cateringsiegburg.de)*

# Wein & Aperitif

## KARTE

### APERITIF

<b>APEROL SPRITZ</b>	6,90
<i>Aperol, Orange, Sekt, Soda</i>	
<b>HUGO</b>	6,90
<i>Holunderblütensirup, Minze, Sekt, Soda</i>	
<b>LILLET WILDBERRY</b>	7,90
<i>Lillet, Wilde Beeren, Russian Wildberry</i>	
<b>VERMUTH SPRITZ</b>	8,90
<i>Vermut, Ginger Ale, Zitrone, Holunder</i>	
<b>WINZERSEKT</b>	5,90
<i>Hausmarke 0,1l</i>	
<b>PREISELPETER</b>	7,90
<i>Weisswein, Preiselbeersirup, Soda</i>	

### WEISSWEIN

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

### ALKOHOLFREI

<b>HUGO DRIVE</b>	6,90
<i>Holunderblütensirup, alkf. Sekt, Minze, Soda</i>	
<b>ROTER ROSMARIN</b>	5,90
<i>Grenadine, Rosmarin, Pfirsich, Soda</i>	
<b>LILLET DRIVE</b>	7,90
<i>Lillet alkfr., Waldbeeren, Soda</i>	
<b>ALKOHOLFREIER SEKT</b>	5,90
<i>Hausmarke 0,1l</i>	

### ROT- & ROSÉ WEIN

<b>ROSALINDE - ROSÉ</b>	7,90
<i>Ellermann &amp; Spiegel - Pfalz - 0,25l</i>	
<b>ROUTAS - ROSÉ</b>	7,90
<i>Chateau Routas - Frankreich - 0,25l</i>	
<b>SPÄTBURGUNDER</b>	7,90
<i>Ellermann &amp; Spiegel - Pfalz - 0,25l</i>	
<b>SIMSALABIM-CUVÉE</b>	7,90
<i>Ellermann &amp; Spiegel - Pfalz - 0,25l</i>	
<b>QUID PRO QUO</b>	8,90
<i>Casa Santos Linua - Portugal - 0,25l</i>	
<b>PRIMITIVO</b>	8,90
<i>Corte La Fonte - Italien - 0,25l</i>	

Weitere Weine finden Sie auf unserer  
Tagesweinkarte im Restaurant.

## Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh  
Restaurants & Weinhandlung

# Getränke

## KARTE

### ALKOHOLFREI

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

### BIERE

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

### SÄFTE & SCHORLEN

<b>TRAUBE</b>	4,90
<i>0,4l als Schorle</i>	
<b>MANGO</b>	4,90
<i>0,4l als Schorle</i>	
<b>RHABARBER</b>	4,90
<i>0,4l als Schorle</i>	
<b>MARACUJA</b>	4,90
<i>0,4l als Schorle</i>	
<b>JOHANNISBEERE</b>	4,90
<i>0,4l als Schorle</i>	

### HEISSGETRÄNKE

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

## Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh