

# ***Frühstück im Holter Wienkeller***

## **Winzer-Frühstück 4,80€**

**1 Pott Kaffee oder Tee, 2 Brötchen mit Butter, Wurst, Käse und Weingelee**

## **Kellergeister-Frühstück 5,90 €**

**1 Pott Kaffee oder Tee, 1 Glas Traubensaft, 2 Brötchen mit Butter, hausgemachte Marmelade, Käse, Schinken, Honig und 1 gekochtes Ei**

## **Frühstücksbuffet 9,50 €**

**Kaffee oder Tee so viel Sie möchten!**

**Orangen- oder Traubensaft, Brötchen, Körnerbrötchen, Schwarzbrot, Butter, Käse, Frischkäse, hausgemachte Marmelade, Weingelee, Wurst, Schinken, Rührei, Joghurt, Obstsalat und Rohkost**

***Jeden Sonntag und auf Anfrage bieten wir Ihnen unser großes Schlemmerbuffet an:***

**15,90 €**

## **Extras zum Frühstück**

<b>Scheibe Vollkornbrot</b>	<b>0,60 €</b>
<b>Portion Lachs mit Meerrettich</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Portion Rührei</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Portion Rührei mit Bacon</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Gekochtes Ei</b>	<b>0,60 €</b>
<b>Spiegelei mit Speck</b>	<b>1,70 €</b>
<b>Portion Frisches Obst (nach Saison)</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Portion Joghurt</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Portion Müsli</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Milch</b>	<b>0,2l 1,10 €</b>

## ***Kaffee & Co.***

<b>Tasse Kaffee/auch als Kaffee Crema</b>	<b>1,60 €</b>
<b>Pott Kaffee/auch als Kaffee Crema</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Kanne Kaffee (1 Liter)</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Azucó Trinkschokolade Vollmilch</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Chociatto (heiße Schokolade mit Espresso)</b>	<b>2,30 €</b>
<b>White Iced Mocca</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Becher Tee</b>	<b>1,80 €</b>
<b>„Treckpott up Stövchen“</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Stück Torte</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Blechkuchen</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Erdbeer-Blechkuchen</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Käsekuchen</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Portion Schlagsahne</b>	<b>0,50 €</b>

## ***Weißweine***

<b>Unser Hauswein</b> Pfalz – halbtrocken	<b>(0,2l)</b>	<b>3,50 €</b>	<b>(1,00l)</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Grauer Burgunder</b> Baden – trocken	<b>(0,2l)</b>	<b>5,50 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Vielfalter</b> Franken – trocken	<b>(0,2l)</b>	<b>4,70 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Chardonnay</b> Rheinhessen – trocken	<b>(0,2l)</b>	<b>4,00 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Riesling Hochgewächs</b> Mosel – trocken	<b>(0,2l)</b>	<b>4,30 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Silvaner</b> Franken – trocken	<b>(0,2l)</b>	<b>3,50 €</b>	<b>(1,00l)</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Kerner Biowein</b> Pfalz – trocken	<b>(0,2l)</b>	<b>4,00 €</b>	<b>(1,00l)</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Müller-Thurgau</b> Mosel- halbtrocken	<b>(0,2l)</b>	<b>3,50 €</b>	<b>(1,00l)</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Sauvignon blanc</b> Nahe – halbtrocken	<b>(0,2l)</b>	<b>5,00 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Ortega</b> Rheinhessen – lieblich	<b>(0,2l)</b>	<b>4,30 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Liebesspiel</b> Nahe - lieblich	<b>(0,2l)</b>	<b>4,80 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>16,00 €</b>

## ***Rotweine***

<b>Unser Hauswein</b> Pfalz – halbtrocken	<b>(0,2l)</b>	<b>3,50 €</b>	<b>(1,00l)</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Acolon</b> Rheinhessen – trocken	<b>(0,2l)</b>	<b>4,20 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Trollinger</b> Württemberg – trocken	<b>(0,2l)</b>	<b>3,80 €</b>	<b>(1,00l)</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Merlot</b> Baden – trocken	<b>(0,2l)</b>	<b>5,50 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Spätburgunder</b> Baden – halbtrocken	<b>(0,2l)</b>	<b>3,50 €</b>	<b>(1,00l)</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Nußdorfer – Biowein</b> Pfalz – halbtrocken	<b>(0,2l)</b>	<b>3,50 €</b>	<b>(1,00l)</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Dornfelder</b> Mosel– lieblich	<b>(0,2l)</b>	<b>4,00 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Valentina</b> Nahe – lieblich	<b>(0,2l)</b>	<b>4,80 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Rotling</b> Nahe - süffig	<b>(0,2l)</b>	<b>4,00 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>13,50 €</b>

## ***Roséweine***

<b>Unser Hauswein</b> Pfalz – halbtrocken	<b>(0,2l)</b>	<b>3,50 €</b>	<b>(1,00l)</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Rosé</b> Frankenland – trocken	<b>(0,2l)</b>	<b>4,80 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Blauer Spätburgunder</b> Mosel – feinherb	<b>(0,2l)</b>	<b>4,50 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>15,00 €</b>

## ***Liköre & Brände***

<b>Williamsbirne</b>	<b>42% Vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Alter Trester</b>	<b>40% Vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Verschiedene Liköre</b>		<b>2cl</b>	<b>2,00 €</b>

**Süßes Feuer, Yellow Hell, Weiße Mandel, Whisky-Likör, Weintraubenlikör, Quetsch de Canelle und weitere....**

## ***Sekt & Spritziges***

<b>Winzersekt</b> Rheinhessen – lieblich	<b>(0,1l)</b>	<b>2,80 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Nava Secco</b> Rheinhessen – trocken	<b>(0,1l)</b>	<b>2,50 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Knallkörn</b> Hamburg-halfdrög	<b>(0,1l)</b>	<b>2,50 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Null &amp; Nix</b> Pfalz-trocken alkoholfrei –	<b>(0,1l)</b>	<b>2,00 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Drive</b> Pfalz– lieblich alkoholfrei	<b>(0,1l)</b>	<b>2,00 €</b>	<b>(0,75l)</b>	<b>13,50 €</b>

## ***Biere***

<b>ENGEL</b>	<b>Kellerpils – vom Fass</b>	<b>0,33l</b>	<b>2,40 €</b>
<b>ENGEL</b>	<b>Keller-Dunkel</b>	<b>0,50l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>ENGEL</b>	<b>Hefeweizen Hell</b>	<b>0,50l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>ENGEL</b>	<b>Naturradler Dunkel</b>	<b>0,50l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>ENGEL</b>	<b>Keller-Hell alkoholfrei</b>	<b>0,50l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>ENGEL</b>	<b>Keller-Maibock</b>	<b>0,50l</b>	<b>3,50 €</b>

## ***Alkoholfreie Getränke***

<b>Apollinaris Selection / Vio still</b>	<b>0,25l</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Apollinaris Selection / Vio still</b>	<b>0,75l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Lütts Landlust Direktsaft-Schorlen</b> Streuobst-Apfel, Rote Früchte, Rhabarber, Sanddorn, Johanna	<b>0,33l</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Coca Cola</b>	<b>0,20l</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Fanta/Sprite</b>	<b>0,20l</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Traubensaft vom Winzer</b>	<b>0,20l</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>0,20l</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>0,20l</b>	<b>2,00 €</b>
<b>KiBa</b>	<b>0,20l</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Saftschorle</b>	<b>0,20l</b>	<b>2,00 €</b>

## ***Köstlichkeiten zum Wein***

<b>Ofenfrische Brezel mit Butter</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Baguette-Brot mit Dip</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Nachos - mit Dip</b>	<b>2,60 €</b>
- mit Käse überbacken	<b>3,10 €</b>
- mit Käse überbacken und Käsedip	<b>3,60 €</b>
<b>Holter Knüppel</b>	<b>4,50 €</b>
Ostfriesische Mettwurst mit Brot und Butter	
<b>Demeter Bio-Grillkäse mit Tomatenbruschetta und frischem Baguette-Brot</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Pfälzer Brotzeitler</b>	<b>4,80 €</b>
Brot mit Schinken und Käse, Mettwurst und kleine Leckereien	
<b>Seemannsteller</b>	<b>4,90.€</b>
Matjes mit Schwarzbrot	
<b>Holter Keesbült</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Saarburger Kees</b>	<b>14,90 €</b>
Verschiedene Käsespezialitäten aus einer Hofkäserei in Saarburg mit frischem Brot	
<b>Antipasti-Teller</b>	<b>8,90 €</b>
Mit Brot und Dip	

## ***Darf es etwas Warmes aus der Wienkellerküche sein?***

<b>Backfisch mit Bratkartoffeln</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Strammer Max</b> 2 Spiegeleier auf Schwarzbrot mit Schinken	<b>3,90 €</b>
<b>Herrgott´s Bescheiserle</b> Maultaschen mit gerösteten Zwiebeln	<b>3,90 €</b>
<b>Pfannkuchen mit Zucker-Zimt</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Pfannkuchen mit Apfel</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Pfannkuchen mit Sirup</b>	<b>3,40 €</b>

## ***Aus der Flammkuchenküche***

<b>Flammkuchen „Mediterran“</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Flammkuchen „Lachs/Lauch“</b>	<b>7,80 €</b>
<b>Flammkuchen Camembert mit Preiselbeere</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Flammkuchen „Keller“</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Flammkuchen mit Apfel und Calvados</b>	<b>9,80 €</b>