



Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag	17.30 - 23.00 Uhr
Sonntag	9.00 - 22.00 Uhr
Sonntags Mittagstisch	12.00 - 14.00 Uhr
Abendessen	17.00 - 20.00 Uhr

Tischreservierung:
17.30 - 20.00 Uhr

Für Weinkunden, Gesellschaften oder Gruppen öffnen wir auch gerne darüber hinaus auf Anfrage.

Dienstag: Ruhetag

In den Wintermonaten von September bis April auch montags!

Tischreservierung erbeten / Menüstart bis 19.00 Uhr



Der Johannishof - Familienweingut an der Obermosel Vier Generationen, eine Leidenschaft: Wein

Seit Jahrzehnten pflegt die Familie auf dem Johannishof in Mesenich das Handwerk des Weinbaus - mit Herz, Hand und Hingabe. Auf rund 5 Hektar Rebfläche rund um Mesenich entstehen hier charaktervolle Weine, die von der Landschaft und vom Lebensgefühl der Obermosel erzählen.

Die Lagen liegen im geologisch spannenden Pariser Becken, geprägt von lehmigen Böden auf Muschelkalk. Diese seltene Kombination schenkt den Weinen Frische, Mineralität und Tiefe - ein Spiegel des Bodens, auf dem sie wachsen.

Wein-Café | Restaurant

Trierer Straße 24 | D-54308 Langsur-Mesenich

Tel.: 06501/92 33 9-0 | Fax.: 06501/92 33 9-16 | www.johannishof.eu

Gültig ab: 15.10.2026 / Alle vorherigen Speisekarten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Winzersekt

	0,10 l	0,75 l
Pinot Winzer-Sekt* I Weißburgunder „Premium“ 6 Jahre Hefelager <i>Sechs Jahre Hefelager verleihen diesem Sekt außergewöhnliche Finesse und cremige Eleganz mit Champagnernoten. 12,5 % vol. Alc</i>	€ 5,30	€ 37,00
Elbling Winzer-Sekt* brut I der traditionelle der südlichen Weinmosel <i>Feinperlig, frisch und elegant trocken. Lebendige Zitrusnoten und eine animierende Frische machen Lust auf das nächste Glas. 12,0 % vol. Alc</i>	€ 4,50	€ 31,50
Pinot Rosé Winzer-Sekt* I Rosé Blauer Spätburgunder <i>Frische rote Beeren, feine Perlage und ein unkompliziert eleganter Trinkfluss - feinherb, lebendig und perfekt als Aperitif. 12,5 % vol. Alc</i>	€ 4,50	€ 31,50
Sparkling „Einmal Ohne“* rosé I alkoholfrei I Weingut Apel <i>Prickelnd, erfrischend und unkompliziert. Feinfruchtiger Rosé-Charakter mit lebendiger Perlage - die stilvolle alkoholfreie Alternative für bewussten Genuss und besondere Momente 0,5 % vol. Alc</i>	€ 4,50	€ 31,50
Sparkling „Zero“* weiß I alkoholfrei I Weingut Busch <i>Ausdruck eines besonderen Gemeinschaftsprojekts der Moselwinzer: Cabernet Blanc, Muscarius, Sauvignac, Sauvignier Gris, Sauvitage und Calardis Blanc verschmelzen zu einer vielschichtigen, frischen und zukunftsorientierten Cuvée. 0,5 % vol. Alc</i>	€ 5,00	€ 35,00
Sekt-Beerchen* I Elbling-Sekt mit Weinbergspfirsich-Likör	€ 5,50	
Sekt-Granatapfel* I Elbling-Sekt mit Granatapfelsirup	€ 4,80	



Der Johannishof ist ein familiengeführtes Weingut, das Tradition mit Wärme und Gastfreundschaft verbindet. Hier spüren Sie die Liebe zum Detail und die tief verwurzelte moselländische Kultur.

Leicht. Frisch. Alkoholfrei.

	0,20 l
Granatapfel-Traube I Granatapfelsirup, Traubensaft, Mineralwasser	€ 4,90
Holunderblüte-Traube I Holunderblütensirup, Traubensaft, Mineralwasser	€ 4,90
Aperol-Spritz I mit alkoholfreiem Sekt und Orange und einem Schuss Soda	€ 7,50

Ein Aperitif oder Cocktail für den perfekten Start

	0,20 l
Aperol Spritz* I Aperol, Elbling-Sekt, Orange, Soda	€ 7,50
Hugo* I Holunderblütensirup, Elbling-Sekt, Zitrone, Minze	€ 7,50
Telpari I Campari, Traubensaft, Elbling, Zitrone	€ 7,50
Campari-Orange I Campari, Orangensaft, Orange	€ 7,50
	0,04 l
Ricard I Eiskwürfel, Wasser	€ 4,80
Martini dry I weiß, Zitrone	€ 3,90
Sherry Solero Cream I Süßwein	€ 3,90

Unsere Weinkarte der Mosel



Entdecken Sie die idyllische Südliche Weinmosel, wo die Zeit stillzustehen scheint und die Weintradition lebendig wird. Genießen Sie die atemberaubende Landschaft, die von sanften Hügeln und Weinbergen geprägt ist.

Traditionell „Südliche Weinmosel“ Elbling

0,10l 0,20l Fl. 0,75l

O'Maria trocken - Frisch und lebendig wie ein Sommermorgen an der Mosel, mit feiner Zitrusnote und animierender Leichtigkeit.	Weingut Johannishof, 4,5g/l, 11,5% vol.	€ 2,70	€ 5,00	€ 18,50
Mamopabo feinherb - Verspielt, fruchtig mit sanfter Süße, erinnert an reife Aprikosen und sonnengereifte Weinbergspfirsiche.	Weingut Johannishof, 14,2g/l, 11,5% vol.	€ 2,70	€ 5,00	€ 18,50
Einfach Hans lieblich - Charmant und unkompliziert, mit sanfter Frucht und einem Hauch von Honigblüte im Abgang.	Weingut Johannishof, 34,0g/l, 10,5% vol.	€ 2,70	€ 5,00	€ 18,50
Leo's fruchtsüß - Üppig und verführerisch, voller exotischer Früchte und goldener Süße wie ein warmer Sommerabend.	Weingut Johannishof, 53,6g/l, 9,0% vol.	€ 2,80	€ 5,00	€ 18,50

Weißweine trocken

Probeschluckchen gefällig?
Winken sie fröhlich dem
Servicepersonal ...

Wandel Cuvée aus dem Holzfass - Charaktervoll und vielschichtig, mit feiner Holzfassnote, cremigem Schmelz und eleganter Würze.	Weingut Fürst, 4,5g/l, 12,5% vol.	€ 3,90	€ 7,50	€ 27,50
Weißburgunder - Elegante Frische mit feinen Birnenaromen und einem cremigen, harmonischen Nachhall.	Weingut Johannishof, 9,7g/l, 11,5 vol.	€ 2,70	€ 5,00	€ 18,50
Grauburgunder - Kraftvoll und weich zugleich, mit Noten von reifen Äpfeln, Nüssen und zarter Würze.	Weingut Johannishof, 8,5g/l, 13,0% vol.	€ 2,90	€ 5,50	€ 20,00
Blanc de Noir - Feinfruchtig und samtig, verbindet rote Beerenaromen mit der frische eines Weißweins.	Weingut Hansjosten, 9,6g/l, 11,6% vol.	€ 3,20	€ 5,90	€ 21,50
Rivaner - Duftige Leichtigkeit mit floralen Nuancen und einem Hauch grüner Äpfel.	Weingut Johannishof, 6,1g/l, 12,0% vol.	€ 2,90	€ 5,50	€ 20,00
Riesling Max - Klar und mineralisch, mit lebendiger Säure und dem Duft saftiger Zitrusfrüchte.	Weingut Hansjosten, 9,3g/l, 11,9% vol.	€ 3,20	€ 5,90	€ 21,50
Roter Riesling - Ausdrucksstark und feinwürzig, mit gelber Frucht und eleganter Mineralität.	Weingut Hansjosten, 7,9g/l, 11,5% vol.	€ 3,20	€ 5,90	€ 21,50
Chardonnay - Vollmundig und geschmeidig, mit feinen Noten von Melone, Vanille und zartem Schmelz.	Weingut Hansjosten, 8,2g/l, 12,0% vol.	€ 3,20	€ 5,90	€ 21,50
Auxerrois - Mild und samtweich, mit dezenter Frucht und einer wunderbar cremigen Struktur.	Weingut Fürst, 5,0g/l, 12,5% vol.	€ 3,20	€ 5,90	€ 21,50
Sauvignon Blanc - Aromatisch und frisch, mit Noten von Stachelbeere, Cassis und frischen Kräutern.	Weingut Reis, 7,4g/l, 13,5% vol.	€ 3,20	€ 5,90	€ 21,50
Calardis Blanc - Elegant und aromatisch, mit feinen Noten von exotischen Früchten, frischen Kräutern und lebendiger Moselfrische.	Weingut Hermen, 9,0g/l, 11,5% vol.	€ 3,90	€ 7,50	€ 27,50

Weißweine halbtrocken bis fruchtsüß

0,10l 0,20l Fl. 0,75l

Grauburgunder halbtrocken - Harmonisch und rund, mit reifer Frucht

und einer sanften, schmeichelnden Süße.

Weingut Johannishof, 12,9g/l, 11,5% vol.

€ 2,90 € 5,50 € 20,00

Weißburgunder feinherb - Zartfruchtig und ausgewogen, mit feiner Eleganz

und einem Hauch exotischer Früchte.

Weingut Johannishof, 14,6g/l, 11,5% vol.

€ 2,70 € 5,00 € 18,50

Muscaris feinherb - Duftend und verspielt, mit exotischer Muskatnote, reifen Trauben

und einer wunderbar harmonischen Frische.

Weingut Busch, 16,5g/l, 12,0% vol.

€ 3,90 € 7,50 € 27,50

Schieferkunst Riesling Kabinett feinherb - Spritzig und verspielt, mit lebendiger Frucht

und feiner Balance zwischen Süße und Säure.

Weingut Hansjosten, 30,3g/l, 9,0% vol.

€ 2,90 € 5,50 € 20,00

Goldstück, Riesling Spätlese fruchtsüß - Edelsüß und luxuriös, mit Aromen von reifem

Pfirsich, Honig und kandierten Früchten.

Weingut Hansjosten, 70,7g/l, 7,6% vol.

€ 3,20 € 5,90 € 21,50



Entdecken Sie die idyllische Südliche Weinmosel, wo die Zeit stillzustehen scheint und die Weintradition lebendig wird. Genießen Sie die atemberaubende Landschaft, die von sanften Hügeln und Weinbergen geprägt ist.

Rotling & Rosé

Rotling trocken - Frisch und fruchtbetont, mit Aromen roter Beeren

und sommerlicher Leichtigkeit.

Weingut Johannishof, 6,7g/l, 12,0% vol.

€ 2,90 € 5,50 € 20,00

Weißherbst halbtrocken - Weich und harmonisch, mit saftiger Kirschfrucht

und elegantem Schmelz (Spätburgunder).

Weingut Hansjosten, 15,9g/l, 11,5% vol.

€ 3,20 € 5,90 € 21,50

Rotling feinherb - Fruchtig und verspielt, mit süßen Erdbeer- und Himbeernoten

und sanfter Frische.

Weingut Johannishof, 27,5g/l, 9,5% vol.

€ 2,90 € 5,50 € 20,00

Rotwein

Lust auf eine Weinbegleitung?
3 Weine 10,00 €

Cuvée Philippe trocken - Ausdrucksstark und harmonisch, vereint dunkle Frucht

mit würziger Tiefe und feinem Nachhall.

Weingut Apel, 6,3g/l, 13,0% vol.

€ 4,20 € 7,80 € 29,00

Purpur Spätburgunder trocken - Samtig und elegant, mit dunklen Beeren,

feiner Würze und weichen Tanninen.

Weingut Johannishof, 5,9g/l, 12,5% vol.

€ 3,50 € 6,80 € 25,00

Dornfelder trocken - Samtig und vollmundig, mit Aromen dunkler Kirschen, reifer Waldbeeren

und einer feinwürzigen Mosel-Eleganz

Weingut Hansjosten, 7,1g/l, 12,0% vol.

€ 3,30 € 6,00 € 22,00

Matilda's feinherb - Fruchtig und weich, mit saftigen Waldbeeren

und einer charmanten, feinherben Süße.

Weingut Johannishof, 28,4g/l, 11,0% vol.

€ 3,50 € 6,80 € 25,00

Darf es auch Wein ohne Alkohol sein?

„Einmal Ohne“ alkoholfrei

Fruchtiger, unkomplizierter Riesling

Weingut Apel, Nittel 40,0g/l, >0,5% vol.% vol.

0,10l 0,20l Fl. 0,75l

€ 3,70 € 7,00 € 24,00

RvK 0,0 Riesling ZERO alkoholfrei

Feinfruchtig und erfrischend herb, mit dem unverwechselbaren Charakter sonnengereifter Rieslinge und unbeschwertem Moselgenuss ohne Alkohol.

Weingut Kesselstadt, Morscheid 41,0g/l, >0,5% vol.

€ 3,70 € 7,00 € 24,00

Zero Stoff alkoholfrei

Fruchtsüß und lebendig, mit saftigem Pfirsich, feiner Rieslingfrucht und der Leichtigkeit eines unbeschwerten Moselabends.

Weingut Bauer, Mühlheim 39,8g/l, >0,5% vol.

€ 3,70 € 7,00 € 24,00



Genuss kennt keinen Alkohol.

Entdecken Sie die Vielfalt alkoholfreier Weine – voller Charakter, feiner Aromen und echter Genussmomente. Für alle, die bewusst genießen und dabei auf nichts verzichten möchten. Lassen Sie sich überraschen!

Weinschorle 0,2l

mit Weißwein € 5,00

mit Rotwein € 6,00

Lust auf Wein?

Probieren Sie die Mosel - entdecken Sie die Vielfalt unserer Winzer!

Weinbegleitung zum Menu

3 ausgewählte Weine à 0,1l aus unserer Winzerkarte, perfekt abgestimmt auf Ihr Menü.

€ 10,00



Regional verwurzelt, vom Wein inspiriert
und mit Herz gekocht - das macht unsere Küche aus.



Vorspeisen

Dip-Kombination - Apfel-Zwiebel-Schmalz / Kräuter-Frischkäse / Paprika-Schafskäse

2er Kombi mit Bauernbrot

3er Kombi mit Bauernbrot



€ 6,90

€ 8,50

Mediterran-moselländischer Vorspeisenteller (für 2 Personen)

Schafskäse mit Kräuter-Knoblauch-Pesto, getrockneten Tomaten,
marinierte Champignons und Zucchini, gefüllte Paprika, Oliven, Frischkäse und Bauernbrot



€ 19,50

Suppe

Weinkraut-Cremesuppe

Wein-Sauerkraut mit Blutwurst-Croûtons und Petersilie

€ 7,50

Warme Vorspeisen

Gebratene Riesengarnelen (3 St.)

in Kräuterbuttersoße mit Knoblauch, getrockneten Tomaten auf Pasta aus der Eifel

€ 13,50

Gratinierter Schafskäse

mit Kräuter-Knoblauch-Pesto, frischen Tomaten, Thymian mit Käse überbacken



€ 14,50

klein € 7,90

Hauptgerichte aus der Winzerküche

Gebratenes Rumpsteak (250g) aus der Eifel

hausgemachte Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speckwürfeln € 34,50

Fitnesssteller (180g)

Rumpsteak aus der Eifel an Salat mit frischem Obst an Balsamico-Vinaigrette € 29,50

Rindergeschnetzeltes vom Eifelrind

Käse-Burgundersoße, frische Kräuter, buntes Gemüse, Champignons, hausgemachte Käse-Gnocchi € 26,50

klein € 18,50

Gebratenes Winzersteak vom Eifelschwein

auf Kaapes-Terdisch (Wein-Sauerkraut und Püree), Champignonrahmsauce, frische Kräuter € 21,00

Schnitzel (Wiener Art) vom glücklichen Eifelschwein knusprig gebacken

mit Bratkartoffeln und Speckwürfeln, fruchtigen Preiselbeeren und kleinem Salat € 18,50

klein € 12,90

„Coq au vin“ im Spätburgunder geschmorte Hähnchenkeule

mit Paprika, frischen Kräutern, buntem Gemüse, Bratkartoffeln mit Speckwürfeln € 19,50

Pasta aus der Eifel

mit hausgemachtem Kräuter-Knoblauch-Pesto, gemischtes Marktgemüse, gehobelter Parmesan € 14,00



klein € 9,80

Hausgemachte Käse-Gnocchi

Käse-Burgundersoße, getrocknete Tomaten, frische Marktkräuter, Gruyère € 18,00



„So genießen wir es selbst am liebsten
– begleitet von einem Glas ...“



Fischgenuss

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Kaapes-Terdisch (Sauerkraut mit Püree), Bratensoße, frische Petersilie € 25,20

klein € 17,80

Gebratene Riesengarnelen (5 St.) an Kräuterbuttersoße

mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, Pasta aus der Eifel und einem kleinen Salat € 26,50

Aufläufe & Gratin

Gartengratin mit Kartoffeln, Gemüse, Schafskäse an Sahnesoße



€ 15,00

klein € 9,50

Kartoffelgratin mit oder ohne Speck, Champignons, Zwiebeln, Käse-Sahnesoße



€ 15,00

klein € 9,50

Nudelaufbau mit oder ohne gekochtem Landschinken an Käse-Sahnesoße



€ 18,00

klein € 11,90

Beilagen

Kaapes-Terdisch	€ 4,50	Schmorzwiebeln	€ 3,50
Bratkartoffeln mit oder ohne Speck	€ 4,50	Champignonrahmsoße	€ 3,00
Eifeler Nudeln	€ 4,50	Käse-Burgunder-Soße	€ 3,00
Marktgemüse	€ 4,50	Kräuterbutter	€ 2,50
Beilagensalat	€ 5,00	Käsegnocchi	€ 4,50

Salate

Gemischter Salat des Hauses

Verschiedene Blattsalate, knackiges Gemüse € 13,00

wahlweise mit:

Geflügelstreifen gebraten in Kräuterbutter, mit gebratenem Gemüse, Obst und Croutons € 16,00

Landschinken gekocht, gestiftelter Käse mit Tomaten, Zwiebeln und Eiern € 15,00

Riesengarnelen (3) gebraten in Kräuterbutter € 19,00

Balsamico-Dressing

Mosel & Eifel

„Zwei Landschaften. Ein Gefühl.“



**Nehmen Sie sich Zeit, die Entfaltung unserer Weine unmittelbar zu erleben
und das Geheimnis um seine Sinnlichkeit zu ergründen.**

Weinbegleitung mit einem Sekt und 4 Weinen (5 x 0,1l) € 15,90

Die Weine und Sekte vom Johannishof sind vegan. Genießen Sie unsere Weine vom Johannishof, von der Familie und Freunden, gerne auch zum Mitnehmen und Verschenken. Bitte fragen Sie nach unserem Wunschzettel.

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.



„Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, finden Sie alle Inhaltsstoffe am Ende dieser Speisekarte.

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne weiter. Für Änderungen oder Zusatzwünsche kann ein Aufpreis berechnet werden.“

Dessert

Crème Brûlée

Feine Vanille-Crème-Brûlée mit karamellisierter Kruste, lauwarm serviert € 7,50

Bayrische Creme

Zarte Bayrische Vanillecreme mit fruchtiger Himbeersoße € 6,50

Schokotörtchen

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit zartschmelzendem Schokoladenherz und Bourbon-Vanilleeis € 8,00

Eisvariationen - Carte D'or / Langnese

Titanic	1 Kugel Bourbon-Vanilleeis, Espresso, Sahne, Kakao	€ 5,30
Tasseneis	1 Kugel Bourbon-Vanilleeis, Eierlikör, Sahne, Schokoladensoße	€ 5,70
Tasseneis Jumbo	2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis, Eierlikör, Sahne, Schokoladensoße	€ 7,20
Winzertraum	1 Kugel Cassis-Sorbet mit Elbling-Sekt	€ 5,90
Walnussbecher	2 Kugeln Walnuss und 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis, Sahne, Walnüsse	€ 8,60
Coupe Dänemark	3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis, Sahne, Schokosoße	€ 7,60
Kinderbecher	1 Kugel Bourbon-Vanille, Smarties oder Gummibärchen und Sahne	€ 3,70
	2 Kugeln Bourbon-Vanille, Smarties oder Gummibärchen und Sahne	€ 5,40
Solokugel	Bourbon-Vanille, Walnuss, Cassis-Sorbet	€ 1,90
	... oder fragen Sie nach unserer Eiskarte!	

Kuchen - Wir backen unseren Kuchen nach traditionellen Familienrezepten.

Sonntag ab 15.00 Uhr - leckerer Kuchen und duftender Kaffee (von Mai bis August auch Samstags)

Kaffee

Filterkaffee Tasse € 2,50

Hoffmanns Rösterei

Kaffee Creme	Tasse	€ 2,70
Milchkaffee	große Tasse	€ 3,90
Cappuccino	große Tasse	€ 3,90
Latte Macchiato	Glas	€ 3,90
Latte Macchiato Vanille	Glas	€ 4,30
Latte Macchiato Caramel	Glas	€ 4,30
Espresso	Tasse	€ 2,80
Espresso doppelt	Tasse	€ 5,60
Espresso Macchiato	Glas	€ 3,70

Kaffeespezialitäten mit Hafermilch oder
Lactosefreier Milch auf Anfrage

(Kaffee enthält Koffein)



HOFFMANNS RÖSTEREI

Traditionell gerösteter Kaffee aus Trier

Hier werden Kaffees in kleinen Chargen lange, schonend und bei einer vergleichsweise niedrigen Temperatur geröstet. Das handwerkliche Rösten der Kaffeebohnen lässt einzigartige Kaffees von höchster Qualität entstehen.

So werden bei den einzelnen Kaffeesorten individuelle Düfte und Aromen auf den Punkt ausgearbeitet.

In unserer kleinen Stöberecke können Sie den speziell für den Johannishof zusammengestellten Kaffee erwerben.

Getränke alkoholfrei

Gerolsteiner Sprudel	0,33l	€ 2,70	0,75l	€ 5,00
Gerolsteiner Sprudel medium			0,75l	€ 5,00
Gerolsteiner Natur-Stille Quelle	0,33l	€ 2,70	0,75l	€ 5,00
Traubensaft	0,25l	€ 3,20	0,50l	€ 6,00
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	€ 3,20	0,50l	€ 6,00
Orangensaft	0,25l	€ 3,20	0,50l	€ 6,00
Saftschorle	0,25l	€ 3,20	0,50l	€ 6,00
Coca Cola			0,33l	€ 3,50
Coca Cola zero			0,33l	€ 3,50
Granatapfel-Trauben-Cocktail			0,20l	€ 4,90
Holunderblüten-Trauben-Cocktail			0,20l	€ 4,90
Rhabarber-Schorle			0,33l	€ 3,90

Bier

Bitburger Premium Bier vom Fass	0,30l	€ 3,80
Bitburger Silber	0,33l / Flasche	€ 3,50
Bitburger Radler	0,33l / Flasche	€ 3,80
Benediktiner Weizenbier / naturtrüb	0,50l / Flasche	€ 4,90
Bitburger Radler 0,0 % / alkoholfrei herb	0,33l / Flasche	€ 3,80
Bitburger 0,0 % / alkoholfrei	0,33l / Flasche	€ 3,80
Benediktiner Weizenbier / alkoholfrei	0,50l / Flasche	€ 4,90
Eifelbräu	0,50l / Flasche	€ 4,90

Digestif

Brände

Streuobstbrand	0,02 l	42%	€ 2,50
Mirabellenbrand	0,02 l	42%	€ 2,80
Williams-Christ-Brand	0,02 l	38%	€ 2,80
Zwetschenbrand	0,02 l	38%	€ 2,50
Quittenbrand	0,02 l	40%	€ 3,70
Pfirsichbrand	0,02 l	45%	€ 3,90
Alter Marillenbrand	0,02 l	41%	€ 4,50
Alter Haselnussbrand	0,02 l	41%	€ 4,90
Traubentrester Barrique	0,02 l	41%	€ 3,90
Alter Riesling Weinbrand	0,02 l	38%	€ 4,20
Grappa Barrique	0,02 l	40%	€ 3,90

Calvados Pâpidoux	0,02 l	40%	€ 3,90
Calvados Calva	0,02 l	42%	€ 3,90
Ouzo	0,02 l	40%	€ 3,20
Sambucca	0,02 l	38%	€ 3,20

Liköre

Weinbergspfirsich-Likör	0,02 l	17%	€ 2,50
Johannisbeer-Likör	0,02 l	17%	€ 2,50
Dörripflaumen-Likör	0,02 l	17%	€ 2,50
Qittenlikör	0,02 l	18%	€ 2,90
Quittenlikör mit Zimt	0,02 l	18%	€ 2,90
Ingwerlikör	0,02 l	20%	€ 2,90

Salted-Caramel-Likör	0,02 l	18%	€ 2,90
Vanille-Kipferl-Likör	0,02 l	20%	€ 2,90

Kräuterbrände

Echternacher Buff	0,02 l	40%	€ 3,00
Killepitsch	0,02 l	42%	€ 3,00
Waldteufel	0,02 l	51%	€ 3,20
Ramazotti	0,03 l	30%	€ 4,50

Wärmendes...

Glas

Eierlikör mit Espresso, Sahnehaube und Kakao	€ 4,90
Mesenicher Kaffee - <i>Schwarzer Kaffee mit 0,02l Weinbrand und Sahnehäubchen, gesüßt</i>	€ 6,90
Heiße Schokolade	€ 3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,20
Mesenicher Grog - <i>Heißgetränk mit Rum und Kandiszucker</i>	€ 4,80
Glühwein - aus eigenem Anbau	€ 4,90
<i>Traditionelles Heißgetränk aus Weißwein, Zimt, Gewürznelken, Orangen- und Zitronenschalen, Stemanis und Kandis (nur in der kalten Winterzeit erhältlich)</i>	

Tee

Glas € 2,90

Schwarzer Tee

Assam „Mangalam“	<i>malzig und würzig rund</i>
Earl Grey	<i>zitrus fruchtig / edelstes Bergamotte-Aroma</i>
Darjeeling	<i>blumig</i>
English Breakfast	<i>kräftig würzig</i>

Früchte Tee

„Heiß & Innig“	<i>Fruchtig, spritziger Mix aus Himbeeren und Erdbeeren mit einem Hauch Vanille</i>
----------------	---

Kräuter Tee

Minze	<i>Pfefferminzblätter</i>
Fenchel	<i>süß mild / Fenchelsamen</i>
Kamille	<i>Kamillenblüten</i>
Gourmet Herbal Tee	<i>Lemongras, Lemonmyrte, Drachenzypfelmelisse, Holunderblüte, Vanillestückchen</i>

Rooibos

Sahne Karamell	<i>Sahniger Karamellgeschmack</i>
----------------	-----------------------------------

Grüner Tee

Marani	<i>Exotisch, fruchtiger Geschmack</i>
--------	---------------------------------------

Tee Gschwendner

GIN, RUM & WHISKY

Eine sorgfältige Auswahl von feinsten Spirituosen

Gin:

Roter Elbling Gin - Weingut Dostert, Nittel - mit Fever Tree Tonic, Rosmarin	€ 10,50
Ferdinand . Weingut Zilliken, Saarburg - mit Fever Tree Tonic, Rosmarin	€ 10,90
Nigra White - Weingut Huttmacher, Oberemmel - mit Fever Tree Tonic, Rosmarin	€ 10,90
Monkey 47 - Schwarzwald Gin, mit Fever Tree Tonic, Gurke	€ 10,90
Euelsberger Gin - „Eifel“ Euelsberger Spirituosen, mit Fever Tree Tonic, Gurke	€ 12,40

Rum:	2cl
Kolumbien	€ 9,80
Dictador, 2005, 16 y.o., 44%, Sherry Cask No° SH-794, 926 Flaschen, Episodio I, Distillery Bottling	
Eine unglaublich sanfte Nase, von dunklen roten Früchten bis hin zu Milchkaffee und Mokka-Aromen.	
Philippinen	€ 4,90
Don Papa Rum ist ein auf der philippinischen Insel Negros hergestellter Premium-Rum mit süß-fruchtigen Aromen von Vanille, Honig und kandierten Früchten mit mehrjähriger Reifung in Eichenfässern.	
Haiti	€ 9,70
Providence, 2021, 3 y.o., 52% ex-Providence, ex-Bourbon & ex-Caromi Cask, Port-au-Prince Distillery	
Eine frische und florale Nase mit einer Vielfalt von Früchten und einer ganzen Gewürzpalette, Anis, Nelken und gerösteter Koriander.	
Don Pablo Premium	€ 4,20
Der Don Pablo Premium Rum mit seine 40 % vol. Alkohol in der 0,7l Flasche ist ein klassischer Spiced Rum, welcher aus Rumsorten von Jamaika und Guyana geblendet und mit den Gewürznoten wie Vanille- und Kakao verfeinert wurde.	

Scottish Malt Whisky:

The Lowlands	€ 7,40
<i>A Lowland Distillery (Secret), 2007, 13 y.o., 48%, Reserve Casks, Single Malts of Scotland, Elixir Distillers</i>	
Auf dem Gaumen zartes Zitronengras mit jungem, frischem Holz und eine leichte Eichenwürze im Abgang.	
Speyside	€ 6,30
<i>Auchroiks Distillery, 2012, 7 y.o., 46,5%, Port Cask Finish, Cask No° 9351, Idols of Scotland, Batch No° 3 "Flora McDonald"</i>	
Saftige rote Früchte auf der Nase, mit süßem Blütenhonig welche sich bis auf den Gaumen ziehen. Mit leichten nussigen Aromen zieht er sich bis in den Abgang und schließt mit Eichenholz und dunkler Schokolade ab.	
Highlands	€ 10,50
<i>Corftengea (Loch Lomond Distillery), 2007, 55%, Bourbon Cask No° 251, Old Passenger Ships, Selected by Jack Wiebers for the Whiskyfair Zürich</i>	
Leicht rauchige Süße gepaart mit einer fruchtigen Note, Vanille und Stroh. Ein eher komplexer Gaumen mit Rauch, viel Getreide und immer noch vielen Früchten, zum Schluss hin kommt etwas mehr seine Würze und Eichenaromen auf.	
Islands	€ 11,00
<i>Raasay Distillery, 2022 Limited Edition, 62,5%, First Fill Unpeated Chinkapin Oak Cask No° 19/86, Distillery Bottling</i>	
Chinkapin ist eine amerikanische Eichensorte, mit sehr nussigen und ledrigen Aromen. Auf dem Gaumen kommen seine florale Seite zum Vorschein, aber immer noch mit viel Eichen- und Nadelholz.	
Islay	€ 5,70
Peat Monster (Caol Ila & Laphroaig) , 46%, Signiture Range, 2022 Edition, American Refill Hogsheads, Blended Malt, Compass Box	
Kalte Asche und erloschenes Lagerfeuer, fruchtige Vanille etwas Meeresbrise auf der Nase. Der Gaumen ist sanft und von torfigen, erdigen und rauchigen Aromen geprägt, eine cremige Vanille und Seetang, mit etwas Jodsalz.	



Starters

Dip Combination - Apple-onion lard spread / Winemaker's cheese / Bell pepper feta

2-item combination with farmhouse bread € 6,90

3-item combination with farmhouse bread € 8,50

Mediterranean-Moselle Starter Platter (for 2 persons)

Sun-dried tomatoes, marinated mushrooms and zucchini, marinated peppers, olives, herb cream cheese and farmhouse bread € 19,50

Gratinated Feta Cheese

With herb-garlic pesto and tomato € 14,50

Fried King Prawns (3) in Herb Butter Sauce

With garlic and sun-dried tomatoes, served on pasta from the Eifel region €13.50

Wine Sauerkraut Cream Soup

Creamy wine sauerkraut soup with blood sausage croutons and parsley € 7.50

Main Courses from the Winemaker's Kitchen

Pan-Fried Rump Steak (250g) from the Eifel

Homemade herb butter, braised onions, fried potatoes with bacon cubes € 34.50

Fitness Plate (180g) Eifel Rump Steak

Served with salad, fresh fruit, crisp vegetables and balsamic vinaigrette € 29.50

Sliced Eifel Beef in Cheese Burgundy Sauce

Fresh herbs, colorful vegetables, homemade cheese gnocchi € 26.50

Pan-Fried Winemaker's Steak (Eifel Pork)

On "Kaapes-Terdisch" (wine sauerkraut and mashed potatoes), mushroom cream sauce, fresh herbs € 21.00

"Coq au Vin"

Chicken leg braised in Pinot Noir with bell peppers, fresh herbs,
colorful vegetables and fried potatoes with bacon cubes € 19.50

Schnitzel (Viennese Style) from Happy Eifel Pork

Crispy breaded, served with fried potatoes and bacon cubes, fruity cranberries and a small salad € 18.50

Eifel Pasta with Homemade Herb-Garlic Pesto

Mixed market vegetables, shaved Parmesan € 14.00

Homemade Cheese Gnocchi in Cheese Burgundy Sauce

Sun-dried tomatoes, fresh market herbs, Gruyère € 18.00

Pan-Fried Zander Fillet (Skin-On)

With "Kaapes-Terdisch" (sauerkraut with mashed potatoes) and gravy € 25.50

Fried King Prawns (5) in Herb Butter Sauce

With sun-dried tomatoes, garlic, Eifel pasta and a small salad € 26.50

Garden Gratin

With potatoes, vegetables, feta cheese and cream sauce € 15.00

Potato Gratin

With or without bacon, mushrooms, onions and cheese cream sauce € 15.00

Pasta Bake

With or without cooked country ham in cheese cream sauce € 18.00

House Mixed Salad

Various leafy salads and crisp vegetables with balsamic dressing (vegan on request) € 13.00

Mixed Salad with Poultry Strips / Fried in herb butter, with grilled vegetables and fruit € 16.00

Mixed Salad with Cooked Country Ham / Julienned cheese, tomatoes, onions and eggs € 15.00

Mixed Salad with 3 King Prawns / Fried in herb butter € 19.00



Entrées

Assortiment de dips - Rillettes de saindoux aux pommes et oignons / Fromage du vigneron / Feta aux poivrons

Assortiment de 2 avec pain paysan € 6,90

Assortiment de 3 avec pain paysan € 8,50

Assiette méditerranéenne-mosellane (pour 2 personnes)

Tomates séchées, champignons et courgettes marinés, poivrons marinés, olives,
fromage frais aux herbes et pain paysan € 19,50

Feta gratinée

Au pesto d'herbes et d'ail, avec tomate € 14,50

Gambas poêlées (3) au beurre aux herbes

Avec ail et tomates séchées, servies sur pâtes de l'Eifel € 13,50

Velouté de choucroute au vin

Choucroute au vin liée à la crème, croûtons de boudin noir et persil € 7,50

Plats principaux de la cuisine du vigneron

Entrecôte de bœuf de l'Eifel (250 g)

Homemade herb butter, braised onions, fried potatoes with bacon cubes € 34,50

Assiette "Fitness" (180 g) – Entrecôte de l'Eifel

Servie avec salade, fruits frais, légumes croquants et vinaigrette balsamique € 29,50

Émincé de bœuf de l'Eifel sauce au fromage et au pinot blanc

Herbes fraîches, légumes variés, gnocchis maison au fromage € 26,50

Coq au vin

Cuisse de poulet braisée au Pinot noir, avec poivrons, herbes fraîches,
légumes variés et pommes de terre sautées aux lardons

€ 19.50

Steak du vigneron (porc de l'Eifel) poêlé (Winzersteak)

Sur « Kaapes-Terdisch » (choucroute au vin et purée), sauce crème aux champignons, herbes fraîches

€ 21.00

Escalope viennoise (porc de l'Eifel) (Schnitzel)

Panée et croustillante, servie avec pommes de terre sautées aux lardons, aïelles et petite salade

€ 18.50

Pâtes de l'Eifel au pesto maison aux herbes et à l'ail

Légumes du marché, copeaux de parmesan

€ 14.00

Gnocchis maison au fromage, sauce fromage et pinot blanc

Tomates séchées, herbes fraîches du marché, Gruyère

€ 18.00

Filet de sandre poêlé sur peau

Avec « Kaapes-Terdisch » (choucroute et purée) et jus de rôti

€ 25.50

Gambas poêlées (5) au beurre aux herbes

Avec tomates séchées, ail, pâtes de l'Eifel et petite salade

€ 26.50

Gratin du Jardin

Pommes de terre, légumes, feta, sauce à la crème

€ 15.00

Gratin de pommes de terre

Avec ou sans lardons, champignons, oignons, sauce fromage-crème

€ 15.00

Gratin de pâtes

Avec ou sans jambon de pays cuit, sauce fromage-crème

€ 18.00

Salade

Salade composée de la maison

Assortiment de salades vertes et légumes croquants, vinaigrette balsamique (végétalien sur demande)

€ 13.00

Salade composée aux émincés de volaille

Poêlés au beurre aux herbes, avec légumes sautés et fruits

€ 16.00

Salade composée au jambon de pays cuit

Fromage en julienne, tomates, oignons et œufs

€ 15.00

Salade composée aux gambas (3)

Poêlées au beurre aux herbes

€ 19.00

VERANSTALTUNGEN IM JOHANNISHOF



2026

So	08.11.	Winterzauber
Sa	14.11.	Fackelwanderung mit 3-Gang-Menü
Sa	12.12.	Fackelwanderung mit 3-Gang-Menü

2027

Sa	24.05.	Weinpatenfest
Fr/Sa/So	30.07. - 01.08.	Hoffest im Johannishof
So	06.11.	Winterzauber

„Guter Wein ist ein guter Freund, wenn er mit Bedacht
genossen wird.“

William Shakespeare

Hier beziehen wir unsere Produkte

Metzgerei Klassen	Fleisch- und Wurstwaren, (aus Eifel u. Hunsrück) 54441 Temmels, Kirchstr. 9, Tel. 06585 - 323
Deli Team GmbH	Eifeler Glücksschwein, Rindfleisch aus der Eifel 53489 Sinzig
Thiergarten Forelle	Lachsforellen 54311 Trierweiler, Auf der Geig 1, Tel. 0651 - 84751
Bauernhof Neises	Edelbrände und Hausmacherwurst 54308 Langsur-Grewenich, Trierweiler Str. 9, Tel. 06501 - 14208
Brennerei Arnoldy	Edelbrände 54298 Aach, Trierer Str. 17
Geflügelhof Hack	Eier, Schinken, hausgemachte Nudeln Sellerich/Eifel, Tel. 06551 - 2454
Bäckerei Lutz	Dinkelbrot Uriges, Flitt 54308 Langsur, Tel. 06501 - 14219
Hofkäserei Fromagerie	Hofkäse
Schmalen-Brouwer	L-6651 Berdorf, 2, rue de Consdorf
De Bääker	Fladenbrot, Bauernbrötchen, Pizza u. Flammkuchen 54331 Trierweiler-Sirzenich, Hauptstraße 22a, Tel. 0170 - 6902900
Bauer Greif	Äpfel, Erdbeeren, Spargel 54294 Trier-Zewen, Oberkirch 8, Tel. 0651 - 85710
Hoffmanns Rösterei	Kaffee 54293 Trier, Münzstraße 6, Tel. 0176 - 22780397
Tee Gschwendner	Tee 54290 Trier, Hauptmarkt 4, Tel. 0651 - 48003
Brennerei Ulrich Heinen	Edelbrände 54340 Longuich, Bachstraße 10, Tel. 06502 - 7196
Weingut Hansjosten	Wein, Edelbrände 54340 Longuich, Neustr. 18, Tel. 06502 - 2135
Weingut Fürstthof	Wein 54308 Langsur-Metzdorf, Fürstthof 1, Tel. 06501 - 14119
Weingut Dostert	Gin 54453 Nittel, Weinstr. 5, Tel. 06584 - 91450
Weingut Hutmacher	Gin 54329 Konz-Oberemmel, Brotstr. 6, Tel. 06501 - 15557
Weingut Apel	Wein 54453 Nittel, Weinstr. 26
Weingut Frieden-Berg	Wein 54453 Nittel, Weinstr. 19
Öko Weingut Markus Busch Wein	Schulstraße 6, 56862 Pünderich
Weingut Stefan Hermen	Wein Johannes-Trithemius-Straße 59, 54349 Trittenheim
Weingut Josef Reis	Wein 54346 Mehring, Neustr. 8

Zeichnungen & Grafik

Grafik Design Arnoldi	Logo Johannishof, Altrich
cb-medien-design	Layout, Langsur-Mesenich

Inhalt und Zeichnungen der Speisekarte sind urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung von Informationen oder Daten, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial bedarf der vorherigen Zustimmung des Johannishofes.

Liebe Gäste...

wir sind verpflichtet, unsere Speisen und Getränke zu kennzeichnen, sofern sie mit Zusatzstoffen oder Allergenen versetzt sind. Zur besseren Unterscheidung haben wir die Zusatzstoffe mit einer Zahl und die Allergene mit einem Buchstaben versehen. Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob Sie von einer Lebensmittelallergie betroffen sind oder Bedenken haben, damit wir Sie rechtzeitig beraten und entsprechend angepasste Speise- und Getränkeangebote unterbreiten können.

- | | |
|---|--|
| 1. Mit Farbstoff | a. Glutenthaltiges Getreide |
| 2. Mit Konservierungsstoff | b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 3. Mit Antioxidationsmittel | c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 4. Mit Geschmackverstärker | d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 5. Geschwefelt | e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 6. Geschwärzt | f. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 7. Gewachst | g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 8. Mit Phosphat | i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 9. Mit Süßungsmittel(n)
enthält Phenylalaninquelle | j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 10. Koffeinhaltig | k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 11. Chininhaltig | l. Schwefeldioxid und Sulfite |
| 12. Mit Taurin | m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 13. Mit Säuerungsmitteln | n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |

Gerichte	Zusatzstoffe													Allergene														Kümmel	Vegetarisch	Vegan*	Glutenfrei*			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n							
Fladenbrot														x																	x			
Bauernbrot														x																	x			
Apfel-Zwiebel-Schmalz																							x	x									x	
Paprika-Schafskäse-Dip																					x										x		x	
Kräuter Frischkäse																					x										x		x	
Gratinierter Schafskäse mit Pesto																					x		x								x		x	
Gratinierter Schafskäse mit Tomatensoße																					x		x								x		x	
Mediterraner Vorspeisenteller																					x		x	x							x		x	
Riesengarnelen an Salat																											x					x		
Gartengratin																					x		x								x		x	
Kartoffelgratin			x	x																	x		x										x	
Tomaten-Nudelauflauf															x		x							x								x		
Brokkoli-Nudelauflauf															x		x						x									x		
Nudelauflauf mit Landschinken an Sahneseoße															x		x						x											
Dinkelpannkuchen mit Gemüse															x		x						x									x		
Salat mit gebratenem Gemüse																							x	x						x	x	x	x	
Salat mit gekochtem Schinken																	x						x	x									x	
Salat mit Schafskäse																	x						x	x								x		
Salat mit Geflügelstreifen und Croutons															x								x	x										
Crème fraîche Dressing																					x		x	x								x	x	
Kräutervinaigrette																					x		x									x	x	
Rumpsteak mit Pfannengemüse																		x						x	x						x		x	
Fitnesssteller																	x		x				x	x								x	x	
Winzersteak mit Zwiebeln und Champignons																																x	x	
Winzersteak mit Champignon-Rahmsoße																							x										x	
Putensteak mit Käsegnocchi																	x					x			x							x	x	
Schweineschnitzel mit Schwenkkartoffeln																	x		x				x									x		
Krausbandnudeln mit Kräuter-Knoblauch-Pesto und Speck			x	x													x		x				x									x		
Spiegeleier mit Schwenkkartoffeln																		x														x	x	
Beilagensalat																							x	x								x	x	
Käsegnocchis																	x						x									x	x	
Kräuterbutter																																	x	x
Zwiebeln und Champignons																																	x	x
Käseweinsoße																							x			x						x	x	
Champignon-Rahmsoße																							x										x	
Zanderfilet im Weinteigmantel mit Schwenkkartoffeln																	x		x	x			x									x		
Riesengarnelen auf Nudeln																	x		x				x											
Nudelauflauf in Sahneseoße																	x		x				x									x		
Eifelnudeln mit Butter																	x		x				x									x		
Panna Cotta mit Fruchtsoße																						x											x	
Titanic																						x											x	
Tasseneis / Tasseneis Jumbo																						x											x	
Winzertraum																																	x	x
Zitronensorbet																																	x	x
Walnussbecher																						x	x										x	x
Dames Blanches																						x											x	x
Kinderbecher																						x											x	
Carte d'Or Bourbonvanilleis																						x											x	x
Carte d'Or Walnussei																						x											x	x
Carte d'Or Cassis Sorbet																																	x	x
Carte d'Or Zitronen-Sorbet																																		

* auf Nachfrage möglich

TAGESKARTE

Johannishof

weine
essen
schlafen

