Johannishof

Geöffnet haben wir für Sie:

		Tischreservierung:
Mittwoch bis Samstag	17.30 - 23.00 Uhr	17.30 - 20.00 Uhr
Sonntag	15.00 - 22.00 Uhr	17.00 - 19.30 Uhr
1. und 3. Sonntag im Monat Mittagstisch	12.00 - 14.00 Uhr	

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

Dienstag: Ruhetag
In den Wintermonaten von September bis April: Montag und Dienstag Ruhetage

Tischreservierung erbeten

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: 01.01.2024 / Alle vorherigen Speisekarten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Urlaub auf dem Johannishof

Unser Gästehaus Johannishof in der Nähe von Trier ist das bestbewerteste Gästehaus bei „Weingastgeber Mosel“ mit Weingut und Restaurant in der Moselregion!
Buchen Sie Ihren Urlaub hier im Johannishof in Mesenich an der luxemburgischen Grenze!
Familiengeführt, traditionell und zugleich voller Wärme. Mit Liebe gestaltet und im Herzen halt traditionell „moselländisch“.
Der Johannishof ist eine ausgezeichnete Wahl für Reisende, die die Mosel, Trier oder Luxemburg kennenlernen möchten. Dieses Erlebnis können Sie als Wanderer oder Radfahrer am besten entdecken. Genussmenschen und Weinliebhaber finden im Weingut Johannishof ein außergewöhnliches Urlaubsdomizil.
Mitten in der idyllischen Fluss-Landschaft mit sanften grünen Hügeln und geheimnisvollen Wäldern liegt der Johannishof. Stilvolle Moderne verschmilzt mit ehrwürdiger Tradition. Bei uns erwartet Sie Wärme, Herzlichkeit und Gastfreundschaft. Sobald Sie unser Hotel betreten, spüren Sie es: dieses unbeschreibliche Gefühl des Heimkommens. Ein Ort, an dem Sie einfach Sie selbst sein können.
Das persönlich geführte Wohlfühl-Gästehaus Johannishof verfügt über 14 Komfortzimmer, 4 Standartzimmer und 2 Appartements. Der Tag beginnt mit einem reichhaltigen Frühstück mit regionalen Produkten in herzlicher familiärer Atmosphäre. Morgens beim Frühstück empfängt Sie das anregende Aroma frischgebrühten Kaffees und der unwiderstehliche Duft gebackener Croissants liegt in der Luft. Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann fragen Sie bitte nach ...

Weine

Verwurzelt an der Mosel, dem schönsten Weinbaugebiets Deutschlands ...
Spüren Sie die Leidenschaft der Winzerin des Johannishofes und genießen Sie individuelle, terroirgeprägte Weine von der Obermosel. Kommen Sie mit uns in den Weinberg und entdecken Sie, wie wir Wein machen.

Restaurant

Lieben Sie leckeres Essen mit dem kleinen Extra? Dann kommen Sie bei uns voll auf Ihre Kosten. Lernen Sie unsere lokale und traditionelle Küche nach Oma‘s Rezepten, mit einem modernen Hauch kennen. Sie werden von einem familiären, erfahrenen und herzlichen Team verwöhnt.

Aperitif - Prickelnde Sektlaune

Elbling Sekt*	brut	0,10 l	€ 4,00	Flasche 0,75 l	€ 29,00
Pinot Sekt*	Weißer Burgunder brut	0,10 l	€ 4,50	Flasche 0,75 l	€ 31,00
Roter Elbling Sekt*	extra trocken	0,10 l	€ 4,00	Flasche 0,75 l	€ 29,00
Sekt-Beerchen*	Elbling-Sekt mit Weinbergspfirsich-Likör	0,10 l	€ 5,20		
Beeren-Rosecco		0,10 l	€ 6,50		
Sekt-Granatapfel*	Elbling-Sekt mit Granatapfelsirup	0,10 l	€ 4,50		
Lillet-Berry*	Lillet, Schweppes Wild Berry, gefrorene Himbeeren, Minze	0,10 l	€ 7,50		
Aperol Spritz*	Aperol, Elbling-Sekt, Orange	0,10 l	€ 7,50		
Hugo*	Holunderblütensirup, Elbling-Sekt, Zitrone, Minze	0,10 l	€ 7,50		

Appetitanregende Getränke

ohne Alkohol

Granatapfel-Traube	Granatapfelsirup, Traubensaft, Mineralwasser	0,20 l	€ 4,90
Holunderblüte-Traube	Holunderblütensirup, Traubensaft, Mineralwasser	0,20 l	€ 4,90

mit Alkohol

Telpari	Campari, Traubensaft, Elbling, Zitrone	0,20 l	€ 7,50
Campari-Orange	Campari, Orangensaft, Orange	0,20 l	€ 7,50
Ricard	Eiswürfel, Wasser	0,04 l	€ 4,80
Pastis	Eiswürfel, Wasser	0,04 l	€ 4,80
Martini dry weiß	Zitrone, Eis	0,04 l	€ 3,90
Sherry	Solera Cream	0,04 l	€ 3,90

Gin - Bar

	GT - Gin - Tonic - Cocktail	*0,04 l*	*GT*
Roter Elbling Gin	Weingut Dostert, Nittel mit Holunderblütensirup, Elbling-Sekt, Minze, Limette	€ 7,50	€ 10,50
Ferdinand	Weingut Zilliken, Saarburg mit Rosmarin, Riesling Spätlese, Fever Tree Tonic, Rosmarin	€ 7,90	€ 11,40
Nigra White	Weingut Hutmacher, Oberemmel mit Fever Tree Tonic, Rosmarin	€ 7,90	€ 11,40
Monkey 47	Schwarzwald Gin mit Fever Tree Tonic, Gurke	€ 7,90	€ 10,90
Euelsberger Gin	„Eifel“ Euelsberger Spirituosen	€ 8,90	€ 12,40

*enthält Sulfit

Weinprobe

Jeder Wein ist ein Unikat mit Leidenschaft und erzählt seine einzigartige Geschichte.

Ihre persönliche kleine Tisch-Weinprobe

3 Weine (je 0,1l) nach Wahl mit Brot und hausgemachtem Apfel-Zwiebel-Schmalz und Frischkäse

Fragen Sie nach dem Wunschzettel! € 14,90

Kulinarische Weinreisen

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 (5x 0,1l) € 16,00

	Menü	*Menü mit Sekt u. Weinbegleitung*
1. „Mesenicher Genuss“		
3-Gang-Menü von der Abendkarte	€ 36,30	€ 47,50
2. „Eifeler Landleben“ *(4-Gang-Menü)		
Apfel-Zwiebel-Schmalz und Frischkäse mit Bauernbrot		
Winzersuppe		
Rumpsteak mit Wokgemüse & Ofenkartoffel6		
Schoko-Brownie mit Bourbon-Vanilleeis	€ 46,40	€ 56,30
3. „Moselländisch-mediterrane Art“(4-Gang-Menü)		
Apfel-Zwiebel-Schmalz und Frischkäse mit Bauernbrot		
Moselländisch-mediterrane Vorspeisenplatte		
Schweinefilet im Blätterteigmantel, Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln		
Maria`s Mokkaschaumeistorte an Fruchtsoße	€ 44,70	€ 54,80

**Weinproben nur nach Voranmeldung! Bitte reservieren Sie Ihre Weinreise Nr. 2 und 3 bis 3 Tage vor Termin.*

Mindestteilnehmerzahl: 2 Personen je Weinreise - Alle Preise pro Person

Vorspeisen

Brot mit Salz wird einen knurrenden Magen gut beruhigen.

Horaz (65 – 8 v. Chr. Eigentlich Quintus Horatius Flaccus, römischer Satiriker und Dichter)

Dip-Kombination mit Bääker´s Fladenbrot	2er Kombi € 6,90 mit Bauernbrot	€ 9,70 mit Fladenbrot
	3er Kombi € 8,50 mit Bauernbrot	€ 11,30 mit Fladenbrot
Apfel-Zwiebel-Schmalz		
Kräuter-Frischkäse		
Paprika-Schafskäse		
Suppe der Saison		€ 6,70
Gratinierter Schafskäse		
mit Tomaten-Knoblauch-Ragout oder mit Kräuter-Knoblauch-Pesto und frischen Tomaten		€ 13,70
Mediterran-moselländischer Vorspeisenteller (für 2 Personen)		
Schafskäse mit Kräuter-Knoblauch-Pesto, getrockneten Tomaten,		
marinierte Champignons und Zucchini, gefüllte Paprika, Oliven, Frischkäse und Bauernbrot		€ 17,80
Riesengarnelen (7 St.), Knoblauch, Kräuter, an Salatbouquet mit gebratenem Gemüse		€ 20,60
Garnelen pro Stück zusätzlich		€ 2,20

Aufläufe & Gratin

Die Sauce ist der Triumph des Schmacks in der Kochkunst.

Honoré de Balzac (1799 – 1850 französischer Philosoph und Romanautor)

Gartengratin [g] mit Kartoffeln, Gemüse, Schafskäse, an Tomatenragout und Sahne	€ 14,90
Kartoffelgratin [g] mit Rauchfleisch, Champignons, Zwiebeln, Käse in Sahnesoße	€ 14,90
Tomaten-Nudelauflauf in Tomaten-Knoblauch-Ragout	€ 15,60
Brokkoli-Nudel-Auflauf in Sahnesoße	€ 14,20
Nudelauflauf mit gekochtem Landschinken an Sahnesoße	€ 17,90
Überbackener Dinkel-Pfannkuchen, gefüllt mit Gemüse, Schafskäse an Knoblauchsoße	€ 15,20
Dinkel-Pfannkuchen mit Spinat, Schafskäse, Knoblauch an Sahnesoße	€ 15,90

Salate

Salatteller mit gebratenem Gemüse, Tomaten und frischem Obst an Vinaigrette (vegan)	€ 13,30
Salatteller mit gekochtem Schinken, Käsestreifen, Tomaten, Eiern und Zwiebeln	€ 14,40
Salatteller mit Schafskäse, Zwiebeln, Eier, Tomaten und gerösteten Kürbiskernen	€ 14,40
Salatteller mit gebratenen Geflügelstreifen, gebratenem Gemüse, Früchten und Croutons	€ 15,60

Salate, wahlweise mit Crème-fraîche-Dressing oder Kräutervinaigrette

Schafskäse	€ 2,80
Grana Padano	€ 1,80
Fladenbrot	€ 5,20

Rustikale Winzerküche

Rumpsteak (250g) mit frischem Pfannengemüse [g], Schwenkkartoffeln und Kräuterbutter [g]	€ 29,80
Fitnessteller (180g) Rumpsteak an Salatbouquet und Kräuterbutter [g]	€ 23,70
Winzersteak vom Schweinekamm mit Zwiebeln, Champignons und Schwenkkartoffeln [g]	€ 17,90
Winzersteak vom Schweinekamm an Champignonrahmsoße und Schwenkkartoffeln	€ 18,30
Putensteak mariniert in Käse-Wein-Soße mit hausgemachten Käsegnocchi	€ 19,90
Schweineschnitzel (Wiener Art) mit Schwenkkartoffeln	€ 18,30
Krausbandnudeln aus der Eifel mit Kräuter-Knoblauch-Pesto, Gemüsewürfel (vegetarisch)	€ 12,60
Krausbandnudeln aus der Eifel mit Kräuter-Knoblauch-Pesto, Gemüsewürfel und gerösteten Schinkelwürfel	€ 14,90
Drei Spiegeleier mit Schwenkkartoffeln	€ 10,50
Beilagensalat	€ 4,50
Käsegnocchis (Stück)	€ 2,30
Kräuterbutter	€ 1,20
Zwiebeln und Champignons	€ 2,90
Champignon-Rahmsoße	€ 2,90
Käse-Wein-Soße	€ 2,90
Pfannengemüse	€ 4,50

Spezialitäten mit Fisch

Zanderfilet im Weinteigmantel, Schwenkkartoffeln mit Pfannengemüse und kalter Knoblauchsoße	€ 25,20
Eifeler Nudeln mit Riesengarnelen, gebratenem Gemüse an Kräuter-Knoblauch-Pesto	€ 23,60

... für Kinder, Senioren oder für den kleinen Hunger

Schweineschnitzel (Wiener Art) mit Schwenkkartoffeln	€ 10,90
Nudelauflauf - Sahnesoße - Tomatensoße - Sahnesoße mit Schinken	€ 7,50
Kartoffelgratin mit Speck, Champignons und Zwiebeln in Sahnesoße	€ 7,90
Gartengratin mit Kartoffeln, Gemüse, Schafskäse an Tomatenragout und Sahne	€ 7,70
Eifeler Nudeln mit Kräuter-Knoblauch-Pesto, gerösteten Schinkenwürfeln und Gemüsewürfel	€ 9,80
Spiegelei mit Schwenkkartoffeln	€ 6,40
Putensteak an Käse-Wein-Soße mit Käsegnocchis	€ 13,70
Käsegnocchis (Stück)	€ 2,30
Beilagensalat	€ 4,50
Schwenkkartoffeln	€ 4,00
Eifelnudeln mit Butter	€ 4,00
Spiegelei	€ 1,90

„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 wird ein Aufpreis berechnet.

Der Weinbau verbindet Generationen.
einfach Hans!
Leo's!
's Maria!

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsoße, Sahne und Schokosplitter	€ 6,60
Heißer Apfelstrudel mit Rosinen, einer Kugel Bourbon Vanilleeis und frische Sahne	€ 8,70
Crème brûlée	€ 8,00

Eisvariationen - Carte D'or / Langnese

Titanic	1 Kugel Bourbon-Vanilleeis, Espresso, Sahne, Kakao	€ 5,20
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	€ 7,90
Beschwibstes Zitronensorbet	1 Kugel Zitronensorbet mit Elbling Sekt	€ 7,90
Walnussbecher	2 Kugeln Walnuss und 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis, Sahne, Walnüsse	€ 8,60
Dame Blanches	3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis, Sahne, Schokosoße	€ 6,90
Kinderbecher	1 Kugel Bourbon-Vanille, Smarties und Sahne	€ 4,20
	2 Kugeln Bourbon-Vanille, Smarties und Sahne	€ 5,70
Solokugel	Langnese Carte-Dor, Bourbon-Vanille, Walnuss	€ 1,60
Sahne	Cassis-Sorbet, Zitronen-Sorbet	€ 1,20
Schokosoße, Erdbeersoße, Smarties		€ 0,60
Eierlikör (2cl)		€ 2,50

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	€ 2,40

Hoffmanns Rösterei

Kaffee Creme	Tasse	€ 2,60
Milchkaffee	große Tasse	€ 3,50
Cappuccino	große Tasse	€ 3,50
Latte Macchiato	Glas	€ 3,50
Espresso	Tasse	€ 2,50
Espresso doppelt	Tasse	€ 4,90
Espresso Macchiato	Glas	€ 3,50

Kaffeespezialitäten

mit Hafermilch oder Lactosefreier Milch, Aufpreis € 0,50

(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.

Bei jeder Kaffeesorte entstehen spezielle Nuancen: von schokoladig, fruchtig, tropisch über erdig bis hin zu nussig. Durch die traditionelle Trommelröstung wird der Kaffee sehr bekömmlich und magenschonend.
Die für Magenunvertäglichkeiten und Sodbrennen verantwortliche Chlorogensäure wird durch dieses Verfahren nahezu vollständig abgebaut.

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

Winzermischung - 250g - € 8,90

Getränke alkoholfrei

Gerolsteiner Sprudel medium	0,25l	€ 2,50	0,75l	€ 5,00
Gerolsteiner Sprudel (mit viel Kohlensäure)			0,75l	€ 5,00
Gerolsteiner Natur-Stille Quelle	0,25l	€ 2,50	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 und light			0,33l	€ 3,50
Granatapfel-Trauben-Cocktail			0,20l	€ 4,90
Holunderblüten-Trauben-Cocktail			0,20l	€ 4,90

Bier

Bitburger Silber	0,33l / Flasche	€ 3,50
Bitburger Radler	0,33l / Flasche	€ 3,50
Benediktiner Weizenbier / naturtrüb	0,50l / Flasche	€ 4,90
Bitburger Radler 0,0 % / alkoholfrei	0,33l / Flasche	€ 3,50
Bitburger 0,0 % / alkoholfrei	0,33l / Flasche	€ 3,50
Benediktiner Weizenbier / alkoholfrei	0,50l / Flasche	€ 4,90

Familie
Wo das Leben beginnt und die Liebe nie aufhört.

Winzersekt

		RS g/l	0,10l	Fl. 0,75l
Elbling-Sekt brut	*Weingut Johannishof*	*12,4*	€ 4,00	€ 27,00
Pinot Sekt brut	*Weingut Johannishof*	*12,9*	€ 4,50	€ 29,50
Roter Elbling-Sekt trocken	*Weingut Matthias Dostert*	*15,1*	€ 4,50	€ 29,50

Traditionell Elbling "Südliche Weinmosel"

			0,10l	0,20l	0,50l	Fl. 0,75l
Elbling, trocken	*Weingut Apel*	*8,8*	€ 2,60	€ 4,80	€ 11,80	€ 17,50
Mamopabo! feinherb	*Weingut Johannishof*	*35,0*	€ 2,50	€ 4,50	€ 11,00	€ 16,00
Einfach Hans, lieblich	*Weingut Johannishof*	*35,0*	€ 2,50	€ 4,50	€ 11,00	€ 16,00
Leo's, frucksüß	*Weingut Johannishof*	*53,2*	€ 2,60	€ 4,80	€ 11,80	€ 17,50

Weißweine trocken

Weißburgunder	*Weingut Johannishof*	*8,4*	€ 2,70	€ 5,00	€ 12,50	€ 18,50
Grauburgunder	*Weingut Johannishof*	*4,1*	€ 2,90	€ 5,50	€ 13,50	€ 20,00
Blanc de Noir	*Weingut Johannishof*	*5,7*	€ 2,90	€ 5,50	€ 13,50	€ 20,00
Rivaner	*Weingut Johannishof*	*5,7*	€ 2,70	€ 5,00	€ 12,50	€ 18,50
Riesling	*Weingut Hansjosten*	*5,7*	€ 2,90	€ 5,50	€ 13,50	€ 20,00
Roter Riesling	*Weingut Hansjosten*	*8,0*	€ 3,20	€ 5,90	€ 14,50	€ 21,50
Chardonnay	*Weingut Hansjosten*	*5,6*	€ 2,90	€ 5,50	€ 13,50	€ 20,00
Auxerrois	*Weingut Fürst*	*4,5*	€ 3,20	€ 5,90	€ 14,50	€ 21,50
Sauvignon blanc	*Weingut Fürst*	*6,2*	€ 3,20	€ 5,90	€ 14,50	€ 21,50
Wandel Pinot Cuvée aus dem Holzfass	*Weingut Fürst*	*4,5*	€ 3,90	€ 7,50	€ 18,50	€ 27,50

Weißweine feinherb & fruchtsüß

Weißburgunder, feinherb	*Weingut Johannishof*	*34,4*	€ 2,70	€ 5,00	€ 12,50	€ 18,50
Riesling Kabinett, feinherb	*Weingut Hansjosten*	*23,0*	€ 2,90	€ 5,50	€ 13,50	€ 20,00
Riesling Spätlese, fruchtsüß	*Weingut Hansjosten*	*76,4*	€ 3,20	€ 5,90	€ 14,50	€ 21,50

Rotling & Rosé

		RS g/l	0,10l	0,20l	0,50l	Fl. 0,75l
Rosé, trocken *(Blauer Spätburgunder)*	*Weingut Apel*	*5,5*	€ 3,20	€ 5,90	€ 14,50	€ 21,50
Rotling, feinherb *(Elbling trifft Dornfelder)*	*Weingut Johannishof*	*30,0*	€ 2,70	€ 5,00	€ 12,50	€ 18,50
Weißherbst, feinherb *(Blauer Spätburgunder)*	*Weingut Johannishof*	*30,0*	€ 2,90	€ 5,50	€ 13,50	€ 20,00

Rotwein

			0,10l	0,20l	0,50l	Fl. 0,75l
Spätburgunder, trocken	*Weingut Johannishof*	*6,5*	€ 3,30	€ 6,00	€ 15,00	€ 22,00
Cuvée Philippe, trocken *(Spätburgunder trifft Regent)*	*Weingut Apel*	*3,7*	€ 4,20	€ 7,80	€ 19,30	€ 29,00
Herzblut, trocken *(Spätburgunder trifft Cabernet Franc)*	*Weingut Frieden-Berg*	*2,5*	€ 3,60	€ 6,90	€ 17,00	€ 25,00
Cuvée Johannishof, feinherb *(Spätburgunder trifft Dornfelder)*	*Weingut Johannishof*	*28,7*	€ 3,30	€ 6,00	€ 15,00	€ 22,00

Weinschorle

		0,20l
Weißweinschorle mit Weißburgunder	*Weingut Johannishof*	€ 5,00
Rotweinschorle mit Spätburgunder	*Weingut Johannishof*	€ 6,00

Wein & Sekt von Deutschen & Luxemburger Winzern / Flaschen

		Fl. 0,75l
Hartmann Rosé Sekt brut	*Comaine Alice Hartmann | Wormeldange | Luxemburg*	€ 64,90
Homelt | Rivaner aus dem Holzfass	*Châteaux Pauqué | Grevenmacher | Lxemburg*	€ 49,50
Bomelt | Elbling aus dem Holzfass	*Châteaux Pauqué | Grevenmacher | Lxemburg*	€ 49,50
Petit Clos | Auxerrois aus dem Holzfass	*Châteaux Pauqué | Grevenmacher | Lxemburg*	€ 79,00
		Fl. 0,375l
Riesling Eiswein fruchtsüß	*Weingut Hansjosten | Longuich | Deutschland*	€ 67,80

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 Sulfit.

Digestif

Liköre

Weinbergspfirsichlikör	0,02 l		€ 2,50
Weintraubenlikör	0,02 l		€ 2,50
Johannisbeerlikör	0,02 l		€ 2,50
Schlehenlikör	0,02 l		€ 2,50
Cappuccino-Likör	0,02 l		€ 2,50

Brände

Streuobstbrand	0,02 l	42%	€ 2,50
Mirabellenbrand	0,02 l	42%	€ 2,80
Williams-Christ	0,02 l	38%	€ 2,80
Brombeerbrand	0,02 l	38%	€ 3,90
Quittenbrand	0,02 l	40%	€ 3,70
Pfirsichbrand	0,02 l	45%	€ 3,90
Calvados Pâpidoux	0,04 l	40%	€ 4,40
Calvados Calva	0,04 l	42%	€ 6,40
Grappa Barrique	0,04 l	40%	€ 5,90
Riesling Weinbrand XO (10 Jahre)	0,02 l	38%	€ 4,20

Kräuterbrände

Echternacher Kräuterschnaps Buff	0,02 l	40%	€ 3,00
Killepitsch	0,02 l	42%	€ 3,00
Waldteufel Kräuterschnaps	0,02 l	51%	€ 3,20
Ramazzotti	0,04 l	30%	€ 4,50
Zirbenschnaps	0,04 l	25%	€ 3,50

Whiskey

Tullamóre D.E.W	0,04 l	40%	€ 5,40
Chivas Regal (12 Jahre)	0,04 l	40%	€ 6,40
Laphroaig (10 Jahre)	0,04 l	40%	€ 8,90

Tee

Glas € 2,80

Schwarzer Tee

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

Früchte Tee

„Heiß & Innig“

Grüner Tee

Marani	*exotisch duftend / Sonnenblumen-, Kornblumenblüten Aroma*
Green Manjolai	*grüner Tee*

Kräuter Tee

Minze	*Pfefferminzblätter*
Fenchel	*süß mild / Fenchelsamen*
Kamille	*Kamillenblüten*
Gourmet Herbal Tee	*Lemongras, Lemonmyrte, Drachenkopfmelisse, Holunderblüte, Vanillestückchen*

Rooibush

Sahne Karamell	*Sahniger Karamellgeschmack / Rooibuschtee, Aroma*

Fragen Sie nach unseren winterlichen Saison-Tees!

Tee Gschwendner

...in Trier gegründet

Aus Liebe zum Tee ist das Unternehmen Tee Gschwendner ständig auf der Suche nach den besten Tees der Welt. Tee mit allen Sinnen genießen - dieses Erlebnis möchten sie mit uns teilen.
Ausgewählte Kräutertees, fruchtige Früchtetees und Rooibotees - bei Tee Gschwendner kommt nur das Beste in die Tasse. Wie beim Wein, so gibt es auch beim Tee himmelweite Unterschiede zwischen günstiger Beutelware und liebevoll per Hand verarbeiteten Premiumtees.

Wärmendes....

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

Rivaner oder Müller- Thurgau... ?

Gerade neulich habe ich wieder erlebt, wie sehr wir doch an vorgefertigten Meinungsbildern hängen. Am Beispiel der Sorte Müller-Thurgau, der ja auch als Rivaner bezeichnet wird, wurde mir das erneut eindrucksvoll bewiesen.
Ich habe einer wirklich sehr netten Dame Wein verkauft, sie hat einiges verkostet, ich habe eine gewisse Weinkompetenz erkannt und habe somit auf das Vermitteln von Basiswissen verzichtet. Im Verlauf des Gespräches kam dann die Rede auf die Weinsäure und das sie eben diesbezüglich sehr sensibel wäre. Das hat mich veranlasst, ihr ganz besonders unseren Rivaner ans Herz zu legen, ein Wein den ich gerne als Magenschonend bezeichne und eben stets meine Empfehlung ist, wenn es um das Thema „wenig Säure“ geht.
Davon einmal abgesehen ist der Rivaner einfach ein herrlicher und völlig unterschätzter Wein!
Die Frau also war begeistert vom Rivaner und hat ordentlich gekauft, alles war gut bis dahin. Einige Minuten später, nach dem Bezahlen, während wir den soeben gekauften Rivaner im Kofferraum ihres Autos verstauten, kamen wir auf das Thema Weinschorle zu sprechen. In diesem Zusammenhang meinte die Frau, dass ein Bekannter von ihr gerne Müller-Thurgau trinkt und ihn sogar für Schorle verwendet! Dabei verzog sie angewidert ihr Gesicht, schüttelte sich und meinte dann, dass sie selbst Müller-Thurgau ekelig finde, ihn ganz und gar verabscheue!
Während sie das sagte, schloss sich langsam die Kofferraumklappe über dem Rivaner. Ich traute mich nicht mehr was zu sagen...

Rivaner oder Müller-Thurgau - der süffige und leicht blumige Wein

Diese früh reifende Rebsorte liefert frischen Weingenuss für jeden Tag.

Geschichte

Dem Professor Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau verdankt sie ihre Existenz und ihren Namen. Müller, der von 1850 bis 1927 lebte, züchtete in der Foschungsanstalt Geisenheim diese Rebsorte. Neuere Genuntersuchungen deuten zweifelsfrei darauf hin, dass ihm dies durch eine Kreuzung von Riesling x Medeleine royale gelang. In der schweizerischen Forschungsanstalt Wädenswil wurde die Sorte weiterentwickelt und 1913 nach ihrem Züchter benannt. Das Synonym Rivaner ist eine Kurzfassung der Worte Riesling und Silvaner. Diese beiden Sorten sah man lange Zeit als Eltern des Müller-Thurgau an.

Anbau

Müller-Thurgau Reben stehen in fast allen deutschen Anbaugebieten. Die größten Flächen waren 2019 in Rheinhessen mit ca. 4100 und in Baden ca. 2400 Hektar zu finden, gefolgt von der Pfalz mit ca. 1800 Hektar, Franken mit ca. 1500 Hektar und der Mosel mit ca. 890 Hektar.

Genuss

Der Rivaner ist ein jugendlich, fruchtiger Vertreter seiner Sorte. Leicht und beschwingt am Gaumen, verwöhnt der Rivaner mit einem an Muskat erinnernden Bukett und bereitet viel Trinkvergrügen. An der Obermosel und in Luxemburg findet man diese Rebsorte nur unter dem Namen Rivaner. Man kann davon ausgehen, dass es sich meinst um einen trockenen, jugendlichen, leichten und frischen Wein handelt.

Unsere Speiseempfehlung zu Rivaner

Unser Rivaner passt vor allem zu leichten Speisen. Er ist somit der perfekte Begleiter zu Geflügel und Salaten. Ideal begleitet er auch alle Fisch-, Gemüse- und Nudelgerichte.

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. Bitte fragen Sie nach unserer Speisekarte für Allergiker und Menschen mit Unverträglichkeiten.

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
2. Mit Konservierungsstoff
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmackverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. Mit Phosphat
9. Mit Süßungsmittel(n)
   enthält Phenyalaninquelle
10. Koffeeinhaltig
11. Chininhaltig
12. Mit Taurin
13. Mit Säurungsmitteln

a. Glutenhaltiges Getreide
b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l. Schwefeldioxid und Sulfite
m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gerichte	Zusatzstoffe													Allergene																	
	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	Kümmel	Vegetarisch	Vegan*	Glutenfrei*
Fladenbrot														x															x		
Bauernbrot														x															x		
Apfel-Zwiebel-Schmalz																						x	x								x
Paprika-Schafskäse-Dip																				x									x		x
Kräuter Frischkäse																				x									x		x
Gratineriter Schafskäse mit Pesto																				x		x							x		x
Gratineriter Schafskäse mit Tomatensoße																				x		x							x		x
Mediterraner Vorspeisenteller																				x		x	x						x		x
Riesengarnelen an Salat																						x					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							x		
Nudelauflauf mit Landschinken an Sahnesoße														x		x				x		x									
Dinkelpfannkuchen mit Gemüse														x		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		x
Salalt 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
Fitnessteller																x		x				x	x					x			x
Winzersteak mit Zwiebeln und Champignons																												x			x
Winzersteak mit Champignon-Rahmsoße																						x						x			x
Putensteak mit Käsegniocchi																x				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		x
Beilagensalat																						x	x						x		x
Käsegnocchis																x				x		x							x		x
Kräuterbutter																													x		x
Zwiebeln und Champignons																													x		x
Käseweinsoße																				x		x			x				x		x
Champignon-Rahmsoße																						x									x
Zanderfilet im Weinteigmantel mit Schwenkkartoffeln														x		x	x			x		x			x			x			
Riesengarnelen auf Nudeln														x		x						x					x				
Nudelauflauf in Sahnesoße														x		x				x		x							x		
Eifelnudeln mit Butter														x		x						x							x		
Panna Cotta mit Erdbeersoße																x				x									x		x
Titanic																				x									x		x
Tasseneis / Tasseneis Jumbo																				x									x		x
Winzertraum																									x				x		x
Zitronensorbet																									x				x		x
Walnussbecher																				x	x								x		x
Dames Blanches																				x									x		x
Kinderbecher														x						x									x		
Carte d`Or Bourbonvanilleeis																				x									x		x
Carte d`Or Walnusseis																				x									x		x
Carte d`Or Cassis Sorbet																													x		x
Carte d`Or Zitrone-Sorbet																													x		x
Sahne																				x									x		x
Schokosoße														x															x		
Erbeersoße																													x		x
Kaffe und Kaffevariationen										x																					x
Weine un Sekte																									x					x	x
Fever Tree Tonic Water											x																				x
Coca-Cola / Cola Zero										x																					

* auf Nachfrage möglich

Hier beziehen wir unsere Produkte

Metzgerei Klassen	Fleisch- und Wurstwaren, *(aus Eifel u.Hunsrück)* *54441 Temmels, Kirchstr. 9, Tel. 06585 - 323*
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*
Geflügelhof Hack	Eier, Schinken, hausgemachte Nudeln *Sellerich/Eifel, Tel .06551 - 2454*
Bäckerei Lutz	Dinkelbrot Uriges, Flitt *54308 Langsur, Tel. 06501 - 14219*
Hofkäserei Fromagerie Schmalen-Brouwer	Hofkäse *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 *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 Fürsthof	Wein *54308 Langsur-Metzdorf, Fürsthof 1* *Tel. 06501 - 14119*
Weingut Dostert	Sekt, Gin *54453 Nittel, Weinstr. 5* *Tel. 06584 - 91450*
Weingut Schmitt	Wein *54340 Longuich, Weinstr. 23* *Tel. 06502 - 5595*
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*