



Unsere Öffnungszeiten:

| | | |
|----------------------------|-------------------|---|
| Mittwoch bis Samstag | 17.30 - 23.00 Uhr | Tischreservierung: 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 |
| 2. und 4. Sonntag im Monat | Winzerfrühstück | 10.30 - 12.30 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 / Menüstart bis 19.00 Uhr

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: 15.02.2025 / Alle vorherigen Speisekarten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.



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.

Aperitif - Prickelnde Sektlaune

| | | | |
|---------------------|--|--------|---------|
| | | 0,10 l | 0,75 l |
| Elbling Sekt* | brut | € 4,00 | € 28,00 |
| Pinot Sekt* | Weißer Burgunder brut, „Premium“ 5 Jahre Hefelager | € 4,90 | € 34,00 |
| Roter Elbling Sekt* | extra trocken | € 4,50 | € 31,50 |
| Sekt-Beerchen* | Elbling-Sekt mit Weinbergspirsich-Likör | € 5,20 | |
| Beeren-Rosecco | Rosecco, Granatapfelsirup, Wild Berry, Früchte | € 6,50 | |
| Sekt-Granatapfel* | Elbling-Sekt mit Granatapfelsirup | € 4,50 | |
| Lillet-Berry* | Lillet, Schweppes Wild Berry, Himbeeren, Minze | € 7,50 | |
| Aperol Spritz* | Aperol, Elbling-Sekt, Orange | € 7,50 | |
| Hugo* | Holunderblütensirup, Elbling-Sekt, Zitrone, Minze | € 7,50 | |

Appetitanregende Getränke

| | | | |
|----------------------|---|--------|---------|
| ohne Alkohol | | 0,20 l | |
| Granatapfel-Traube | Granatapfelsirup, Traubensaft, Mineralwasser | € 4,90 | |
| Holunderblüte-Traube | Holunderblütensirup, Traubensaft, Mineralwasser | € 4,90 | |
| Aperol-Spritz | alkoholfrei | € 7,50 | |
| mit Alkohol | | | |
| Telpari | Campari, Traubensaft, Elbling, Zitrone | € 7,50 | |
| Campari-Orange | Campari, Orangensaft, Orange | € 7,50 | |
| | | 0,04 l | |
| Ricard | Eiswürfel, Wasser | € 4,80 | |
| Pastis | Eiswürfel, Wasser | € 4,80 | |
| Martini dry weiß | Zitrone | € 3,90 | |
| Sherry | Solera Cream | € 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 mit Fever Tree Tonic, Gurke | € 8,90 | € 12,40 |

*enthält Sulfite

Brot mit Salz wird einen knurrenden Magen gut beruhigen.

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



Vorspeisen

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

| | |
|-----------------------------------|---------|
| 2er Kombi mit Bauernbrot | € 6,90 |
| 2er Kombi mit Bäcker's Fladenbrot | € 9,70 |
| 3er Kombi mit Bauernbrot | € 8,50 |
| 3er Kombi mit Bäcker's Fladenbrot | € 11,30 |

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 |
|-------------------------------|--------|

Salate

Salatteller mit gebratenem Gemüse

| | |
|---|---------|
| Tomaten und frischem Obst an Vinaigrette (vegan) mit gerösteter Sesamsoße | € 13,90 |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| 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 ⁹ , Schwenkkartoffeln und Kräuterbutter ⁹ | € 29,80 |
| Fitnesssteller (180g) Rumpsteak an Salatbouquet und Kräuterbutter ⁹ | € 23,70 |
| Winzersteak vom Schweinekamm mit Zwiebeln, Champignons und Schwenkkartoffeln ⁹ | € 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 | € 14,90 |
| Krausbandnudeln aus der Eifel mit Kräuter-Knoblauch-Pesto, Gemüsewürfel (vegetarisch) | € 12,60 |
| Krausbandnudeln aus der Eifel mit Kräuter-Knoblauch-Pesto, Gemüsewürfel und gerösteten Schinkenwürfel | € 14,90 |
| Drei Spiegeleier mit Schwenkkartoffeln | € 10,50 |

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 |



Perfekter Ausgangspunkt
für Entdecker

Ein Paradies für
Weinliebhaber

Familientradition und
herzliche Atmosphäre

Übernachten Sie in einem
„weinseeligen“ Gästehaus

Beilagen

| | |
|--------------------------|--------|
| 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 |

Die Sauce ist der Triumph des Schmaccks in der Kochkunst.

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

Aufläufe & Gratin

| | |
|--|---------|
| Gartengratin ⁹ mit Kartoffeln, Gemüse, Schafskäse, an Tomatenragout und Sahne | € 14,90 |
| Kartoffelgratin ⁹ mit Rauchfleisch, Champignons, Zwiebeln, Käse in Sahnesoße | € 14,90 |
| Tomaten-Nudelauf in Tomaten-Knoblauch-Ragout | € 15,60 |
| Nudelauf mit gekochtem Landschinken an Sahnesoße | € 17,90 |
| Überbackener Dinkel-Pfannkuchen, gefüllt mit Gemüse, Schafskäse an Knoblauchsoße | € 15,20 |
| Überbackener Dinkel-Pfannkuchen mit Spinat, Schafskäse, Knoblauch an Sahnesoße | € 15,90 |

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

| | |
|--|---------|
| Schweineschnitzel (Wiener Art) mit Schwenkkartoffeln | € 10,90 |
| Nudelauf | |
| - mit Sahnesoße | |
| - mit 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 Gemüsewürfeln | € 9,80 |
| 2 Spiegeleier mit Schwenkkartoffeln | € 6,90 |
| 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.“

Dessert

| | |
|--|--------|
| Panna Cotta mit Fruchtsoße, Sahne und Schokosplitter | € 6,60 |
| Heißer Apfelstrudel, eine 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 |

| | |
|--|--------|
| Kaffepezialitäten 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.

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 |

Tee

Glas € 2,80

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“

Kräuter Tee

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

Rooibush

Sahne Karamell *Sahniger Karamellgeschmack / Rooibuschtee, Aroma*

Tee Gschwendner



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.

Winzersekt

| | | 0,10l | Fl. 0,75l |
|-----------------------------|--------------------------|--------|-----------|
| Elbling-Sekt, brut | Weingut Johannishof | € 4,00 | € 28,00 |
| Pinot Sekt „Premium“*, brut | Weingut Johannishof | € 4,90 | € 34,00 |
| Roter Elbling-Sekt, trocken | Weingut Matthias Dostert | € 4,50 | € 31,50 |

Traditionell Elbling „Südliche Weinmosel“

| | | 0,10l | 0,20l | 0,50l | Fl. 0,75l |
|--------------------------|---------------------|--------|--------|---------|-----------|
| O`Maria Elbling, trocken | Weingut Johannishof | € 2,60 | € 4,80 | € 11,80 | € 17,50 |
| Mamopabo!, feinherb | Weingut Johannishof | € 2,50 | € 4,50 | € 11,00 | € 16,00 |
| Einfach Hans, lieblich | Weingut Johannishof | € 2,50 | € 4,50 | € 11,00 | € 16,00 |
| Leo's, süß | Weingut Johannishof | € 2,60 | € 4,80 | € 11,80 | € 17,50 |

Weißweine trocken

| | | | | | |
|-------------------------------|---------------------|--------|--------|---------|---------|
| Weißburgunder | Weingut Johannishof | € 2,70 | € 5,00 | € 12,50 | € 18,50 |
| Grauburgunder | Weingut Johannishof | € 2,90 | € 5,50 | € 13,50 | € 20,00 |
| Rivaner | Weingut Johannishof | € 2,70 | € 5,00 | € 12,50 | € 18,50 |
| Riesling | Weingut Hansjosten | € 2,90 | € 5,50 | € 13,50 | € 20,00 |
| Roter Riesling | Weingut Hansjosten | € 3,20 | € 5,90 | € 14,50 | € 21,50 |
| Chardonnay | Weingut Hansjosten | € 2,90 | € 5,50 | € 13,50 | € 20,00 |
| Auxerrois | Weingut Fürst | € 3,20 | € 5,90 | € 14,50 | € 21,50 |
| Sauvignon Blanc | Weingut Fürst | € 3,20 | € 5,90 | € 14,50 | € 21,50 |
| Calardis Blanc | Weingut Hermen | € 3,90 | € 7,50 | € 18,50 | € 27,50 |
| Wandel Pinot Cuvée (Holzfass) | Weingut Fürst | € 3,90 | € 7,50 | € 18,50 | € 27,50 |

Weißweine halbtrocken, feinherb & süß

| | | | | | |
|-----------------------------|---------------------|--------|--------|---------|---------|
| Blanc de Noir, halbtrocken | Weingut Hansjosten | € 3,20 | € 5,90 | € 14,50 | € 21,50 |
| Weißburgunder, feinherb | Weingut Johannishof | € 2,70 | € 5,00 | € 12,50 | € 18,50 |
| Muscaris, feinherb | Ökowingut Busch | € 3,90 | € 7,50 | € 18,50 | € 27,50 |
| Riesling Kabinett, feinherb | Weingut Hansjosten | € 2,90 | € 5,50 | € 13,50 | € 20,00 |
| Riesling Spätlese, süß | Weingut Hansjosten | € 3,20 | € 5,90 | € 14,50 | € 21,50 |

Rotling & Rosé

| | | 0,10l | 0,20l | 0,50l | Fl. 0,75l |
|--|---------------------|--------|--------|---------|-----------|
| Rotling, trocken (<i>Elbling trifft Spätburgunder</i>) | Weingut Johannishof | € 2,90 | € 5,50 | € 13,50 | € 20,00 |
| Rotling, feinherb (<i>Elbling trifft Dornfelder</i>) | Weingut Johannishof | € 2,70 | € 5,00 | € 12,50 | € 18,50 |
| Weißherbst, feinherb (<i>Blauer Spätburgunder</i>) | Weingut Johannishof | € 2,90 | € 5,50 | € 13,50 | € 20,00 |

Rotwein

| | | 0,10l | 0,20l | 0,50l | Fl. 0,75l |
|---|----------------------|--------|--------|---------|-----------|
| Spätburgunder, trocken | Weingut Bauer | € 3,30 | € 6,00 | € 15,00 | € 22,00 |
| „Purpur“ Spätburgunder, trocken (Holzfass) | Weingut Johannishof | € 3,50 | € 6,80 | € 16,80 | € 25,00 |
| Cuvée Philippe, trocken (<i>Spätburgunder trifft Regent</i>) | Weingut Apel | € 4,20 | € 7,80 | € 19,30 | € 29,00 |
| Herzblut, trocken (<i>Spätburgunder trifft Cabernet Franc</i>) | Weingut Frieden-Berg | € 3,60 | € 6,90 | € 17,00 | € 25,00 |
| Matilda`s Rotwein, feinherb (<i>Spätburgunder trifft Dornfelder</i>) | Weingut Johannishof | € 3,30 | € 6,00 | € 15,00 | € 22,00 |

„Rotwein ist für Knaben eine der besten Gaben.“
Willhelm Busch



Weinschorle

| | | 0,20l |
|-----------------|---------------------|--------|
| Weißweinschorle | Weingut Johannishof | € 5,00 |
| Rotweinschorle | Weingut Johannishof | € 6,00 |

Wein & Sekt von Deutschen & Luxemburger Winzern / Flaschen

| | | |
|--|---------|------------|
| Homelt Rivaner aus dem Holzfass <i>Châteaux Pauqué Grevenmacher Luxemburg</i> | € 49,50 | Fl. 0,750l |
| Bomelt Elbling aus dem Holzfass <i>Châteaux Pauqué Grevenmacher Luxemburg</i> | € 49,50 | Fl. 0,750l |
| Petit Clos Auxerrois aus dem Holzfass <i>Châteaux Pauqué Grevenmacher Luxemburg</i> | € 79,00 | Fl. 0,750l |
| Riesling Eiswein fruchtsüß <i>Weingut Hansjosten Longuich Deutschland</i> | € 67,80 | Fl. 0,375l |

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.



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

William Shakespeare

Weinproben

Ihre persönliche kleine Tisch-Weinprobe

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

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

1. „Eifeler Landleben“ * (4-Gang-Menü)

Apfel-Zwiebel-Schmalz und Frischkäse mit Bauernbrot

Winzersuppe

Rumpsteak mit Wokgemüse & Ofenkartoffeln

Schoko-Brownie mit Bourbon-Vanilleeis

€ 46,40

2. „Moselländisch-mediterrane Art“ (4-Gang-Menü)

Apfel-Zwiebel-Schmalz und Frischkäse mit Bauernbrot

Moselländisch-mediterrane Vorspeisenplatte

Schweinefilet im Blätterteigmantel, Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Maria's Mokkalaschaumeistorte an Fruchtsoße

€ 44,70

**Menü zur Weinreise nur nach Voranmeldung!*

Mindestteilnehmerzahl: 2 Personen je Weinreise - Alle Preise pro Person

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 |
| Johannishof Glühwein - aus eigenem Anbau | | | € 4,90 |
| <i>Traditionelles Heißgetränk aus Weißwein, Zimt, Gewürznelken, Orangen- und Zitronenschalen, Steranis und Kandis (nur in der kalten Winterzeit erhältlich)</i> | | | |

Digestif

Liköre

| | | | |
|------------------------|--------|-----|--------|
| Weinbergspfirsichlikör | 0,02 l | 17% | € 2,50 |
| Johannisbeerlikör | 0,02 l | 17% | € 2,50 |
| Schlehenlikör | 0,02 l | 17% | € 2,50 |
| Cappuccino-Likör | 0,02 l | 18% | € 2,50 |
| Quittenlikör mit Zimt | 0,02 l | 18% | € 2,50 |
| Kirschlikör | 0,02 l | 54% | € 2,50 |
| Vanille-Kipferl-Likör | 0,02 l | 20% | € 2,50 |

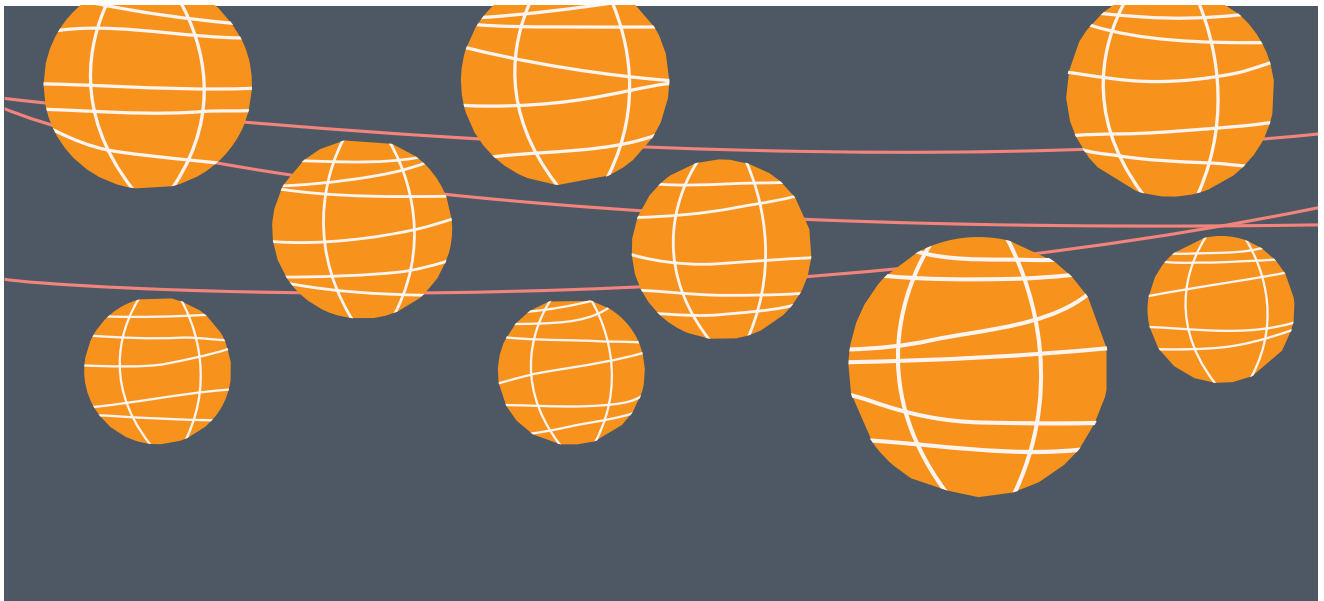
Brände

| | | | |
|----------------------------------|--------|-----|--------|
| 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 |
| Zirbenschsnaps | 0,04 l | 25% | € 3,50 |

VERANSTALTUNGEN IM JOHANNISHOF



2025

| | | |
|----------|------------|--|
| Sa | 16.03. | Valentinsmenü mit Rundum-Paket |
| Sa | 26.04. | Weinpatenfest Picknick im Weinberg |
| Sa | 24.05. | Käse-Wein-Wanderung |
| So | 29.06. | Wingerts-Raclette |
| Fr | 04.07. | Rum-Diner / Mosel trifft Karibik |
| Fr/Sa/So | 25.-27.08. | Hoffest im Johannishof |
| So | 10.08. | Genuss am Fluss – Käse & Wein |
| So | 02.11. | Winterzauber |
| Sa | 08.11. | Fackelwanderung mit traditionellem Gänseessen |
| Sa | 15.11. | Fackelwanderung mit traditionellem Gänseessen |
| Sa | 22.11. | Fackelwanderung mit traditionellem Gänseessen |
| Fr | 14.11. | Whisky-Dinner durch die schottischen Regionen |
| Sa | 29.11. | Wo die Weinreben fröhlich aus der Reihe tanzen und der Wein Geschichten erzählt - mit Andreas Sittmann |
| Sa | 07.12. | Nikolaus-Fackelwanderung mit Wintermenü |
| Sa | 31.12. | Silvester im Johannishof – „Alice im Wunderland“ |

2026

| | | |
|----|--------------|---|
| Sa | 10. & 17.01. | Fackelwanderung mit Wintermenü |
| Sa | 24.01. | Whisky und Mord mit Andreas Sittmann |
| Sa | 14.02. | Valentinstags-Arrangement mit Rundumpaket |

WEINSTOCK-PATENSCHAFT 2025

Werden Sie Pate eines Weinstocks!

Werden Sie selbst „Winzer“ oder verschenken Sie eine Weinstock-Patenschaft.

Wir bieten interessierten Weinliebhabern die Möglichkeit ihren eigenen Wein vom eigenen Weinberg zu besitzen, zu genießen oder zu verschenken. Die Weinstock-Patenschaft hat nach Aktivierung eine Dauer von drei Jahren.

Der Pate erhält einen Paten-Weinstock, ein Schieferschild mit seinem Namen und eine Urkunde.

Als Pate dürfen Sie Ihren gekennzeichneten Stock jederzeit besuchen. Der Pate darf selbstverständlich auch an der Weinlese oder allen anstehenden Arbeiten im Weinberg teilnehmen.

Johannishof-Weinstock-Patenschaft

Dieses Paket beinhaltet:

Die Patenschaft für einem Weinstock in unserem Gäste-Weingarten. Die Laufzeit beträgt nach Aktivierung 3 Jahre. Der Pate erhält eine Urkunde und ein Namensschild für den Weinstock.

Die Patenschaft beginnt mit der Teilnahme am Weinpatenfest oder einer individuellen Terminabsprache.

Weinpatenfest: (Termine finden Sie in unserem Veranstaltungskalender)

- Persönliche Urkunde
- Namensschild aus Schiefer
- Picknick: 1 Flasche Wein, 1 Flasche Wasser, Rustikales Picknick
- 3 Flaschen Wein in den 3 folgenden Jahren
(Sie erhalten zum Jahresende der folgenden 3 Jahre je einen Gutschein für die Abholung eines Weines nach Wahl aus dem Weingut Johannishof)
- 3 Stunden Führung und feierliche Übergabe der Patenschaft

Individuelle Einlösung nach Terminabsprache:

- Persönliche Urkunde
- Namensschild aus Schiefer
- Picknick: 1 Flasche Wein, 1 Flasche Wasser, Rustikales Picknick
- 3 Flaschen Wein in den 3 folgenden Jahren
(Sie erhalten zum Jahresende der folgenden 3 Jahre je einen Gutschein für die Abholung eines Weines nach Wahl aus dem Weingut Johannishof)
- 1 Stunden Führung und feierliche Übergabe der Patenschaft

| | |
|---|----------|
| Patenschaft für 1 Person | 86,00 € |
| Patenschaft für 2 Personen (zusätzlich Picknick, Wein, Wasser, Führung) | 120,00 € |
| Versand/DPD | 8,50 € |

Verlängern Sie Ihre Weinstock-Patenschaft!

Ihre Weinstock-Patenschaft hat Ihnen so viel Freude bereitet? Verlängern Sie Ihre Patenschaft und genießen Sie weiterhin die exzellenten Weine aus unserem Weingut!

Unser Angebot zur Verlängerung: Dauer: 3 Jahre - Preis: 49,00 €

- Jährlich eine Flasche Wein (Versand per DPD direkt zu Ihnen nach Hause)
- Alternativ bei Abholung:

3 Flaschen Wein und ein 15 € Gutschein für Ihren nächsten Besuch oder Einkauf

Jetzt verlängern und weiterhin genießen!

Kontaktieren Sie uns noch heute, um Ihre Patenschaft zu verlängern und sich Ihre Vorteile zu sichern. Wir freuen uns auf eine weitere genussvolle Zeit mit Ihnen!

Hier beziehen wir unsere Produkte

| | |
|---|--|
| Metzgerei Klassen | Fleisch- und Wurstwaren, (<i>aus Eifel u. Hunsrück</i>) <i>54441 Temmels, Kirchstr. 9, Tel. 06585 - 323</i> |
| Thiergarten Forelle | Lachsforellen <i>54311 Trierweiler, Auf der Geig 1, Tel. 0651 - 84751</i> |
| Bauernhof Neises | Edelbrände und Hausmacherwurst <i>54308 Langsur-Grewenich, Trierweiler Str. 9, Tel. 06501 - 14208</i> |
| Geflügelhof Hack | Eier, Schinken, hausgemachte Nudeln <i>Sellerich/Eifel, Tel. 06551 - 2454</i> |
| Bäckerei Lutz | Dinkelbrot Uriges, Flitt <i>54308 Langsur, Tel. 06501 - 14219</i> |
| Hofkäserei Fromagerie Schmalen-Brouwer | Hofkäse <i>L-6651 Berdorf, 2, rue de Consdorf</i> |
| De Bääker | Fladenbrot, Bauernbrötchen, Pizza u. Flammkuchen <i>54331 Trierweiler-Sirzenich, Hauptstraße 22a, Tel. 0170 - 6902900</i> |
| Bauer Greif | Äpfel, Erdbeeren <i>54294 Trier-Zewen, Oberkirch 8, Tel. 0651 - 85710</i> |
| Hoffmanns Rösterei | Kaffee <i>54293 Trier, Münzstraße 6, Tel. 0176 - 22780397</i> |
| Tee Gschwendner | Tee <i>54290 Trier, Hauptmarkt 4, Tel. 0651 - 48003</i> |
| Brennerei Ulrich Heinen | Edelbrände <i>54340 Longuich, Bachstraße 10, Tel. 06502 - 7196</i> |
| Weingut Hansjosten | Wein, Edelbrände <i>54340 Longuich, Neustr. 18, Tel. 06502 - 2135</i> |
| Weingut Fürstthof | Wein <i>54308 Langsur-Metzdorf, Fürstthof 1, Tel. 06501 - 14119</i> |
| Weingut Dostert | Sekt, Gin <i>54453 Nittel, Weinstr. 5, Tel. 06584 - 91450</i> |
| Weingut Schmitt | Wein <i>54340 Longuich, Weinstr. 23, Tel. 06502 - 5595</i> |
| Weingut Hutmacher | Gin <i>54329 Konz-Oberemmel, Brotstr. 6, Tel. 06501 - 15557</i> |
| Weingut Apel | Wein <i>54453 Nittel, Weinstr. 26</i> |
| Weingut Frieden-Berg | Wein <i>54453 Nittel, Weinstr. 19</i> |
| Öko Weingut Markus Busch | Wein <i>Schulstraße 6, 56862 Pünderich</i> |
| Weingut Stefan Hermen | Wein <i>Johannes-Trithemius-Straße 59, 54349 Trittenheim</i> |

Urlaub auf dem
Winzerhof

Familiengeführt, traditionell
und voller Wärme



Arrangement

LAZY SUNDAY

Ankommen, abschalten, genießen – gönnen Sie sich von Freitag bis Sonntag eine Auszeit, die alle Sinne verwöhnt. Erleben Sie das Wochenende mit einem exquisiten 3-Gang-Menü und perfekt abgestimmten Weinen und einem Sekt. Starten Sie am Samstagmorgen ein liebevoll zubereitetes Frühstück, und am Sonntag mit einem Winzerfrühstück von 10:30 – 12:30 Uhr. Entspannen Sie an allen Tagen in der Sauna (täglich von 12:00 bis 19:00 Uhr) und genießen Sie den Sonntag in aller Ruhe mit einem Late-Check-Out bis 19:00 Uhr. Ein Arrangement, das Körper und Seele berührt – einfach zum Verweilen und Träumen.

- 1 x Frühstück
- 1 x Winzerfrühstück am Sonntag (10:30 – 12:30 Uhr)
- 1 x 3-Gang-Menü mit begleitenden Weinen
- 1x Weinbegleitung zum Menü am ersten Abend (1 Sekt und 4 Weine)
- 1 x Late-Check-Out bis 19:00 Uhr
- Saunanutzung täglich 12:00 – 19:00 Uhr

ab 187,40 EUR pro Person

(Am zweiten und vierten Wochenende im Monat buchbar, außer an Wochenenden mit Feiertagen und am Hoffest)

Zeichnungen & Grafik

Grafik Design Arnoldi
cb-medien-design

Logo Johannishof, Altrich
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.

