



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: 15.10.2025 / 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
Sekt Rosé	Blauer Spätburgunder, trocken	€ 4,50	€ 31,50
Sekt-Beerchen*	Elbling-Sekt mit Weinbergspfirsich-Likör	€ 5,20	
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

Roter Elbling Gin	Weingut Dostert, Nittel mit Holunderblütensirup, Elbling-Sekt, Minze, Limette	€ 10,50
Ferdinand	Weingut Zilliken, Saarburg mit Rosmarin, Riesling Spätlese, Fever Tree Tonic, Rosmarin	€ 11,40
Nigra White	Weingut Hutmacher, Oberemmel mit Fever Tree Tonic, Rosmarin	€ 11,40
Nigra Black	Weingut Hutmacher, Oberemmel mit Fever Tree Tonic, Rosmarin	€ 11,40
Monkey 47	Schwarzwald Gin mit Fever Tree Tonic, Gurke	€ 10,90
Euelsberger Gin	„Eifel“ Euelsberger Spirituosen mit Fever Tree Tonic, Gurke	€ 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	€ 13,70
mit Kräuter-Knoblauch-Pesto und frischen Tomaten	€ 14,50

Mediterran-moselländischer Vorspeisenteller (für 2 Personen)

Schafskäse mit Kräuter-Knoblauch-Pesto, getrockneten Tomaten, marinierte Champignons und Zucchini, gefüllte Paprika, Oliven, Frischkäse und Bauernbrot	€ 18,50
---	---------

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 ^g , Schwenkkartoffeln und Kräuterbutter ^g (Eifeler Rind)	€ 31,90
Fitnesssteller (180g) Rumpsteak an Salatbouquet und Kräuterbutter ^g (Eifeler Rind)	€ 25,50
Winzersteak vom Schweinekamm mit Zwiebeln, Champignons und Schwenkkartoffeln ^g (Eifeler Schwein)	€ 17,90
Winzersteak vom Schweinekamm an Champignonrahmsoße und Schwenkkartoffeln (Eifeler Schwein)	€ 18,30
Putensteak mariniert in Käse-Wein-Soße mit hausgemachten Käsegnocchi	€ 21,90
Schweineschnitzel (Wiener Art) mit Schwenkkartoffeln (vom Glücksschwein aus der Eifel)	€ 15,90
Krausbandnudeln aus der Eifel mit Kräuter-Knoblauch-Pesto, Gemüsewürfel (vegetarisch)	€ 13,20
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 Weiteigmantel, 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 Schmacks 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	€ 15,90
Nudelauf mit gekochtem Landschinken an Sahnesoße	€ 17,90
Überbackener Dinkel-Pfannkuchen, gefüllt mit Gemüse, Schafskäse an Knoblauchsoße	€ 16,20
Überbackener Dinkel-Pfannkuchen mit Spinat, Schafskäse, Knoblauch an Sahnesoße	€ 16,60

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

Schweineschnitzel (Wiener Art) mit Schwenkkartoffeln (vom Glücksschwein aus der Eifel)	€ 10,90
Nudelauf	
- mit Sahnesoße	
- mit Tomatensoße	€ 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
	Cassis-Sorbet, Zitronen-Sorbet	€ 1,20
Sahne, 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	€ 2,50
--------------	-------	--------

Hoffmanns Rösterei

Kaffee Creme	Tasse	€ 2,70
Milchkaffee	große Tasse	€ 3,80
Cappuccino	große Tasse	€ 3,80
Latte Macchiato	Glas	€ 3,80
Latte Macchiato Vanille	Glas	€ 4,20
Latte Macchiato Caramel	Glas	€ 4,20
Espresso	Tasse	€ 2,70
Espresso doppelt	Tasse	€ 5,20
Espresso Macchiato	Glas	€ 3,70
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.

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

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			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
Eifelbräu	0,50l / Flasche	€ 4,90

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



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 & Secco

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

Traditionell Elbling „Südliche Weinmosel“

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

Weißweine trocken

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

Weißweine halbtrocken, feinherb & süß

Weißburgunder, feinherb	Weingut Johannishof	€ 2,70	€ 5,00	€ 18,50
Muscaris, feinherb	Ökowingut Busch	€ 3,90	€ 7,50	€ 27,50
Riesling Kabinett, feinherb	Weingut Hansjosten	€ 2,90	€ 5,50	€ 20,00
Riesling Spätlese, süß	Weingut Hansjosten	€ 3,20	€ 5,90	€ 21,50

Rotling & Rosé

		0,10l	0,20l	Fl. 0,75l
Rotling, trocken (Elbling trifft Spätburgunder)	Weingut Johannishof	€ 2,90	€ 5,50	€ 20,00
Rotling, feinherb (Elbling trifft Dornfelder)	Weingut Johannishof	€ 2,70	€ 5,00	€ 18,50
Weißherbst, feinherb (Blauer Spätburgunder)	Weingut Johannishof	€ 2,90	€ 5,50	€ 20,00

Rotwein

		0,10l	0,20l	Fl. 0,75l
Dornfelder, trocken	Weingut Hansjosten	€ 3,30	€ 6,00	€ 22,00
„Purpur“ Spätburgunder, trocken (Holzfass)	Weingut Johannishof	€ 3,50	€ 6,80	€ 25,00
Cuvée Philippe, trocken (Spätburgunder trifft Regent)	Weingut Apel	€ 4,20	€ 7,80	€ 29,00
Matilda's Rotwein, feinherb (Spätburgunder trifft Dornfelder)	Weingut Johannishof	€ 3,30	€ 6,00	€ 22,00

Alkoholfreier Genuss

		0,10l	Fl. 0,75l
„Einmal Ohne“ - Alkoholfreier Sekt	Weingut Apel	€ 4,90	€ 34,00

Weinschorle

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

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



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

Weinbegleitung zum Essen

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

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

€ 16,00

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.

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, Sternanis und Kandis (nur in der kalten Winterzeit erhältlich)</i>	



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
Schlehenbrand	0,02 l	40%	€ 3,90
Alter Apfelbrand	0,02 l	42%	€ 3,30
Alte Mirabellenbrand	0,02 l	40%	€ 3,50
Alte Marillenbrand	0,02	41%	€ 3,90
Alte Haselnussbrand	0,02 l	41%	€ 4,90
Traubentrester	0,02 l	41%	4,20 €
Alter Riesling Weinbrand	0,02 l	38%	€ 4,20
Grappa Barrique	0,02 l	40%	€ 5,90
Calvados Pâpidoux	0,02 l	40%	€ 4,40
Calvados Calva	0,02 l	42%	€ 6,40
Ouzo	0,02 l	40%	€ 3,00
Sambucca	0,02 l	38%	€ 3,00

Liköre

Weinbergspfirsich-Likör	0,02 l	17%	€ 2,50
Johannisbeer-Likör	0,02 l	17%	€ 2,50
Dörrpflaumen-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%	€ 2,50
Vanille-Kipferl-Likör	0,02 l	20%	€ 2,50

Kräuterbrände

Echternacher Buff	0,02 l	40%	€ 3,00
Killepitsch	0,02 l	42%	€ 3,00
Waldteufel	0,02 l	51%	€ 3,20
Ramazzotti	0,03 l	30%	€ 4,50
Zirbenschnaps	0,02 l	25%	€ 3,50

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.



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

William Shakespeare

Unsere Philosophie

Tradition trifft auf Zeitgeist.

Mit Sorgfalt und Respekt vor der Natur entstehen authentische, ehrliche Weine – handgelesen, schonend ausgebaut und mit einem klaren Ziel: den Charakter der Obermosel unverfälscht ins Glas zu bringen.

95 % unserer Trauben sind weiße Rebsorten, die das kühle Klima und den kalkreichen Boden perfekt widerspiegeln. Die restlichen 5 % widmen wir mit Leidenschaft unseren Rot- und Roséweinen – elegant, duftig und fein ausbalanciert.

Vier Generationen. Eine Leidenschaft. Echte Weine mit Herz.



Unsere Weine

ELBLING – DER CHARAKTERKOPF DER OBERMOSEL

Der Elbling ist unsere Tradition, unser Stolz und unsere Herkunft.

Frisch, lebendig und mit feiner Mineralität – ein Wein, der den Gaumen tanzen lässt. Zitrusnoten und ein Hauch grüner Apfel machen ihn zum perfekten Begleiter zu Fisch, Spargel und sommerlichen Gerichten.

→ LEICHT | FRISCH | TYPISCH OBERMOSEL

WEIßBURGUNDER – ELEGANZ IN WEIß

Feinfruchtig und harmonisch, mit zarter Nussnote und cremiger Textur.

Seine elegante Art und der moderate Säuregehalt machen ihn zu einem Wein für viele Gelegenheiten – vom entspannten Abend bis zum festlichen Menü.

→ ELEGANT | AUSGEWOGEN | VIELSEITIG

GRAUBURGUNDER – KRAFT TRIFFT SANFTHEIT

Ein Wein mit Charakter: reife Frucht, etwas Mirabelle, nussige Aromen und feiner Schmelz.

Der Grauburgunder vom Johannishof verbindet Kraft mit Eleganz – ein Genuss für Kenner und Entdecker gleichermaßen.

→ VOLLMUNDIG | AROMATISCH | WEICH

RIVANER – FRISCH & UNBESCHWERT

Der Rivaner steht für Lebensfreude pur.

Leicht, duftig und angenehm unkompliziert – mit Noten von Birne, Limette und einem Hauch Muskat.

Ideal für den Sommerabend auf der Terrasse.

→ FRUCHTIG | ZART | ERFRISCHEND

SPÄTBURGUNDER – CHARAKTER & TIEFE

Ein Rotwein mit starker Persönlichkeit.

Im Barriquefass gereift, entwickelt unser Spätburgunder eine beeindruckende Tiefe und Fülle. Aromen von dunklen Beeren, feiner Vanille und einem Hauch geröstetem Holz verschmelzen zu einem harmonischen Ganzen.

Voluminös, samtig und mit langem Nachhall – ein Wein, der zeigt, wie kraftvoll die Obermosel sein kann.

→ AUSDRUCKSSTARK | VOLLMUNDIG | GEREIFT IM BARRIQUE

WINZERSEKT – PRICKELNDE HANDARBEIT

Ausgewählte Grundweine, traditionelle Flaschengärung und viel Geduld:

So entsteht unser Winzersekt – feinperlig, elegant und mit einer Frische, die begeistert.

Ob zum Anstoßen, Feiern oder einfach für den Moment: ein Stück Lebensfreude in jedem Glas.

→ FEINPERLIG | EDEL | HANDGEMACHT

Whisky & Rum

Eine sorgfältige Auswahl von feinsten Spirituosen zusammen mit

Rum:

Kolumbien

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. Auf dem Gaumen bietet er ein sehr angenehmes Mundgefühl mit seiner Öligkeit und Samtigkeit. Getrocknete und kandierte Früchte, geröstete Kaffeebohnen und Milkschokolade. Der Abgang steht lange mit seinen sanft abklingenden Aromen.

2cl / 13,70 €

Ecuador

Romero & Sons, 9 y.o., 44%, 100% Pot Still, French & American Oak, 1200 Flaschen, Distillery Bottling

Reiche, dunkle Früchte mit einer unterschwelligen Honigsüße. Sehr sanft auf dem Gaumen mit eingekochten roten Beeren, Kirschen und Pflaumen. Im Abgang hat er sanfte Kräuter und wird auch etwas herber von den Aromen aber mit viel Komplexität und Tiefe.

2cl / 5, 50 €

Haiti

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. Auf dem Gaumen sticht ein fettiger Teer mit erdig Süßen Aromen heraus. Immer noch mit viel Frucht und einer belebenden Schärfe im Abgang.

2cl / 9,70 €

Don Pablo Premium

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.

2cl / 4,20 €

Dillon Rum blanc Martinique

2cl / 4,90 €



Scottish Malt Whisky:

The Lowlands

A Lowland Distillery (Secret), 2007, 13 y.o., 48%, Reserve Casks, Single Malts of Scotland, Elixir Distillers

Eine sanfte und zurückhaltende Nase mit floralen und fruchtigen Aspekten. Auf dem Gaumen zartes Zitronengras mit jungem, frischem Holz und eine leichten Eichenwürze im Abgang.

2cl / 7,40 €

Speyside

Auchroiks Distillery, 2012, 7 y.o., 46,5%, Port Cask Finish, Cask No° 9351, Idols of Scotland, Batch No° 3 "Flora McDonald"

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.

2cl / 6,30 €

Highlands

Corftengea (Loch Lomond Distillery), 2007, 55%, Bourbon Cask No° 251, Old Passenger Ships, Selected by Jack Wiebers for the Whiskyfair Zürich

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.

2cl / 13,20 €

Islands

Raasay Distillery, 2022 Limited Edition, 62,5%, First Fill Unpeated Chinkapin Oak Cask No° 19/86, Distillery Bottling Chinkapin ist eine amerikanische Eichensorte, mit sehr nussigen und ledrigen Aromen. Eine kräftige Nase, mit sanftem Honig und frischen Kräutern. Auf dem Gaumen kommen seine florale Seite zum Vorschein, aber immer noch mit viel Eichen- und Nadelholz. Wärmender Abgang mit einer kräftigen Würze und reiferen Früchten.

2cl / 11,00 €

Islay

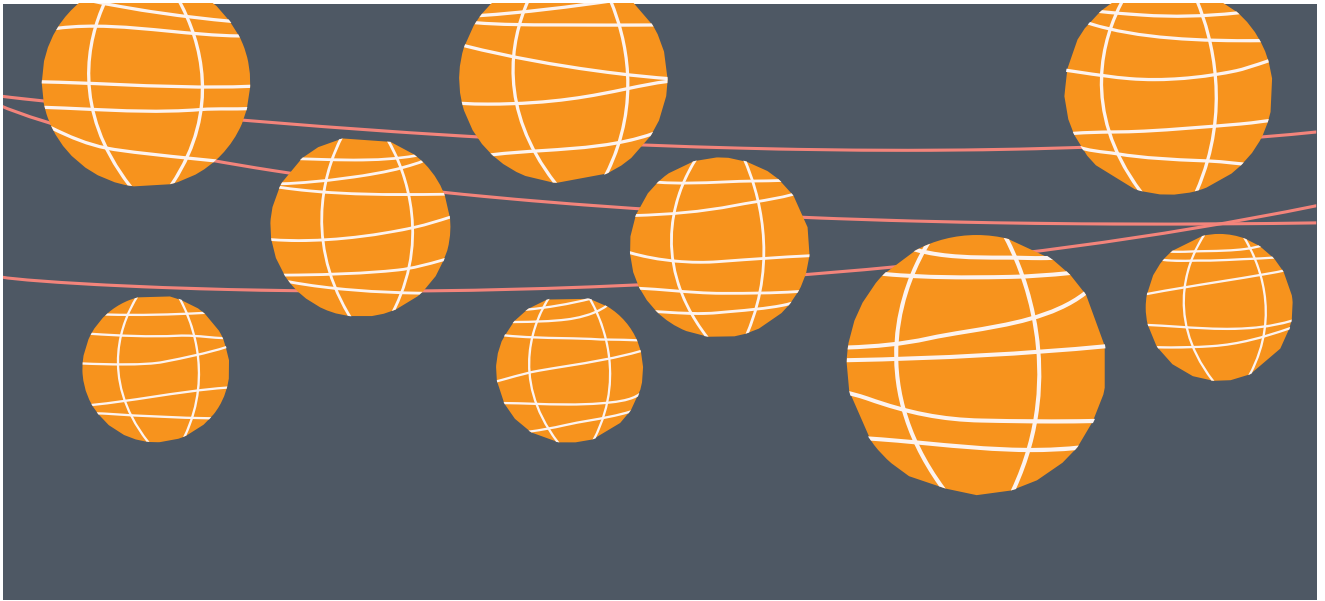
Peat Monster (Caol Ila & Laphroaig), 46%, Signiture Range, 2022 Edition, American Refill Hogsheads, Blended Malt, Compass Box

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, was sich auch durch den Abgang hindurch zieht.

2cl / 5,70 €



VERANSTALTUNGEN IM JOHANNISHOF



2025

So	02.11.	Winterzauber
----	--------	--------------

2026

Sa	10.&17.01.	Fackelwanderung mit Wintermenü
Sa	24.01.	Whisky und Mord
Mi	18.02.	Heringessen
Sa	02.05.	Weinpatenfest im Weinberg
Fr/Sa/So	24.-26.08.	Hoffest im Johannishof
So	08.11.	Winterzauber



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

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.

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>
Deli Team GmbH	Eifeler Glücksschwein, Rindfleisch aus der Eifel <i>53489 Sinzig</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>
Brennerei Arnoldy	Edelbrände <i>54298 Aach, Trierer Str. 17</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	Hofkäse
Schmalen-Brouwer	<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, Spargel <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 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>
Weingut Bernhard Bauer	Wein <i>54308 Langsur-Mesenich, Trierer Str. 11</i>

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		
Kräuter Frischkäse																				x											x		
Gratinerter Schafskäse mit Pesto																				x	x										x		
Gratinerter Schafskäse mit Tomatensoße																				x	x										x		
Mediterraner Vorspeisenteller																				x	x	x									x		
Riesengarnelen an Salat																						x					x				x		
Gartengratin																				x	x										x		
Kartoffelgratin			x	x																x	x											x	
Tomaten-Nudelauf														x		x						x									x		
Brokkoli-Nudelauf														x		x						x									x		
Nudelauf mit Landschinken an Sahneseoße														x		x						x											
Dinkelpfannkuchen mit Gemüse														x		x						x									x		
Salat mit gebratenem Gemüse																						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		
Kräutervinaigrette																						x	x								x		
Rumpsteak mit Pfannengemüse																		x					x	x							x		
Fitnesssteller																	x		x				x	x							x		
Wintersteak mit Zwiebeln und Champignons																							x								x		
Wintersteak 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		
Beilagensalat																						x	x								x		
Käsegnocchis																	x				x	x									x		
Kräuterbutter																																x	
Zwiebeln und Champignons																																x	
Käseweinsoße																					x	x			x						x		
Champignon-Rahmsoße																						x										x	
Zanderfilet im Weinteigmantel mit Schwenkkartoffeln														x		x	x				x	x			x								
Riesengarnelen auf Nudeln														x		x						x					x						
Nudelauf in Sahneseoße														x		x					x	x									x		
Eifelnudeln mit Butter														x		x						x									x		
Panna Cotta mit Erdbeersoße																	x				x												
Titanic																	x														x		
Tasseneis / Tasseneis Jumbo																					x										x		
Wintertraum																									x						x		
Zitronensorbet																									x						x		
Walnussbecher																					x	x									x		
Dames Blanches																						x									x		
Kinderbecher																					x										x		
Carte d'Or Bourbonvanilleis																					x										x		
Carte d'Or Walnussei																					x										x		
Carte d'Or Cassis Sorbet																																x	
Carte d'Or Zitrone-Sorbet																																x	
Sahne																					x										x		
Schokosoße																					x											x	
Erbeersoße																																x	
Kaffe und Kaffevariationen											x																					x	
Weine un Sekte																										x						x	
Fever Tree Tonic Water												x																				x	
Coca-Cola / Cola Zero												x																					

* auf Nachfrage möglich