

# MENÜ

---



*Sie haben besondere Wünsche oder Unverträglichkeiten?  
Sprechen Sie uns gerne an – unser Team ist für Sie da*



## Vorspeisen und Suppen

---

<b>TOMATENCREMESUPPE</b> mit Sahne Verfeinert	<b>5,9 €</b>
<b>RINDERKRAFTBRÜHE</b> mit Einlage	<b>5,9 €</b>
<b>GARNELEN-PFÄNNCHEN</b> in Tomaten-Sauce mit Knoblauch und frischen Baguette	<b>11,9 €</b>
<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b> frisch-knackig und Vinaigrette-Dressing	<b>4,9 €</b>

## Salate

---

<b>GROSSER BUNTER SALAT</b> mit knackigem Gemüse der Saison und wahlweise Vinaigrette oder Honig-Senf-Dressing Toppings nach Wahl:	
<b>THUNFISCH</b>	<b>14,5 €</b>
<b>HÄHNCHENBRUST</b>	<b>16,9 €</b>
<b>GARNELEN</b>	<b>16,9 €</b>
<b>ZIEGENKÄSE</b>	<b>14,9 €</b>



## Hauptspeisen

---

**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK - 250GR. 32,9 €**  
mit Pfeffersauce

**HÄHNCHEN-BRUSTFILET 18,9 €**  
mit Pfeffersauce

**SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN 18,9 €**  
Knusprig paniert und goldbraun gebraten.  
Wahlweise:

- Wiener Art
- Mit Pfeffersoße
- Mit frischer Champignon-Rahmsoße

*\*Zu allen Hauptspeisen servieren wir Steakhouse-Pommes und einen gemischten Salat*

**HÄHNCHENSCHNITZEL „JÄGER ART“ 18,9 €**  
Knusprig paniertes Hähnchenschnitzel, serviert mit cremiger Champignon-Rahmsauce, dazu Steakhouse-Pommes und ein frischer Beilagensalat.



## Riesen-Burger der „Traube“

---

<b>VEGGIE-BURGER</b> mit gratinierter Ziegenkäse	<b>14,9 €</b>
<b>HAMBURGER</b>	<b>15,9 €</b>
<b>CHICKEN BURGER</b>	<b>16,9 €</b>
<b>CHEESE BURGER</b>	<b>16,9 €</b>
<b>BBQ BURGER</b>	<b>17,9 €</b>

\*Zu allen Burgern servieren wir Steakhouse Pommes\*

## Kindergerichte

- Nur für Kinder - wir bitten um Verständnis

---

<b>CHICKEN NUGGETS</b> mit Pommes Ketchup/Mayo	<b>7,9 €</b>
--	--------------

## Dessert

---

<b>WARMER SCHOKOLADENKUCHEN</b> mit zart schmelzendem Kern, dazu Bourbon-Vanilleeis und heißen Himbeeren	<b>8,9 €</b>
<b>HEISSE BEERENLIEBE</b> Drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis, serviert mit einem Bouquet aus warmen, aromatischen Beeren und Sahne.	<b>7,9 €</b>



## Empfehlungen Des Hauses

---

### **SALAT MIT RUMPSTEAKSTREIFEN** **18,9 €**

Frischer Blattsalat der Saison, garniert mit zarten Streifen vom Rumpsteak. Wahlweise mit Honig-Senf-Dressing oder klassischer Vinaigrette.

### **FOLIENKARTOFFEL MIT GARNELEN** **15,9 €**

Heiß aus dem Ofen – mit saftigen Garnelen in Knoblauchbutter und einem Klecks Kräuterquark.

### **SCHWEINEFILET IN PFEFFERSOSSE** **25,9 €**

Zartes Schweinefilet, serviert mit würziger Pfeffersosse, Bratkartoffeln und einem frischen Beilagen Salat

### **HÄHNCHENSCHNITZEL „JÄGER ART“** **18,9 €**

Knusprig paniertes Hähnchenschnitzel, serviert mit cremiger Champignon-Rahmsauce, dazu Steakhouse-Pommes und ein frischer Beilagensalat.

### **PANNA COTTA** **6,9 €**

Hausgemacht verfeinert mit marinierten Beerenragout.



## Getränkekarte

---

### **APERITIFS**

Secco Pfirsich 0,1 l	5,0 €
Aperol Spritz	7,5 €
Hugo	7,5 €
Limoncello Spritz	7,5 €

### **ALKOHOLFREI**

Hugo	4,9 €
------	-------

### **BIER**

Bitburger Pils (vom Fass) 0,25 l	2,9 €
Bitburger Pils (vom Fass) 0,5 l	5,5 €
Reissdorf Kölsch (Flasche) 0,33 l	3,0 €
Benediktiner Weizenbier (Flasche) 0,5 l	5,5 €
Erdinger Weizen alkoholfrei (Flasche) 0,5 l	5,5 €
Bitburger Drive (alkoholfrei, Flasche) 0,33 l	3,0 €
Fassbrause Zitrone (alkoholfrei, Flasche) 0,33 l	3,0 €



## Getränkekarte

---

### **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Wasser 0,25 l	2,9 €
Wasser Gerolsteiner Naturell oder Medium 0,7 l	5,9 €
Coca Cola / Fanta / Sprite / Cola Zero 0,25 l	2,9 €
Coca Cola / Fanta / Sprite / Cola Zero 0,5 l	5,5 €
Orangensaft 0,25 l	3,5 €
Orangensaft 0,5 l	5,5 €
Bitter Lemon	3,5 €
Tonic Water	3,5 €
Maracuja-, Trauben- oder Apfelsaftschorle 0,25 l	2,9 €
Maracuja-, Trauben- oder Apfelsaftschorle 0,5 l	5,5 €

### **KAFFEESPEZIALITÄTEN**

Kaffee Crema	2,9 €
Espresso	2,5 €
Espresso doppelt	3,5 €
Cappuccino	3,5 €
Latte Macchiato	3,8 €
Eiskaffee (mit Vanilleeis & Sahne)	5,9 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	3,9 €
Kännchen Kaffee oder Tee	3,9 €



## Blanc De Noir & Rosé

---

0,1l 0,2l 0,75l

### 2022 ROSÉ

Ahr-Spätburgunder | trocken

*spritzig | herzhaft*

3,9 € 6,9 € 23,9 €

### 2024 BLANC DE NOIR

Ahr-Spätburgunder | trocken

*fruchtig | beerig | saftig*

3,9 € 6,9 € 23,9 €

### 2023 BLANC DE NOIR

Ahr-Spätburgunder | feinherb

*animierend frisch*

3,9 € 6,9 € 23,9 €

## Weissweine

---

0,1l 0,2l 0,75l

### 2022 AHR-RIESLING

Trocken

*rassig | frisch*

3,9 € 6,9 € 23,9 €

### 2023 AHR-WEISSBURGUNDER

Feinherb

*burgundertypisch | voller Fruchtekorb*

3,9 € 6,9 € 23,9 €

### 2023 AHR-WEISSBURGUNDER

Trocken

*komplex | feine Burgundernoten*

27,9 €



Rotweine	0,1l	0,2l	0,75l
----------	------	------	-------

---

<b>2022 NIKOLAUS N.</b>	<b>3,9 €</b>	<b>6,9 €</b>	<b>23,9 €</b>
-------------------------	--------------	--------------	---------------

**Ahr-Spätburgunder | trocken**

*ausgewogen | mineralisch*

<b>2023 NIKOLAUS N.</b>	<b>3,9 €</b>	<b>6,9 €</b>	<b>23,9 €</b>
-------------------------	--------------	--------------	---------------

**Ahr-Spätburgunder | halbtrocken**

*mineralisch | typischer Ahr-Burgunder*

<b>2022 AHR-SPÄTBURGUNDER</b>	<b>3,9 €</b>	<b>6,9 €</b>	<b>23,9 €</b>
-------------------------------	--------------	--------------	---------------

**Mild**

*fruchtig weich | mit würziger Süße*

<b>2022 AHR-DOMINA</b>			<b>23,9 €</b>
------------------------	--	--	---------------

**Halbtrocken**

*vollmundig | warm | schwarze Johannisbeere*

<b>2022 AHR-FRÜHBURGUNDER</b>			<b>27,9 €</b>
-------------------------------	--	--	---------------

**Trocken**

*Ahr-Spezialität | weiche Tannine*

<b>2020 EDITION PONSART NR. 31</b>			<b>33,9 €</b>
------------------------------------	--	--	---------------

**Ahr-Spätburgunder | trocken**

*kräftiges Rubinrot | Waldbeeren | holzgeprägt*

<b>2023 AUSLESE</b>			<b>36,9 €</b>
---------------------	--	--	---------------

**Ahr-Spätburgunder | trocken**

*Intensives rubinrot | klare Burgunderaromatik*

<b>2022 GOLDKAPSEL</b>			<b>39,9 €</b>
------------------------	--	--	---------------

**Ahr-Frühbουργunder | trocken**

*feine Röst- und Vanillenoten | Ausbau im kleinen, neuen Eichenholzfass*



## Sekt & Secco

---

0,1l 0,2l 0,75l

Aromatisiertes, weinhaltiges Getränk mit  
zugewetzter Kohlensäure

### **PFIRSICH-SECCO**

5,0 €

22,9 €

**Mayschösser Weinhaus**

*prickelnde Erfrischung*

### **2023 AHR-RIESLING SEKT**

5,9 €

24,9 €

**Sekt b.A. | trocken**

## Edelbrände & Liköre

---

2 cl

**WEINHEFEBRANNTWEIN**

3,5 €

**AHRTALER TRESTERBRAND**

3,5 €

**ROTER WEINBERGSPFIRSICH**

3,5 €



## Spirituosen Karte

---

### **SCHNÄPSE & LIKÖRE (2 CL)**

Haselnuss-Schnaps	3,5 €
Himbeergeist	3,5 €
Marillenbrand	3,5 €
Williams-Birnenbrand	3,5 €
Obstler	3,5 €
Vodka	3,5 €
Bacardi	3,9 €
Havana Club	3,9 €
Campari	3,9 €
Tia Maria	3,9 €
Baileys	3,9 €
Irish Cream	3,9 €
Amaretto	3,9 €
Ramazotti	3,9 €
Averna	3,9 €
Sambuca	3,9 €
Metaxa 3 Sterne	4,9 €
Metaxa 5 Sterne	6,9 €
Martini Bianco	3,9 €
Tequila Silver	3,9 €
Sherry Medium	3,9 €
Jägermeister	3,9 €
Asbach	3,9 €
Asbach Uralt	3,9 €

### **GIN (2 CL)**

Hendrick's Gin	5,9 €
Bombay Sapphire	5,9 €

### **WHISKY (2 CL)**

Jack Daniel's	5,9 €
Jim Beam	4,9 €
Chivas Regal	5,9 €
Johnnie Walker Red Label	5,9 €
The Whistler	5,9 €
Teacher's Highland Cream	5,9 €
Ballantine's	5,9 €
Canadian Club	5,9 €



## Longdrinks

---

Vodka Orange	6,9 €
Bacardi Cola	6,9 €
Havana Cola	6,9 €
Campari Orange	6,9 €
Gin Tonic mit Hendrick's Gin	8,9 €
Gin Tonic mit Bombay Sapphire	7,9 €
Jack Daniel's Cola	7,9 €
Jim Beam Cola	6,9 €
Asbach Cola	6,9 €

*„Wer an der Ahr war, und weiß,  
dass er da war, der war nicht an der  
Ahr!“*



Roßberg 28,  
53505 Altenahr  
+49 2643 1554  
[info@hotelzurtraube.eu](mailto:info@hotelzurtraube.eu)