

1 STRAUSSWIRTSCHAFT CONRAD

Im Bungert 32

** abends Unterhaltungsmusik **

Seit über 370 Jahren Weinbau in der Familie - ein Weingut mit Tradition

- **Winzersteak mit Folienkartoffeln & Kräuterdip oder hausgemachtem Speckkartoffelsalat**
- **Leberklöse mit Kartoffelpüree & Sauerkraut**
- **Ofenfrischer Flammkuchen**
- **Forellenfilet mit Sahnerrettich & Toast**
- **Schinken, Käse, Vesperplatte**

Zusätzlich nur sonntags ab 12 Uhr

Hausgemachtes Tresterfleisch - moselländische Spezialität

Samstag und Sonntag

- Frische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne

www.ferienweingut-conrad.de

2 WEINGUT IMMICH-ANKER

Am Steffensberg 19

** seit 1425 **

Genießen Sie ein Glas Wein, Sekt oder Secco im angenehmen Ambiente der neuen Vinothek des Hauses.

Wir bieten selbst zubereitete Kleinigkeiten, die perfekt zu unseren Weinen passen:

- **Pusztabällchen (selbst angemachter Schafskäse) und Brot**
- **Original ungarisches Gulasch nach Marikas Art mit Nockerln**
- **Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen**
- **Versch. Flammkuchen: Speck, Lachs und Vegetarisch**
- **Frischer Ziegenkäse mit Quittengelee, Walnüssen und Brot**
- **Scheiterhaufen von Gouda- und Emmentalerkäse mit Salzstangen**

Samstag und Sonntag zur Kaffeezeit

Kaffee und verschiedene Kuchen

www.mosel.net

WEINQUIZ | UNSERE PREISE

Bei unserem Weinquiz gibt es folgende Preise zu gewinnen:

- | | |
|------------------------------|--------------------|
| 1. Ein Wochenende in Enkirch | 3. 6 Flaschen Wein |
| 2. 12 Flaschen Wein | 4. 3 Flaschen Wein |
| | 5. 3 Flaschen Wein |

3 WEINGUT FRANK LORENZ Seit 2007

Sponheimerstraße 33

** Weinbau Frank Lorenz seit 2007 **

Besuchen Sie uns im Weinkeller eines ehemaligen Weingutes und genießen Sie unsere Köstlichkeiten aus Küche und Keller.

An allen Tagen bietet Ihnen unsere Winzerküche

- **Oberlausitzer und warmer Kartoffelsalat mit Würstchen**
- **Suppenvariationen**
- **Einen Teller voller Herbst**
- **Moseltaler**
- **Käseplatte**
- **Lachsrollchen mit Senf-Dill-Dip**
- **Zweierlei Crostini**

Samstag und Sonntag

ab 14 Uhr Kaffee und Kuchen

Mobil 0172/7936959

4 WEINGUT ERHARD BARTZ

Reuschelweg 23

Gästezimmer, große Sonnenterrasse mit Moselblick, Steillagenriesling in allen Geschmacksrichtungen sowie Winzersecco

- **Moselländischer Filetspieß**
- **Schweinefilet in Kräuter-Wein-Marinade mit Baguette, Tzatziki und Zwiebelsoße**
- **Spießbraten mit Kartoffeln und Krautsalat**
- **Bratenteller mit Remouladensauce**
- **Camembert, Weinkäse und Käsewürfel**

www.enkircher.de

Am Freitag, 07.09.2018 um 18 Uhr Eröffnung des Herbstfestes mit Bürgermeister und den Weinhoheiten im Weingut Frank Lorenz.

Jeden Samstag um 15 Uhr geführter Rundgang zu drei der teilnehmenden Weingütern, mit wöchentlichem Wechsel. Treffpunkt Touristinformation - Kosten 5,- € (inkl. Glas)

Wir würden uns freuen, Sie auch im nächsten Jahr zu unserem 33. Herbstfest am 13. - 15.09.2019 sowie 20. - 22.09.2019 hier in Enkirch begrüßen zu dürfen.

5 WEINGUT IMMICH-HERBERTS

Königstraße 14

In unserer Scheune, die ca. 70 Personen Platz bietet, präsentieren wir Ihnen unsere erlesenen Weiß- und Rotweine, Sekte und Seccos.

- **Rindfleisch mit Meerrettich- oder Remouladensoße**
- **Winzerbraten oder Sülze mit hausgemachtem warmen Kartoffelsalat, für die Kinder mit Fleischwürstchen**
- **Enkircher Tresterfleisch mit Brötchen**
- **Rinderzunge mit Rieslingsoße & Reis**
- **Camembert mit Preiselbeeren**
- **Rindfleischbrühe mit Einlage**
- **Schlemmerteller mit Brot**

Samstag und Sonntag zur Kaffeezeit

Kaffee und Zwetschgencuchen mit Sahne

www.weingut-immich-herberts.de

6 WEINGUT-GÄSTEHAUS TEMPELHOF Fam. Kappel

Tempelstraße 5

** 317 Jahre Weintradition 1701-2018 **

Warme Spezialitäten

- **Gefüllte Klöße mit Specksahnesoße und Sauerkraut**
 - **Aschenbraten mit hausgemachtem Krautsalat und Brot, serviert im Garnest**
- Nur Sonntag: Kasseler mit selbstgemachtem warmen Speckkartoffelsalat**

Zur Brotzeit

- **Selbstgemachter „Tempelhof-Wurstsalat“ mit Brot**
- **Schinkenteller, Strammer Max, Käseteller**
- **Selbstgemachter Spundekäs' mit Roggenbaguette**
- **Käsewürfel, Schmalzbrot**

Ab 17.00 Uhr Selbstgemachter, ofenfrischer Zwiebelkuchen

Wir wünschen einen guten Appetit!
Dagmar, Rainer und das Küchenteam

www.weingut-tempelhof.de

MAN SIEHT SICH!