

Winzervesper oder für den kleinen Hunger

Ein gebackener Camembert mit Toast,  € 5,50
hausgemachtem Gelee und Butter

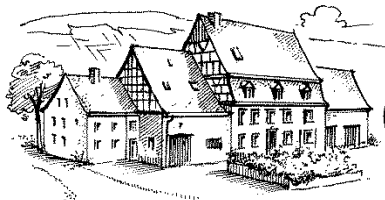
Toast Hawaii ^{1,2,3,4} € 8,00
mit Kochschinken, Ananas und Käse

Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat  € 3,80

Hausgemachte Suppe

Moselländische Zwiebelsuppe, € 4,50
überbacken mit Weißbrot und Köse
fein abgeschmeckt mit Weißwein



Flammkuchen

Ofenfrisch & Hausgemacht

Flammkuchen „Klassik“ € 8,00
belegt mit Zwiebeln und Speck^{2,3}


Flammkuchen „Spezial“ € 9,00
belegt mit Lauch, geriebenem Käse und Speck^{2,3}

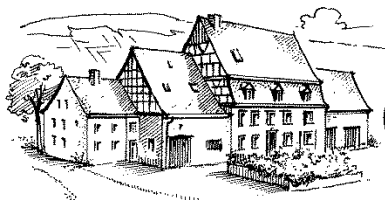
Flammkuchen „Italia“  € 9,00
belegt mit Cocktailtomaten, Mozzarella, Zwiebeln und frischem Rucola

Flammkuchen „Sofia“  € 9,50
belegt mit Lauch, div. Zwiebeln, Blauschimmelkäse, und Champignons

Flammkuchen „Thunfisch“ € 9,50
belegt mit Cocktailtomaten, Lauch, Zwiebeln und Thunfisch

Flammkuchen „Rustica“ € 9,50
belegt mit Lauch, Camembert, div. Zwiebeln und Bacon

Flammkuchen „Apfel-Zimt“, der Süße  € 9,00
belegt mit frischen Apfelringen und Zimt-Zucker
-auf Wunsch mit Schokosauce € 9,50



Hauptgerichte

Vom Schwein

Schweineschnitzel Wiener Art € 12,50
mit Bauern-Pommes-Frites und Salat

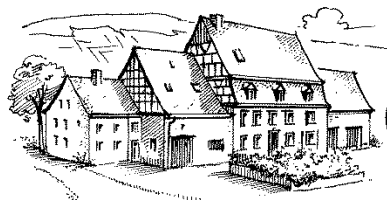
Schweineschnitzel Jäger Art € 13,50
*mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Bauern-Pommes-Frites
und Salat*

Puszta Schnitzel mit selbstgemachter Paprikasauce € 13,50
dazu Bauern-Pommes-Frites und Salat

Schnitzel Hawaii mit Ananas und Käse überbacken € 13,50
mit Bauern-Pommes-Frites und Salat¹,

„Winzersteak“ vom Schweinekamm, € 13,00
dazu Bauern-Pommes-Frites und Salat

Schweinefiletmedaillons € 15,00
mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat



Vom Huhn

Hähnchenschnitzel (aus Hühnerbrust) paniert € 12,50
dazu Bauern-Pommes-Frites und Salat

Das Hähnchenschnitzel kann auch wie die Schweineschnitzel mit Saucen bestellt werden.

Vom Rind

Rumpsteak, ca. 300g Rohgewicht, mit Kräuterbutter € 20,90
dazu Bauern-Pommes-Frites und Salat

Fisch

Gebackene Forelle € 14,50
mit Kroketten und Salat

Vegetarische Gerichte

„Veggie- Burger“ mit Käse,  € 11,00
Salat, Tomate, Zwiebeln, dazu Bauern-Pommes-Frites¹
(kann auf Wunsch auch vegan (ohne Mayo, o. Käse) bestellt werden)

„Veggie-Schnitzel“ mit Bauern-Pommes-Frites und € 11,00

Salat  

Aufpreis f. Jägersauce, Puszta-Sauce, Hawaii € 1,50

Becker 's Burger

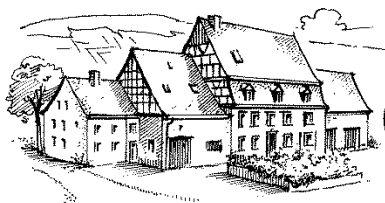
„Becker - Burger“ mit Rindfleisch (180g), Käse, € 12,50
Salat, Tomate, Zwiebeln, dazu Bauern-Pommes-Frites¹

„Chef-Burger“ mit Rindfleisch (180g), Speck, Käse, € 13,50
Salat, Tomate, Zwiebeln, dazu Bauern-Pommes-Frites¹

Burger Mediterran, mit Rindfleisch (125g), € 12,00
Pestocreme, Tomate, Mozzarella, Rucola, roten Zwiebeln dazu
Bauern-Pommes-Frites¹


Burger Mediterran Double, mit Rindfleisch (250g), € 16,50
Pestocreme, Tomate, Mozzarella, Rucola, roten Zwiebeln dazu
Bauern-Pommes-Frites¹

„Chicken Burger“ aus zartem Schenkelfleisch, m. Gurken, € 11,50
Zwiebeln, Mango-Chutney und Chili-Cheese-Sauce dazu
Bauernpommes

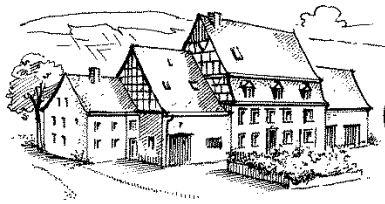


Knackige Salate

Grober gemischter Salatteller wahlweise

- mit gebratenen Champignons  € 11,00
- mit gebratener Hähnchenbrust € 12,00
- mit Thunfisch, Käse, Ei, und Zwiebeln¹ € 12,00
- mit gebratenen Roastbeefstreifen € 15,00
- mit Riesengarnelen in Knoblauch geschwenkt € 15,00

Unsere Salate werden mit unserem Hausdressing serviert. (enthält Milchprodukte)
Auf Wunsch Essig/Del Vinaigrette.

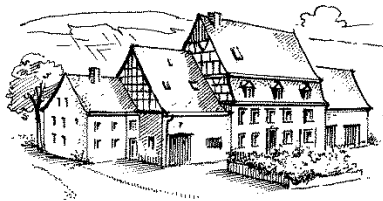


Weinempfehlungen zu Ihren Speisen erfragen Sie
bitte beim Winzermeister Mark.

Wenn Sie Allergiker sind sprechen Sie bitte unseren Service an. Sie
erhalten unsere Karte mit allen angegebenen Allergenen.

Legende zur Lebensmittelkennzeichnungspflicht

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Nitritpökelsalz
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker



Dessert

Gemischtes Eis (3 Kugeln) € 4,00

„Heiße Liebe“ Eine Kugel Vanilleeis mit doppeltem Espresso € 4,00

Gemischtes Eis m. Sahne € 4,80

Dame Blanche (Vanilleeis, heiße Schokosauce, Sahne) € 5,50

Gemischtes Eis m. Eierlikör € 5,50

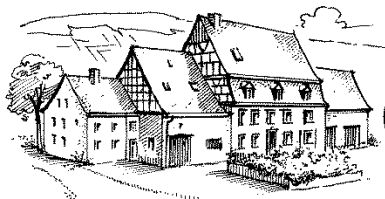
Gemischtes Eis m. Eierlikör und Sahne € 6,00

Gemischtes Eis mit Weintraubenlikör und Sahne € 6,00

Gemischtes Eis mit Weinbergpfirsichlikör und Sahne € 6,00

„Winzerbecher“, Eis mit Winzerkaffeeликör u. Sahne € 6,00

„Amarenabecher“, mit selbst eingelegten Amaretto-Kirschen € 6,50
u. Sahne



For Kids only

Kinderteller für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Hähnchen- Nuggets selbstgemacht mit Pommes-Frites € 6,90
u. Mango-Currysauce

Schnitzel-Nuggets selbstgemacht mit Pommes-Frites € 6,90
u. Mango-Currysauce

kleines Schweineschnitzel (ca. 150g) m. Pommes-Frites € 6,90

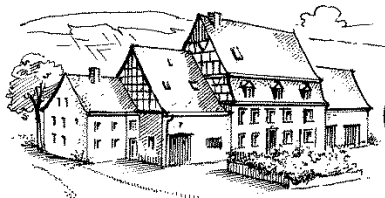
kleines Rahmschnitzel Pommes-Frites € 7,50

„Juniorburger“ mit Rindfleisch (125g), Käse, € 9,50
Salat, Tomate, Zwiebeln, dazu Bauern-Pommes-Frites¹

Beilagensalat Junior € 2,50

Wir wünschen einen guten Appetit !

*Um die Wartezeit zu Überbrücken halten wir für Euch
Malsachen und Kartenspiele bereit !*



Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen im Gutsrestaurant unseres

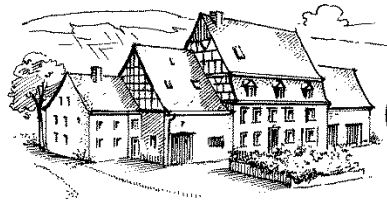
Ferienweingut Becker in Burgen.

Bereits im 17. Jahrhundert betrieben unsere Vorfahren in Burgen den Weinbau, und diese Tradition führen wir heute bereits in der 10. Generation mit Leidenschaft fort.

Nachdem wir bis 1988 noch einen gemischten Weinbau und landwirtschaftlichen Betrieb führten, konzentrieren wir uns seit 1989 ausschließlich auf einen qualitätsorientierten, umweltschonenden Weinanbau.

Der Ausbau unserer Weine erfolgt in unseren Gewölbekellern. Dabei verbinden wir alte, erfahrene Kellertradition und schonende Weinbehandlung mit modernen Erkenntnissen der Weinbereitung, die zu einem Produkt heranreifen, das höchsten Qualitätsansprüchen gerecht wird.

Im Jahre 2000 sind in den ehemaligen landwirtschaftlichen Gebäudeteilen unser gemütliches Drei-Sterne-Ferienappartement und die ebenfalls mit drei Sternen ausgezeichneten Ferienwohnungen entstanden.



Seit dem Jahr 2007 erhalten Sie in unserer Gutsweinstube neben gepflegten Weinen und anderen Getränken auch warme und kalte Speisen.

Im Service kümmert sich der Winzermeister Mark um Ihr Wohl und in der Küche bereiten Maria und Michaela die Speisen für Sie !

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

Ihre Familie Becker
Mark & Michaela mit Laura, Sarah und Gabriel
Oma Maria

Gerne richten wir Ihre Familienfeier bis 50 Personen für Sie aus.
Trauertafel bis 60 Personen möglich.

Für den nächsten Anlass noch kein passendes Geschenk?

Wir erstellen Geschenkgutscheine
nach Ihrer Wahl

