

## **Was immer Sie zu uns führt - es ist die Zufriedenheit, die Sie zurückbringt !**

Getreu diesem Grundsatz ist es uns eine besondere Freude, Ihre Gastgeber sein zu dürfen.

Im traditionellen **Hotel Weinhaus Weis** möchten wir alt Bewährtes pflegen, neue Akzente in punkto Gastlichkeit setzen und Ihnen schöne Momente der Entspannung und des Genießens bereiten.

Unsere italienische Karte bietet ihnen die typischen Gerichte aus dem Mutterland der Pizza und Pasta.

Durch die Kombination der beiden Küchen bieten wir Ihnen die Möglichkeit unsere **Vielfalt zu genießen**

Sind Sie Lebensmittelallergiker, dann fragen Sie nach unserer speziellen Karte mit **Allergen-Kennzeichnung**.

Da wir sehr bemüht sind jeden Gast zufrieden zu stellen, freuen wir uns über Ihre Anregungen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen „Guten Appetit“.

Ihre Familie Weis

## **Erst mal eine hausgemachte....**

**Toscanische Tomatencremesuppe**  
mit frischem Basilikum unter der Sahnehaube  
in der Löwenkopfterrine serviert

**€ 4,80**

**Zwiebelsuppe auf Französische Art**  
überbacken mit Croutons und Käse  
in der Löwenkopfterrine serviert

**€ 4,80**

## **Für davor oder dazwischen oder nur so:**

**Mit Akazienhonig gratinierter Ziegenkäse** € 8,20  
auf Blattsalaten der Saison dazu Baguette

**½ Dtzd. Weinbergschnecken** € 7,90  
Knoblauch-Kräuter-Butter mit Weißbrot

**Mild geräucherter Norwegischer Wildlachs** € 10,90  
mit Sahnemeerrettich <sup>2,3</sup>, sowie Toast und Butter

**Marinierte Nordseekrabben** € 10,90  
in einer pikanten Cocktailsauce <sup>2,10</sup>, verfeinert mit Cognac  
Toast und Butter

## **Fisch verliebt!**

**Unsere Forelle nach Art der schönen Müllerin**  
servieren wir grätenfrei mit zerlassener Butter  
Salzkartoffeln und Salatteller

**€ 15,80**

**Scampis auf Provencale Art**  
in feinstem nativen Olivenoel gebraten, mit Knoblauch,  
verschiedenen Kräutern ,Tomatenwürfeln und Zwiebeln  
kombiniert und mit Reis und Salatteller serviert

**€ 20,80**

**Gebratenes Zanderfilet**  
mit Flußkrebbsragout auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln

**€ 17,80**

**Pangasiusfilet in Zitronen – Kafir – Butter gebraten**  
mit Jasmin Duftreis und Salatteller

**€ 15,80**

## **Fleischiges für den Appetit:**

**Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“** € 13,80  
wahlweise mit Jäger- Zigeuner oder Pfeffersauce  
Pommes frites und Salatteller

**Pikantes Wildragout in einer Rotweinsauce** € 16,80  
verfeinert mit Preiselbeeren <sup>2</sup> und frischen Champignons,  
serviert mit hausgemachten Butterspätzle <sup>2</sup>, und Salatteller

**Medaillons vom Schweinefilet** € 16,80  
mit frischen Champignons in Rahm  
Pommes Dauphine und Salatteller

**Schwäbischer Filettopf** € 17,80  
Schweinefilets mit frischen Champignons und  
Sauce Hollandaise <sup>1,2</sup> auf Spätzle mit Salatteller

## **Unsere Spezialität :**

**Die besten Steaks vom Grill  
Fettarm, mit dem typisch rauchigen Aroma  
grillen wir Ihnen ....**

<b>Zwei Putensteaks</b>	<b>€ 14,80</b>
<b>Schweinerückensteak</b>	<b>€ 15,80</b>
<b>Zwei kernige Rinderhüftsteaks</b>	<b>€ 18,80</b>
<b>Grillteller „ Ich will alles“</b> Medaillons von Hüfte, Roastbeef und Filet	<b>€ 21,80</b>
<b>Den Klassiker : Rumpsteak</b>	<b>€ 20,80</b>
<b>oder zartes edles Filetsteak</b>	<b>€ 23,80</b>
<b>Surf and Turf</b> Filetsteak und Scampi Provencale	<b>€ 27,80</b>

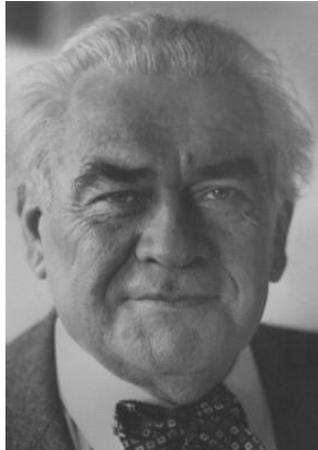
Alle Gerichte servieren wir wahlweise  
mit Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter,  
Spätburgunder Pfeffersauce oder Sauce Bearnaise

### **Unsere Beilagenauswahl**

Salat oder Gemüse und  
Pommes Frites, Pommes Dauphine oder Reis

## Für den kleinen Hunger.....

<b>Gebackener Camembert</b> 2 Camembert paniert und gebacken mit Preiselbeeren und Weißbrot	<b>€ 8,30</b>
<b>Toast Hawaii</b> gekochter Schinken <sup>1,2</sup> und Ananasscheiben auf Toast mit Käse überbacken	<b>€ 8,30</b>
<b>Kräftiges Bauernbrot mit Schinken</b> <sup>1,2</sup> roher oder gekochter Schinken garniert	<b>€ 7,80</b>
<b>Strammer Max</b> <sup>1,2</sup> wahlweise mit gekochtem oder rohem Schinken dazu zwei Spiegeleier	<b>€ 8,80</b>
<b>Kräftiges Bauernbrot mit gemischtem Käse</b> verschiedene Käsesorten reichlich garniert	<b>€ 7,80</b>
<b>Gemischte Schinkenplatte</b> <sup>1,2</sup> roher und gekochter Schinken reichlich garniert mit Butter und Brot	<b>€ 8,80</b>



Stefan Andres 1906 -1970

**Stefan Andres wurde am 26. Juni 1906 auf einer Mühle im Tal der kleinen Dhron geboren und zwar auf der Breitwies im Dhrönchen. Das Dhrönchen, das heute sowohl zivil- als auch kirchenrechtlich zu Trittenheim gehört, wurde bis zum Bau der Trittenheimer Moselbrücke im Jahr 1909 von der Pfarrei Leiwen aus seelsorgerisch betreut; deshalb wurde Stefan Andres auch hier getauft. (26.06.1906)**



**Andres schildert seine Taufe im "Gasthaus zum Dhrontal" (heute Hotel Weinhaus Weis) auf recht humorvolle Art und Weise in seinem Roman "Der Knabe im Brunnen"**

## Das Dorf und die Kirche

Nach der Kirche gingen Vater und Mutter mit mir in das Haus, wo das lange Schild über der Tür war. Dort trank Vater ein Glas Wein. Mutter hatte etwas Rotes im Glas. Vater ließ mich kosten. Und er zeigte auf die Bank neben dem Ofen und sagte zu mir: "Heute bist zum zweitenmal in der Wirtschaft. Als wir dich taufte, da kamen wir auch von der Kirche hierher und legten dich dorthin auf die Ofenbank."

Die Frau die den Wein gebracht hatte, setzte sich jetzt zu uns und betrachtete mich voll Freundlichkeit. Und Sie sagte, ich wäre ein hübsches Bündelchen gewesen. "Wieviel hat er noch gewogen, Suschen?" Meine Mutter sagte und blickte mich stolz an: " Ei, zwölf Pfund!" "Ich hab ihn auf der Mehlwaag gewogen", sagte mein Vater. "Dann hat er auch noch mehr gewogen", rief einer der Bauern. Alle lachten. Warum sie lachten, begriff ich nicht, wie ich überhaupt nur selten hinter das Lachen der Erwachsenen kam.

Mein Vater wandte sich an die Frau, die uns den Wein gebracht hatte: "Weißte noch, Apollonia, als wir den Kleinen dann hier bei dir getauft hant? "Sie nickte und erinnerte sich noch, wie der Küster sich Würfelzucker in den Wein getan hätt, das Glas wäre übergelaufen. "O dat Schwein", warf meine Mutter ein, drückte das Kinn an die Brust und schüttelte sich.

Apollonia erzählte, wie der sonst so fromme Küster mit der Hebamme getanzt, die Stühle umgestoßen und dann auch noch in den Kübel des Lorbeerbaumes geißt hätt, so daß der noch vor Mariä Himmelfahrt eingegangen wär. Drei Tage lang hätt der alte Schauten dann im Bett gelegen und nicht mehr aus den Augen sehen gekonnt, bis seine Frau den Pastor geholt hätt, um ihm auf die Beine zu helfen. "Siehste", sagte mein Vater und wandte sich zu mir, "un du lagst dort in der Eck, hast geschlafen un warst doch an allem schuld." Ich blickte Vater nachdenklich an, aber ich begriff die Schuld nicht von der er sprach. "Ja-un beinah hätten wir dich hier liegenlassen. Wir waren schon halberwegs auf Zummeterhöh, da fragte de Hebamm: "Wo hann wir denn de Jung gelassen?"

"O du alter Narr", sagte meine Mutter und lachte, "glaub ihm kein Wort, Steffchen. Dein Vater dort, dä hätt dich net liegen lassen, un hätt er dreimal soviel wie de Küster im Bauch gehabt!"

"Schad, dat wir damals nach Haus mußten", rief Vater. "Aber er muß ja trinken, un wir konnten ihn net hungrig lassen." "O wie du lügst, Steff", sagte Apollonia, "Angst vor dem Suschen hattest du. Du erinnerst dich noch, dat de Jung hier zu trinken gekriegt hat!" Sie strich mir zärtlich über den Kopf und sagte: "Ja, jemand dä hier in der Stub is, hat dir de Brust gegeben." Und als ich mich suchend umguckte – es saßen außer Mutter und Apollonia nur Bauern in der Stube - da lachte sie: "Ich war et, du dumme Jung! Ich hatte doch damals dat Zilli, Hättest du so lange warten müssen, bis die rauhigen Mannskerle dich heimgebracht hann, da wärest du verhungert."

"Ja den hann wir mal gründlich getauft", lachte Vater und Mutter seufzte: "Ja, et war dunkler Abend, als se ihn brachten, ich hab de Milch schon gespürt, dat kann ich euch sagen. Aber da hat er auch getrunken wie en Wolf". "Ja, er hat en guten Schluck gehabt", sagte Vater und

erzählte, es wär noch keine anderthalb Jahre her, da hätt ich noch nach der Brust geschrien. Mutter sagte erklärend, es wäre doch noch ein Mädelen nach mir gekommen und dann gestorben.

"Ja", sagte Apollonia, "da hat er dir doch en guten Dienst erwiesen."

Vater aber erzählte, wie ich hätte entwöhnt werden sollen, und wie er seine Frau vor mir hätt verstecken müssen. Zu seinem Bruder nach Schweich hätt er sie geschickt - acht Tage lang. "Er war ganz brav und trank, wat man ihm gab. Aber kaum setzte die da wieder den Fuß int Haus, kaum hörte er wieder ihre Stimme, da schrie er- un de ganze Müh war umsonst. Un sie weinte, ja die da weinte, dat sieht ma ihr heut net an. Un schließlich, wat soll ich euch sagen? Die Blus hat er ihr aufgemacht un-schwapps-wie ein verwöhnt Kalb! Dat war ein Kampf mit dene beide da!"

Ich schämte mich ein bißchen, doch ich wußte nicht recht, warum. Mutter sagte: "Du bist ja ein Mannskerl, wat weißt du von Kindern", und sie lächelte in sich hinein.

Aus: Stefan Andres: Der Knabe im Brunnen. Roman

München: Piper Verlag, 9. Auflage 1986, S. 52-54