

BIERGARTENZEITUNG

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25l	0,75l
Gerolsteiner naturell	3,00€	6,50€
Gerolsteiner medium	3,00€	6,50€
Gerolsteiner mineral	3,00€	6,50€
	0,30l	0,40l
Fanta, Cola, Sprite, Spezi, Cola Zero	3,90€	4,60€
Naturtrüber Apfelsaft	3,90€	4,80€
Orangensaft	3,90€	4,80€
Grapefruitsaft	3,90€	4,80€
Kirschnektar	3,90€	4,80€
Multivitaminsaft	3,90€	4,80€
jeweils als Schorle	3,50€	4,50€
Maracujasaft	4,00€	5,00€
Johannisbeernektar	4,00€	5,00€
Regionaler Traubensaft	4,00€	5,00€
jeweils als Schorle	3,80€	4,80€
Bitter Lemon Flasche	0,2l	4,00€
Tonic Water Flasche	0,2l	4,00€
Eistee Zitrone	0,35l	4,80€

LONGDRINKS

PINK GIN- 4cl Fruchtiger Gin Himbeeren , Tonic Water	8,90€
Tanqueray Gin - 4cl**	8,90€
Gin und Tonic Water	
Lillet Wild Berry - 4cl Lillet Blanc, Himbeeren und Wild Berry	8,90€
ROSATO MIO 4cl Ramazotti Aperitivo Rosato mit Riesling Sekt	8,90€
APEROLSPRITZ **	8,90€
APEROLSOUR** 6cl Aperol, Sugar Sirup, Lime Juice, Maracujasaft	8,90€
HUGO** Holunderblüte mit Sekt	8,90€
AMARETTO SOUR 6 cl Amaretto, Sugar Sirup, Lime Juice aufgefüllt	7,90€
** auch Alkoholfrei	



FASSBIERE

Bitburger Pils	0,40l	4,80€
Schuss		4,80€
Radler		4,80€
Cola-Bier		4,80€

VIEZ VOM FASS - SCHERF AUS WALDRACH

Porz Viez	3,80€
mit Sprudel/Cola/Limo	3,50€

FLASCHENBIERE

Bitburger Radler 0,0%	0,33l	0,50l	3,90€
Bitburger 0,0%			3,90€
Trierer Petrusbräu			3,90€
Bitburger Landbier			5,00€
Kraftbräu Weizen			5,50€
Erdinger alkoholfrei			5,00€
Malzbier			4,80€

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee		3,20€
Kännchen Kaffee		5,80€
Espresso		3,20€
Doppelter Espresso		4,20€
Espresso Macchiato		3,80€
Cappuccino Panna (Sahne)		4,20€
Cappuccino Italiano		3,80€
Cappuccino Italiano groß		4,20€
Milchkaffee		4,00€
Latte Macchiato		4,00€
Glas Tee von Ronnefeld		3,50€

SCHNÄPSE, LIKÖRE & BRÄNDE

Riesling Trester	40%	2cl	5,80€
Grappa	42%	2cl	4,80€
Alte Marille	40%	2cl	5,80€
Alte Williams Birne	40%	2cl	5,80€
Alte Himbeere	40%	2cl	5,80€
Alte Kirsche	40%	2cl	5,80€
Alte Quetsch	40%	2cl	5,80€
Haselnuss	32%	2cl	5,80€
Weinbergpfirsichlikör	17%	2cl	5,80€
Sambucca	40%	2cl	3,00€
Ouzo	38%	2cl	3,00€
Jägermeister	35%	4cl	5,80€
Ramazotti	30%	4cl	4,80€

ROTWEIN

Côtes du Rhône AC
trocken
Mommessin, Château de Domazan / Rhône
0,2l 7,00€ 1,0l 35,00€

Spätburgunder
trocken
Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel
0,2l 7,20€ 0,75l 27,00€

Hensel und Gretel
trocken
Cuvée Cabernet Sauvignon
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt / Pfalz
0,2l 8,80€ 0,75l 33,00€

Dornfelder
feinherb
Weingut Alois Kirchen, Oberemmel / Saar
0,2l 7,00€ 0,75l 26,00€

Pinot Noir Réserve
trocken
Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel
0,75l 39,90€

Castillo de Almansa tinto
trocken, Garnacha
Bodegas Piqueras, La Mancha / Valdepusa, Spanien
0,75l 27,00€

Primitivo Salento IGP
trocken
Don Cosimo Cantine Due Palme, Apulien, Italien
0,75l 28,00€

Barbera d'Alba DOC
trocken
G. D. Vajra, Piemont, Italien
0,75l 34,00€

Fabelhaft Tinto Douro DOC
trocken
Niepoort Vinhos, Portugal
0,75l 39,90€

WEISSWEIN

Grauburgunder
trocken
Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel
0,2l 7,20€ 0,75l 27,00€

Weißburgunder
trocken
Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel
0,2l 7,20€ 0,75l 27,00€

Elbling
trocken
Weingut Apel, Nittel / Obermosel
0,2l 7,00€ 1,0l 35,00€

Riesling
trocken
Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel
0,2l 7,00€ 1,0l 35,00€

Riesling
feinherb
Weingut Alois Kirchen, Oberemmel / Saar
0,2l 7,00€ 1,0l 35,00€

Oberemmeler Raul Riesling Spätlese
lieblich
Weingut Alois Kirchen, Oberemmel / Saar
0,2l 7,20€ 0,75l 27,00€

Hensel und Gretel
trocken, Cuvée aus Weiß- & Grauburgunder
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt / Pfalz
0,2l 8,80€ 0,75l 33,00€

Riesling Spätlese Alte Reben
lieblich
Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel
0,75l 40,00€

Saar Riesling
trocken Weingut Van Volxem, Wiltingen / Saar
0,75l 35,50€

Riesling vom Muschelkalk
trocken
Weingut Apel, Nittel / Obermosel
0,75l 27,00€

Oberemmeler Rosenberg Riesling Auslese
lieblich
Weingut Alois Kirchen, Oberemmel / Saar
0,5l 30,00€

Rotschiefer Riesling Kabinett
feinherb
Weingut Van Volxem, Wiltingen / Saar
0,75l 35,00€

ROSEWEIN

Blanc de Noir, 100%
Spätburgunder, feinherb
Weingut Apel, Nittel / Obermosel
0,2l 7,20€ 0,75l 27,00€

Oberemmeler Karlsberg Spätburgunder Rosé
trocken
Weingut Alois Kirchen, Oberemmel / Saar
0,2l 7,00€ 0,75l 26,00€

Rosé Haus Klosterberg (Pinot Noir)
trocken
Weingut Markus Molitor, Bernkastel
0,75l 32,00€

MI - SA: 15:00 - 22:00 UHR,
KÜCHE*: 17:00 - 21:00 UHR
SO: 15:00 - 21:00 UHR,
KÜCHE*: 15:00 - 20:30 UHR
*MITTWOCH & DONNERSTAG SPEISEN AUS DER HAUPTKÜCHE
FREITAG - SONNTAG SPEISEN VOM SMOKER
BEI SCHLECHTER/UNBESTÄNDIGER WETTERLAGE IST UNSER SMOKER GESCHLOSSEN

Öffnungszeiten für den Naturbiergarten

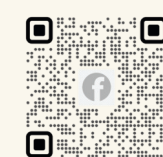
MONTAG UND DIENSTAG SIND
WIR AUSSCHLIESSLICH FÜR
UNSERE HAUSGÄSTE DA,
AUSSER AN FEIERTAGEN
HABEN WIR GEÖFFNET.



‘WEIN IST
POESIE IN
FLASCHEN’

★★★
ESTRICHER Hof
HOTEL - RESTAURANT

Wir würden uns über
eine Bewertung
freun!



BIERGARTENZEITUNG

FAMILIENUNTERNEHMEN IN VIERTER GENERATION

Der Estricher Hof ist Anziehungspunkt für Trierer, Konzer und Besucher der Region und das seit über 100 Jahren. Was 1909 mit einem Schützenhof und Gasthaus begann, ist heute ein in der Region bekanntes und beliebtes 3 Sterne Hotel & Restaurant. Rittmeister Carl Hellvoigt und seine Ehefrau Juliane, die Urgroßeltern der heutigen Betreiber, haben die Familientradition gegründet. In den 20er und 30er Jahren trafen sich viele Trierer und Konzer an jedem Wochenende zum Tanzabend unter dem Motto: "Wir gehen nach Sekbach". Selbst heute nennen noch viele unserer älteren Stammgäste den heutigen Estricher Hof liebevoll "Sekbach", erzählt Brigitte Hellvoigt-Stampf, die den Betrieb zusammen mit ihrem Bruder Karl Hellvoigt jr. in vierter Generation führt. 1959 wurde das Gasthaus, gezeichnet von den Kriegszeiten, vom Enkel des Gründers, Karl Hellvoigt umgebaut. Als aber 1978 die Bundesstraße 51 ausgebaut und höher gelegt wurde, musste der alte Estricher Hof weichen, zusammen mit dem Schützenverein, den er fast zwanzig Jahre beheimatet hatte. Im Frühjahr 1980 bezog der neue Estricher Hof dann sein heutiges Gebäude und die Betriebsstätte.

„Die Tradition ist nicht das Halten der Asche, sondern das Weitergeben der Flamme“, formulieren die Inhaber ihr Betriebsmotto nach Thomas Morus. Getreu dieses Wahlspruchs wird das Hotel Estricher Hof heute bereits in vierter Generation als Familienbetrieb weitergeführt. Nach diversen Umbauten und aufwendigen Renovierungen präsentiert sich der heutige Estricher Hof als ein 3-Sterne Komfort-Hotel mit einem modern geführten Restaurant und einem breit gefächerten Angebot an regionalen und überregionalen Speisen und einem ausgezeichnetem Service.

Feier geplant?

WIR HABEN DIE LOKATION!
SPRECHEN SIE UNS AN

SPEISEN AUS DEM SMOKER



Black Angus Green Feed

mit BBQ Sauce und hausgemachter Kräuterbutter, Backkartoffel mit würzigem Dipp

- 200g Rohgewicht 26,90€
 - 300g Rohgewicht 37,30€
 - 400g Rohgewicht 44,00€
- (Auf Anfrage gerne mehr)

Grillspieß vom Schweinefilet

mit Rauchfleisch, Zwiebeln, Zucchini & Paprika gespickt dazu BBQ Sauce, Kräuterbutter & Steakhouse Pommes

23,80€

Rainer's Bratwurst

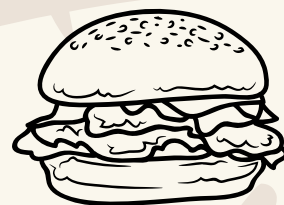
aus der Klüsserather Metzgerei
• mit Senf 150g Rohgewicht & Steakhouse Pommes

11,90€

ODER

• mit hausgemachter pikanter Currysauce & Steakhouse Pommes

13,90€



Black Angus Burger

100% Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke, Käse an Spezial-Burger-Sauce & Steakhouse Pommes

19,60€

Veggi Burger

Grillkäse auf Kartoffelrösti, Honig-Senfsauce, Tomate, Gurke, Käse & Steakhouse Pommes

18,80€

Chicken Burger

Mariniertes Hühnerbrustfilet, Salat, Tomate, Gurke, Käse an eigener Spezial-Burger-Sauce & Steakhouse Pommes

19,60€

Cheese Crunch Burger VEGAN

Kartoffel-Rösti, gegrillte Zucchini-Scheiben, Barbecue Sauce Tomate & veganer Käse & Steakhouse Pommes

19,60€

Salatvariationen

mit hauseigenem Dressing, Rohkost & Anti Pasti wahlweise mit:

- mariniertem Grillkäse 17,30€
- mariniertem Hühnerfilet 19,50€
- marinierten Scampis 21,90€

Flammkuchen

mit Frischkäse, Frühlingszwiebeln & geriebenem Mozzarella

- mit Speck & Zwiebel 13,90€
- mit Fetawürfel, Oliven, Rucola, Kirschtomaten & Knoblauch 15,90€
- mit Räucherlachs 16,90€

Nur für die „Lütten“ (bis 12 Jahre)

- Chicken Nuggets & Steakhouse Pommes 9,50€
- Kleines Schnitzelchen & Steakhouse Pommes 12,00€

Beilagen:

- Bunte Salatschale 5,50€
- Steakhouse Pommes 5,00€
- Backkartoffel mit Biergarten Dipp 6,80€
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 5,50€
- Rustikales Brotkörbchen mit Biergarten Dipp 6,50€



Paniertes Schnitzel vom Jungschwein - "Wiener Art"

- mit frischen Champignons in Creme & Steakhouse Pommes 19,60€
- ODER

- mit hausgemachter pikanter Currysauce & Steakhouse Pommes 19,60€

Estricher Hof Töpfchen

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons in Creme & Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

23,50€

EIS



Früchteschale

Vanille- & Erdbeereis, frische Früchte der Saison, Sirup & Sahnehaube

8,90€

Schoko-Vanille-Schale

Schokoladen- & Vanilleeis mit Schoko- & Vanillesauce und Sahnehaube

8,20€

Eierlikörtraum

Vanilleeis mit Eierlikör und Sahnehaube

8,20€

Joghurtschale

Joghurteis mit frischen Früchten & Joghurt aufgefüllt

8,90€

Eiskaffee

Vanilleeis, Kaffee und Sahnehaube

7,50€

Schwarzwald-Schale

Vanille- und Schokoladeneis auf Schattenmorellen Kirschlikör, Sahnehaube

8,50€

Eisbecher mit drei Eissorten

5,50€

Fruchtsorbet eine Kugel

mit Riesling Sekt aufgegossen

6,30€

2,50€

Eissorten:

Vanille
Schoko
Erdbeere
Joghurt
Walnuss

Sahne
Aufpreis 1
2,00 €

Frühstücks- büffet

MI-FR 07:00 - 10:00 UHR
SA-SO UND FEIERTAGS
08:00 - 11:00 UHR

INKL. WASSER, SÄFTE, 24,80€ P.P.
KAFFEESPEZIALITÄTEN &
SEKT

NUR MIT
VORRESERVIERUNG

Auf Anfrage reichen wir Ihnen gerne unsere Allergenliste!

★★★
ESTRICHER Hof
HOTEL - RESTAURANT

Besucht uns auch auf ...



Änderungen vorbehalten!