

BIERGARTENZEITUNG

FAMILIENUNTERNEHMEN IN VERTER 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 Bundestraße 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 27,90€
 - 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 24,80€

Bratwurst vom Metzger

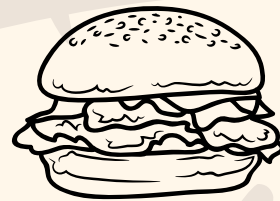
- mit Senf 150g Rohgewicht 11,90€
Steakhouse Pommes
- ODER
- mit hausgemachter pikanter Currysauce 13,90€
Steakhouse Pommes

Paniertes Schnitzel vom Jungschwein - "Wiener Art"

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

Estricher Hof Töpfchen

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons in Creme & Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 23,90€



Black Angus Burger

100% Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke, Käse an Spezial-Burger-Sauce & Steakhouse Pommes 19,60€

Veggi Burger

Grillkäse auf Kartoffelrösti, Honig-Senfauce, 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 19,60€
Steakhouse Pommes

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€

Salatvariationen

- mit hauseigenem Dressing, Rohkost & Anti Pasti wahlweise mit:
- mariniertem Grillkäse 17,30€
 - mariniertem Hühnerfilet 19,70€
 - marinierten Scampis 21,90€

Flammkuchen

- mit Frischkäse, Frühlingszwiebeln & geriebenem Mozzarella
- mit Speck & Zwiebel 13,90€
 - mit Fetawürfel, Oliven, Kirschtomaten & Knoblauch 15,90€
 - mit Räucherlachs 16,90€

Nur für die „Lütten“ (bis 12 Jahre)

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

Beilagen:

- Bunte Salatschale 6,50€
- Steakhouse Pommes 5,00€
- Backkartoffel mit Biergarten Dipp 6,80€
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 5,50€
- Rustikales Brotkörbchen mit Biergarten Dipp 7,50€

Eiskaffee

Vanilleeis, Kaffee und Sahnehaube 7,50€

Schwarzwald-Schale

Vanille- & Schokoladeneis auf Schattenmorellen Kirschlikör, Sahnehaube 8,50€

Eisbecher mit drei Eissorten mit Sahne 5,50€
7,50€



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

Frühstücks- büffet

INKL. WASSER, SÄFTE, 27,80€ P.P.
KAFFEESPEZIALITÄTEN & SEKT

NUR MIT
VORRESERVIERUNG

Auf Anfrage reichen wir Ihnen gerne unsere Allergenliste!

Besucht uns auch auf ...



Änderungen vorbehalten!

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€
<hr/>		
	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	4,50€	5,50€
jeweils als Schorle	4,30€	5,30€
<hr/>		
Bitter Lemon Flasche	0,2l	4,00€
Tonic Water Flasche	0,2l	4,00€
Eistee Zitrone	0,35l	4,80€
Rharbarber Limonade	0,4l	6,80€

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	
Rharbarber Spritz**	8,90€



FASSBIERE

	0,40l
Bitburger Pils	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

	0,33l	0,50l
Bitburger Radler 0,0%	3,90€	
Bitburger 0,0%	3,90€	
Bitburger Landbier	5,00€	
Kraftbräu Weizen	5,80€	
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)	4,50€
Cappuccino Italiano	3,80€
Cappuccino Italiano groß	4,50€
Milchkaffee	4,00€
Latte Macchiato	4,00€
Glas Tee von Ronnefeld	3,50€

SCHNÄPSE, LIKÖRE & BRÄNDE

Riesling Trester	40%	2cl	5,90€
Grappa	42%	2cl	4,80€
Alte Marille	40%	2cl	5,90€
Alte Williams Birne	40%	2cl	5,90€
Alte Himbeere	40%	2cl	5,90€
Alte Kirsche	40%	2cl	5,90€
Alte Quetsch	40%	2cl	5,90€
Haselnuss	32%	2cl	5,90€
Weinbergpfirsichlikör	17%	2cl	5,90€
Sambucca	40%	2cl	3,00€
Ouzo	38%	2cl	3,00€
Jägermeister	35%	4cl	4,80€
Ramazotti	30%	4cl	4,80€

ROTWEIN

Côtes du Rhône AC
trocken
Mommessin, Château de Domazan / Rhône
0,2l 7,20€ 1,0l 35,00€

Spätburgunder
trocken
Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel
0,2l 7,40€ 0,75l 29,00€

Hensel und Gretel
trocken
Cuvée Cabernet Sauvignon
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt / Pfalz
0,2l 9,00€ 0,75l 35,00€

Dornfelder
feinherb
Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel
0,2l 7,40€ 0,75l 29,00€

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

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

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

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

WEISSWEIN

Grauburgunder
trocken
Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel
0,2l 7,40€ 0,75l 29,00€

Weißburgunder
trocken
Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel
0,2l 7,40€ 0,75l 29,00€

Elbling
trocken
Weingut Apel, Nittel / Obermosel
0,2l 7,20€ 1,0l 35,00€

Riesling
trocken
Weingut Zilliken, Nittel / Obermosel
0,2l 7,40€ 0,75l 29,00€

Riesling
feinherb
Weingut Alois Kirchen, Oberemmel / Saar
0,2l 7,20€ 1,0l 35,00€

Oberemmeler Raul Riesling Spätlese
lieblich
Weingut Alois Kirchen, Oberemmel / Saar
0,2l 7,40€ 0,75l 29,00€

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€

MI - SA: 16:00 - 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 HAUPTRÜCHE
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.

Saar Riesling
trocken Weingut Van Volxem, Wiltingen / Saar
0,75l 38,00€

Riesling vom Muschelkalk
trocken
Weingut Apel, Nittel / Obermosel
0,75l 29,00€

Oberemmeler Rosenberg Riesling Auslese
lieblich
Weingut Alois Kirchen, Oberemmel / Saar
0,5l 35,00€

Rotschiefer Riesling Kabinett
feinherb
Weingut Van Volxem, Wiltingen / Saar
0,75l 38,00€

ROSEWEIN

Blanc de Noir, 100%
Spätburgunder, feinherb
Weingut Apel, Nittel / Obermosel
0,2l 7,40€ 0,75l 29,00€

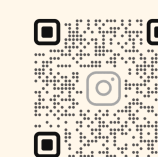
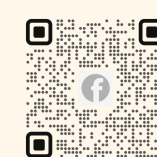
Oberemmeler Karlsberg Spätburgunder Rosé
trocken
Weingut Alois Kirchen, Oberemmel / Saar
0,2l 7,40€ 0,75l 29,00€

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



'WEIN IST POESIE IN FLASCHEN'

Wir würden uns über eine Bewertung freuen!



** auch alkoholfrei möglich