Natur erleben!

DIE ZEITUNG FÜR UNSEREN NATURBIERGARTEN

FAMILIENUNTERNEHMEN IN FÜNFTER 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 Funk, 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 fünfter 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.

Wir sind immer wieder gerne für Sie da!

GENIESSEN SIE DIE ANGENEHME RUHE UND GÖNNEN SIE SICH FRISCH GEGRILLTES AUS DEM SMOKER UND AUS DEM BIG GREEN EGG

BIERE

FASSBIERE

	0,40l
Bitburger Pils	4,20€
Schuss [4]	4,20€
Radler [1,2]	4,20€
Cola Bier [1,2,4,6]	4,20€

FLASCHENBIERE & VIEZ

	0,33l
Bitburger 0,0%	3,80€
Bitburger Radler 0,0%	3,80€
Trierer Petrusbräu	3,80€
Desperados	4,50€
	0,50l
Bitburger Landbier	4,70€
Erdinger alkoholfrei	4,70€
mit Coca-Cola [1,2,4,6]	5,10€
mit Bananennektar	5,10€
Kraftbräu Weizen	4,90€
mit Coca-Cola [1,2,4,6]	5,30€
mit Bananennektar	5,30€
	0,40l
Viez vom Fass	3,50€
Viez-Sprudel	3,20€
Viez-Cola	3,50€
Viez-Limo	3,50€

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee	2,70€
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,70€
Kännchen Kaffee	4,90€
Kännchen Kaffee koffeinfrei	4,50€
Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	3,80€
Espresso Macchiato	3,00€
Cappuccino Panna - große Tasse	3,90€
Cappuccino Italiano	3,20€
Cappuccino Italiano - große Tasse	3,50€
Milchkaffee - Caffè Latte	3,30€
Latte Macchiato	3,30€
Glas Tee von Ronnefeldt	2,90€

SCHNÄPSE, LIKÖRE & BRÄNDE

Alte Marille	40% vol.	2cl	5,80€
Alte Williams Birne	40% vol.	2cl	5,80€
Alte Himbeere	40% vol.	2cl	5,80€
Alte Kirsche	40% vol.	2cl	5,80€
Alte Quetsch	40% vol.	2cl	5,80€
Weinbergpfirsichlikör	18% vol.	2cl	5,80€
Sambucca	40% vol.	2cl	3,00€
Ouzo	38% vol.	2cl	3,00€

Weitere Spirituosen fragen Sie unseren Service

VERGESSEN SIE NICHT ZU RESERVIEREN!

REICHHALTIGES FRÜHSTÜCKSBUFFET

inkl. Säfte, Kaffeevariationen, Mineralwasser & Riesling Sekt
21,80 € p.P.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Naturell, Medium, Sprudel	0,25l 0,75l	2,50€ 5,90€
		0,40l
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi [1,2,4,6]		4,20€
Apfelsaft Naturtrüber Apfelsaft		4,50€
Kirschnektar Konzentrat / Nektar 35% Fruchtg.		4,50€
Bananennektar Konzentrat / Nektar 25% Fruchtg.		4,50€
Orangensaft, Grapefruitsaft rot, Multisaft jeweils Konzentrat / 100% Fruchtgehalt		4,50€
- jeweils als Schorle mit Mineralwasser		4,20€
Tomatensaft Konzentrat / gesalzen & gewürzt		4,80€
Ananassaft Konzentrat / Nektar 100% Fruchtgehalt		4,80€
Maracujanektar Konzentrat / Nektar 25% Fruchtg.		4,80€
Johannisbeernektar Konzentrat / Nektar 25% Fruchtg.		4,80€
- jeweils als Schorle mit Mineralwasser		4,50€
		0,20l
Bitter Lemon Flasche [1,2,4,5]		3,80€
Tonic Water Flasche [1,2,5]		3,80€
Ginger Ale		3,80€
Wild Berry		3,80€
Ginger Beer		3,80€

LONGDRINKS APERITIFS FRESH& PEPPIG

Pink Gin Fruchtiger Gin, Früchte und Tonic Water	8,90€
Tanquery Gin Gin, Früchte und Tonic Water	8,90€
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Früchte und Wild Berry	8,90€
Aperol Spritz Aperol mit Sekt oder alkoholfreiem Sekt	6,80€
Walderdbeeren-Likör mit kleinen Erdbeeren und Riesling-Sekt aufgefüllt	6,80€
Hugo Holunderblüte mit Riesling Sekt oder alkoholfreiem Sekt	6,80€
Rosato Mio – Ramazotti Ramazotti Aperitivo Rosato mit Rieslingsekt	7,80€
Haus Cocktail (alkoholfrei) Passionsfrucht, Fruchtsäfte mit Vodka	6,80€ 8,90€
Moscow Mule Wodka, Limette, Ginger Beer, Eiswürfel	8,90€
Mojito Limette, Minze, weißer Rohrzucker, weißer Rum Crushed Ice, Sodawasser Alkoholfrei mit Ginger Beer	8,90€ 7,90€
Caipirinha Limette, brauner Zucker, Cachaça, Crushed Ice oder Eiswürfel Alkoholfrei -mit Ginger Ale	8,90€ 7,90€
Sex on the Beach Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry, Orangensaft, Eiswürfel	8,90€
Amaretto Kirsch Amaretto & Kirschsaft	7,80€

★★★
ESTRICHER HOF
HOTEL - RESTAURANT

GERICHTE AUS DEM SMOKER UND AUS DEM BIG GREEN EGG

Verschiedene Salatvariationen
mit hauseigenem Dressing, Rohkost & Anti Pasti
+ *Marinierter Grillkäse -VEGETARISCH-* ..... 14,80€
+ *Mariniertes Filet vom Hühnchen* ..... 16,80€
+ *Marinierte Scampis* ..... 17,90€

Black Angus Green Feed aus Karl´s Smoker
mit BBQ Sauce, hausgemachte Kräuterbutter, Backkartoffel mit würzigem Dipp
- *200g Rohgewicht* ..... 21,70€
- *300g Rohgewicht* ..... 33,80€
- *350g Rohgewicht* ..... 36,80€

Veggi Burger ..... 14,80€
Grillkäse auf Kartoffelrösti, Honig-Senfsauce, Tomate, Gurke, Käse, Steakhouse Pommes

Chicken Burger ..... 15,50€
Mariniertes Hühnerbrustfilet, Salat, Tomate, Gurkenscheibe, Käse an eigener Spezial-Burger-Sauce mit Steakhouse Pommes

Black Angus Burger ..... 15,80€
100% Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurkenscheibe, Käse, an eigener Spezial-Burger-Sauce mit Steakhouse Pommes

Rainer's Bratwurst aus der Klüsserather Metzgerei ..... 10,90€
150g Rohgewicht, Steakhouse Pommes, Senf
mit hausgemachter pikanter Currysauce 12,90€

Wrap -VEGETARISCH- ..... 14,80€
gefüllt mit Grillgemüse, Backkartoffel und Dip

Grillspieß mit Schweinefilet ..... 19,00€
Rauchfleisch, Zwiebeln, Zucchini und Paprika bespickt, BBQ Sauce und Kräuterbutter, Steakhouse Pommes

Estricher Hof Töpfchen ..... 19,90€
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons in Creme
Gebratene Kartöffelchen

Flammkuchen
mit Frischkäse, Frühlingszwiebeln & geriebenem Mozzarella
+ *Speckwürfel & Zwiebelringen* ..... 10,80€
+ *Fetawürfel, Oliven, Kirschtomaten & Knoblauch* ..... 12,80€
+ *Räucherlachs* ..... 15,80€

Paniertes Schnitzel vom Jungschwein
- "Wiener Art" mit Steakhouse Pommes ..... 15,40€
- mit frischen Champignons in Creme, Steakhouse Pommes ..... 16,90€
- mit hausgemachte pikante Currysauce, Steakhouse Pommes ..... 16,90€

Nur für die „Lütten" *(bis 12 Jahre)*
- *Chicken Nuggets mit Pommes (Ketchup oder Mayonnaise)* ..... 8,50€
- *Kleines Schnitzelchen mit Pommes (Ketchup oder Mayonnaise)* ..... 9,80€

Beilagen:

Bunter Salatteller	4,80€	Grillgemüse	5,00€
Steakhouse-Pommes	4,50€	Rustikales Brotkörbchen mit Biergarten Dipp	5,00€
Backkartoffel mit Biergarten Dipp	5,50€	Rustikales Brotkörbchen mit gefüllten Oliven, Butter & Gürkchen	7,50€
Gebratene Kartöffelchen	4,90€		

EIS

Früchtebecher 8,90€
Vanille-, Erdbeereis, frische Früchte der Saison, Sirup & Sahnehaube

Schoko-Vanille-Becher 7,50€
Schokoladen-Eis mit Vanillesauce
Vanille-Eis mit Schokosauce
Sahnehaube

Eiskaffee 6,80€
Vanille-Eis mit ungesüßtem Kaffee und Sahnehaube

Schwarzwald-Becher 7,50€
Vanille- und Schokoladeneis auf Schattenmorellen
Kirschlikör, Sahnehaube

Eierlikörtraum 7,50€
Vanille-Eis mit Eierlikör und Sahnehaube

Joghurtbecher 7,80€
Joghurteis auf Fruchtsalat mit Joghurt aufgefüllt

Eisbecher
mit drei Eissorten 5,20 €
+ Sahnehaube 6,70 €

Eiscreme je Bällchen
Vanille, Schoko, Erdbeer, Zitrone, Joghurt, Malaga 1,80 €
Walnuss, Mango 2,00 €

Kinder Stieleis - Fragen Sie unseren Service

★★★
ESTRICHER HOF
HOTEL - RESTAURANT

Auf Anfrage reichen wir Ihnen gerne unsere Allergenliste!

Änderungen vorbehalten!

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) koffeinhaltig, 4) chininhaltig, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwefelt, 8) geschwärzt, 9) gewachst, 10) mit Phosphat, 11) mit Milcheiweiß, 12) mit Süßungsmittel, 13) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 14) auf der Grundlage z.B.: Sorbit, 15) enthält eine Phenylalaninquelle, 16) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

WEIN IST POESIE IN FLASCHEN

ROTWEIN

	0,2l	1l
Côtes du Rhône AC Mommessin, Château de Domazan / Rhône Rubinrote Farbe, feine und komplexe Struktur, delikater Duft, herrliches Fruchtspiel nach Waldbeeren.	6,50€	32,50€

	0,75l
Spätburgunder trocken Weingut Zilliken, Nittel/Obermosel Intensives Bouquet reifer Früchte Johannisbeeren und Schwarzfrucht	7,00€ 26,00€
Pinot Noir Rèserve Weingut Zilliken, Nittel/Obermosel Im Barrique gereift überzeugt dieser Pinot Noir mit feinwürzigen, fruchtigen Noten von schwarzen Beeren, Kaffee, Tabak und Räucherspeck im Bouquet. Ein intensiver und aromatischer Rotwein aus dem kleinen Eichenholzfass, der sich zart und seidig an den Gaumen schmiegt.	39,90€
Hensel und Gretel, trocken Weingut Markus Schneider, Ellerstadt/Pfalz Würzig fruchtig, mit beerigen Charakter, begeistert dieser reinrassige Cabernet Sauvignon, fein abgestimmt. Auch das Tannin und der Abgang mit Cassis- & Brombeeraroma überzeugt auf ganzer Linie.	8,50€ 31,50€
Dornfelder feinherb Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar Ein unkomplizierter, duftiger & körperreicher Wein, blaurot in der Farbe. Im Geschmack nachhaltig mit milder Säure.	6,50€ 24,00€

INTERNATIONALE ROTWEINE

	0,75l
Frankreich **Trocard "Bordeaux supérieur AC"** Château Trocard, Bordeaux Klassischer Bordeaux aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Elegant im Geschmack, feingliedrige Vanille-Noten.	28,00€
Italien **Primitivo Salento IGP- Don Cosimo** Cantine Due Palme, Apulien Kräftig trockener Rotwein, tiefdunkle Farbe, würzig im Geschmack, fast süßliche Note durch das voll reife Lesegut, im Duft sanfte Veilchennoten.	26,00€
Barbera d'Alba DOC G. D. Vajra, Piemont Die Rebsorte Barbera zeigt immer Kirschnoten. Im Duft Blütenaromen. Ein eleganter, vielschichtiger Italiener.	35,00€
Spanien **Castillo de Almansa tinto** Bodegas Piqueras, La Mancha/Valdepusa Rotwein mit intensivem Kirscharoma, im Geschmack Johannisbeeren und etwas Zimt. Rebsorte Garnacha.	25,00€

ROSÉ

	0,2l	0,75l
Oberemmeler Karlsberg Spätburgunder Rosé trocken Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar Ein kraftvoller, intensiver, fruchtbetonter Wein mit einer Nase von Erdbeere, brillant in der Farbe.	6,50€	24,00€
Spätburgunder Rosé feinherb Weingut Zilliken, Nittel/Obermosel Sommer Rosé! Frisch, viel Frucht und wunderbar saftig	7,00€	26,00€
Rosè Haus Klosterberg (Pinot Noir) Weingut Markus Molitor, Bernkastel Die Trauben für diesen Pinot Noir Rosé wachsen auf verschiedenen Schieferböden der Mittelmosel. Der zart lachsfarbene, reinsortige Pinot Noir besticht durch kirschige Fruchtigkeit, Grapefruit-Noten und würziger Schiefer-Mineralität.		32,00€

WEISSWEIN

	0,2l	0,75l
Weißburgunder trocken Weingut Zilliken, Nittel/Obermosel Herrliche Fruchtaromen, Pfirsich und Melone, junge, erfrischende Art, vollmundig und säurearm.	7,00€	26,00€
Grauer Burgunder trocken Weingut Zilliken, Nittel/Obermosel Dieser wunderbare Grauburgunder erinnert im Duft an gelbe Früchte, Nüsse und Kräuter und zeigt am Gaumen volle Frucht, zarte Würze, harmonische Säure und einen vollmundigen Abgang.	7,00€	26,00€
Grauburgunder Gris de Gris Weingut Zilliken aus Nittel/Obermosel Dieser Wein ist ein kräftiger, roséfarbener, aromatisch-cremiger Grauburgunder. Aromen: Aprikose, Birne, getrocknete Früchte. Auf Muschelkalkboden gewachsen bringt er eine explodierende Mineralität. Herstellungsart: hochreife, dunkelgrau-rot gefärbte Trauben werden entrappt (Beerenstiele entfernt). Mit den Beerenhäuten wird der Most 3 Tage ein gemaischt. Dabei kommt die Farbe aus den Beerenhäuten In den Most / später Wein.		31,50€
Riesling trocken Weingut Zilliken aus Nittel/Obermosel Dieser trockene Saar-Riesling ist ein rassiger, eleganter und feinsaftiger Klassiker. Würzig im Bukett.	6,50€	24,00€
Cuvée Muschelkalk trocken Weingut Zilliken aus Nittel/Obermosel trockener Cuvée von Elbling, Weißburgunder & Grauburgunder. Passt ideal zu leichten Speisen & Spargelgerichten	7,00€	26,00€
Chardonnay trocken Weingut Zilliken aus Nittel/Obermosel 4 Monate im Holzfass, leicht rauchig, vanillig, Melonen- & Bananenaroma		27,50€
Riesling feinherb Weingut Zilliken aus Nittel/Obermosel Ein formidabler Saar-Riesling mit Prädikat. Feiner Pfirsich-, Aprikosen- und Zitrusduft, am Gaumen saftige, süßliche Frucht, zarter Schmelz, frische Säure und animierendes Süße-Säurespiel und feine Mineralität.		28,50€
Riesling Spätlese Alte Reben Weingut Zilliken aus Nittel/Obermosel Dieser fruchtsüße Riesling ist eine Klasse für sich animierend, saftig und vollfruchtig mit betörenden Aromen von Pfirsichen, Aprikosen Kernobst und Zitrusfrüchten, zarten Kräuternoten, feiner Mineralität, viel Schmelz und großer Länge.		38,50€
Saar Riesling trocken Weingut Van Volxem, Wiltingen/Saar Trockener Riesling von der Saar - Ein rassiger, eleganter & feinsaftiger Klassiker. Reife, gelbe Früchte, Aprikose & Fliederduft		32,00€
Rotschiefer feinherb Weingut Van Volxem, Wiltingen/Saar Gelbe & rote Pfirsiche; Frische & sanfte Süße zugleich. Ein Kabinett mit wenig Alkohol. Die natürliche Fruchtsüße & die frische Säure halten sich souverän in Waage.		32,00€
Hensel und Gretel Die Trauben dafür wurden in der Dürkheimer und Ellerstadter Feldmark geerntet und gemeinsam vinifiziert. Thomas Hensel und Markus Schneider beschreiten ja seit Langem gemeinsame Wege und haben sich dabei nicht "Im Wald verirrt", sondern sind im Weinberg auf etwas Leckeres gestoßen.	8,50€	31,50€
Riesling feinherb Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar Ausgewogener Riesling mit aparter Fruchtsäure	6,50€	
Oberemmeler Raul Riesling Spätlese Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar Diese feine Spätlese beweist eindrucksvoll, warum Riesling als "König der Weißweine" bezeichnet wird.	6,50€	24,00€
Oberemmeler Rosenberg Riesling Auslese Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar Hinterste Rosenkamm- Auslese edelsüß, grandios & betörend.		35,00€
Riesling Graacher Himmelreich Kabinett fruchtsüß Weingut J.J Prüm, Bernkastel- Wehlen/Mosel Ein Riesling- Kabinett der Versuchung; süßer Pfirsich & Passionsfrucht. Wenig Alkohol & dezent feine Süße.		45,00€

Vergessen Sie nicht zu reservieren!
biergarten@estricher-hof.de, 0651 938040

Öffnungszeiten für den Naturbiergarten

Montag und Dienstag sind wir ausschließlich für unsere Hausgäste da, außer an Feiertagen haben wir geöffnet.

Mi. - Sa.: 15.00h - 22.30h, Küche + Smoker*: 17.00h - 21.30h
So. 11.00h - 21.00h, Küche + Smoker*: 15.00h - 21.00h

*bei guter Wetterlage