



DIE
GUTSSCHÄNKE
SCHAAF

Inhaber: Stefan Pohl



Seit mehr als 200 Jahren befindet sich das Gebäude im historischen Ortskern von Winningen. Von jeher sind die Bewohner dem Weinbau zugetan. Sei es der frühere Bürgermeister und Winzer Christian Bernhard Mölich, der ab 1850 in dem Haus wohnte, oder der Architekt und Baumeister Ferdinand Bernhard. Ab 1975 verwandelte sich das alte Winzerhaus in die Gutsschänke mit ihren vier Gaststuben, dem großen Innenhof sowie dem Gewölbe-Weinkeller und dem Refugium im ersten Stock.



HERZLICH WILLKOMMEN



in der Gutsschänke Schaaf im Wein- und Winzerort Winningen. Seit über 50 Jahren steht unser Haus für gelebte Gastfreundschaft an der Terrassenmosel, für mit Hingabe zubereitete Speisen und ausgewählte Weine – eingebettet in ein historisches und zugleich behagliches Ambiente.

In unserem liebevoll restaurierten ehemaligen Winzerhaus verwöhnen wir Sie mit einer großen Vielfalt regionaltypischer Gerichte. Frische, saisonale Zutaten aus der Region und eine sorgfältige Zubereitung mit viel Leidenschaft prägen unsere Küche. Wir bieten immer wieder selbst geangelte Fische aus unseren eigenen Teichen an.

Unsere Weine beziehen wir vornehmlich von Winzern aus Winningen und aus dem Anbaugebiet der Terrassenmosel – authentisch, charaktervoll und heimatverbunden.

Die Küche unserer Gutsschänke ist traditionell verwurzelt und zugleich kreativ sowie abwechslungsreich. Unser „Schwarzes Brett“ mit den Empfehlungen des Tages ist seit vielen Jahren ein geschätztes Markenzeichen.

Ob in unseren stilvoll dekorierten Gaststuben – umgeben von historischen Weinpressen und alten Winzerwerkzeugen – oder in unserem romantischen Innenhof mit südländischem Flair: Als Gastgeber mit Leib und Seele möchten wir Ihnen genussvolle und entspannte Stunden in besonderer Atmosphäre bereiten.

*Ihre Familie Stefan Pohl
und das Team der Gutsschänke*

i Liebe Gäste, auch in frisch verarbeiteten Speisen können Allergene oder auch kleine Spuren davon enthalten sein. Gerne informieren wir Sie in einer dafür extra angelegten Infomappe.

WINNINGER DOMGARTEN

(abgeleitet vom kirchlichen Grundbesitz „Dom's Garten“)

Größte Einzellage Winingens mit unterschiedlicher Bodenbeschaffenheit.
Im Flachen sandig-lehmig, im Hang mit Schiefer durchsetzt.
Hier wachsen teilweise kräftige Weine im Qualitätsweinbereich.

WINNINGER HAMM

(abgeleitet von „Hammus“, der Flussbogen)

Überwiegend Terrassenlage mit leichtem bis mittlerem Boden
und hohem Schieferanteil.
Die Weine sind fruchtig mit dezenter mineralischer Note.

WINNINGER RÖTTGEN

(abgeleitet von „roden“)

Steile Terrassenlage, optimal Richtung Süd-West ausgerichtet.
Gut durchlüfteter mineralischer Schieferverwitterungsboden. Diese eleganten Weine
zeichnen sich durch ein besonders filigranes Fruchtbukett aus.

WINNINGER BRÜCKSTÜCK

(hier wurden die Steine für die Balduinbrücke
zu Tal gerollt und auf Schiffe verladen)

Kleinste Einzellage Winingens. Bodenstruktur wie im Röttgen. Schieferboden mit
vielen kleinen Terrassen, auf denen elegante, hochqualitative Weine wachsen.

WINNINGER UHLEN

(abgeleitet von „Eulen“)

Als beste Lage der Terrassenmosel optimal nach Süden ausgerichtet, hat er die
meisten Sonnenstunden am Tag. Im Sommer werden hier die höchsten
Temperaturen gemessen. Der Boden unterscheidet sich gegenüber
allen Winingen Lagen. Es ist ein rötlicher, harter Schiefer, der dem Wein
seinen kräftigen, mineralisch-erdigen Charakter verleiht.

APERITIF

Rieslingsekt brut
Sektellerei von Canal
veredelt mit Likör

0,1 l 0,75 l
5,20 € 38,00 €

Secco „Linda“
Weingut Kröber

6,00 €
4,10 € 29,50 €

Secco vom roten Wildapfel - ohne Alkohol -
Sekthaus Raumland

4,10 € 29,50 €

TROCKENE WEINE VON DERW TERRASSENMOSEL AUS WINNINGEN



1 Mosel Weiß- oder Grauburgunder
Weingut Löwensteinhof, Andreas Müller

0,2 l 0,75 l
6,50 € 24,00 €



2 Chardonnay Qualitätswein aus den Lagen Brückstück und Röttgen
Weingut R. Richter

7,00 € 26,00 €

3 Riesling vom Schiefer
Weingut Fries

6,00 € 21,50 €

4 vom roten Schiefer Riesling aus der Lage Uhlen
Weingut Freiherr von Heddesdorff

7,00 € 26,00 €

5 Terrassen Riesling
Weingut Fries

8,00 € 30,00 €

6 Uhlen Baron Roth Lay Riesling aus der Lage Uhlen
Weingut Freiherr von Heddesdorff

9,50 € 35,50 €

7 Winingen Hamm Riesling Kabinett
Weingut Kröber

6,00 € 21,50 €

8 Riesling vom Schiefer
Weingut Kröber

6,00 € 21,50 €



9 von den Terrassen Riesling
Weingut R.+ B. Knebel




8,00 € 30,00 €



10 Schieferterrassen Riesling Qualitätswein
Weingut Heymann-Löwenstein

9,50 € 35,50 €


FEINHERBE WEINE AUS WINNINGEN

	0,2l	0,75 l
 21 Winninger Domgarten Riesling Weingut Löwensteinhof, Andreas Müller	7,50 €	28,00 €
11 vom Schiefer Riesling Weingut Kröber	7,00 €	26,00 €
12 vom Tonschiefer aus der Lage Röttgen Weingut Freiherr von Heddesdorff	7,00 €	26,00 €
 13 Brückstück Riesling Kabinett Weingut R. Richter	6,20 €	23,00 €
 14 Mosel Weißburgunder feinherb Weingut Löwensteinhof, Andreas Müller	6,50 €	24,00 €

LIEBLICHE WEINE AUS WINNINGEN

	0,2l	0,75 l
 15 Winninger Domgarten lieblich Weingut Löwensteinhof, Andreas Müller	6,20 €	23,00 €
 16 Brückstück Kabinett fruchtig Weingut R. Richter	7,00 €	26,00 €

ROSÉ- UND ROTWEINE AUS WINNINGEN

	0,2l	0,75 l
17 Rotes Steinchen Regent Rosé trocken Winzerhof Künstler	6,50 €	24,00 €
 18 Pinot Noir Rosé feinherb Weingut R. Richter	6,50 €	24,00 €
19 vom Schiefer Pinot Noir Weingut Fries	8,00 €	30,00 €
20 Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Freiherr von Heddesdorff	8,00 €	30,00 €

DIGESTIF

	Liter	
Weinhefebrand, einfach und gut - 40 % Vol. -	0,02	4,00 €
Tresterbrand aus heimischem Riesling - 40 % Vol. -	0,02	4,00 €
Obst-Brand, von natürlichen Streuobstwiesen der Region - 40 % Vol. -	0,02	4,00 €
Likör vom roten Weinbergspfirsich	0,02	4,00 €
Opa Ewald's Kräuterlikör - 35 % Vol. -	0,02	4,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Liter	
Tönissteiner Classic / Medium / Naturelle - viel / wenig / ohne Kohlensäure -	0,25 / 0,75	2,50 / 6,50 €
Coca Cola, Fanta, Spezi*	0,20 / 0,40	2,50 / 4,80 €
Orangina Blutorangenlimonade	0,25	3,00 €
Apfelsaft naturtrüb - ohne Zucker -	0,20	3,50 €
Traubensaft rot - ohne Zucker -	0,20	4,00 €
Apfelsaftschorle	0,20 / 0,40	3,00 / 5,80 €
Traubensaftschorle	0,20 / 0,40	3,50 / 6,50 €
Radler alkoholfrei	0,33	3,20 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50	4,80 €

WARME GETRÄNKE

Tee, verschiedene Sorten	3,50 €
Heiße belgische Schokolade mit Sahne	4,50 €
Kaffee	3,50 €
Latte Macchiato	4,00 €
Cappuccino	4,00 €
Espresso	3,50 €
Affogato - Vanilleeis mit Espresso -	4,50 €

VORSPEISEN

Kräuter-Knoblauchbaguette ^F - frisch aus dem Ofen -	5,50 €
Hausgemachtes Griebenschmalzbrot mit Paprikawürfeln ^E	4,50 €
Vegetarischer Aufstrich aus grünen Erbsen und Kräutern auf Bauernbrot	4,50 €
Buntes Gutsschänken-Allerlei ^{E, F, G} mit Räucherforelle, Heringssalat, Räucherlachs, mariniertem Tafelspitz, Ziegenkäse, kleiner Tagessuppe und dazu Bauernbrot und Butter	20,50 €

SALAT & VEGETARISCH

Bunter Gutsschänkensalat ^F (als Beilage 5,00 €)	13,00 €
- mit Hirtenkäsewürfeln	18,50 €
- mit gebratenen Streifen von der Rinderhüfte	18,50 €
Dinkelauflauf mit frischem Blattspinat ^F Tomaten, Champignons und Käse überbacken, Salat (auch als veganes Gericht möglich)	21,00 €
Feine Bandnudeln mit Tomatenwürfeln und Blattspinat in leichter Sahnesauce mit marinierten Käsen und kleinem Gutsschänkensalat	21,00 €

UNSERE KÄSEAUWAHL

Zu unserer Käseauswahl reichen wir ofenfrisches Bauernbrot

Gebackener Hirtenkäse ^{F, G} mit Tomatenwürfeln und Olivenöl an bunter Salatvariation dazu Bauernbrot	17,50 €
„Probierteller“ - von allem etwas ^{A, G} mit Wein-, Schröter- und Ziegenfrischkäse mit selbstgemachten Laugenchips	14,00 €
Portion Bauernbrot extra	2,00 €

FISCH & WILD

Heringssalat ^{F, G} mit Äpfeln, Zwiebeln und Rote Bete in Sahne-Kräutersauce mit Bratkartoffeln	18,50 €
Norwegischer Räucherlachs auf hausgem. Reibekuchen ^{C, D} an buntem Salatbouquette, Karotten-Sahneerrettich	20,00 €
Hirschgulasch in Spätburgundersauce ^{B, F} mit Rotkohl, Preiselbeeren und Butterspätzle	27,50 €

RIND, SCHWEIN & GEFLÜGEL

Winzersülze ^{C, D, E, F, G, J} mit eingelegten Zwiebelwürfeln, hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln	18,50 €
Kalt aufgeschnittener Tafelspitz ^{C, D, E, F, G, J} mit Balsamico-Zwiebelmarinade, Bratkartoffeln	18,50 €
„Küferteller“ gebratene Blut- und Leberwurst aus dem Rauch ^{C, D, K} Rostbratwürstchen und Kräuter-Hackfleischrolle im Speckmantel auf Sauerkraut und Kartoffel-Selleriepüree	23,00 €
Gegrillte Streifen von der Maispoulardenbrust ^F auf Curry-Gemüsesauce in der großen Ofenkartoffel mit kleinem Salat	25,50 €
Sous-vide gegartes Schweinefilet auf Salbeijus ^F mit Kartoffel-Selleriepüree und kleinem Salat	28,50 €
Steak von der Rinderhüfte ^{F, G} mit großer Ofenkartoffel und Kräuterrahm, Kräuterbutter und ein kleiner Salat	30,00 €

Bei unseren Lebensmitteln achten wir auf natürliche, nachhaltige und regionale Herkunft.



FEIERN IN DER GUTSSCHÄNKE

Sie suchen einen passenden Rahmen für Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, eine Kommunion oder Firmenfeier?

In unseren vier Gaststuben, dem großen Innenhof und dem Refugium im ersten Stock können wir individuell auf Ihre Wünsche eingehen. So bieten sich beispielsweise unsere Galerie oder der Weinkeller für einen Sektempfang an, gefolgt von einem für jeden Anlass passenden Menü. Sprechen Sie uns einfach an. Ob ländliche, festliche oder anspruchsvolle Küche, wir freuen uns darauf, Ihre Gastgeber zu sein.

i **Feiern und Gruppen-Veranstaltungen finden nur im Rahmen unserer Öffnungszeiten statt.**



KULTUR IN DER GUTSSCHÄNKE

Unsere Gutsschänke ist nicht allein ein Ort der kulinarischen Genüsse. In unseren Räumlichkeiten finden auch zahlreiche kulturelle Veranstaltungen statt. So ist unsere Galerie alle zwei Jahre im Mai einer der Ausstellungsorte im Rahmen der internationalen Winautoren Kunsttage.

Auch regionalen Künstlerinnen und Künstlern eröffnen wir während des Jahres die Möglichkeit, bei uns ihre Werke einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Musikalische Veranstaltungen oder zum Beispiel auch Krimi-Lesungen runden das Programm ab.

Zusatzstoffe:

*A - mit Farbstoff · B - zusätzliche Farbstoff · C - konserviert · D - mit Natriumpökelsalz oder Nitrat
E - mit Antioxidationsmittel · F - mit Geschmacksverstärker · G - geschwefelt · H - geschwärzt
I - gewachst · J - mit Süßungsmittel · K - mit Phosphat*



ÖFFNUNGSZEITEN:

WINTER

Freitag und Samstag: 17.00 bis 22.00 Uhr
Sonn- und Feiertage: 12.00 bis 20.00 Uhr

SOMMER

Montag bis Samstag: 17.00 bis 22.00 Uhr
Sonn- und Feiertage: 12.00 bis 20.00 Uhr

(Die Küche schließt jeweils 1 Stunde vorher)