

WEIN IST POESIE IN FLASCHEN

ROTWEIN

	0,2l	0,75l
Côtes du Rhône AC <i>Mommessin, Château de Domazan / Rhône</i> Rubinrote Farbe, feine und komplexe Struktur, herrliches Fruchtspiel nach Waldbeeren.	5,80€	29,00€ (1,0l)
Spätburgunder trocken <i>Weingut Zilliken, Nittel/Obermosel</i> Intensives Bouquet reifer Früchte Johannisbeeren und Schwarzfrucht	5,80€	22,00€
Steinkaul Rotwein Cuvée trocken <i>Weingut Fürst, Metzendorf/Mittelmosel</i> Ein Rotwein Cuvée aus Pinot Noir & Dornfelder, die bis zu 3 Jahre in kleinen Eichenholzfässern reift. Tiefdunkel, samtige Tannine, intensive Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brombeere & Kirsche, feine Note von Zartbitterschokolade & Vanille.	7,00€	26,00€
Dornfelder feinherb <i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i> Ein unkomplizierter, duftiger & körperreicher Wein, blaurot in der Farbe. Im Geschmack nachhaltig mit milder Säure.	5,80€	22,00€
Hensel und Gretel, trocken <i>Weingut Markus Schneider, Ellerstadt/Pfalz</i> Würzig fruchtig, mit beerigem Charakter, begeistert dieser reinrassige Cabernet Sauvignon, fein abgestimmt. Auch das Tannin und der Abgang mit Cassis- & Brombeearoma überzeugt auf ganzer Linie.	8,00€	30,00€

INTERNATIONALE ROTWEINE

	0,75l
Frankreich Trocard "Bordeaux supérieur AC" <i>Château Trocard, Bordeaux</i> Klassischer Bordeaux aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Elegant im Geschmack, feingliedrige Vanille-Noten.	25,00€
Italien Primitivo Salento IGP- Don Cosimo <i>Cantine Due Palme, Apulien</i> Kräftig trockener Rotwein, tiefdunkle Farbe, würzig im Geschmack, fast süßliche Note durch das voll reife Lesegut, im Duft sanfte Veilchennoten.	25,00€
Barbera d'Alba DOC <i>G. D. Vajra, Piemont</i> Die Rebsorte Barbera zeigt immer Kirschnoten. Im Duft Blütenaromen. Ein eleganter, vielschichtiger Italiener.	32,00€
Spanien Castillo de Almansa tinto <i>Bodegas Piqueras, La Mancha/Valdepeña</i> Rotwein mit intensivem Kirscharoma, im Geschmack Johannisbeeren und etwas Zimt. Rebsorte Garnacha.	24,00€

ROSÉ

	0,2l	0,75l
Oberemmelers Karlsberg <i>Spätburgunder Rosé trocken</i> <i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i> Ein kraftvoller, intensiver, fruchtbetonter Wein mit einer Nase von Erdbeere, brillant in der Farbe	5,80€	22,00€
Spätburgunder Rosé feinherb <i>Weingut Zilliken, Nittel</i> Sommer Rosé! Frisch, viel Frucht und wunderbar saftig	5,80€	22,00€
Roter Elbling trocken <i>Weingut Zilliken, Nittel</i> Dieser harmonische rosafarbene Wein ist wunderbar zu Pasta- & Fischgerichten und hat eine appetitanregende Herbe.	5,80€	22,00€

WEISSWEIN

	0,2l	0,75l
Weißburgunder trocken <i>Weingut Zilliken, Nittel/Obermosel</i> Herrliche Fruchtaromen, Pfirsich und Melone, junge, erfrischende Art, vollmundig und säurearm.	5,80€	22,00€
Riesling trocken <i>Weingut Zilliken aus Nittel/Obermosel</i> Dieser trockene Saar Riesling ist ein rassiger, eleganter und feinsaftiger Klassiker. Würzig im Bukett	5,80€	29,00€ (1,0l)
Riesling feinherb <i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i> Ausgewogener Riesling mit aparter Fruchtsäure	5,80€	29,00€ (1,0l)
Oberemmler Raul Riesling Spätlese <i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i> Diese feine Spätlese beweist eindrucksvoll warum Riesling als "König der Weißweine" bezeichnet wird.	5,80€	22,00€
Saar Riesling trocken <i>Weingut Van Volxem, Wiltigen/Saar</i> Trockener Riesling von der Saar - Ein rassiger, eleganter & feinsaftiger Klassiker. Reife gelbe Früchte, Aprikose & Fliederduft		29,00€
Oberemmler Rosenberg Riesling Auslese <i>Weingut Alois Kirchen, Oberemmel/Saar</i> Hinterste Rosenkamm-Auslese, edelsüß, grandios & betörend	9,00€	35,00€
Pinot Blanc <i>*Wehlener Klosterberg (Weißburgunder) trocken</i> <i>Weingut Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen/Mosel</i> Eleganter Weißburgunder mit Duft nach Holunderblüten & Honig, Aromen nach gelben Früchten, Mirabellen		32,00€
Rotschiefer Riesling Kabinett feinherb <i>Weingut Van Volxem, Wiltigen/Saar</i> Gelbe und rote Pfirsiche, Frische & zarte Süße zugleich. Ein Kabinett mit wenig Alkohol. Die natürliche Fruchtsüße und die frische Säure halten sich souverän die Waage.		29,00€
Riesling Schieferstein feinherb <i>Weingut Margarethenhof Ayl/Saar</i> Der Riesling Schieferstein feinherb zeigt wie perfekt die Balance zwischen Restzucker und Säure sein kann. Ein Wein von dem man nicht genug bekommen kann.		26,50€
Cuvée Muschelkalk trocken <i>Ein trockenes Cuvée</i> von Ebling, Weißburgunder & Grauburgunder. Passt ideal zu leichten Speisen und Spargelgerichten.	5,80€	22,00€
Der freche Lutz Cuvée trocken <i>Weingut Margarethenhof Ayl/Saar</i> Bouquet aus Frucht- und Muskatanklängen, mit einem Hauch von blumigen Nuancen. Seine jugendlich freche Art, seinen aromatischen Charme und seiner milden aber anregenden säure Struktur ist er ein wahrer Verführer der Sinne. Umkompliziert und dennoch vielschichtig. Ein Wein der Lust auf mehr Lutz macht.		24,00€

Vergessen Sie nicht zu reservieren!

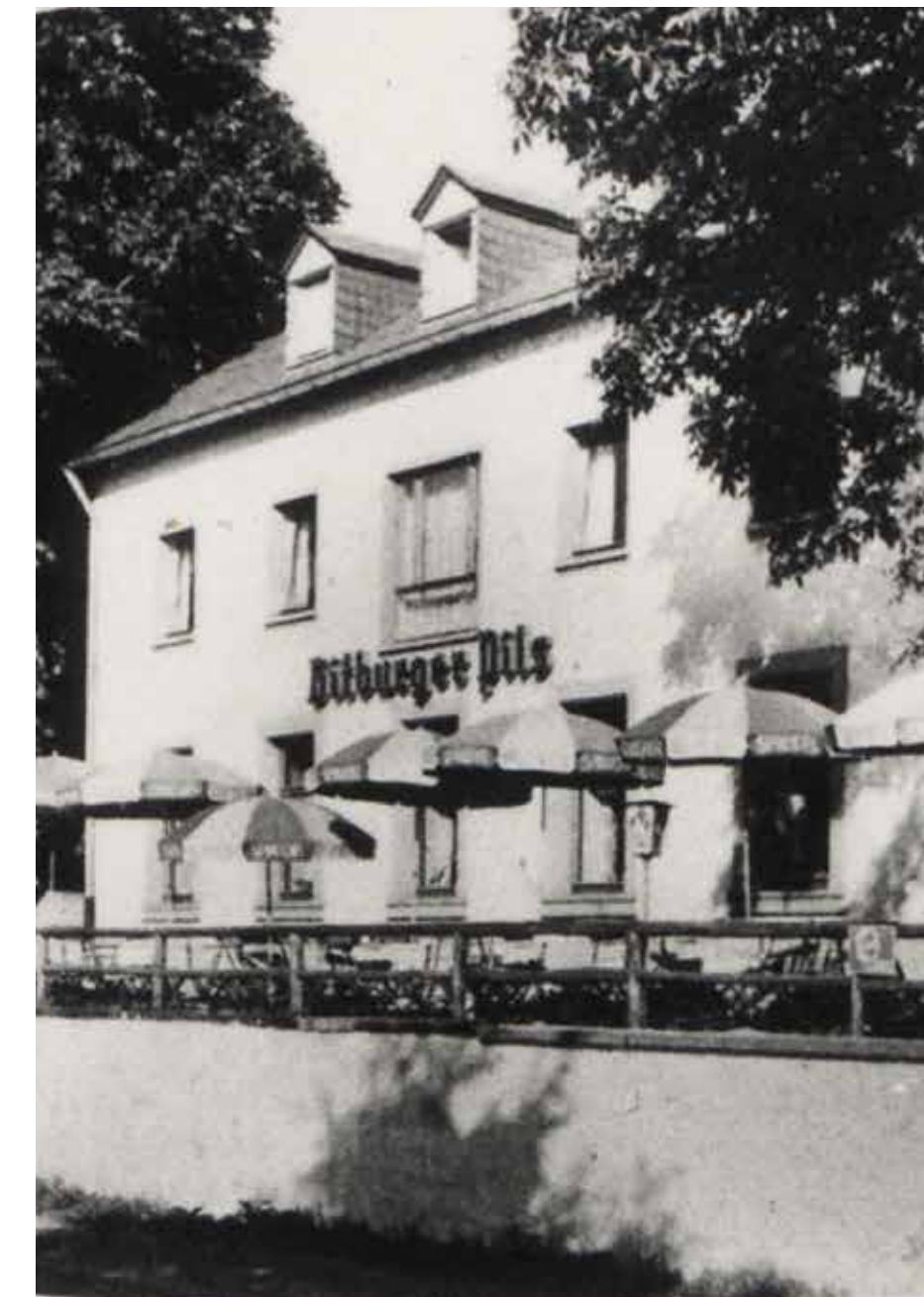
Öffnungszeiten
Biergarten: Di. - So. ab 11.00h | Bei schlechter Wetterlage geschlossen
Smoker: Di. - Do. ab 17.00h - 22.00h | Fr. & Sa. ab 16.00h - 22.00h | So. ab 12.00h - 21.00h
Sonntag: Küche hat durchgehend von 12.00h - 20.30h geöffnet
Montag: ist ganztägig Ruhetag, außer an Feiertagen haben wir geöffnet



Wir akzeptieren in unserem Restaurant EC Karten oder Bargeld.
Keine Kreditkarten. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Natur erleben!

DIE ZEITUNG FÜR UNSEREN NATURBIERGARTEN



TRADITIONSGASTSTÄTTE IN FÜNFTER GENERATION!

Der Estreicher 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 Estreicher 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 Kriegszeitern, vom Enkel des Gründers, Karl Hellvoigt umgebaut. Als aber 1978 die Bundestraße 51 ausgebaut und höher gelegt wurde, musste der alte Estreicher Hof weichen, zusammen mit dem Schützenverein, den er fast zwanzig Jahre beheimatet hatte. Im Frühjahr 1980 bezog der neue Estreicher 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 Estreicher Hof heute bereits in fünfter Generation als Familienbetrieb weitergeführt.



Nach diversen Umbauten und aufwendigen Renovierungen präsentiert sich der heutige Estreicher 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

Bitburger Pils		0,40l	3,90€
Schuss ⁴			3,90€
Radler ^{1,2}			3,90€
Cola Bier ^{1,2,4,6}			3,90€

FLASCHENBIERE & VIEZ

Bitburger 0,0%		0,33l	3,20€
Bitburger Radler 0,0%			3,20€
Kraftbräu Pils			3,80€
Malzbier		0,50l	3,90€
Erdinger alkoholfrei			3,90€
Kraftbräu Weizen mit Coca-Cola ^{1,2,4,6} mit Bananensaft			4,50€ 4,90€ 4,90€
Viez vom Scherf aus Waldtrach		0,40l	3,00€
Viez-Sprudel			2,80€
Viez-Cola			3,00€

HOT & COLD SPECIALS

Kalte Erdbeermilch	3,80€
Kalte Maracujamilch	3,80€
Kalte Bananenmilch	3,80€

Kalter Latte Macchiato	3,00€
Kalter Caramel Latte Macchiato	3,80€
Kalter Vanille Latte Macchiato	3,80€

Kalte Schokolade	3,00€
Kalte Bananenschokolade	3,80€
Kalter Chococcino mit Espresso	3,80€

Heiße Schokolade	3,00€
Heiße Erdbeer Schokolade	3,50€
Heiße BananenSchokolade	3,50€

Chocochino	3,50€
Cappucino Haselnuss	3,80€
Cappucino Baileys	3,80€

Latte Macchiato Baileys	3,80€
Latte Macchiato mit: Caramel, Vanille, Schokolade, Lebkuchen, Zimt oder mit Haselnuss verfeinert	3,80€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner	0,25l	2,30€
Naturell, Medium, Sprudel	0,75l	5,80€

Apfelschorle	0,40l	4,00€
Fanta, Cola, Cola Light, Sprite, Spezi ^{1,2,4,6}		4,00€

Apfelsaft Naturtrüber Apfelsaft	4,00€
Tomatensaft Konzentrat / gesalzen & gewürzt	4,00€
Ananassaft Konzentrat / 100% Fruchtgehalt	4,00€
Kirschsaff Konzentrat / Nektar 30% Fruchtgehalt	4,00€
Maracujasaft Konzentrat / Nektar 15% Fruchtgehalt	4,00€
Bananennektar 25% Fruchtgehalt	4,00€
Orangensaft, Grapefruitsaft, Multisaft jeweils Konzentrat / 100% Fruchtgehalt	4,00€

Bitter Lemon Flasche ^{1,2,4,5}	0,20l	3,50€
Tonic Water Flasche ^{1,2,5}		3,50€
Ginger Ale		3,50€

APERITIF FRESH & PEPPIG

Aperol Spritz 4cl Aperol mit Riesling Sekt	5,80€
Waldbeere-Likör kleine Erdbeeren & Riesling Sekt	5,80€
Holunderblüte mit Riesling Sekt	5,80€
Alkoholfreier Hauscocktail Passionsfrucht & Fruchtsäfte	4,80€

SCHNÄPSE, LIKÖRE & BRÄNDE

Williams Christ	2cl	4,50€
Baileys		3,00€
Sambucca		3,00€
Grappa		4,00€
Tequila Gold		3,80€
Weitere Spirituosen fragen Sie unseren Service		

TEE & KAFFEE

Tasse Kaffee	2,50€
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,50€
Kännchen Kaffee	4,80€
Kännchen Kaffee koffeinfrei	4,80€
Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	3,80€
Espresso Macchiato	3,00€
Espresso Corretto	3,50€
Cappuccino Panna	3,50€
Cappuccino Italiano	3,00€
Caffé Latte	3,00€
Latte Macchiato	3,00€

Irish Coffee	5,90€
Pharisäer	5,00€
Rüdesheimer Kaffee	5,00€
Grog	3,90€

Glas Tee von Ronnefeldt	2,80€
Kännchen Tee von Ronnefeldt (Für Drei)	8,00€
Tee mit Rum	4,50€



GERICHTE AUS DEM SMOKER UND AUS DEM BIG GREEN EGG

Knackiger Sommersalat mit hauseigenem Dressing, mariniertem Hühnerbrustfilet & Bauernbrot	13,80€	Hausgemachte Flammkuchen mit Frischkäse, Frühlingszwiebeln & geriebenem Mozzarella + Speckwürfel & Zwiebelringen	9,50€
		+ frischen Champignons & Kirschtomaten	10,50€
		+ Räucherlachs	12,90€

Black Angus Green Feed aus Karl's Smoker mit BBQ-Sauce, hausgemachter Kräuterbutter & Bauernbrot			
- 220g Rohgewicht	19,50€	Paniertes Schnitzel vom Jungschwein	
- 350g Rohgewicht	23,60€	- "Wiener Art" mit Pommes Frites	12,90€
		- mit frischen Champignons in Creme & Pommes Frites	14,50€

Marinierter hauseigener Stremellachs aus Karl's Smoker an Sommersalat in Balsamico- Honig- Dressing & Bauernbrot	14,20€	Estricher Hof Töpfchen aus Karl's Smoker Rind- & Schweinemedallions mit frischen Champignons in Creme & Bratkartoffelchen	17,20€
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Schweizer Wurstsalat ^(1,5,10) in Essig-Öl Dressing mit Zwiebeln, Gürkchen & Bauernbrot	7,80€	Sommerliches Salatbouquet mit gebackenem Grillkäse, Balsamico- Honig- Dressing & Bauernbrot	12,40€
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	---------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Hennentöpfchen aus dem Big Green Egg Mariniertes Hühnerbrustfilet mit Backkartoffeln & hausgemachtem Dipp	13,50€	Nur für die „Lütten“	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	----------------------	--

Großer Black Angus Burger aus Karl's Smoker mit Salat, Tomate, Gurkenscheibe & Käse an eigener Spezial-Burger-Sauce	12,80€	- Kleines Schnitzelchen mit Pommes Frites (Ketchup/Mayonnaise)	8,80€
		- Chicken Nuggets mit Pommes frites (Ketchup/Mayonnaise)	7,90€

Grillspieß "Spezial" aus Karl's Smoker Medallions vom Schweinefilet im Rauchfleischmantel am Spieß mit Zwiebeln, frischer Paprika & Zucchini BBQ-Sauce & hausgemachter Kräuterbutter	16,80€	Beilagen:	
		Bunter Salatteller	3,90€
		Pommes frites	3,90€
		Mediterranes Grillgemüse	4,50€
		Backkartoffeln mit Dipp	4,00€
		Bratkartoffelchen	4,00€
		Ketchup, Mayonnaise	je 0,30€

Auf Anfrage reichen wir Ihnen gerne unsere Allergenliste!

EIS

Früchtebecher Vanille-, Erdbeereis, frische Früchte, Sirup & Sahnehaube	7,50€	Eiskaffee - Gut gekühlt Vanille-Eis mit ungesüßtem Kaffee und Sahnehaube	4,80€	Eierlikörtraum Vanille-Eis mit Eierlikör und Sahnehaube	5,80€	Eisbecher - mit drei Eissorten - mit Sahnehaube	4,20 € 4,90 €
Schoko-Vanille-Becher Schokoladen-Eis mit Vanillesauce benetzt. Vanille-Eis mit Schokosauce benetzt. Schokoraspe, Sahnehaube	5,80€	Schwarzwald-Becher Vanille- und Schokoladeneis auf Schattenmorellen Kirschwasser, Sahnehaube	5,90€	Café Roma Eiscreme & Kaffeeликör trifft auf doppelter Espresso	5,80€	Stil-Eis Bitte Fragen Sie unseren Service	

1) koffeinhaltig, 2) farbstoff, 3) konservierungsstoffe, 4) chininhaltig

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) koffeinhaltig, 4) chininhaltig, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärtzt, 8) geschwärzt, 9) gewachst, 10) mit Phosphat, 11) mit Milcherweiß, 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