

W einherē

**Speisen und
Getränke**

Die Geschichte unseres Lokals

Nachdem dieses Gebäude im Krieg völlig zerstört wurde, hat die Familie Duhr, Wein- und Sektunternehmer, es Anfang der 60er Jahre wiederaufgebaut und ihm eine ansprechende Ausstattung verliehen. Handwerker aus Tirol, führten die Arbeiten aus, so dass Mobiliar und der schöne Kachelofen aus dem Montafon stammen. Am 01. November 1963 öffnete "Duhr's Gutsschanke" seine Türen, wo ausschließlich erstklassige Weine und Sekte serviert wurden. Täglich sorgte ein Wiener Zitherspieler für Unterhaltung.

In den 70er Jahren wurde das Haus verkauft, das Lokal erweitert und in „Trierer Schoppenstube: Kurze Theke“ umbenannt. Hier wurden bis Ende 1979 urtrierische Speisen serviert. Nach umfangreichen Schönheitsreparaturen und der Umgestaltung des Flures in eine Galerie übernahm Frau Eleonore Ley das Lokal am 13. Februar 1980. Nach weiteren Renovierungen erhielt die Stube 1994 ihren heutigen Namen "Weinhexe".

Am 1. Januar 2024 hat uns Frau Ley die Weinhexe anvertraut, um sie, nach einigen Umwegen, wieder zu ihrem ursprünglichen Gedanken zurückzuführen: Unkompliziert, der Tradition verpflichtet, aber immer offen für Neues. Ein Ort ohne Schnickschnack mit Fokus auf das Wesentliche: Gastfreundschaft, feine Weine und gute Speisen.

Wir freuen uns, Sie als Gast begrüßen zu dürfen!

Ihr „Weinhexe“ Team.

Salar, Janosch, Björn und Íngo

Speisen

Für den kleinen Hunger

Quiche Lorraine^(1,2,3) mit Beilagensalat **9,90 €**

**Quiche vegetarisch mit Auberginen, Zucchini,
Möhren, Cherrytomaten** **9,90 €**

**Elsässer Flammkuchen mit Zwiebeln
und Speck^(1,2,3)** **13,50 €**

**Vegetarischer Flammkuchen mit Cherry-Tomaten
Feta, Oliven, Zucchini und Basilikum** **14,50 €**

Suppen

Kräftige Gulaschsuppe mit Brot **9,90 €**

**Zwiebelsuppe mit einem Schuss Riesling,
Käsehaube und Brot** **7,00 €**

Deftiges

**Knusprige Bratkartoffel mit Speck^(1,2,3), Sülze
und Beilagensalat** **15,90 €**

**Knusprige Bratkartoffel mit Speck^(1,2,3),
2 Spiegeleiern und Beilagensalat** **13,50 €**

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer & Service.

Eine Liste mit den Allergenen (lt. LMIV) liegt für Sie an der Theke bereit. 1) konserviert 2) mit Antioxidationsmittel 3) mit Phosphat

Salate

Bunt gemischter Salat mit Feta, eingelegter Aubergine und hausgemachtem Dressing **13,90 €**

Salat mit gebratener Hähnchenbrust und hausgemachtem Dressing **17,90 €**

Snacks

Schälchen eingelegte Oliven **5,00 €**

Käseplatte 5 Sorten ca. 150 gr. mit süßem Senf, Trauben und Brot auf Beilagensalat **15,90 €**

Unsere Weinhexentappas - eingelegte Oliven, Fetawürfeln, Humus, eingelegte Auberginen und Zucchini und Brot **10,90 €**

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße **7,50 €**

Panna Cotta **7,50 €**

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer & Service.

Eine Liste mit den Allergenen (lt. LMIV) liegt für Sie an der Theke bereit. 1) konserviert 2) mit Antioxidationsmittel 3) mit Phosphat

Getränke

Alkoholfrei

<i>Kaffee / Espresso</i>		2,90€
<i>O-Saft/A-Saft/Traubensaft</i>		0,2l 2,90€
<i>Cola/Fanta/Sprite</i>		0,2l 2,90€
<i>Gerolsteiner still</i>	0,25l 2,90 €	0,75l 5,90€
<i>Gerolsteiner laut</i>	0,25l 2,90 €	0,75l 5,90€

Biere

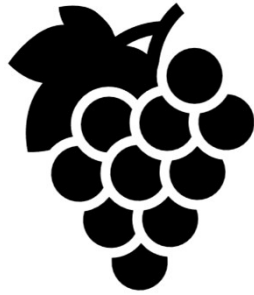
<i>Bitburger vom Fass</i>	0,25l 3,00 €	0,4l 4,50 €
<i>Bitburger 00</i>		0,33l 3,90 €
<i>Benediktiner</i>		0,5l 5,60 €
<i>Benediktiner 00</i>		0,5l 5,60 €

Spirituosen

<i>Mirabelle</i>	2cl	3,00 €
<i>Williams Birne</i>	2cl	4,00 €
<i>Marille</i>	2cl	4,00 €
<i>Grappa Di Moscato Terre Antiche</i>	2cl	6,00 €
<i>Cognac Montifaud VSOP</i>	2cl	7,00 €
<i>Whiskey Balvenie 12 Jahre</i>	2cl	9,00 €

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer & Service.

Eine Liste mit den Allergenen (lt. LMIV) liegt für Sie an der Theke bereit. 1) konserviert 2) mit Antioxidationsmittel 3) mit Phosphat



Weinkarte

**Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr,
sondern kostet Geheimnisse.**

(Salvador Dali)

Weiß

trocken **0,2 ltr** **Flasche**

- 1. Elbling** **4,50 €** **16,00 €**
Befort, Nittel *0,75 ltr*

Der Elbling ist keine Seltenheit, aber eher außergewöhnlich auf der Weinkarte. Die südliche Mosel, hat noch einige Weinberge im Anbau. Ein unkomplizierter Weißwein, frisch im Geschmack, mit etwas weniger Alkohol als seine Nachbarn im Burgunderweinberg.

- 2. Auxerrois** **5,00 €** **17,00 €**
Domaine Viticole Härmillen, *0,75 ltr*
Ehnen, Mosel Luxembourg

Autochthone Rebsorte. Der Wein ist fruchtig, aromatisch und säurearm und wird als Aperitif und bei Empfängen geschätzt.

- 3. Chardonnay** **6,50 €** **23,00 €**
Befort, Nittel *0,75 ltr*

Aromen von Apfel und Melone. Die siebte Ernte des Chardonnays aus dem Weinberg im Nitteler Blümchen, von der sonnigen Höhenlage auf 280 Meter.

- 4. Weißburgunder** **6,50 €** **23,00 €**
Deutschherrenhof, Olewig *0,75 ltr*

Leichter, angenehm trinkiger Burgunder, ideal für laue Sommernächte auf der Terrasse, für den täglichen Trinkgenuss

- 5. Grauer Burgunder** **6,00 €** **21,00 €**
Gutswein *0,75 ltr*

Vereinigte Hospitien VDP, Trier

Burgunder Klassiker präsentiert sich bereits jung sehr offen, fruchtbetont und angenehm gehaltvoll. Im Geruch ist er geprägt von zarten Gelbfrucht- und Melonnenoten und Aromen, die an Mandeln erinnern. Im Mund gefällt er durch eine dezente Würze, seine harmonische Burgundersäure und wiederum Fruchtnoten von reifer gelber Frucht sowie seinem saftigen Finale.

Weiß

trocken **0,2 ltr** **Flasche**

6. Pinot Gris / Grauer Burgunder **6,50 €** **23,00 €**

Befort, Nittel *0,75 ltr*

Ein typischer Grauer Burgunder – trocken ausgebaut, mit Aromen von Birne und Zitrusfrüchten. Gewachsen auf Muschelkalk Böden in Nittel

7. Pinot Gris SELEKTION 2022 **29,00 €**

Befort, Nittel *0,75 ltr*

Der Pinot Gris SELEKTION wächst in einem sonnigen Weinberg im Nitteler Rochusfels. Kräftig, duftig, langer Abgang, Aromen von Ananas, Honigmelone, Zitrus und getrockneten Früchten.

10. DOM-Riesling **5,00 €** **23,00 €**

Bischhöfliche Weingüter, Trier *1 ltr*

Der Gutsriesling DOM trocken für jede Gelegenheit. Reine Moselriesling-Typizität: Das Bouquet ist von frischer Frucht geprägt, während eine leicht tänzelnde Mineralik auf der Zunge zu spüren ist. Der Geschmack ist angenehm frisch und im Abgang entfaltet sich eine anhaltende Fülle

11. Molaris L Riesling **6,50 €** **23,00 €**

Karlsmühle, Mertesdorf/Ruwer *0,75 ltr*

Dieser Riesling hat Charakter und ist spannend. Er hat einen beträchtlichen Anteil an Säure und ist typischer Ruwer.

12. 2021 Vols Saar Riesling **24,00 €**

Vols, Ayl *0,75 ltr*

Dieser prämierte Wein ist ein saftiger, rassiger Riesling aus Steillagen, Spontangärung.

Weiß

feinherb **0,2 ltr** **Flasche**

20. Riesling **4,50 €** **20,00 €**
Karlsmühle, Mertesdorf *1 ltr*

Aus dem konzentrierten Gesamteindruck stechen die langanhaltenden, satten Aromen von Birne und Kiwi besonders hervor.

21. 2022 Klüsserather Michelskirch, **28,00 €**
Riesling Kabinett *0,75 ltr*

F.J. Regnery, Klüsserath BkR

Die Edition Michelskirch aus 2022 ist fein, klar, mit merklicher Hefearomatik und Anklängen an Kräuter, im Mund fest, würzig, mit knackiger Säure und Schmelz.

lieblich **0,2 ltr** **Flasche**

25. Graacher Himmelreich, **5,00 €** **23,00 €**
Riesling Hochgewächs *1 ltr*

Bernhard-Kieren, Graach

Pflanzliche bis kräuterige, zart säuerliche weiß-, grün- und gelbfruchtige Nase. Schlanke, zartsüße, leicht gedeckte Frucht, pflanzliche, angedeutet erdige und hefige Noten, recht präzise Säure, etwas Gerbstoff, ordentlicher Abgang.

26. 2022 Piesporter Goldtröpfchen **27,00 €**
Riesling Kabinett *0,75 ltr*

Bischöfliche Weingüter, Trier

Ein unglaublich spannender MOSEL-Riesling mit saftiger Säure, die die Süße auf der Zunge tanzen lässt. Verspielt und äußerst delikat, beeindruckend, wie federleicht und zugleich hochintensiv dieser Süßwein ist. Der Piesporter Goldtröpfchen Kabinett zeigt sich in diesem Jahr erfrischend kühl mit fruchtigen Noten von Zitrus, frischen Trauben und saftiger Birne.

Rosé

trocken **0,2 ltr** **Flasche**

30. Blanc de Noir **6,50 €** **23,00 €**

F.J. Regnery, Klüsserath BKR *0,75 ltr*

Der beerige Duft lässt keinen Zweifel daran, dass es sich um Spätburgunder-Trauben handelt, rote Kirsche, Himbeere, etwas Aprikose. Frischer Auftakt im Mund mit präsender, feinnerviger Säure, geschmeidig und mit dezenter Fülle am mittleren Gaumen, süßliche Frucht, feine Gerbstoffe.

31. 2022 Rose Selection **27,00 €**

Befort, Nittel *0,75 ltr*

Fruchtige Nase nach Schwarzer Johannisbeere, Kirsche und Himbeere, auch eine feine würzige, rauchige Note. Saftig und geschmeidig am Gaumen mit klarer Frucht, Himbeere und Johannisbeere, präsende, reife Säure, Substanz. Stilvoller Rosé, der auch bestens zum Essen passt.

Rot

trocken **0,2 ltr** **Flasche**

35. Pinot Noir , **6,00 €** **21,00 €**
Klüsserather Bruderschaft **0,75 ltr**

J.F. Regnery, Klüsserath BKR

Der Basisrotwein lag 16 Monate im großen Fuderfass. Ein schön gereifter, runder Wein mit langem Abgang. Auch im Sommer leicht gekühlt zum Grillen geeignet.

36. Spätburgunder, Ahr **6,50** **23,00 €**
Peter Kriechel, Bad-Neuenahr-Ahrweiler **0,75 ltr**

Dieser klassische Spätburgunder hat eine klare, rubinrote Farbe. In der Nase erinnern die Aromen an Kirsche und leicht an dunkle Beerenfrüchte, vor allem Cassis. Auch im Geschmack lassen sich diese für den Spätburgunder typischen Aromen wiedererkennen. Der Wein ist trocken mit gut eingebundenen Tanninen und eleganter Säure. Insgesamt ein sehr runder und harmonischer Wein für den zwanglosen Trinkgenuss.

37. 2020 Pinot Noir **28,00 €**
Bestes Fuder **0,75 ltr**

F.J. Regnery, Klüsserath BKR

Ein mehr kompakter und kraftvoller Wein verglichen mit dem Basis Pinot Noir. Er reifte knapp 2 Jahre im alten Fuderfass - ein moseltypischer Ausdruck für ein 1.000 l Eichenfass. Er präsentiert sich nicht vom Holz überlagert, sondern offenbart viel Frucht und Mineralität.

Sekt

	0,1 ltr	Flasche
40. Crémant Grand Cuvée Brut	4,50 €	28,00 €
<i>Domaine Viticole Härmillen, Ehnen, Luxembourg</i>		<i>0,75 ltr</i>

Im Mund ist dieser Crémant ein kräftiger Wein mit einer schönen Lebendigkeit und einer feinen und angenehmen Perlage. Dieser Crémant passt im Allgemeinen gut zu vegetarischen Gerichten, als Aperitif zu Snacks oder magerem Fisch.

41. Crémant Pinot Brut	4,50 €	28,00 €
<i>Befort, Nittel</i>		<i>0,75 ltr</i>

Der erste Pinot-Crémant von der südlichen Mosel. Dieses Spätburgunder und Pinot Gris Cuvée vergärt traditionell in der Flasche und lagert mindestens 12 Monate auf den Hefen. Eine komplexe und intensive Burgunderfrucht, kleine rote Beeren, pfeffrige Kalkaromen. Und auch etwas tropische Frucht, Ananas. Präsent Süße, Schmelz und Stoff in guter Harmonie, reife Säure, mittelfeines Mousseux, ein gehaltvoller und harmonischer Sektgenuss.

42. Blanc de Noir Brut		30,00 €
<i>Vereinigte Hospitien, Trier</i>		<i>0,75 ltr</i>

Der Blanc de Noir Sekt Brut wurde nach der Methode der klassischen Flaschengärung ausgebaut. Er wird aus besten roten Pinot Trauben, nach französischem Vorbild, hell gekeltert. Neben seinem feinen Mousseaux, überzeugt er vor allem durch seine angenehme Fülle und erfrischende Noten, die an reife rote Früchte erinnern.

Liebe Weinfreunde,

Gäste bewirten ist unsere Freude, deshalb gestalten wir auch gerne Ihre private, familiäre oder geschäftliche Feier. Lassen Sie uns für Sie und Ihre Gäste unvergessliche Momente schaffen.

Besonders stolz sind wir auf unsere herausragenden Suppen, die bei Catering-Veranstaltungen den Gaumen verwöhnen. Genießen Sie die Vielfalt und Qualität unserer Hexenküche auch außerhalb unserer gemütlichen Räumlichkeiten. Fragen Sie uns einfach nach unseren Suppen.

Haben Sie Lust auf einen besonderen Weinproben-Abend? Bei uns präsentieren ausgesuchte Winzer von Zeit zu Zeit ihre hervorragenden Tropfen. Wir reichen dazu Köstlichkeiten aus der Hexenküche. Fragen Sie einfach nach verfügbaren Terminen – wir arrangieren gerne ein einzigartiges Erlebnis für Sie.

Erlauben Sie uns, Ihre Feierlichkeiten und Veranstaltungen mit unserer langjährigen Erfahrung und Hingabe zu begleiten. Wir möchten, dass Sie bei uns behagliche, weinselige Stunden erleben.

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen besondere Augenblicke zu teilen!

Ihr Weinhexen-Team