

SCHNÄPSE & LIKÖRE

Alter Mosel-Trester	2 cl	2,80 €
Alter Mosel-Hefe	2 cl	2,80 €
Whiskey	4 cl	4,00 €
Gin	4 cl	4,00 €
Bacardi	4 cl	4,00 €
Wodka	4 cl	4,00 €
Cointreau	2 cl	3,50 €
Baileys	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	2,80 €
Grand Marnier	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,80 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €
Underberg	2 cl	3,00 €
Kümmerling	2 cl	2,80 €
Moselfeuer	2 cl	2,80 €
Ramazzotti	4 cl	4,50 €

KAFFEE
SPEZIALITÄTEN

Kännchen Kaffee Alfredo	4,00 €
Kaffee-Creme Alfredo	2,20 €
Milchkaffee große Tasse	2,80 €
Trinkschokolade mit Sahne	
Kännchen	4,80 €
Tasse	2,50 €
Espresso Alfredo	2,10 €
Winzer-Kaffee	5,20 €
Heißer Kaffee mit 4 cl „Alter Hefebrand“ u. Sahnehaube	
Baileys Latte-Macchiato	5,20 €
Heiße Milch, starker Espresso, Milchschaum	
Cappuccino	2,50 €
Große Tasse mit aufgeschäumter Milch	
Latte-Macchiato	2,80 €
Heiße Milch, starker Espresso, Milchschaum	
Holländischer Kaffee	5,20 €
Heißer Kaffee mit Eierlikör-Sahnehaube	
Rüdesheimer Kaffee	5,20 €
Heißer Kaffee mit 4 cl „Asbach-Uralt“ und Sahnehaube	
Irish Coffee	5,20 €
Heißer Kaffee mit 4 cl „Whiskey“ und Sahnehaube	
Schokoladengeist	5,20 €
Heiße Schokolade mit 4 cl „Himbeergeist“ u. Sahnehaube	
French Coffee	5,20 €
Heißer Kaffee mit 4 cl „Grand Marnier“ und Sahnehaube	

DIGESTIFS



Asbach-Uralt	2 cl	2,80 €
Hennesy	2 cl	3,80 €
Calvados	2 cl	3,80 €
Himbeergeist	2 cl	3,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Mirabellengeist	2 cl	3,20 €
Williams-Christ-Birne	2 cl	3,20 €

TEE-GENUSS

Kännchen Darjeeling Royal	4,30 €
Kännchen Assam	4,30 €
Kännchen Earl Grey	4,30 €
Kännchen Grüntee	4,30 €
Glas Bio English Breakfast Tea	2,80 €
Glas Kräutergarten	2,20 €
Glas Kamillentee	2,20 €
Glas Pfefferminztee	2,20 €
Glas Fruchtetee Natur	2,20 €

DESSERT

Warmer Apfelstrudel	2,80 €
Warmer Apfelstrudel mit Eis	4,00 €
Warmer Apfelstrudel mit Sahne	3,80 €
Warmer Apfelstrudel mit Eis und Sahne	5,00 €
3 Apfelküchle mit Walnusseis und Sahne	5,80 €
Rote Grütze mit Vanilleeis	3,80 €
Belgische Waffel	3,10 €
Belgische Waffel mit Sahne	4,10 €
Belgische Waffel mit Kirschen und Sahne	4,80 €
Trilogie vom Käse	6,80 €
Weinkse, Camembert, Brie mit Bauerbrot und Butter	



Fragen Sie nach unseren beliebten und erlebnisreichen Urlaubs-Arrangements. Vom Mosel-Kurz-Trip über Wein-Wander-Woche und Goldener Herbst bis zum Programm Winter-Spezial.

Moselweinstrae 61-63 · 56814 Ediger-Eller
Tel. +49 (0) 26 75 - 2 32 · Fax +49 (0) 26 75 -15 70
info@hotel-oster.de · www.hotel-oster.de



Druck & Satz: dgfi Verlag J 203 Fotos: Privat und Fotolia

SPEISEN & GETRÄNKE

NOURRITURES ET BOISSONS DISHES AND DRINKS
DISHES AND DRINKS NOURRITURES ET BOISSONS



DISHES AND DRINKS NOURRITURES ET BOISSONS
DISHES AND DRINKS NOURRITURES ET BOISSONS

Mosel-Landhaus
HOTEL OSTER

APERITIFS



Port weiß oder rot	5 cl	2,50 €
Martini weiß oder rot	5 cl	2,50 €
Sherry	5 cl	2,50 €
Pêche Mignon	0,10 l	4,50 €
Roter Weinbergspfirsichlikör & Sekt		
Riesling-Winzersekt	0,10 l	3,50 €
"Mosel-Kir-Royal"	0,10 l	4,50 €
Crème de Cassis mit Moselsekt		
MoSecco-Perlwein	0,20 l	4,20 €
Aperol Spritz	0,20 l	4,50 €
Hugo	0,20 l	4,50 €

Alle Weine und Sekt enthalten Sulfite.

BIERE



Warsteiner Pils vom Fass	0,30 l	2,60 €
Warsteiner Pils vom Fass	0,40 l	3,10 €
Warsteiner Pils "Spezial"	0,30 l	3,00 €
mit Moselsekt		
Vita-Malz	0,33 l	2,60 €
Warsteiner fresh alkoholfrei	0,33 l	2,60 €
Warsteiner Radler alkoholfrei	0,33 l	2,60 €
Weizenbier Hefe / Dunkel	0,50 l	4,00 €
Weizenbier alkoholfrei	0,50 l	4,00 €
Radler ^{1,2}	0,30 l	2,60 €
Radler ^{1,2}	0,40 l	3,10 €

OHNE ALKOHOL



Bitter Lemon ^{Chininhaltig}	0,20 l	2,20 €
Tonic Water ^{Chininhaltig}	0,20 l	2,20 €
Coca-Cola ^{koffeinhaltig 1,2,3}	0,30 l	2,40 €
Coca-Cola light ^{koffeinhaltig 1,2,3}	0,20 l	2,20 €
Fanta · Sprite ^{1,2,3}	0,30 l	2,40 €
Tönissteiner Mineralwasser Still / Medium	0,25 l	2,10 €
Mineralwasser Still / Medium	0,70 l	4,80 €
Gerolsteiner Mineralwasser Still / Medium	0,50 l	3,60 €
Cola-Fanta-Mix ^{koffeinhaltig 1,2,3}	0,30 l	2,40 €
Apfelsaft	0,20 l	2,10 €
Apfelsaftschorle	0,30 l	2,40 €
Johannisbeernektar	0,20 l	2,20 €
Johannisbeernektar-Schorle	0,40 l	4,20 €
Orangensaft	0,20 l	2,30 €
Tomatensaft	0,20 l	2,10 €
Traubensaft	0,20 l	2,10 €
Multi-Vitamin Fruchtnektar	0,20 l	2,10 €
Ice-Tea	0,30 l	2,40 €
Glas Milch	0,20 l	1,00 €

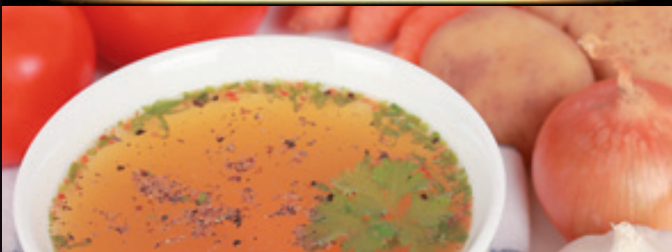
FÜR KÜHLE TAGE

Pott-Rum Grog	4 cl	4,80 €
Tee mit Rum	4 cl	5,80 €
Glühwein weiß ^{Enthält Sulfite}		3,50 €
Glühwein rot ^{Enthält Sulfite}		4,30 €

SCHNÄPSE EISGEKÜHLT

Malteser	2 cl	2,80 €
Jubiläums Akvavit	2 cl	3,00 €

SUPPEN



Rieslingsuppe Hühnerbrühe mit Moselriesling und Sahne abgeschmeckt, Griebenschmalzbrot	5,80 €
Tomaten-Creme-Suppe mit Toast	4,80 €
Gulaschsuppe hausgemacht mit Brot	4,80 €
Teller Winzererbseintopf ^{2,3} mit Würstchen und Bauernbrot	6,50 €
Moselländische Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	5,80 €

KLEINE KÖSTLICHKEITEN



Homestyle Angus Burger (200g) irisches Angus-Beef garniert im Sesambrotchen	13,80 €
Homestyle Angus Burger (200g) irisches Angus-Beef garniert im Sesambrotchen mit Pommes frites	16,80 €
Caesar-Salat mit Hähnchenbruststreifen, Blattsalate, gehobelm Parmesan, Croutons u. Caesardressing	10,80 €
Gebackener Camembert (2 Stück) garniert mit Preiselbeeren und Toast	9,80 €
Geräucherter Lachs ³ Sahnemeerrettich und Reibekuchen	7,80 €
Toast Hawaii ^{1, 2, 3} Gekochter Schinken und Ananas mit Käse überbacken und Salatteller	10,50 €
Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) zwei zarte Kalbschnitzel paniert an Preiselbeeren und Pommes frites	16,80 €

FISCH & GEFLÜGEL

6 Garnelen im Backteig an Cocktailsauce und Salatgarnitur	7,80 €
Fischfilet (paniert) ² mit Remouladensauce, Pommes-Frites und Salatteller	10,80 €
Forelle "Müllerin" (ohne Gräten) in Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat (Zubereitung mind. 30 Min.)	15,80 €
"Beschwipste Forelle" (ohne Gräten) mit Mosel-Riesling abgelöscht, Petersilien- kartoffeln und Blattsalat (Zubereitung mind. 30 Min.)	15,80 €
"Lachsfilet in Riesling-Rahm" Blattspinat und Bandnudeln	15,80 €
Hähnchenfilet in Moselwein-Rahm-Sauce, Mandel-Broccoli und Herzoginkartoffeln	13,80 €
Seniorenteller (Leichte Kost) Königinpastete gefüllt mit Hühnerfrikassee	11,50 €



VOM SCHWEIN



Kasseler Rippenspeer 2 Scheiben saftiges Kasseler auf Weinkraut, Salzkartoffeln ²	12,80 €
Sahneschnitzel aus der Pfanne ³ feinen Champignons in Sahnesauce, Pommes-Frites und Salatteller	12,80 €
Schweinesteak "Tessiner" ^{1,2,3}	13,50 €
zartes Filet mit grünem Pfeffer überbacken, Kroketten und Salatteller	
Schweinefilet "Madagaskar" zartes Filet mit grünem Pfeffer in Rahmsauce, Rösti und Salatteller	14,80 €

VOM RIND



Tafelspitz ³ in Meerrettich-Rahm-Sauce, Rosenkohl und Salzkartoffeln	13,80 €
Sauerbraten "Moselländische Art" in Moselrotwein-Weinbergspfirsich-Sauce, Spätzle und Apfelmus	14,80 €
Rumpsteak mit feiner Cognac-Pfeffer-Sauce, Speckböhnchen und Pommes frites	19,80 €

WILD AUS EIFEL UND HUNSRLÜCK



»Saisonal bedingte Gerichte«	
Wildschinken-Duo (Vorspeise) Hirsch- und Wildschweinschinken, Preiselbeer- Meerrettich und Bauernbrot	7,80 €
Rehragout in Hubertussauce mit gefüllter Birne und Butterspätzle	14,80 €
Rehrbraten in Preiselbeer-Sahnesauce, gefüllte Williams- Christ-Birne, Mandel-Broccoli u. Kräuterkroketten	15,80 €
Rehrücken in rosa Pfeffersauce, Mandel-Broccoli und Gratin- Kartoffeln in Béchamelsauce. (Zubereitung mind. 30 Min.)	18,80 €
Sauerbraten aus der Wildschweinkeule Rosenkohl und Haselnuss-Spätzle	15,20 €
Wildschweinragout Butterspätzle, Kompott mit Preiselbeeren	14,80 €
Wildschweinbraten in Rotweinsauce, mit Apfelrotkohl u. Kräuterkroketten	15,80 €
"Das Beste vom Wildschwein" Preiselbeerrahm, Speckböhnchen und Gratin-Kartoffeln in Béchamelsauce. (Zubereitung mind. 30 Min.)	18,80 €

VEGETARISCH

Kartoffelsuppe mit Croutons	4,50 €
Vegetarier-Teller 3 Rösti mit Tomate und Mozzarella überbacken und Salatgarnitur	8,50 €
Ofenkartoffel mit Quark	5,80 €
Bunte Tortelloni ⁴ mit Ricotta-Spinat gefüllt in Tomatensauce, Salatteller	9,20 €
Gemüse-Gratin ¹ Broccoli, Karotten, Blumenkohl, Champignons, Kartoffeln und Tomaten mit Käse überbacken	9,50 €
Veggie Burger Bratling aus knackigem Gemüse, mit Pommes frites	8,50 €

KLEINER IMBISS



Käseteller ^{1,2,3} Holländer- und Schweizer-Käse garniert, verschiedene Brotsorten und Butter	7,80 €
Schinken-Käse-Toast (Croque Monsieur) an Salatgarnitur für den kleinen Hunger ^{1,2,3}	6,50 €
2 Würstchen mit Brot ^{2,3}	6,30 €
Schinkenteller ^{2,3} gekochter und roher Schinken garniert, verschiedene Brotsorten und Butter	7,80 €
Schinkenteller mit 2 Spiegeleiern ^{2,3}	9,80 €
Weinkäse mit Zwiebeln und Paprika garniert, Bauernbrot und Butter	6,80 €
Vesperbrot ^{2,3} Hausmacher Leber- u. Blutwurst, Bauernbrot	7,80 €
Winterplatte ^{1,2,3} Leber- u. Blutwurst, Weinsalami, roher Schinken, versch. Käsesorten, Butter u. kräftiges Bauernbrot	11,80 €

Eine Auflistung der Allergene kann in einer Sonderkarte
eingesehen werden!