

Wein- und Speisekarte



Café, Weinlounge und kleine Lieblingsmomente in Altenahr

Frühstückskarte

Ein guter Start in den Tag – bis 12:30 Uhr

FRÜHSTÜCK & EIER SPEISEN

Frisch, unkompliziert und liebevoll serviert.

WEINECK-Frühstück

12,50
pro Person

Ein Croissant, eine Scheibe Brot, Butter, Marmelade, Nutella, Frischkäse, Käse, Salami, Schinken, Tomate, Gurken, Obst, ein gekochtes Ei.

*Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche. Selbstverständlich auf Wunsch auch als vegetarische Variante möglich.
Sprechen Sie uns einfach an.*

Rührei mit Speck _____ **6,90**

Rührei _____ **6,00**

Spiegeleier, 2 Stück _____ **6,00**

BOWLS

Nach Tagesangebot – süß oder herzhaft.

Bowl süß _____ **9,50**

Naturjoghurt und Früchte

Bowl herzhaft _____ **11,90**

Quinoa/Couscous, Salat, Avocado, Gurke, Tomate, Ziegenkäse, Walnüsse, Obst

Wahlweise mit folgenden Dressings:

Honig-Senf-Dressing

Mit Olivenöl, Weißweinessig, Honig, Senf, Salz und Pfeffer

Cashew-Dressing

Mit Cashewmus, Olivenöl, Essig, Dattelsirup, Salz und Pfeffer

Allergene & Zusatzstoffe: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Eine entsprechende Übersicht liegt für Sie zur Einsicht bereit.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.



KUCHEN, SÜSSES & CRÊPES

Café, Genuss & kleine Lieblingsmomente in Altenahr

KUCHEN & SÜSSES

Kuchen, Gebäck & kleine Sünden

Auswahl finden Sie in der Kuchenvitrine. Alle Kuchen sind selbst gemacht und werden mit ausgewählten Zutaten und Liebe zubereitet.

Bananenbrot	2,80
Cheesecake	4,50
Karottenkuchen	3,20
Spanischer Mandelkuchen	3,00
Chocolate Cinnamon Bread	3,00
San Sebastian Cheesecake	5,20
Cheesecake Special	5,00
<i>z. B. Oreo, Lotus, Kinderriegel, Fruchtcreme ...</i>	
Paste di Mandorla*	1,80
Energiebällchen	1,80

* = italienische Manufaktur aus Köln.

CRÊPES SÜSS

Fein, warm und ein bisschen wie Urlaub.

Crêpe Zimt/Zucker	3,80
Crêpe Nutella	4,00
Crêpe Banane/Nutella	4,20
Crêpe Kinderriegel	4,20

CRÊPES HERZHAFT

Der herz hafte Klassiker für zwischendurch.

Crêpe Käse	4,50
Crêpe Käse/Salami	6,10
Crêpe Käse/Schinken	6,10
Crêpe Tomate/Mozzarella	6,50

TOPPINGS

Für alle, die noch etwas obendrauf möchten.

Topping Standard	0,60
Topping Premium	1,50
Eis (nur als Topping)	1,50

Allergene & Zusatzstoffe: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Eine entsprechende Übersicht liegt für Sie zur Einsicht bereit.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.



HERZHAFTES & PANINIS

Café, Genuss & kleine Lieblingsmomente in Altenahr

HERZHAFTES

Salate & Warme Kleinigkeiten

Für den kleinen Hunger, die Pause oder den gemütlichen Abend.

Moni's Wurstsalat	12,50
--------------------------	-------

Fleischwurst, Zwiebeln, geriebener Käse, saure Gurke, Öl und Essig.

Avocado	9,50
----------------	------

Eine Scheibe Sauerteigbrot, Frischkäse, Avocado, Tomate, ein Spiegelei, Rucola.

Schieferei	9,50
-------------------	------

Eine Scheibe Sauerteigbrot, Pesto, Kochschinken, Käse und zwei Spiegeleier.

Rebenbrot	9,50
------------------	------

Eine Scheibe Sauerteigbrot, Pesto, Tomate, Mozzarella, Rucola.

Tagessuppe	6,90
-------------------	------

Gerne bieten wir Ihnen auch glutenfreie Alternativen zu Sauerteigbrot an.

PANINIS

Knusprig, warm und perfekt zu Kaffee, Wein oder als Snack.

Panini Schinken	6,50
------------------------	------

Schinken, Käse, Tomate, Rucola.

Panini Salami	6,50
----------------------	------

Salami, Käse, Tomate, Rucola.

Panini Mozzarella	6,90
--------------------------	------

Mozzarella, Tomate, Rucola.

Panini Thunfisch	6,90
-------------------------	------

Thunfisch, Zwiebeln, Käse.

Panini Ziegenkäse	6,90
--------------------------	------

Ziegenkäse, Honig, Apfel, Walnuss.

Zu allen Paninis können Sie wahlweise Frischkäse, Pesto oder Olivenöl als Aufstrich wählen.

Allergene & Zusatzstoffe: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage
bei unserem Servicepersonal. Eine entsprechende Übersicht liegt für Sie zur Einsicht bereit.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.



SPEISEN & SUPPEN

Herzhafte Kleinigkeiten und wärmende Klassiker

Ausgewählte kleine Speisen - ideal zum Wein, zum Teilen oder für den herzhaften Appetit zwischendurch.

KLEINE SPEISEN

Brot mit Aioli	5,00
<i>Knuspriges Baguette mit Knoblauchcreme</i>	
Goudaplatte	10,00
<i>Aromatischer Gouda mit Salzgebäck</i>	
Schmalzvesper	10,00
<i>Gemischtes Brot mit verschiedenen Schmalzaufstrichen</i>	
Schinkenplatte	13,50
<i>Schwarzwälder Schinken mit Tannenreisig geräuchert und Serrano-Schinken</i>	
Käsevariation	15,00
<i>Camembert, Brie, Weichkäse, Preiselbeeren</i>	

SUPPEN

Gulaschsuppe	6,00
<i>Nach ungarischer Art, pikant gewürzt</i>	
Tomatensuppe	6,00
<i>Raffinierte Gaumenfreude aus frischen Tomaten und gerösteten Zwiebeln mit einer leicht pikanten und süßlichen Note</i>	

Allergene & Zusatzstoffe: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage
bei unserem Servicepersonal. Eine entsprechende Übersicht liegt für Sie zur Einsicht bereit.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Getränkekarte

Café, Genuss & kleine Lieblingsmomente in Altenahr

GETRÄNKE

Kaffee-Spezialitäten

Mit unserer italienischen Siebträgermaschine mit Leidenschaft zubereitet.

Espresso	2,00
Espresso Doppio	3,00
Espresso Macchiato	2,50
Americano, Kaffee Creme oder Long Black	2,90
Cappuccino	3,60
Cortado	3,40
Milchkaffee	3,80
Latte	3,80
Flat White	4,20
Affogato	4,50
Chococino	4,50
Iced Latte	4,50
<i>Espresso & Milch iced, echt cool</i>	
Eiskaffee	5,90
<i>Espresso, Milch & Vanilleeis</i>	
Kakao	3,50
Althaus Bio Tee - verschiedene Sorten	3,50
<i>Für Teeliebhaber. Fragen Sie auch nach unserer Teekarte.</i>	

Extras für Ihr Getränk

Kleine Verfeinerungen - einfach dazubestellen.

Flavour	1,00
Sahne	0,50
Hafermilch	0,60

ERFRISCHENDES

Alkoholfreie Getränke

Klassisch, fruchtig oder prickelnd - gut gekühlt serviert.

	0,2 l	0,75 l
Cola	2,50	
Limonade	2,50	
Mineralwasser	2,30	6,50
<i>naturell, medium, klassik</i>		
Traubensaft weiß	4,00	
Traubensaft rot	4,00	

	0,33 l	
Kölschwasser	3,50	
<i>Orange, Grün (Waldmeister), Pink (Grapefruit).</i>		
<i>Natürlich gesüßt mit Agavendicksaft.</i>		

Flaschenbiere

Klassiker aus der Flasche - kühl serviert.

	0,33 l	0,5 l
Bitburger Pils	3,00	
Bitburger Pils 0,0	3,00	
Radler 0,0	3,00	
Kölsch	3,00	
Weizenbier		4,80
Weizenbier alkoholfrei		4,80

Allergene & Zusatzstoffe: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Eine entsprechende Übersicht liegt für Sie zur Einsicht bereit.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.



AHR-ROTWEINE

Ausgewählte Rotweine aus dem Ahrtal - charaktervoll, fruchtig und fein abgestimmt.

		0,2 l	0,75 l
1	WEINECK Hausmarke <i>mild, feinherb, trocken; saftiger Körper, gut balancierter Nachhall</i>	5,50	*25,00
2	Ahr-Spätburgunder, trocken <i>feinrassig, herzhaft, unkompliziert</i>	6,00	21,50
3	Ahr-Spätburgunder, halbtrocken <i>harmonische Restsüße, unkompliziert</i>	6,00	21,50
4	Ahr-Domina, halbtrocken <i>vollmundig, warm, schwarze Johannisbeere</i>	6,50	23,50
6	Edition Christina, feinherb <i>dezente Restsüße, typische Burgundernote</i>	6,50	23,50
7	Nikolaus N. (Ahr-Spätburgunder), mild <i>feinfruchtig, kräftig, harmonisch, mineralisch</i>	6,50	23,50
8	Gründerwein (Ahr-Spätburgunder), trocken <i>feiner Pinotduft, dunkle Waldfrüchte</i>	7,00	25,50
9	Gründerwein (Ahr-Spätburgunder), halbtrocken <i>Tiefes Burgunderrot und ausgeprägter Pinotduft, weich und ausgereifte Traubentannine</i>	7,00	25,50
10	Klassiker (Ahr-Spätburgunder), trocken <i>dichte Frucht, ausgeprägtes Burgunderbukett</i>	7,00	25,50
11	Ahr-Frühburgunder, trocken <i>Ahr-Spezialität, weiche Tannine, mineralische Eleganz, wuchtige Frucht</i>	7,50	27,50

* 1-Liter-Flasche

Allergene & Zusatzstoffe: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Eine entsprechende Übersicht liegt für Sie zur Einsicht bereit.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.



AHR-SCHATZKAMMER

Für Genießer besonderer Tropfen: ausgewählte Flaschen von Ahr-Winzern, in denen Winzerstolz, Handwerk und Leidenschaft spürbar werden.

Unsere Schatzkammer-Weine servieren wir ausschließlich flaschenweise.

		0,75 l
12	Brokat (Ahr-Spätburgunder), mild	28,00
	<i>kräftiger Rubin, holzgestärktes Bukett, füllig, beerig, angenehmer Holzton</i>	
13	ColoniAhr (Ahr-Spätburgunder), feinherb	28,00
	<i>aromatisch würzig mit leicht schmeckbarer Restsäure und abgerundeten Burgunderaromen</i>	
14	Trivée (Ahr-Rotwein), trocken	29,00
	<i>aus Domina, Spätburgunder und Regent; hochwertiger Cuvée, ausdrucksstark, kräftiges Tannin, intensive Holz- und Röstaromen</i>	
16	XII-Trauben (Ahr-Spätburgunder), trocken	34,50
	<i>enorme Fülle, Spätburgunder in Reinform Goldener Preis der Landwirtschaftskammer</i>	
17	Pinot Noir „R“ (Ahr-Spätburgunder), trocken	39,50
	<i>unfiltriert, komplexe Beerenfrucht, langes Barriquelager, ausgeprägter Duft nach dunklem Obst und Kirsche Goldener Preis der Landwirtschaftskammer</i>	

Allergene & Zusatzstoffe: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage
bei unserem Servicepersonal. Eine entsprechende Übersicht liegt für Sie zur Einsicht bereit.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.



AHR-BLANC DE NOIR & ROSÉ

Frische Rosé- und Blanc-de-Noir-Weine von der Ahr - leicht, fruchtig und fein abgestimmt.

		0,2 l	0,75 l
18	Rosé Ahr-Spätburgunder, mild <i>Restsüße, helle Beerenfrüchte</i>	6,50	23,50
19	Rosé Ahr-Spätburgunder, halbtrocken <i>feinherb, blumig</i>	6,50	23,50
20	Rosé Ahr-Spätburgunder, trocken <i>spritzig, herzhaft</i>	6,50	23,50
21	OS Rosé, feinherb <i>spritzig, blumig</i>	6,50	23,50
22	Inspiration (Rosé Spätburgunder), lieblich <i>ausgeprägte Frucht, deutliche Restsüße</i>	7,00	25,50
23	Blanc de Noir (Ahr-Spätburgunder), feinherb <i>animierend frisch</i>	7,00	25,50
24	Blanc de Noir (Ahr-Spätburgunder), trocken <i>fruchtig, beerig, wunderbar saftig</i>	7,00	25,50

Allergene & Zusatzstoffe: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Eine entsprechende Übersicht liegt für Sie zur Einsicht bereit.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.



AHR-WEISSWEINE

Ausgewählte Weißweine von der Ahr - frisch, feinfruchtig und charaktervoll.

		0,2 l	0,75 l
26	WEiNECK Hausmarke <i>lieblich, feinherb, trocken; saftiger Körper, gut balancierter Nachhall</i>	5,50	*25,00
27	Ahr-Rivaner, trocken <i>belebende Frucht, Duft von Minze und Heu</i>	6,00	21,50
28	Ahr-Riesling, mild <i>fruchtig, deutliche Restsüße</i>	6,50	23,50
29	Ahr-Riesling, halbtrocken <i>rassig, frische Frucht</i>	6,50	23,50
30	Klassiker (Ahr-Riesling), trocken <i>feinherber, opulenter Riesling mit charaktervoller Frucht, delikater Duft nach Melonen und Zitrusfrüchten</i>	7,00	25,50
32	Ahr-Weißburgunder, feinherb <i>burgundertypisch, voller Früchtekorb, delikate und feine Zitrusaromen</i>	7,00	25,50
33	Grauburgunder-Chardonnay, trocken <i>spritzig, fülliges Aroma, schöne Note von exotischen Früchten, große Harmonie und feines Sortenbukett</i>	7,00	25,50

*1 Liter Flasche

Allergene & Zusatzstoffe: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Eine entsprechende Übersicht liegt für Sie zur Einsicht bereit.



AHR-SECCO, WINZERSEKT & EDELBRÄNDE

Prickelnde Ahr-Momente und feine Spezialitäten aus der Region

SECCO & WINZERSEKT	0,1 l	0,75 l
Pfirsich-Secco	4,50	25,50
<i>prickelnde Erfrischung</i>		
Ahr-Riesling-Sekt, trocken	6,00	34,00
Rosé-Sekt (Ahr-Spätburgunder), trocken	6,00	34,00
Blanc de Noir-Sekt (Ahr-Spätburgunder), brut	6,00	34,00
WEINECK-ROYAL Riesling	7,50	
<i>Ahr-Riesling-Sekt mit einem Spritzer Weinbergspfirsichlikör</i>		
WEINECK-ROYAL Rosé	7,50	
<i>Ahr-Spätburgunder-Sekt mit einem Spritzer Weinbergspfirsichlikör</i>		
WEINECK-ROYAL Blanc	7,50	
<i>Ahr-Blanc de Noir-Sekt mit einem Spritzer Weinbergspfirsichlikör</i>		

SCHNÄPSE, EDELBRÄNDE & LIKÖRE	Menge	Preis
Ahrtaler Weinhefebrand	2 cl	3,50
<i>im Holzfass gereift</i>		
Ahrtaler Tresterbrand	2 cl	3,50
<i>im Holzfass gereift</i>		
Williams Christ Birnenbrand	2 cl	4,50
Roter Weinbergspfirsichlikör	5 cl	5,50
Winzerkaffee	5 cl	5,50
<i>Sahnelikör - Der Baileys der Ahr</i>		

Allergene & Zusatzstoffe: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Eine entsprechende Übersicht liegt für Sie zur Einsicht bereit.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

KÄSEFONDUE

ab zwei Personen

*Alle Käsefondues servieren wir mit frischem Weißbrot, sauren Gurken,
Paprika, Pfefferoni und Silberzwiebeln.*

pro Person

KÄSEFONDUE AUSWAHL

- | | |
|---|--------------|
| 1. Käsefondue klassisch | 24,50 |
| <i>Das klassische Käsefondue nach Schweizer Art mit Kirschnaps</i> | |
| 2. Käsefondue Ahrtal | 24,50 |
| <i>Regionale Kräuter geben diesem Fondue seinen Geschmack</i> | |
| 3. Käsefondue Mutti's Art | 24,50 |
| <i>Mit Speck und Zwiebeln</i> | |
| 4. Zwiebel-Käsefondue | 24,50 |
| <i>Mit Zwiebeln und ganzen Knoblauchzehen</i> | |
| 5. Käsefondue Spezial | 25,50 |
| <i>Mit frischen Champignons und Schinken</i> | |
| 6. Käsefondue WEiNECK | 27,50 |
| <i>Mit Ziegenkäse und Ahr-Rotwein verfeinert
Dazu servieren wir dunkles Brot und Oliven</i> | |

FLEISCHFONDUE

Fondue Chinoise · ab zwei Personen

Das Fondue Chinoise wurzelt in der asiatischen Hotpot-Tradition, fand seinen Weg in die Schweizer Gemütlichkeit und wurde zum Klassiker. Heute steht es für geselliges Beisammensein, bei dem jeder seinen ganz eigenen Genuss kreiert. Erleben Sie eine Tradition, die Menschen seit Generationen verbindet.

pro Person

nur auf Vorbestellung

Fleischfondue „Chinoise“

36,00

*pikant gewürzte Rinderhüfte und Putenbrust
mit einer geschmackvollen Bouillon*

ergänzt durch ein raffiniertes Quartett aus ausgewählten Saucen

*Dazu servieren wir Ihnen Rosmarin-Kartoffeln
sowie knuspriges Baguette mit Sour Cream, Tomaten- und Kräuterbutter*

Gemeinsam eintauchen, probieren, kombinieren – und am Tisch den eigenen Lieblingsmoment kreieren.



SCHÖN, DASS SIE DA SIND

WEINECK Altenahr · Gastgeberin Vicky Daniels

Willkommen im WEINECK. Nehmen Sie sich gern Zeit, entdecken Sie unsere Karte und lassen Sie sich von Ahrwein, kleinen Genussmomenten und einer gemütlichen Atmosphäre begleiten.

BLEIBEN WIR IN VERBINDUNG

Reservierungen, Fragen, Wünsche oder eine Idee für einen besonderen Anlass? Melden Sie sich einfach bei uns. Wir freuen uns über jede Nachricht, jeden Besuch und alles, was daraus entstehen darf.

+49 (0) 1512 9136572 · info@weineck-altenahr.de

Seilbahnstraße 15 · 53505 Altenahr

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Donnerstag von 10:00 bis 18:00 Uhr. Freitag und Samstag von 10:00 bis 22:00 Uhr. Sonntag von 10:00 bis 21:00 Uhr. Dienstag und Mittwoch ist Ruhetag.

WEINPROBEN, EVENTS & IHR FEST IM WEINECK

Ob Geburtstag, Karnevalsrunde, Vereinstreffen, Familienfeier, Firmenabend, Weihnachtsfeier oder ein Abend mit Freundinnen und Freunden: Im WEINECK findet vieles seinen Platz, wenn es persönlich, gemütlich und genussvoll sein darf.

Weinprobe · Fondueabend · Familienfeier · Vereinstreffen · Karneval · Geburtstag · Genussabend

Vielleicht ist es eine Weinprobe mit Ahrweinen, ein Fondueabend in kleiner Runde oder einfach ein Anlass, der noch keinen Namen hat. Sprechen Sie uns gerne an - wir finden gemeinsam heraus, was gut zu Ihnen, Ihren Gästen und Ihrem Moment passt.

FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM

Dort zeigen wir, was gerade passiert: neue Kuchen, besondere Weine, kleine Einblicke, Termine und Genussmomente, die Lust auf Ihren nächsten WEINECK-Moment machen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit im WEINECK.

Vicky Daniels & Ihr WEINECK-Team