

# EIN HERZLICHES WILLKOMMEN

Auf den folgenden Seiten finden Sie **ausgezeichnete Weine von der Mosel**.

In der Regel erhalten Sie den aktuellen Jahrgang.

Ausnahme sind die Weine mit längerer Reifezeit im Fass oder Tank.

Um den Moselurlaub zuhause zu verlängern, können Sie die **Weine mit nach Hause nehmen** zu einem Außer-Haus-Preis. Die Preisliste dafür finden Sie in der Lobby.

**Unkommentierte Weinprobe** sind tagsüber bis 17:00 möglich oder abends an der WeinBar.

**Kommentierte gemeinsame Weinprobe** mit Voranmeldung.

Kennen Sie das kostenlose Sport- & Relaxprogramm? Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

**Bootstour mit Weinprobe & Tapas** 4-6 Personen 95,00€ p. P., Termine nach Absprache  
**Picknick Rucksack 39,00€ für 2 Personen**

Rund um den Wein veranstalten wir übers Jahr hinweg diverse **Wein-Events** wie Küchenparty, Wein Winter Party, Mode & Wein-Abend, Sektpräsentation, Jazz & Wein, Cook & Wein...

Informationen erhalten Sie gerne von uns oder auf [www.halfenstube.de](http://www.halfenstube.de)

bzw. den Social Media Kanälen @hotelhalfenstube.

**Kleine Mahlzeit am Mittag von 13:30-15 Uhr**

**Kuchenauswahl bis 16 Uhr**

**Kaffeeklatsch in der Villa Spa von 15 bis 17 Uhr**

**PoolBar (bei schönem Wetter) 14-17:30 Uhr**

**Halbpension von 18 bis 19:30 Uhr:**

Täglich wechselndes 5-Gang-Menü für 43,00 €

Genießer-Menü 6- Gang-Menü für 55,00€

Weinbegleitung 25,00 €

**a la carte von 18 bis 20:30 Uhr.**

Bitte unterschreiben Sie täglich Ihren Verzehr.

**Lieblingsplatz in der Küche 79,00 € pro Person**

(2 bis 4 Personen)

Genießen am Chefs Table

Dekorierter Tisch im Küchenbereich - hautnah & live

Mosel-Aperitif

Gruß aus der Küche vorneweg

Genießer-Menü mit 6 Gängen

Begleitende Weine

Lassen Sie uns teilhaben an  
Ihren Urlaubsfotos. Verlinken Sie  
uns auf Facebook oder  
Instagram @hotelhalfenstube  
und kommen in den Genuss  
eines Moselcocktails.

Wir sagen DANKE!

## Mosel-Aperitifs

<b>Vermuth Wermio Weiss</b>	<b>5cl</b>	<b>5,00</b>
<b>Rosecco</b> Spätburgunder Secco, trocken	<b>0,1 l</b>	<b>6,00</b>
<b>Kir Helene</b> Secco mit Birnenschnakör	<b>0,1l</b>	<b>7,00</b>
<b>Kir d'Amour</b> Secco mit Elixier d'Amour - Betörend verführerischer Likör aus süßen dunkelroten Kirschen, roten Weinbergpfirsichen und Gin	<b>0,1l</b>	<b>7,00</b>
<b>Mosel Hugo</b> Rosecco mit Holunderblütensirup, Minze	<b>0,2l</b>	<b>8,50</b>
<b>Osterol Spritz</b> Rosecco mit Osterol und Orange - auch als Alkoholfreie Variante möglich -	<b>0,2l</b>	<b>8,50</b>
<b>Portwein Portos rot oder weiß</b> Barrique gereifter Rot- bzw. Weißwein mit 10 Jahre altem Brandy de Jerez	<b>5cl</b>	<b>5,00</b>

## Mosel-Cocktails

Wermio Spritz	<b>8,50</b>
Campari Orange	<b>7,50</b>
Campari Soda	<b>7,50</b>
<b>Gin Tonic</b> mit Mosel-Gin vom roten Weinbergpfirsich	<b>10,50</b>
mit Pete's Yellow Dry Gin	<b>10,50</b>
<b>Bohemian Tonic</b> mit Boheme; Kräuterlikör mit Absinth und Weinbrand	<b>9,50</b>
<b>Gurken Tonic</b> mit Gurke und Tonic Water „alkoholfrei“	<b>4,50</b>
<b>Moselfunke</b> Waldbeerensirup, Zitronensaft, Traubensaft, Riesling	<b>7,50</b>
<b>Bacchus-Cocktail</b> Moselweinbrand, Traubensaft, Bitter Lemon	<b>8,50</b>

---

### **Alkoholfreier Wein 0,25l** **7,50**

Weingut Schmitges, Erden  
Feine Fruchtaromen mit viel Eleganz und Finesse. vegan

### **Mosel-Fräulein** **7,50**

Cocktail mit alkoholfreiem Wein mit Limette, Ingwer, Rosmarin

## Winzer-Sekt

<b>Elbling brut</b>	<b>29,50</b>
Rarität an der Mosel, Weingut Leitzgen, Bremm, Calmont	
<b>Rosé Sekt extra dry</b>	<b>29,50</b>
Cuvée aus Riesling & Spätburgunder, Weingut Leitzgen, Bremm, Calmont	
<b>Pinot Noir</b>	<b>29,50</b>
Spätburgunder trocken, Weingut Schlagkamp-Desoye, Senheim	
<b>Moselsteig - Winzer-Sekt</b>	<b>32,50</b>
Flaschengärung, handgerüttelt, trocken Weingut Clemens, Poltersdorf	
<b>Riesling Cremant</b>	<b>34,50</b>
brut, Weingut Walter J. Oster, St. Aldegund versektet mit traditioneller Flaschengärung von 12 Monaten Duft nach Quitte und Birne gepaart mit feiner Perlage und cremigem Mousseux	

### Highlights aus Südafrika

<b>Ernie Els Cabernet Sauvignon Rosé</b>	<b>29,50</b>
Trocken, Stellenbosch, 13,5%	
<b>Ernie Els Chenin Blanc</b>	<b>32,00</b>
Trocken, Western Cape, 13,5%	

## Trockene Weißweine der Mosel

	0,1l	0,25l	0,75 l
<b>2024 Halfenschoppen</b>	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>	<b>24,00</b>
Riesling-Hochgewächs, aus dem eigenen Weinberg Restzucker: 4,9 g/l, Säure: 4,9 g/l, Alk. 12,5 % Vol.			
<b>2024 Kallfelz Weißburgunder S</b>	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>	<b>27,00</b>
Merler Königslay Terrassen, Lagenwein, Weingut Kallfelz, Zell. Weinempfehlung zum Zanderfilet Restzucker: 7,7 g/l, Säure: 5,9 g/l, Alk. 12,5 % Vol.			
<b>2024 Rivaner Orange</b>	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>	<b>27,00</b>
Weingut Leitzgen, Bremm, Calmont-Region Der Rivaner duftet nach Birne und Cassis. Im Gaumen schmeckt man eine dezente Muskatnote, magenfreundlich. Restzucker: 10,0 g/l, Säure: 5,9 g/l, Alk. 11,0 % Vol.			
<b>2023 Chardonnay</b>	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>	<b>27,00</b>
Weingut Leo Fuchs, Pommern Aromen von reifen Quitten und heimischen Früchten, dicht, komplex, cremig und weich – passt eigentlich immer! Restzucker: 7,6 g/l, Säure 6,5 g/l, Alk. 12,5 % Vol.			

	0,1l	0,25l	0,75 l
<b>2024 Grauer Burgunder</b>	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>	<b>27,00</b>

Weingut Fischer, Zell  
 etwas buttrigen, erdigen und mineralischen Aromen  
 Restzucker: 5,00 g/l, Säure: 4,7 g/l, Alk. 12,0 % Vol.

**2022 Chardonnay Bestes Fass** **31,00**

Weingut Amlinger & Sohn, Neef  
 Reif, fett, kraftvoll! Nussaromen, Vanille und  
 Fruchtnoten von Melone, Mandarine, Mango  
 Restzucker: 11,0 g/l, Säure 6,2 g/l, Alk. 13,5 % Vol.

**2022 Breva** **23,80**

Riesling, Bruttig-Ernst-Valwig.  
 Durch diese Weinberge verläuft ein toller  
 Klettersteig. Mit jeder gekauften Flasche  
 unterstützen Sie das Projekt „Breva Wein & Weg“



**2023 Weißburgunder** **32,00**

Weingut van Volxem, Wiltingen/Saar, VDP- Prädikatsweingut  
*„Helles Grüngelb. Recht intensives Bouquet, das von Akazienblüten geprägt ist sowie einen  
 Hauch von kandierten Orangen. Leicht salziger und schmackhafter Auftakt. Dieser Pinot Blanc  
 hat Körper, Rasse und bietet bereits Genuss.“*  
 Restzucker: 5,3 g/l, Säure: 5,7 g/l, Alk. 12,5 % Vol.

**2023 Quarzit Schiefer** **32,00**

Riesling, Weingut Franzen, Bremm, Top Winzer der Calmont-Region  
 Besonders lieben wir an ihm seine Leichtigkeit. Er hat Würze  
 und mineralische Noten, feine Kräuter und eine angenehme Säure.  
 Restzucker: 7,8 g/l, Säure: 6,4 g/l, Alk. 11 % Vol.

**2023 Huesgen & Margan** **32,00**

Riesling, Weingut Villa Huesgen, Traben-Trarbach  
 Was aus einer Brieffreundschaft alles herauskommen kann....  
 Restzucker: 7,8 g/l, Säure: 6,4 g/l, Alk. 12,5 % Vol.

**2024 Elbling** **25,00**

Weingut Leitzgen, Bremm, Calmont-Region  
 Frischer leichter Sommerwein, säurearm  
 In unserem Elbling spiegeln sich Frische und Leichtigkeit wider.  
 Ein spritziger, lebendiger Sommerwein mit dem Duft nach knackigen  
 Äpfeln und dennoch mit einer geringen Säure.  
 Restzucker: 8,6 g/l, Säure: 7,6 g/l, Alk. 11 % Vol.

	0,1l	0,25l	0,75 l
<b>2023 Sauvignon Blanc</b>			<b>27,00</b>

Weingut Bretz, Rheinhessen

Edler Wein, der mit Fruchtaromen von Stachelbeere & Ananas überrascht.

Restzucker: 5,9 g/l, Säure: 7,0 g/l, Alk. 12,0 % Vol.

<b>2023 Weißburgunder Reserve</b>			<b>29,00</b>
-----------------------------------	--	--	--------------

Weingut Bretz, Rheinhessen

Ausdrucksvoller Burgunder, Aromen von Aprikose, gehaltvoll, fruchtig, weich

Restzucker: 5,1 g/l, Säure: 6,7 g/l, Alk. 12,5 % Vol.

<b>2023 Riesling Spätlese „Halbstück“</b>			<b>29,00</b>
---	--	--	--------------

Weingut Dax, Ernst

Der Riesling wurde ganz klassisch und minimalistisch im Holzfass

vergoren und gelagert. Diese traditionsreiche Ausbaumethode verleiht ihm eine komplexe und vielschichtige Struktur, die eine tolle Mineralität und die Frucht nuances von reifer Birne, Quitte und Apfel unterstreicht.

Restzucker: 2,9 g/l, Säure: 8,2 g/l, Alk. 13,0 % Vol.

## Feinherbe Weißweine der Mosel

<b>2024 Halfenschoppen</b>	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>	<b>24,00</b>
----------------------------	-------------	-------------	--------------

Riesling-Hochgewächs, halbtrocken

aus dem eigenen Weinberg

Restzucker: 11,9 g/l, Säure: 5,9 g/l, Alk. 12,5 % Vol.

<b>2024 RIESLING 1752</b>	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>	<b>27,00</b>
---------------------------	-------------	-------------	--------------

Opa Erichs Lieblingswein, feinherb

Aus den besten Steillagen der Mosel

<b>2022 Schieferspiel, Riesling</b>	<b>5,00</b>	<b>9,50</b>	<b>28,50</b>
-------------------------------------	-------------	-------------	--------------

Weingut Markus Hüls, Kröv

Duft nach Apfel, weißem Weinbergpfirsich, Bergamotte,

Macis und Feuerstein. Facettenreich, dicht, aromatisch und spannungsvoll.

Druckvoll am Gaumen mit komplexer mineralischer Länge im Abgang.

Restzucker: 10,5 g/l, Säure: 7,3 g/l, Alk. 11,5 % Vol.

<b>2021 Mosaik Cuvée des Blancs</b>	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>	<b>27,00</b>
-------------------------------------	-------------	-------------	--------------

Ein spannender, harmonischer Wein mit fruchtigen sowie floralen Aromen:

Nektarine, Lychee, dezenter Rosenduft., Weingut Ring, Cochem

Restzucker: 17,8 g/l, Säure: 7,00 g/l, Alk. 10,5 % Vol.

<b>2024 Rivaner</b>	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>	<b>27,00</b>
---------------------	-------------	-------------	--------------

Weingut Julius Treis, Reil

Jung, frisch und fruchtig. Herrlich ausbalancierte Süße mit zarter Säure.

Restzucker: 30 g/l, Säure: 5,9 g/l, Alk. 10,5 % Vol.

	0,1l	0,25l	0,75 l
<b>2024 Ernster Sauvignac feinherb</b>			<b>27,00</b>

Kreuzung aus Riesling & Sauvignon Blanc, blumig & würzig  
 Außergewöhnlich kräutige Aromen  
 Weingut Andrae, Ernst

## Fruchtsüße Weißweine der Mosel

<b>2024 Halfenschoppen</b>	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>	<b>24,00</b>
----------------------------	-------------	-------------	--------------

Riesling-Hochgewächs, aus dem eigenen Weinberg  
 Steilste Lage – Oma und Opa halten sich hier fit und  
 bewirtschaften unsere Weinberge.

<b>2023 Auxerrois</b>	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>	<b>24,00</b>
-----------------------	-------------	-------------	--------------

Weingut Dehren, Ellenz-Poltersdorf  
 Ein Gläschen davon versüßt Ihnen die Nachmittagsstunden  
 auf unserer Sonnenterrasse.

<b>2023 Gelber Muskateller</b>	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>	<b>27,00</b>
--------------------------------	-------------	-------------	--------------

edelsüßer Dessertwein, Weingut Stülb, Bio-Winzer, Zell  
 aus dem ältesten Muskateller-Weinberg der Mosel  
 Auszeichnung in Gold beim internationalen Bioweinpreis Mundus Vini.  
 Restzucker: 77,3 g/l, Säure: 6,1 g/l, Alk. 9,0 % Vol.

<b>2023 Scheurebe</b>	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>	<b>27,00</b>
-----------------------	-------------	-------------	--------------

Weingut Bretz, Rheinhessen  
 Vollreife Trauben besonderer Qualität, die an Mango erinnert.  
 Restzucker: 70,3 g/l, Säure: 7,7 g/l, Alk. 10 % Vol.

<b>2022 Erdener Treppchen</b>			<b>29,50</b>
-------------------------------	--	--	--------------

Weingut Schmitges, Erden  
 Großartige kühle Zitrusfrucht getragen von einer animierenden Säure  
 Fruchtbetonter eleganter Wein  
 Restzucker: 48,0 g/l, Säure: 7,5 g/l, Alk. 8,0 % Vol.

<b>2023 Schweicher Riesling Kabinett</b>			<b>29,00</b>
--	--	--	--------------

Steillagen-Riesling von Tim Thesen, ein feiner, leichter Kabinett  
 mit moseltypischem Süsse-Säure-Spiel und  
 geringem Alkoholgehalt von nur 8,5%Vol.  
 Restzucker: 38,0 g/l, Säure: 7,9g/l, Alk 9%Vol

## Weißherbst und Rosé der Mosel

	0,1l	0,25l	0,75 l
<b>2024 Blanc de Noir, Clemens</b>	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>	<b>27,00</b>
Trocken, 100% Spätburgunder, rote Trauben weiß gekellert Weingut Clemens, Poltersdorf Duft nach Kiwi und weißen Blüten Restzucker: 6,5 g/l, Säure: 6,4 g/l, Alk. 12,5 % Vol.			

<b>2024 Kallfelz Rosé</b>	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>	<b>27,00</b>
Merler Königslay Terrasse, trocken schmeckend Duft nach Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren Weingut Kallfelz, Zell, Bernkasteler Ring Restzucker: 8,8 g/l, Säure: 5,4 g/l, Alk. 11,5 % Vol.			

<b>2024 Spätburgunder Rosé</b>	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>	<b>24,00</b>
Feinherb, aus Opa Erichs Weintrauben Weingut Dehren, Poltersdorf			

<b>2023 Only Erich</b>	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>	<b>24,00</b>
Rotling, fruchtsüß Weingut Dehren, Poltersdorf Schmeckt wie Erdbeerbowle und Sommer!			

## Trockene Rotweine

<b>2023 Spätburgunder</b>	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>	<b>27,00</b>
Weingut Dehren, Poltersdorf Reif, fruchtig und weich, mit dezentem Barrique-Aroma. Restzucker: 0,8 g/l, Säure: 6,0 g/l, Alk. 13,0 % Vol.			

<b>2022 Spätburgunder Barrique</b>	<b>5,50</b>	<b>11,00</b>	<b>32,00</b>
Weingut Clemens, Poltersdorf unter der Reichsburg Cochem gewachsen, 5 Wochen Maischegärung und 22 Monate Reife im Barrique, erinnert an Edelkirsch, Schokolade, Kaffee Restzucker: 2,6 g/l, Säure: 5,8 g/l, Alk. 13,5 % Vol.			

<b>2022/2023 Red Calmont</b>	<b>5,50</b>	<b>11,00</b>	<b>32,00</b>
Merlot, Weingut Oster-Franzen, Bremm Maischegärung und 12 bzw. 6 Monate Reife im Barrique. Reife Beerendaromatik, feine Holznote, weiche Tannine. Restzucker: 1,4 g/l, Säure: 5,7 g/l, Alk. 13 % Vol.			

## Spezialitäten in Rot

### **2018 Cuvée J**

**35,00**

Rotwein-Cuvée aus Dornfelder, Spätburgunder, Domina und Regent Weingut Walter J. Oster, St. Aldegund  
Es ist vollmundig, ausdrucksstark und besitzt Noten von Schokolade, Vanille und getrockneten Früchten, mit langem Nachhall.  
Intensiv in der Aromatik abgerundet mit facettenreichen Tanninen.  
Restzucker: 6,2 g/l, Säure: 5,8 g/l, Alk. 13,5 % Vol.

### **2019 Letterlay**

**45,00**

Spätburgunder, Pate unserer Spa Suite Letterlay  
Tiefes Robinrot, Duft nach vollreifen Sauerkirschen, Johannisbeeren und gerösteten Mandeln- facettenreich und vollmundig  
Weingut Markus Hüls, Kröv  
Restzucker: 5,2 g/l, Säure: 4,8 g/l, Alk. 13,0 % Vol.

### **2021 Spätburgunder Reserve**

**39,00**

Schmeckt nach vollmundigen getrockneten Pflaumen  
Ein Gedicht!!! Weingut Bretz, Rheinhessen  
Restzucker: 4,7 g/l, Säure: 5,0 g/l, Alk. 13,5 % Vol.

### **2020 Frühburgunder Reserve** 24 Monate gereift

**35,00**

kraftvolle, dunkle reife Früchte wie Brombeere, Erdbeere, Pflaume  
Weingut Amlinger & Sohn, Neef  
Restzucker: 4,9 g/l, Säure: 5,7 g/l, Alk. 13 % Vol.

## Feinherbe/Fruchtsüße Rotweine

### **2023 Dornfelder - Spätburgunder**

0,1l 0,25l 0,75 l  
**4,50 9,00 27,00**

Cuvée halbtrocken  
Weingut Dehren, Poltersdorf

### **2023 Dornfelder**

**4,00 8,00 24,00**

fruchtsüß  
Weingut Walter J. Oster, St. Aldegund  
Ein feiner, süffiger Rotwein mit Fruchtaromen von Johannisbeeren und Cassis.  
Passt auch ideal zum Stück Kuchen und Kaffee.  
Restzucker: 62,0 g/l, Säure: 6,0 g/l, Alk. 9,0 % Vol.

## **Kaffeegenuss & Heißes** - Wir lieben Regionalität.

Kaffee- & Teespezialitäten beziehen wir von der **Cochemer Kaffeerösterei**.

Große Tasse Kaffee	4,50
Große Tasse Schonkaffee	4,50
Espresso	3,00
Doppelter Espresso <sup>17</sup>	5,80
Milchkaffee	5,00
Cappuccino	5,00
Latte Macchiato	5,00
Heiße Schokolade mit Sahne	5,50
Kaffee Mosel (Espresso mit Rieslingtrester)	6,80
Irish Coffee (Kaffee, Whiskey, Sahnehaube)	8,80
Grog von Rum	6,80

**Unsere Empfehlung: Cappuccino mit Schuss – Aufpreis 3,50**

**Wahlweise Kaffeelikör, weißer Schokoladentraum oder Elixier d'Amour**

## **Teekarte....**

**Glas Tee** 3,80

**Schwarzer Tee:** Friesenmischung, Indian Chai

**Kräutertee:** Kamille, Pfefferminze, Wiesenblüten

**Früchtetee:** Beerenliebe, Rooibostee Vanille

**Grüner Tee**

**Basischer Tee**

## **#moselhelden**

Wir freuen uns über diese Auszeichnung.

Besuchen Sie uns gerne auch in den Wintermonaten mit unserem abwechslungsreichen Programm.

## Verschiedene Wasser

Gerolsteiner Mineralwasser  
mit Kohlensäure, medium, naturell  
0,25l 3,80 / 0,75l 7,00

## Moseltypisches 2cl

### **Süßes:**

Birnenschnakör	4,20
Dornfelder	4,20
Peesch-roter Weinbergpfirsich	4,80
Weißer Schokolade	4,20

### **Kräuter:**

Moselfeuer	3,80
Roter Weinbergpfirsich	4,50
Boheme	3,80

### **Brände & Spirituosen:**

Moselhefe	3,80
Moseltrester	3,80
Haselnuss	4,50
Williams Christ	4,50
Mirabellen	4,50
Obstler	4,20
Alter Mosel Weinbrand VSOP	6,50
Walnuss auf Brandy	6,50
Vermuth Wermio Weiss 5cl	5,00
Portwein Portos rot oder weiß 5cl	5,00
Barrique gereifter Rot- bzw. Weißwein mit 10 Jahre altem Brandy de Jerez	

## Spezialitäten von der Brennerei

### Birkenhof

LUK – Vintage Korn	7,50
Fading Hill – Rye Whiskey	8,00
2025 Best prämierter Eierlikör mit Himbeergeist	4,80

### Erfrischendes 0,2l

Apfelsaftschorle 0,3l	3,50
Orangensaft 0,2l	3,50
Traubensaft 0,3l	3,50
Traubensaftschorle 0,3l	3,50
Coca-Cola	3,80
Cola light	3,80
Orangenlimonade	3,80
Thomas Henry Bitter Lemon	4,00
Thomas Henry Tonic Water	4,00

### Bitburger vom Fass

Pils 0,3l	4,50
Pils 0,4l	5,00

### Flaschenbiere 0,33l

aus dem Hause <i>Bitburger</i>	
Bitburger 0,0%	4,50
Radler	4,50
Radler alkoholfrei	4,50

### Aus dem Hause *Hachenburger*

Helles	4,50
Zwickel	4,50

### Weizenbiere 0,5l

Erdinger alkoholfrei	6,80
Franziskaner Hefeweißbier	6,80

---

*Kennen Sie schon unsere WeinBar Karte  
mit noch mehr Auswahl und Cocktails?*

---