

MUSEUM | RESTAURANT | EVENTS

Menükarte

Sehr verehrter Gast,

das Team der Küche, unter der Leitung von Küchenchef David Schneck und unser Serviceteam, heißen Sie in unserem Hause herzlich Willkommen.

Das Restaurant Zylinderhaus steht für regionale Gerichte aus individueller Zubereitung. Unser Hauptaugenmerk liegt hierbei ganz auf der Bewahrung der Küchentradition.

Wir verwenden frische, hochwertige Produkte und Zutaten aus unserer Region, die von kreativen und motivierten Mitarbeitern verarbeitet und serviert werden.

Haben Sie Fragen bezüglich Allergene, so finden Sie in dieser Karte zu jedem Gericht entsprechende Angaben. Unser Servicepersonal steht Ihnen gerne bei allen Fragen und Wünschen zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihr Team vom Restaurant Zylinderhaus



ZYLINDERHAUS

Regional – erste Wahl

Eifeler Kartoffelsuppe

(G, L)

5,90 €

wahlweise mit
gebackener Blutwurstpraline
+ 2,00 €

Kross gebratene Goldbrasse

mit Rieslingsauce und Mosel-Gräwes

(A, B, C, D, G, L, O)

21,80 €

“Zylinder Toast “

gebratenes Eifel-Schweinefilet auf geröstetem Toast mit Sauce Bernaise,
gebratenen Waldpilzen und kleinem Salat

(A, C, G, L, M)

13,70 €

Kalbsleber “Moselländische Art”

mit Kalbsjus, karamelisiertem Apfel, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

(A, L, M, O)

22,50 €

Schweinenacken “Winzerin –Art”

mit Schmorzwiebeln, Weintrauben, Brotcroutons und Bratkartoffeln

(A, C, G, L, M)

16,50 €

Gratiniertes Moseltresterparfait

mit marinierten Waldbeeren

(C, E, G, H, O)

8,50 €



ZYLINDERHAUS

Vorspeisen

Zarter Serranoschinken

mit gemischten Oliven und mariniertem Rucola
(M, O)

12,80 €

Salat Caprese mit Büffelmozzarella

mit Tomate, Basilikumpesto und gereiftem Balsamico
(G)

10,50 €

Gebratene Black Tiger Garnelen

in Kräuter Chili Aromen mit geschmorter Paprika, Salsa und Rucola
(B, G, O)

13,00 €

Tafelspitzterrine

mit hausgemachter Remouladensauce und kleinem Salat
(C, E, G, L, M, O)

13,90 €



Suppen

Thai-Curry-Suppe

(A, B, G, H, L, O)

6,80 €

wahlweise mit
gebratener Garnele
+ 2,00 €

Eifeler Kartoffelsuppe

(G, L)

5,90 €

wahlweise mit
gebackener Blutwurstpraline
+ 2,00 €

Tomatencremesuppe

(A, B, G, H, L, O)

6,80 €



ZYLINDERHAUS

Salate

Großer gemischter Salat der Saison

(B, H, G, L, M, O)

8,50 €

wahlweise mit

gratiniertem Ziegenfrischkäse im Speckmantel	+ 5,30 €
gebratenen Rinderstreifen	+ 7,00 €
gebratener Putenbrust	+ 4,50 €
gebratenen Garnelen	+ 7,00 €

Caesar's Salad

mit frischen Brotroutons, Parmesan und Caesar Dressing

(A, G, L, M)

10,50 €

wahlweise mit

gebratener Putenbrust
+ 4,50 €



ZYLINDERHAUS

Hauptgerichte

Kalbsleber "Moselländische Art"

mit Kalbsjus, karamelisiertem Apfel, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
(A, L, M, O)

22,50 €

"Zylinder Toast"

gebratenes Eifel-Schweinefilet auf geröstetem Toast
mit Sauce Bernaise, gebratenen Waldpilzen und kleinem Salat
(A, C, G, L, M)

13,70 €

Kross gebackenes steirisches "Backhendl"

auf saisonalem Salat
(A, C, H, L, M, O)

15,70 €

Schweineschnitzel

mit Pilzrahmsauce und Pommes frites
(A, C, G)

15,30 €

wahlweise mit Bratkartoffeln + 1,00 €

Cordon Bleu

mit Pommes frites
(A, C, G)

15,70 €

wahlweise mit Bratkartoffeln + 1,00 €



ZYLINDERHAUS

Hauptgerichte

Schafskäsestrudel

mit Curryschaum, pikantem Ratatouille und Basilikumpesto
(A, C, G, L)

15,90 €

Schweinenacken "Winzerin –Art"

mit Schmorzwiebeln, Weintrauben und Bratkartoffeln
(A, C, G, L, M)

16,50 €

Frische Tagliatelle

mit Basilikumpesto, gebratenen Kräutersaitlingen
und frischem Parmesan
(A, C, G)

15,30 €

Gnocchi „mediterrane Art“

mit getrockneten Tomaten, Oliven und Paprika
(A, C, G)

15,30 €



Hauptgerichte

Kross gebratene Goldbrasse

mit Rieslingsauce und Mosel-Gräwes

(A, B, C, D, G, L, O)

21,80 €

Frisches Lachsfilet

mit Krustentierschaum und frischen Tagliatelle

(A, B, C, D, G, L, O)

19,50 €



ZYLINDERHAUS

Burger

Veggie Burger

Gemüsepatty mit knackigem Salat, Gurke, Tomaten, Schmorzwiebeln,
hausgemachter Burgersauce, und Pommes frites

(A, C, G, L, M, O)

13,80 €

Zylinder-Classicburger

100% frisches heimisches Rinderhackfleisch mit knackigem Salat, Gurke, Tomaten,
Schmorzwiebeln, hausgemachter Burgersauce und Pommes frites

(A, C, G, L, M, O)

14,00 €

wahlweise mit
Goudakäse
+ 1,00 €

Jalapenos
+ 1,00 €



ZYLINDERHAUS

Steaks

vom 800° C Grill
(Rohgewicht ca. 230 Gramm)

Rumpsteak

vom argentinischen Freiland Rind

Unsere Steaks werden mit Bratkartoffeln serviert:
(A, G, L, O)

Rumpsteak mit Kräuterbutter	26,90 €
Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln	27,90 €
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce	27,90 €

Rinderfilet

vom argentinischen Freiland Rind
(Rohgewicht ca. 200 Gramm)
(A,G,L,O)

29,90 €

Lust auf **Surf & Turf?**

Verfeinern Sie Ihr Steak mit 4 gegrillten Garnelen
(B)

+ 7,00 €



ZYLINDERHAUS

Zusätzliche Beilagen

Gemüse der Saison

4,00 €

Beilagensalat

(H, L, M, O)

4,50 €

Pommes frites

3,50 €

Bratkartoffeln

4,00 €



Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarrn

(Zubereitungszeit ca. 20 min)
mit Apfelmus aus heimischen Äpfeln
und Preiselbeeren
(A, C, G, O)

8,90 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit gelierten Waldbeeren und Vanilleeis
(A, C, E, G, H, O)

8,50 €

Zylinderhaus Eisvariation mit Sahne

(G, O)

6,50 €

Zylinderhaus „Süße Versuchung“

Variation aus unserer Patisserie
(G, H)

9,50 €

Gratiniertes Moseltresterparfait

mit marinierten Waldbeeren
(C, E, G, H, O)

8,50 €



ZYLINDERHAUS

FrISChe Kuchen- & Tortenauswahl

Stück Kuchen

3,20 €

Stück Torte

3,60 €

Heiße Getränke

Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,50 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum	4,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,40 €
Portion Tee	3,20 €



ZYLINDERHAUS

Alkoholfreie Getränke

Schwollener Mineralwasser feinperlig	0,25 l	2,70 €
Schwollener Mineralwasser feinperlig	0,75 l	5,20 €
Schwollener Mineralwasser naturell	0,25 l	2,70 €
Schwollener Mineralwasser naturell	0,75 l	5,20 €
Schwollener Eistee Pfirsich	0,25 l	2,80 €
Sinalco Cola	0,33 l	3,20 €
Sinalco Cola Zero	0,33 l	3,20 €
Sinalco Cola Mix	0,33 l	3,20 €
Sinalco Orange	0,33 l	3,20 €
Sinalco Zitrone	0,33 l	3,20 €
Sinalco Apfelschorle	0,33 l	3,20 €
Sinalco Kräuter-Kracherl	0,33 l	3,20 €
Karl-August Bitter Lemon	0,25 l	2,80 €
Karl-August Tonic Water	0,25 l	2,80 €
Karl-August Ginger Ale	0,25 l	2,80 €
Vita-Malz	0,33 l	3,20 €

Fruchtsäfte

Traubensaft	0,2 l	2,90 €
Orange	0,2 l	2,90 €
Apfel	0,2 l	2,90 €
Banane	0,2 l	3,20 €
Kirsch	0,2 l	3,20 €
Maracuja	0,2 l	3,20 €
Johannisbeere	0,2 l	3,20 €
Saftschorle	0,2 l	2,90 €



Aperitif

Mosel Kir	0,1 l	5,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,90 €
Hugo	0,2 l	5,90 €
Campari Soda / Orange	4 cl	4,90 €
Portwein Rot	5 cl	4,30 €
Portwein Weiß	5 cl	4,30 €
Sherry dry	5 cl	4,30 €
Sherry medium dry	5 cl	4,30 €
Martini Bianco	4 cl	4,30 €
Martini Extra dry	4 cl	4,30 €
Martini Rosso	4 cl	4,30 €
Moselsekt	0,1 l	4,90 €

Liköre

Jägermeister	2 cl	2,20 €
Ramazotti	2 cl	3,20 €
Averna	2 cl	3,20 €
Fernet Branca / Branca Menta	2 cl	3,20 €
Sambuca	2 cl	3,20 €
Baileys	2 cl	3,20 €



Bier

Vom Fass

Gösser Pils	0,3 l	3,20 €
Gösser Pils	0,5 l	4,60 €
Gösser Radler	0,3 l	3,20 €
Gösser Radler	0,5 l	4,60 €

Aus der Flasche

Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,60 €
Gösser Pils Naturgold alkoholfrei	0,5 l	4,60 €
Gösser „Kracherl“ Radler alkoholfrei	0,5 l	4,60 €
Erdinger Weißbier Grapefruit alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Erdinger Weißbier Urweisse	0,5 l	4,60 €



Destillerie Kuntz

Waldhimbeergeist	2 cl	3,70 €
Brombeergeist	2 cl	3,70 €
Mirabellenbrand	2 cl	4,50 €
Riesling Tresterfeinbrand	2 cl	3,30 €
Schlehenbrand	2 cl	10,00 €
Haselnussdestillat	2 cl	4,50 €
Mosel Dry Gin	2 cl	4,50 €
Sauerkirschbrand	2 cl	4,80 €
Williams Christ Brand	2 cl	3,70 €
Alexander Lukas Brand	2 cl	3,70 €
Apfelweinbrand	2 cl	3,70 €
Golden Delicious Brand	2 cl	3,70 €
Bratapfellikör	2 cl	3,20 €
Kaffeesahnelikör	2 cl	3,20 €
Bauchschnaps Urkräuterlikör	2 cl	3,20 €
Roter Weinbergspfirsichlikör	2 cl	3,20 €



Offene Weine

Trocken

2019er	Weissburgunder Weingut Manfred Ames Kinheim Alk.: 12,5 %	0,2 l	5,50 €
2018er	Grauburgunder Weingut Bauer Mülheim Alk.: 13 %	0,2 l	5,00 €
2018er	Riesling Kabinett Weingut Peter Mertes Bernkastel-Kues Alk.: 10,5 %	0,2 l	4,00 €
2018er	Graacher Domprobst Riesling Spätlese Weingut Kees-Kieren Graach Alk.: 12 %	0,2 l	6,50 €

Halbtrocken

2018er	Gewürztraminer Weingut Stefan Fritzen, Maring Alk.: 12 %	0,2 l	6,00 €
2018er	Mülheimer Sonnenlay Riesling Kabinett Weingut Haag-Becker, Mülheim Alk.: 9,5 %	0,2 l	5,00 €
2018er	Graacher Domprobst Riesling Spätlese feinherb Weingut Kees-Kieren, Graach Alk.: 11 %	0,2 l	6,50 €



Offene Weine

Fruchtig

2018er	Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett fruchtig Weingut Ackermann Zeltingen-Rachtig Alk.: 8 %	0,2 l	5,20 €
2015er	Wittlicher Portnersberg Riesling Auslese Weingut Losen-Bockstanz Wittlich Alk.: 7,5 %	0,2 l 0,1 l	10,50 € 5,50 €

Rosé & Rotwein

2019er	Rosé trocken Weingut Manfred Ames Kinheim Alk.: 12,5 %	0,2 l	5,50 €
2016er	Haag's Rotling Weingut Haag-Becker Mülheim Alk.: 9,5 %	0,2 l	4,50 €
2017er	Wittlicher Portnersberg Spätburgunder trocken Weingut Losen-Bockstanz, Wittlich Alk.: 13 %	0,2 l	4,50 €
2017er	Wittlicher Bottchen Spätburgunder feinherb Weingut Losen-Bockstanz, Wittlich Alk.: 12 %	0,2 l	4,50 €



Allergene

- A**
GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- B**
KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- C**
EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- D**
FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)
- E**
ERDNUSSE UND DARUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- F**
SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- G**
MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)
- H**
SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- L**
SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- M**
SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- N**
SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- O**
SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
- P**
LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- R**
WEICHTIERE WIE SCHNECKEN; MUSCHELN; TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

