



*Haus Lipmann*

Hotel · Bistro · Café

Speisen  
&  
Getränke

*Unsere Abendkarte*

von 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr

Über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene & Zusatzstoffe kann Ihnen unser geschultes Personal Auskunft geben.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein.

## Tagesgerichte

Hunsrücker Spießbraten vom Grill mit Bratkartoffeln und Krautsalat	23,50 €
Ragout fin in Kräuterrahm mit Käse überbacken mit Bratkartoffeln und Salatteller	23,50 €
geschmortes Rinderragout in Riesling hausgemachte Spätzle, Salatteller	25,90 €
ofenfrisches Hirschragout in Johannisbeersauce hausgemachte Spätzle, Preiselbeerbirne	25,90 €
argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller	35,90 €

## frische Pfifferlinge

bunte Salatplatte mit in Speck und Zwiebeln gebratenen Pfifferlingen	25,90 €
---	---------

•••

Portion frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit hausgemachten Spätzle, Bratkartoffeln oder Bauernbrot	 21,90 €
--	---

Portion frische Pfifferlinge in Sahne mit Käse überbacken, mit hausgemachten Spätzle, Bratkartoffeln oder Bauernbrot	 22,90 €
--	---

dazu:

• eine Scheibe Hunsrücker Spießbraten vom Grill	8,50 €
• kleiner, bunter Beilagensalat	6,50 €

*Haus Lipmann*

## Hotel „Haus Lipmann“

Wir bieten 12 stilvolle Gästezimmer an. Sechs davon befinden sich im Haupthaus am Marktplatz und sechs weitere in unserem Gästehaus an der Klostertreppe. In beiden Häusern ist es gelungen, die Bequemlichkeiten der Gegenwart behutsam in die Bausubstanz des 18. Jahrhunderts zu integrieren.

 [www.hotel-haus-lipmann.de](http://www.hotel-haus-lipmann.de)

## „Studios am Markt“

In zentraler Lage, am historischen Marktplatz von Beilstein, findet der anspruchsvolle Reisende unsere 4 „Studios am Markt“. Allen gemeinsam ist die bequeme Erreichbarkeit mit dem Lift, ein Balkon sowie eine Kitchenette. Hochwertige Materialien sowie eine allgegenwärtige Liebe zum Detail machen unsere Studios so außergewöhnlich - überzeugen Sie sich selbst.

 [www.studios-am-markt.de](http://www.studios-am-markt.de)

## unsere Ausschankweine zum Mitnehmen

		Flasche 0,75 Ltr.	10% Nachlass im 6er Karton
1	20____er Lipmanns Hausmarke Qualitätswein, <i>fruchtig, lieblich</i>	8,90 € 1,00 Ltr.	48,00 €
2	20____er Riesling Hochgewächs Qualitätswein, <i>halbtrocken</i>	9,90 €	53,50 €
3	20____er Riesling Kabinett Prädikatswein, <i>trocken</i>	8,90 €	48,00 €
4	20____er Riesling Kabinett Prädikatswein, <i>halbtrocken</i>	8,90 €	48,00 €
5	20____er Valwiger Herrenberg Riesling Spätlese, <i>trocken</i>	14,90 €	80,50 €
6	20____er Sauvignon Blanc, <i>trocken</i> Poltersdorfer Altarberg	11,90 €	64,00 €
7	20____er Dornfelder Moselrotwein Qualitätswein, <i>trocken</i>	9,90 €	53,50 €
8	20____er Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, <i>feinherb</i>	11,90 €	64,00 €
9	20____er Spätburgunder Moselrotwein Qualitätswein, <i>trocken</i> <i>wenig Säure</i>	11,90 €	64,00 €
10	20____er Grauer Burgunder Qualitätswein, <i>trocken</i>	13,90 €	75,00 €
11	20____er Gewürztraminer Qualitätswein, <i>feinherb</i>	13,90 €	75,00 €
12	Lipmanns Traditions-Cuvée Riesling-Sekt, <i>extra trocken</i>	13,90 €	75,00 €

Haus Lipmann

## hausgemachte Suppen

Rindfleischbrühe mit Markklößchen	9,90 €
französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken 	9,90 €

## kalte Spezialitäten

„Winzerteller“ verschiedene Sorten hausmacher Wurst, Schinken und Käse, hausgemachter Speckkartoffelsalat und eine Weißwurst	19,90 €
„Käseteller“  Gouda und Emmentaler, verschiedene Weichkäse, Feta mit frischen Kräutern in Olivenöl	19,90 €
„Versuchsteller“ hausgemachter Geflügelsalat, Wurstsalat und Rindfleischsalat Roastbeef englisch, Remouladensauce	23,50 €

**Unsere kalten Spezialitäten werden mit Butter und hausgebackenem Bauernbrot serviert und sind für 1 Person gedacht. Gerne bringen wir zusätzliches Besteck sowie Butter und Brot zum Preis von 3,90 € pro Person.**

Haus Lipmann

## unsere Klassiker

Blattsalate mit Kräutervinaigrette  
geröstete Speckwürfel und gemischte Kerne 17,50 €

frisch geräuchertes Forellenfilet aus der Vulkaneifel  
mit Sahnemeerrettich, bunte Salatgarnitur 18,50 €

pikanter Wurstsalat in Kräuterdressing  
mit frischen Salaten garniert 18,50 €

Feta mit Olivenöl, Knoblauch  
und Kräutern mariniert  18,50 €  
mit frischen Salaten garniert

kalt aufgeschnittener Spießbraten  
mit Remouladensauce, bunte Salatgarnitur 18,50 €

hausgemachter Spundekäs - eine moselländische   
Frischkäsespezilität mit frischen Salaten garniert, geröstete Kerne 18,50 €

überbackener Feta   
mit Knoblauch, frischen Kräutern und Olivenöl mariniert, Paprika,  
Kirschtomaten, Oliven und Chilliflocken 19,50 €

**Unsere Klassiker werden wahlweise mit Bratkartoffeln oder  
hausgebackenem Bauernbrot und Butter serviert.**

---

Haus Lipmann

## hausgebackener Kuchen

gedeckter Apfelkuchen 5,50 €

Käsekuchen 5,50 €

Apfelstreusel 5,50 €

Kirschstreusel 5,50 €

Käsesahne mit Himbeeren 5,90 €

Rieslingtorte 5,90 €

...

Portion Sahne 1,70 €

---

Haus Lipmann

## Teekarte

### Spring Darjeeling - No. 1

Darjeeling Frühling  
Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe  
Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya.  
Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma.

### Assam Bari - No. 2

Assam Sommer  
Golden Flowery Broken Orange Pekoe  
Extravaganter Broken mit viel goldenen Tips und  
höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig.

### Earl Grey - No. 3

Darjeeling Herbst  
Tippy Golden Flowery Orange Pekoe  
Ein vollaromatischer Herbst-Darjeeling, komponiert  
mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte.

### Morgentau - No. 4

aromatisierter Grüner Tee  
Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten  
und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.

### Frische Brise - No. 5

naturbelassener Kräutertee  
Holunderbeeren, Lemongras, Fenchel, Pfefferminze,  
Nana-Minze, Kaktusblüten, Wollblumenblüten.

im Kännchen 6,90 €

## unsere Klassiker

hausmacher Sülze mit Remouladensauce 19,90 €  
bunte Salatgarnitur

Matjesfilets mit frischen Kräutern in Sahnesauce 19,90 €  
bunte Salatgarnitur

lauwarmer Ziegenfrischkäse mit roter Beete  19,90 €  
und frischen Salaten garniert, geröstete Kerne

pikanter Rindfleischsalat mit Paprika und Zwiebeln 19,90 €  
mit frischen Salaten garniert

feiner Geflügelsalat mit Ananas und Spargel 19,90 €  
mit frischen Salaten garniert

Roastbeef englisch (kalt) mit Remouladensauce 20,90 €  
bunte Salatgarnitur

hausgebeizter Nordlandlachs (kalt) 20,90 €  
mit Sahnemeerrettich<sup>2,6</sup>  
bunte Salatgarnitur

**Unsere Klassiker werden wahlweise mit Bratkartoffeln oder  
hausgebackenem Bauernbrot und Butter serviert.**

## große, bunte Salatplatten

**frische Blattsalate mit leichtem Joghurtdressing  
und hausgemachter Rohkost**

große, bunte Salatplatte mit Brot V 17,50 €

Salatplatte mit Avocado, Brot V 19,50 €

Salatplatte mit Käse und Schinken, Brot 19,50 €

Salatplatte mit Thunfisch und Zwiebelringen, Brot 19,50 €

Salatplatte mit Feta in Olivenöl und Kräutern, Brot V 19,50 €

Salatplatte mit geräuchertem Forellenfilet  
Sahnemeerrettich und Brot 19,50 €

Salatplatte mit Spundekäs, gerösteten Kernen, Brot V 19,50 €

Salatplatte mit Roastbeef englisch  
Remouladensauce und Brot 20,90 €

Salatplatte mit hausgebeiztem Nordlandlachs  
Sahnemeerrettich und Brot 20,90 €

**Gerne reichen wir Ihnen zu unseren Salatplatten zusätzlich eine Portion  
Bratkartoffeln zum Preis von 5,50 €.**

*Haus Lipmann*

## warme Getränke

große Tasse Kaffee 4,90 €

Espresso 3,80 €

doppelter Espresso 4,70 €

Espresso Macchiato 4,70 €

Cappuccino 5,10 €

Milchkaffee 5,10 €

Irish Coffee 9,50 €

Beschwipste Schokolade  
heiße Schokolade mit Haselnusslikör und Schlagsahne 9,50 €

große Tasse Tee 4,70 €  
versch. Teespezialitäten der Firma Ronnefeldt

## Digestif

2 cl

Moseltrester oder Moselhefe 4,10 €

Fernet Branca, Ramazotti, Moselfeuer 4,10 €

Haselnusslikör 4,10 €

Likör von roten Weinbergpfirsichen 4,10 €

4 cl

Williams Birne, Kirschwasser, Himbeergeist, Mirabelle 6,50 €

Asbach Uralt 6,20 €

Hennessy V.S. 6,50 €

Alter Mosel Riesling Weinbrand 6,50 €

*Haus Lipmann*

## Dessert

Zitronensorbet	7,90 €
Zitronensorbet mit Moseltrester	8,90 €
Früchteeisbecher mit Sahne	10,90 €
Bananensplit - 2 Bananenhälften, Vanilleeis, Erdbeer- oder Schokosauce und Sahne	10,90 €
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	9,90 €
Vanilleeis mit Sauerkirschen in Kirschwasser und Sahne	10,90 €
Vanilleeis mit hausgemachten Rumtopfrüchten und Sahne	10,90 €
Vanilleeis mit roten Weinbergspfirsichen und Sahne	12,50 €
Crème brûlée mit hausgebackenen Makronen	10,90 €
moselländische Weincrème mit rotem Weinbergpfirsich und Sahne	10,90 €
Affogato al caffè doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	8,90 €
warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis und Sahne	9,50 €

## Unsere besondere Weinempfehlung zum Dessert

2019er Beerenauslese Deutscher Prädikatswein	0,1 l	7,90 €
---	-------	--------

Haus Lipmann

## Aperitif · Sekt

Lipmanns Traditions Cuvée - Riesling Sekt extra trocken	0,1L.	7,50 €
FreeDolin Sparkling - alkoholfrei - trocken	0,1L.	7,50 €
Sekt mit rotem Weinbergs-Pfirsich-Likör	0,1L.	8,50 €
Gin Tonic		9,50 €

### „Eine prickelnde Erfrischung“

0,1 Ltr. trockener Rieslingsekt mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet von roten Weinbergspfirsichen

9,90 €

### „Limoncello Sprizz“

Limoncello, trockener Rieslingsekt, Zitrone, Soda, frische Minze, Eiswürfel

9,50 €

### „Aperol Sprizz“

Aperol<sup>1</sup>, trockener Rieslingsekt, Soda, Orange, Eiswürfel

9,50 €

## Alkoholfreie Cocktails

### „Bitter & Sweet“

Mix aus Monin Bitter, Lime Juice, Tonic water, Eiswürfeln und einer Zitronenscheibe

8,50 €

### „Mosquito“

Bitter Lemon, frische Minze, Limetten, brauner Rohrzucker und Eiswürfel

8,50 €

### „Virgin Sprizz“

Monin Bitter, FreeDolin Sparkling alkoholfrei, Orange, Eiswürfel

9,00 €

### „Lipmanns Sparkling Ginger“

FreeDolin Sparkling alkoholfrei, Zitrone, frische Minze, Bio Ingwersaft, Eiswürfel

9,00 €

Haus Lipmann

## Ausschankweine

		Glas 0,2 Ltr.	Flasche 0,75 Ltr.
1	20____er Lipmanns Hausmarke Qualitätswein, <i>fruchtig, lieblich</i>	6,90 €	32,50 € 1,00 Ltr.
2	20____er Riesling Hochgewächs Qualitätswein, <i>halbtrocken</i>	7,50 €	27,90 €
3	20____er Riesling Kabinett Prädikatswein, <i>trocken</i>	6,90 €	25,50 €
4	20____er Riesling Kabinett Prädikatswein, <i>halbtrocken</i>	6,90 €	25,50 €
5	20____er Valwiger Herrenberg Riesling Spätlese, <i>trocken</i>	8,90 €	32,90 €
6	20____er Sauvignon Blanc, <i>trocken</i> Poltersdorfer Altarberg	7,90 €	29,50 €
7	20____er Dornfelder Moselrotwein Qualitätswein, <i>trocken</i>	7,50 €	27,90 €
8	20____er Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, <i>feinherb</i>	7,90 €	29,50 €
9	20____er Spätburgunder Moselrotwein Qualitätswein, <i>trocken</i> <i>wenig Säure</i>	7,90 €	29,50 €
10	20____er Grauer Burgunder Qualitätswein, <i>trocken</i>	8,50 €	31,50 €
11	20____er Gewürztraminer Qualitätswein, <i>feinherb</i>	8,50 €	31,50 €

**Hat Ihnen unser Wein geschmeckt?**

**Am Ende der Karte finden Sie unsere günstigen Mitnahmepreise.**

*Haus Lipmann*

## Bier

0,33 Ltr. Fl. Bitburger Premium Pils	5,00 €
0,33 Ltr. Fl. Bitburger Radler	5,00 €
0,5 Ltr. Fl. Erdinger Hefeweizen	6,70 €
0,5 Ltr. Fl. Erdinger Helles	6,70 €
0,33 Ltr. Fl. Bitburger 0,0% alkoholfrei	5,00 €
0,33 Ltr. Fl. Bitburger Grapefruit 0,0% alkoholfrei	5,00 €
0,5 Ltr. Fl. Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	6,70 €
0,5 Ltr. Fl. Erdinger Helles alkoholfrei	6,70 €

## Erfrischungsgetränke

0,25 Ltr. Fl. Gerolsteiner Sprudel oder Naturell	4,00 €
0,75 Ltr. Fl. Gerolsteiner Sprudel, Medium o. Naturell	7,90 €

### **0,2 Ltr. Flasche**

Tonic Water, Bitter Lemon, Tomatensaft	4,50 €
--	--------

### **0,33 Ltr. Flasche**

Coca Cola – Coca Cola Zero – Bluna <i>orange</i>	4,90 €
--	--------

### **0,3 Ltr. Glas**

Apfelsaft <i>naturtrüb</i> – Orangensaft – Traubensaft <i>weiß</i>	4,90 €
Apfelsaftschorle – Traubensaftschorle	4,90 €
Rhabarberschorle – Johannisbeerschorle	4,90 €
Weinschorle	6,50 €

*Haus Lipmann*