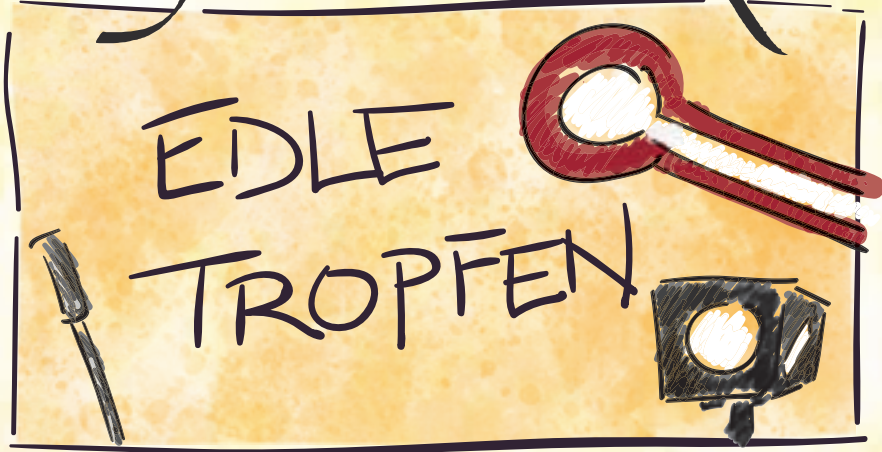


# STELLWERK



Ausgesuchte Spirituosen, Essige und Öle



**Liebe Genießer und Freunde des Stellwerks,**

wir haben uns für Sie auf die Suche nach besonderen Spirituosen und feinen Essigen und Ölen gemacht. Und wir sind fündig geworden. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen eine Auswahl von Bränden und Likören sowie Essigen und Ölen vor, die uns vollkommen überzeugt haben. Viel Freude beim Stöbern - wir sind sicher, dass auch für Sie die eine und/oder andere Spezialität dabei ist. Zum Verschenken, oder um sich selbst etwas Gutes zu tun. Wenn Sie planen, Ihren Kunden oder Geschäftsfreunden eine Freude zu machen - wir bieten Ihnen Einpack- und Versandservice an. Sprechen Sie uns gerne an, um Ihre individuellen Vorstellungen zu verwirklichen.





## Spirituosen

Spirituosen ist der Oberbegriff für alle alkoholischen Getränke mit einem Mindestalkoholgehalt von 15 % vol. Das Brennen hat das Ziel, den in der Maische enthaltenen Alkohol gemeinsam mit den aromatisierenden Stoffen von den übrigen Bestandteilen zu trennen. Erhitzt man die Maische mit geringem Alkoholgehalt so siedet der darin enthaltene Alkohol früher als das darin enthaltene Wasser. Er steigt als Dampf auf und wird durch Kondensationskühler wieder flüssig. Um einen sauberen, trinkfähigen Branntwein zu erhalten, muss man mindestens zweimal brennen.

**Obstbrand/Wasser:** Als „Brand“ bezeichnet man im Allgemeinen Kernobstsorten, während man die Bezeichnung „Wasser“ für Steinobstsorten verwendet.

**Obstgeist:** Zahlreiche Früchte, insbesondere Beeren, enthalten nicht genügend Zucker um eine destillierfähige Maische zu bilden. Sie werden in einem speziellen Verfahren, dem Geistverfahren, destilliert. Dies hat den Vorteil, dass das feine und empfindliche Aroma dieser Früchte erhalten bleibt.

**Branntwein? – Weinbrand?** Als Branntwein wird ein alkoholreiches Getränk bezeichnet, das durch Destillation gegorener Flüssigkeiten gewonnen wird. Dabei ist Weinbrand der aus Wein destillierte Branntwein.

**„Alte“ Kollektion:** Das Geheimnis liegt in der harmonischen Vermählung der sehr fruchtigen und exquisiten Geschmacksnoten erlesener Fruchtsorten mit edlen Tropfen. Weich, rund und fruchttypisch!

**Cognac:** Der Name ist geschützt für Branntwein aus der Region rund um die Stadt Cognac im Westen Frankreichs. Er wird in zwei Brennvorgängen, nicht aus der Maische, sondern aus dem vergorenen Wein bestimmter, säurereicher, weißer Trauben destilliert. Cognac ist in der Regel ein Cuvée aus mehreren Bränden, wobei das jüngste Destillat das Alter bestimmt. VSO steht für ein Mindestalter von 2 Jahren, VSOP für mindestens 4 Jahre und XO für mindestens 6 Jahre.

**Calvados:** Auch dieser Name ist geschützt und garantiert die Herkunft aus festgelegten Anbaugebieten in der Normandie. Äpfel oder Birnen werden in mehrwöchiger Gärung zu „Cidre“ oder „Poiré“, dem frischen Apfel- bzw. Birnenmost vergoren und dann mehrfach gebrannt. Hier stehen die Bezeichnungen VO für mindestens 4 Jahre Lagerung, VSOP für mehr als 5 Jahre und XO für mehr als 6 Jahre Lagerung im Holzfass.

**Lagerung:** Die Flaschen sollten immer stehend gelagert werden und nach Anbruch wieder gut verschlossen werden, um nicht an Aroma zu verlieren.

**Riesling Tresterbrand** 40 % vol  
Herzhafter Original – Mosel – Winzerbrand.  
Feine Holznote und milder, nachhaltiger Geschmack.

**Schwarzer Johannisbeergeist** 40 % vol  
Feinduftiges Destillat mit Rasse und Eleganz.  
Brilliant fruchtig und weich am Gaumen. Sehr langer Nachhall.

**Waldhimbeergeist** 42 % vol  
Edeldestillat mit ausgeprägtem Duft und Aroma.  
Sehr hoher Fruchtanteil. Spezialität für den verwöhnten Gaumen.

**Williams Christ Birnenbrand** 40 % vol  
Edelbrand mit vollendetem Bouquet, saftig und sehr weich am Gaumen.  
Eleganter Nachhall mit einem Hauch von Süße.

**Gin** 44 % vol  
Wacholder, exotische Kräuter und Weizen bestimmen diesen exquisiten, mehrfach gebrannten Gin mit seinem frischen, einzigartigen und ausgewogenem Geschmack.

**Calvados du Pays d’Auge XO** 40 % vol  
Holzfassgelagerter, französischer Apfelbrand aus der Normandie.  
Fein gereift, elegant, weich, ein edler Genuss.

**Cognac XO** 40 % vol  
Genießen Sie diesen edlen 30-jährigen Cognac.  
Rund, weich, dezente Holznote, wärmend.

**Orangnelixier** 40 % vol  
Spirituosenspezialität mit Cognac. Frisch-fruchtiger Klassiker mit Citrusnote.  
Das süß-herzhafte Erlebnis für Sonnenstunden auf der Terrasse.

**Alte Waldhimbeere** 40 % vol  
Feine Spirituose mit edlem Geschmack – ein exquisites Himbeererlebnis.  
Duftig, pikante Fruchtnote. Diese Spezialität zeichnet sich durch einen weichen und langen Nachhall aus.

**Alte Kirsche** 40 % vol  
Delikate Spirituosenspezialität mit dem unverwechselbaren Aroma von Kirschen.  
Sie zeichnet sich durch ihr frisches und köstliches Bukett aus.

**Alte schwarze Johannisbeere** 40 % vol  
Milde Spirituosenspezialität mit dem Geschmack vollreifer Johannisbeeren.  
Genießen Sie diese fruchtige und harmonische Komposition.

**Alte Quitte** 39,5 % vol  
Feinste Spirituose mit hocharomatischer Quitte.  
Sie ist weich und mild im Geschmack. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen.

**Alter Williams** 40 % vol  
Erlesene Spirituose mit dem exquisiten und lieblichen Geschmackserlebnis ausgewählter Williams Birnen. Typischer Duft, voller Fruchtgeschmack, sehr weich und mild.



**Alte Haselnuss** 40 % vol  
Feine Spirituosenspezialität mit charakteristischem Duft nach Haselnüssen.  
Harmonisch, nussig und mild im Abgang – ein Trend seit Jahren.

**Alte Mirabelle** 40 % vol  
Liebliche Spirituosenspezialität mit dem zarten Aroma vollreifer Mirabellen.  
Feinduftig lässt sie das Herz eines jeden Mirabellenliebhabers höher schlagen.

**Alte Feige** 40 % vol  
Köstliche Spirituose mit intensivem Feigengeschmack.  
Vollfruchtig und mild – ein Hochgenuss am Gaumen!

**Alte Pflaume** 40 % vol  
Samtig weiche Pflaumenspirituose. Ein perfekter Begleiter für einen gemütlichen  
Abend unter Freunden. Vollfruchtig – Ein Tropfen höchster Qualität.

**Alte Marille** 40 % vol  
Eine charaktervolle Spirituosenspezialität mit dem zarten Duft vollreifer Marillen.  
Köstlich und einzigartig im Geschmack.



## Grappa

Nur Tresterbrände, die in Italien destilliert werden, dürfen Grappa genannt werden und müssen mindestens 6 Monate reifen, bevor sie in den Handel gelangen. Ein Grappa wird durch die direkte Destillierung von Weintrester erzeugt. Trester sind die vorwiegend festen Rückstände, die nach dem Auspressen des Saftes von Pflanzenbestandteilen übrig bleiben.

Wie auch im Weinbau, bestimmt die Rebsorte wesentlich den Geschmack des Destillats. Sortenreine Grappas werden als monovitigno bezeichnet, eine Grappa Cuvée hingegen ist von verschiedenen Rebsorten, unterschiedlichen Ausgangsgebieten oder die Vermischung fertiger Destillate.

Die unterschiedliche Fasslagerung ist entscheidend für den Geschmack und, je nach Lagerzeit, die blass- bis goldgelbe Farbe. Im Holzfass bis zu einem Jahr gelagerte Grappas werden als Affinata, länger als mindestens 12 Monate als Vecchia oder Invecchia, und nach 18 Monaten als Riserva oder Stravecchia bezeichnet. Als Riserva Speciale werden über mehrere Jahre gelagerte Highlights gekennzeichnet.



**Grappa del Veneto** 40 % vol  
Riserva  
Holzfassgelagert. Traubig, feinsüßes Bouquet. Sehr weich und elegant.

**Grappa di Pinot Grigio** 42 % vol  
Affinata Monovitigno  
Holzfassgelagert. Duftiger, voller Körper. Wenig Holznote, süffige Art.  
Aus weißen Trauben.

**Grappa di Nebbiolo** 42 % vol  
Riserva Speciale Monovitigno  
10 Jahre auf slawischer Eiche gereift, mit Finish auf Akazienholz.  
Geruch nach reifen Früchten, Vanille und Lakritz. Elegant und klar im Geschmack.  
Die angenehm holzige Note betont den Charakter der Traube.  
Aus roten Trauben.



## Liköre

Liköre bringen Farbe und Vielfalt in die Welt der Spirituosen. Als süffiger Begleiter in einer geselligen Runde, als Begrüßungsgetränk, als spritzige Variante in einem Glas Sekt, als Aperitif oder als Basis für Cocktails – Liköre sind immer ein Genuss!



**Stellwerks Kräuter Likör** 32 % vol  
Aromatische feinherbe Spezialität aus alter Kräuterrezeptur mit 44 würzigen Kräutern.

**Mandarine Pfirsich Vanille Likör** 18 % vol  
Blumig frischer Sommerlikör, abgerundet mit feinster Bourbon Vanille. Eisgekühlt ein Genuss.

**Feige mit Lemongras Likör** 18 % vol  
Sonnengereifte Feigen verfeinert mit frischem Lemongras. Angenehm weich am Gaumen..

**Granatapfel mit Chili Likör** 18 % vol  
Herb frisches Aroma mit feiner Süße und angenehmer Schärfe.

**Holunderblütenlikör** 15 % vol  
Holunderblütendolden und eine angenehme Süße ergeben diesen feinduftigen Likör. Eisgekühlt pur oder in erfrischenden Cocktails, sommerlichen Limonaden oder cremigen Desserts genießen.

**Mango mit Gin Likör** 18 % vol  
Voller Fruchtgeschmack der Mango trifft auf das In-Getränk der Spirituosenbranche. Der feine Wacholdergeschmack des Gin pusht die süß-säuerliche Note der Mango. Diesen Likör muss man haben!

**Roter Weinbergspfirsich Likör** 20 % vol  
Feinduftig und frisch im Geschmack mit pikanter Fruchtnote saftiger Früchte. Ein unnachahmliches Geschmackserlebnis.

**Schokolade mit Chili Likör** 25 % vol  
Feurige Chili trifft auf zarte Schokolade, was für eine Komposition! Ausgewogener Schokoladengeschmack vereint mit angenehmer Schärfe. Genießen Sie diesen Trendlikör pur, auf Eis oder einen Schluck in Kaffee oder Kakao.

**Butterscotch Likör** 18 % vol  
Sein sahniger Geschmack und der Geruch nach buttrigen Toffees machen diese Kreation zum Liebling unter den Likören!

**Walnuss mit Cognac Likör** 28 % vol  
Delikate Note. Samtweich, vollmundig, harmonisch.

**Toffee Sahnelikör** 17 % vol  
Herrliche Komposition aus Schoko, Nuss und Kakao. Schmeckt wie flüssige Toffeebohnen. Ein Schuss in Kaffee oder Espresso oder einfach über Eis – unwiderstehlich!





## Essige

**Ausgangsstoffe** für die Essigherstellung sind alkoholhaltige Flüssigkeiten wie Weine, Obstweine oder Branntweine. Winzige Lebewesen, die Essigbakterien, verwandeln den Alkohol mit Hilfe von Luftsauerstoff in Essigsäure ( biologische Gärung)

**Essigsäure** ist ein körpereigenes Stoffwechselprodukt. Pro Tag werden 50 bis 100 g im menschlichen Organismus produziert. Sie ist ein wichtiger Bestandteil im Stoffwechselsystem von Fetten und Kohlenhydraten.

**Wein-/Branntweinessig** wird in Deutschland am meisten verwendet. Er besteht mindestens aus ¼ reinem Weinessig und ¾ Branntweinessig. Dadurch erhält er seinen erfrischenden, sauerwürzigen Geschmack mit einem Säuregehalt von 5%.

**Branntweinessig** wird aus Branntwein hergestellt, den man aus Zuckerrüben, Getreide und Kartoffeln durch alkoholische Gärung und anschließende Destillation gewinnt. Er wird meist als „Tafelessig“ oder „Speiseessig“ mit einem Säuregehalt von 5% angeboten. Er hat im Vergleich zu Weinessig oder Obstessig geschmacklich deutlich weniger Aromen.

**Obstessig** - Der gängigste Obstessig ist wegen seines guten Geschmacks meist ein Apfelessig. Da der Alkoholgehalt im Obstwein etwas geringer ist als im Traubenwein, enthält auch der Obstessig meist weniger Säure.

**Veredelte Essige** - Feinste Obst- und Weinessige bilden die Grundlage für unsere Frucht-, Kräuter- und Gewürzessige. Durch die Veredelung entsteht eine große Sortenvielfalt von unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen.

**Essigmutter** - Die Umgebung enthält natürlicherweise Essigbakterien, die sich im Essig ansammeln können. Dies macht sich meist als Trübung bemerkbar, die sich schließlich als „gallertartige Masse“ absetzt. Die sogenannte Essigmutter ist keine qualitative Beeinträchtigung, lediglich der optische Eindruck ist nicht ansprechend. Durch Filtration zum Beispiel mit einem Kaffeefilter kann sie leicht entfernt werden.

### Antioxidationsmittel

Bei den Antioxidationsmitteln E 220 und E 224 handelt es sich um Schwefelverbindungen. Sie werden eingesetzt, um zu verhindern, dass sich im Essig die Essigmutter bildet.

**Lagerung** - Bakterien mögen generell Licht und Wärme, daher empfehlen wir eine kühle und dunkle Lagerung, um die Bildung der Essigmutter weitestgehend zu vermeiden.

**Unsere Aperitif Essige lassen sich mit Sekt verdünnt zu einem außergewöhnlichen Aperitif zaubern oder mit einem leichten Tonic Wasser oder Sprudel zur passenden alkoholfreien Variante.**

### Feigen Aperitif Essig

5 % Säure

Obstessig veredelt

Feinduftig, mit lieblicher, weicher Frucht der frischen Feige, kaum spürbare Säure.

### Agaven Balsamico Essig

5 % Säure

Obstessig veredelt

Hergestellt mit feinstem Agavendicksaft aus dem Herz der Pflanze. Sie wächst in

trockenen und heißen Regionen der Erde. Edle Spezialität, samtigweich mit ausgeprägter Süße und leichter Karamellnote. Ideal für alle Salatsaucen und Süßspeisen.

### Ingwer Lemon Aperitif Essig

5 % Säure

Obstessig veredelt

Unser exotisches Traumpaar in perfekter Harmonie. Sehr fruchtig, leicht scharf.

Wir empfehlen diese Spezialität zum Würzen und Verfeinern von exotischen und asiatischen Gerichten.

### Granatapfel Aperitif Essig

5 % Säure

Obstessig veredelt

Herb-frisch und einfach lecker passt er zu grünem Salat, Bulgur sowie Wild – und Geflügelgerichten.

### Himbeer Aperitif Essig

5 % Säure

Obstessig veredelt

Himbeerig süß passt dieser Essig zu grünen Blattsalaten sowie in fruchtigen Desserts.

Perfekt für sommerliche Salate mit frischen Beeren.

### Holunder Apfel Limetten Essig

5 % Säure

Obstessig veredelt

Fruchtige Essig Spezialität mit intensivem Apfelgeschmack, abgerundet mit spritziger Limette und zarten Holunderblüten. Durch seine harmonisch frische Note eignet er sich hervorragend für feine Obst- und grüne Salate.

### Löwenzahnblüten Apfel Essig

5 % Säure

Obstessig veredelt

Feinduftige Noten der Löwenzahnblüten vereint mit süß-saurem Apfelgeschmack.

Eine harmonische Komposition mit vollem Fruchtaroma und gekonntem Süß-Säure Spiel. Passt hervorragend zu Salaten, unterstreicht feine Kräuternoten.

### Roter Apfel Balsamico

5 % Säure

Obstessig veredelt

Langsam und natürlich fermentiert für ein intensives Aroma. 100 % reiner Apfelessig mit frisch-fruchtigem Geschmack. Köstlich für Soufflés, Reisgerichte und Saucen.

Passt aber auch zu gereiftem Käse und Garnelen.

### Aceto Balsam Leggendario

5 % Säure

Weinessig aus der Trebbiano Traube

Traditionell im Holzfass gereift. Ideal für herzhaft Salate, dunkle Soßen und zum Marinieren von Antipasti.

### Rosé Balsamico

4,8 % Säure

Der Rosé Balsamico überrascht mit seinem fruchtig-süßen Aroma. Er passt zu Blattsalaten, Meeresfrüchten und hellem Fleisch, aber auch zu Desserts wie Obstsalat oder Eis.



## Essig-Spezialitäten

### **Zitrone Grapefruit Pfirsich Aperitifessig** 3 % Säure

Obstessig-Spezialität

Volles Fruchtaroma mit betörender Frische! Herbe Grapefruit wird durch frische Zitrone und süßen Pfirsich gekonnt in Szene gesetzt.

Als Aperitif ein absoluter Gaumenschmeichler.

### **Feige Dattel Balsamessig** 3 % Säure

Weißweinessig-Spezialität

Exklusive Kreation aus Feige und Dattel mit fruchtig-säuerlicher Note. Saucen, Obst, Salate, Desserts und Eisvariationen bekommen durch die dezente Süße den letzten Pfiff.

Harmoniert perfekt mit edlen Käsesorten.

### **Kalamansi Balsamessig** 3 % Säure

Weißweinessig-Spezialität

Der fruchtig herb-saure Geschmack nach sonnengereiften Calamondin-Orangen (auch Kalamansi genannt) umspielt in einer gekonnt süß-sauren Komposition den Gaumen. Durch seine zitronige Frische unterstreicht dieser hochwertige Balsam Obstsalate und eignet sich hervorragend zu hellem Fleisch.

### **Passionsfrucht Balsamessig** 3 % Säure

Weißweinessig-Spezialität

Ein tropisches Geschmackserlebnis! Passt sehr gut zu Sommersalaten und frischen Früchten.

### **Blaubeer Aperitifessig** 3 % Säure

Weißweinessig – Spezialität

Verführerisch vollmundiger Geschmack! Passt sehr gut zu mariniertem Fleisch, Sauerbraten und Wildragout, sowie zu Salaten und Vanilleeis.

### **Blutorangen Balsamessig** 3 % Säure

Weißweinessig – Spezialität

Feinstes Blutorangenaroma – Köstlich zu Obstsalaten oder zum Verfeinern von Geflügelgerichten.

## Öle

### **Landöl mit Buttergeschmack**

vegan

Rapsöl mit Buttergeschmack für rein pflanzlichen Genuss. Hoch erhitzbar und somit perfekt für viele Rezepte.



Ideal zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Dünsten von Gemüse, aber auch zum Backen oder als Zutat für vegane Saucen.

Ein echtes Multitalent!

### **Olivenöl Legendario nativ extra „Italien“**

Bei diesem Olivenöl nativ extra handelt es sich um kaltgepresstes italienisches Olivenöl. Aus den sorgfältig geernteten Oliven wird schonend dieses Öl gepresst. Nur filtriert behält es seine grünlich-gold-gelbe Farbe und sein feines Aroma nach reifen Früchten und Mandeln. Ideal für die kalte und mediterrane Küche.

### **Rauchspecköl**

Rapsöl veredelt – vegan

Dieses Öl ist herrlich kräftig, aromatisch und rauchig. Eine wahre Bereicherung für deftige Gerichte! Passt besonders gut zu Bohnen-, Kartoffel- und Feldsalat. Zum Verfeinern von Linsen- und Erbsensuppen oder einfach als Dip zu frisch gebackenem Bauernbrot.

### **Basilikumöl**

Pflanzenöl veredelt – vegan

Dieses Pflanzenöl mit Basilikum und Gewürzen veredelt ist sehr vielseitig. Am besten zu frischen Sommersalaten, aber auch zum Verfeinern von Rohkost-, Linsen-, Bohnen- und Kartoffelsalaten.



## Was bedeutet...

### ...raffiniert:

Das nach der Verpressung gewonnene Rohöl wird in der sogenannten Raffination von unerwünschten Begleitstoffen (z. Bsp. Pigmente, Geruchs- oder Bitterstoffe) befreit. So erhält man ein häufig in der Farbe blasses und im Geruch neutrales Öl. Die Zusammensetzung der Fettsäuren wird dadurch nicht verändert.

### ...gepresst:

Hierbei werden nur die Samen oder das Fruchtfleisch gepresst. Das gewonnene Öl wird filtriert um Schweb- oder Trübstoffe zu entfernen und ist meist kräftig in Farbe und Geschmack.

### ...kaltgepresst:

Kalt gepresste Öle werden ohne Wärmezufuhr nur durch Druck oder Reibung (ausschließlich mechanische Verfahren) hergestellt. Sie sind meist sehr geschmacksintensiv und ihr Vitamingehalt ist höher als der, der raffinierten Öle. Allerdings sollten sie möglichst nur in der kalten Küche Verwendung finden.

### ...Olivenöl nativ extra:

Es wird aus sonnengereiften Oliven erntefrisch in erster Kaltpressung hergestellt. Charakteristisch sind die typisch olivgrüne Farbe sowie der milde, fruchtige Geschmack und die vorteilhafte Fettsäurezusammensetzung.

Nativ = unverändert, im natürlichen Zustand belassen. Weder Öl noch Rohware werden vor- oder nachbehandelt, lediglich filtriert; alle Inhaltsstoffe bleiben enthalten. Natürliche Trübung stellt keinen Qualitätsmangel dar, sondern ist eine natürliche Eigenschaft des Öls, das bei Kälte fest und bei Raumtemperatur wieder klar wird.

Das flüssige Gold des Mittelmeeres!

## Verwendungstipps

- Olivenöl ist sehr ergiebig. Grundsätzlich gilt: So wenig wie möglich – so viel wie nötig.
- Für die Zubereitung von Salatsaucen sollte Olivenöl immer Zimmertemperatur haben, damit sich andere Zutaten schnell mit dem Öl verbinden können.
- Bei Blattsalat empfehlen wir das Olivenöl erst kurz vor dem Servieren über den Salat zu geben. So wird das Zusammenfallen der zarten Blätter verhindert.
- Beim Anmachen am Tisch Olivenöl immer als letzte Zutat verwenden, damit sich Salz, Pfeffer und Essig gut entwickeln können.

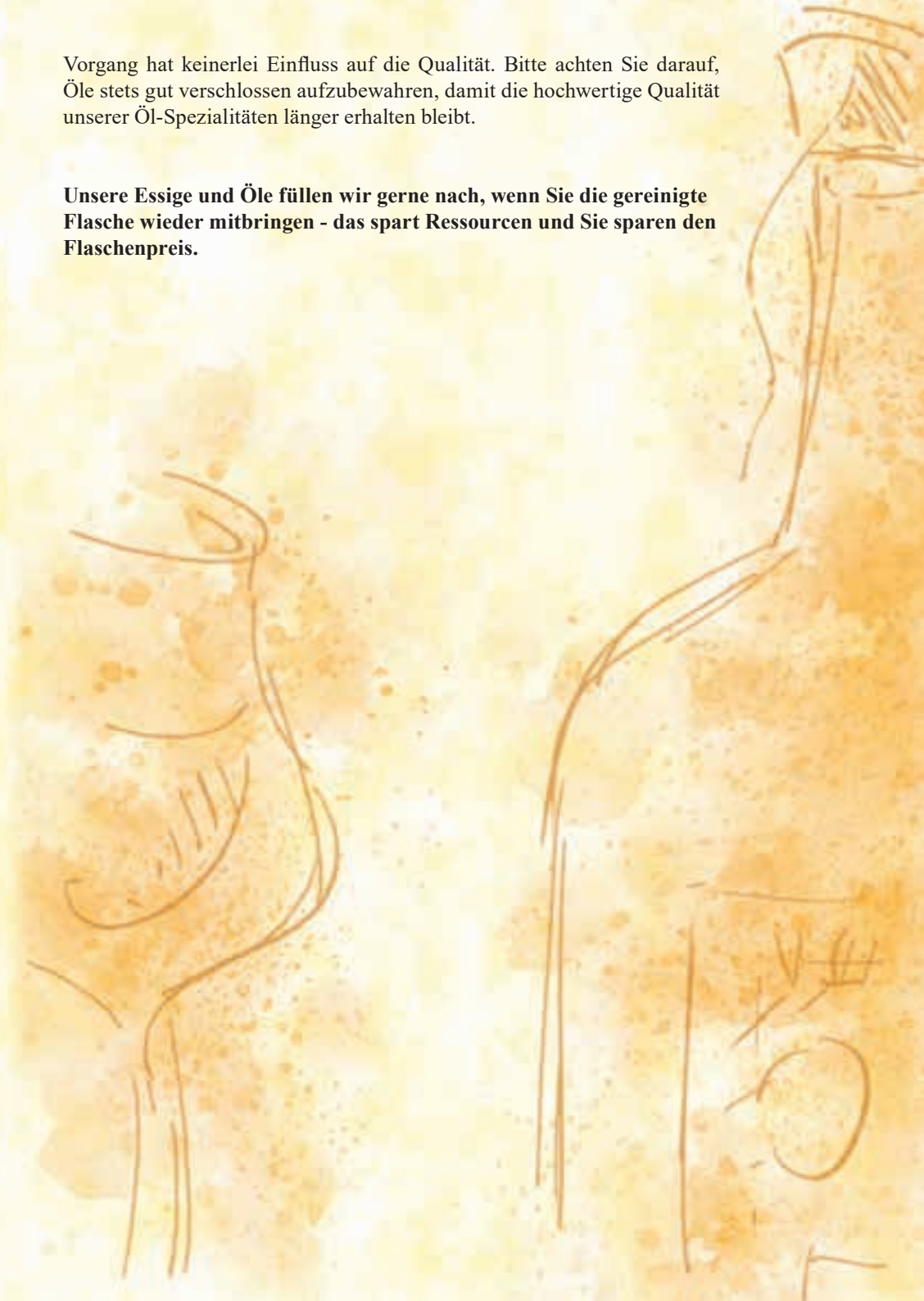
## Veredelte Pflanzenöle

Als Basis für unsere veredelten Pflanzenöle wird feinstes Rapsöl verwendet. Wenn im Mai die Rapsfelder in einem herrlichen sonnengelb erstrahlen, ahnt man kaum, dass hier ein kulinarisches Highlight und jede Menge Gesundheit heranwachsen. Aus gesundheitlicher Sicht besticht Rapsöl vor allem durch seine Zusammensetzung der Fettsäuren.

**Lagerung:** Unsere Öl-Spezialitäten werden am besten kühl und dunkel aufbewahrt. Eine Lagerung im Kühlschrank bietet sich an – wobei verschiedene Öle (zum Beispiel Olivenöl) flockig werden. Bei Zimmertemperatur werden sie jedoch wieder klar. Dieser

Vorgang hat keinerlei Einfluss auf die Qualität. Bitte achten Sie darauf, Öle stets gut verschlossen aufzubewahren, damit die hochwertige Qualität unserer Öl-Spezialitäten länger erhalten bleibt.

**Unsere Essige und Öle füllen wir gerne nach, wenn Sie die gereinigte Flasche wieder mitbringen - das spart Ressourcen und Sie sparen den Flaschenpreis.**







Am Rand des malerischen Eifelortes Monreal gelegen, ist das „Stellwerk“, Weinschänke und Restaurant, seit 1992 im historischen Bahnhofsgebäude beheimatet.

Hier erwarten Sie immer frisch zubereitete regionale und überregionale Speisen. Auch Vegetarier werden hier fündig, bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten werden besondere Lösungen gefunden.

Regelmäßig bieten wir Ihnen Spezialitäten der Küche zusätzlich zu den Gerichten auf der Speisekarte an.

Unsere umfangreiche Weinkarte lässt keine Wünsche offen, Beratung zu den Weinen inklusive.

# STELLWERK



Weinschänke und Restaurant  
im alten Bahnhof Monreal  
Marina und Ulli Riedel  
Am Bahnhof 5  
56729 Monreal

Öffnungszeiten:

Mi bis Sa ab 18 Uhr  
So ab 17 Uhr

Mo und Di Ruhetag

02651 - 77767

[www.stellwerk-monreal.de](http://www.stellwerk-monreal.de)