

# Getränkekarte



## Restaurant Daus

Restaurant Daus, Karrstrasse 19 - 21, 54516 Wittlich  
email: [info@restaurant-daus.de](mailto:info@restaurant-daus.de)  
[www.restaurant-daus.de](http://www.restaurant-daus.de)

- Gratis WLAN - WIFI -

*Besuchen Sie unsere Homepage:  
unter Kalender finden Sie unsere Aktionen  
durch das Jahr*



-Gratis WLAN - WIFI -



Stand Mai - 2019, damit verlieren alle früheren Karten Ihre Gültigkeit.

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



## **Ein Haus erzählt seine Geschichte**

### **Guten Tag lieber Gast!**

Ich, das Haus Daus in der Karrstraße (Kahrstraße) – möchte mich bei Ihnen vorstellen, und ich könnte mir denken, dass Sie meine Geschichte interessiert. Meine Wurzeln reichen zurück bis zum Jahre 1152. Da wurde ich das erste Mal urkundlich erwähnt. Wenn mich mein Gedächtnis nicht trügt, befanden sich der Hof des Erzbischofs von Trier und ab 1215 auch die erzbischöfliche Kelteranlage auf dem Grundstück.

Der Platz war gut gewählt, hatte der Erzbischof von hier doch die allerschönste Aussicht auf den damaligen Friedhof. Er suchte sich Wittlich aus, um sich Inspiration zu holen und um Kraft und Atem für das Leben in der Stadt zu tanken.

Es ist also nicht verwunderlich, dass auf dem Hof sich seit 1532 das Gasthaus „Zum Bären“ befand. Im Jahre 1587, als mich die Familie Daus übernahm, stand auf der ersten Etage, wo sich heute die Bibliothek befindet, ein großer Refektoriumstisch. In diesem Raum wurden die Pilger auf dem Weg nach Santiago de Compostela oder nach Rom bei ihrer Einkehr bewirtet. Die Gästebücher aus dieser Zeit befinden sich heute in der Stadtbibliothek zu Trier.

Im Jahre 1980 wurde durch die äußerst rührige Familie Daus im Rahmen der Stadtsanierung eine Teilrenovierung meines Hauses durchgeführt. Am 01. Januar 1981 wurde in meinen Mauern wieder ein Gasthaus eröffnet. Zum Glück habe ich einen großen Freundeskreis – was ich da alles zu hören bekomme. Lachen, Ideen, hochfliegende Gedanken und Träume schwirren durch meine Räume. Seitdem finde ich, ist es in meinen Mauern wieder sehr aufregend, und ich bin stolz darauf, ein beliebter Treffpunkt Wittlicher Bürger zu sein und Gäste aus der ganzen Welt bewirten zu können.

Schön, dass Sie hier sind –  
genießen Sie bei uns eine erholsame Zeit.



## Aperitifs

<i>Little Bit</i>	0,1 l	1,-
<i>1 Glas Kir</i>		
<i>Crème de Cassis mit trockenem Weißwein</i>	0,1 l	2,-
<i>1 Glas Moselrieslingsekt trocken 12% Vol. A.</i>	0,1 l	3,60
<i>1 Glas Moselrieslingsekt mit Crème de Cassis</i>	0,1 l	3,90
<i>1 Glas Moselrieslingsekt mit Weinbergspfirsichlikör</i>	0,1 l	4,40
<i>Pernod 2 40% Vol. A. / Ricard 2 45% Vol. A., dazu ein Krug Wasser</i>	2 cl	2,60
<i>Portwein rot 19% Vol. A. / weiß 19,5% Vol. A.</i>	5 cl	3,80
<i>Campari 2 25 % Vol. A. mit Tafelwasser separat dazu</i>	5 cl	3,80
<i>mit Orangensaft separat dazu</i>	5 cl	4,80
<i><u>Wermut von Martini</u> - serviert mit Eis und Zitronenviertel</i>		
<i>dry 15% Vol. A. / bianco 14,4 % / rosso 2 14,4%</i>	5 cl	2,80
<i>Hugo</i> - serviert mit Eis und Zitronenscheibe	0,2 l	4,80
<i>Aperol</i> 2,10,l Spritz - serviert mit Eis und Zitronenscheibe	0,2 l	4,80
<i><u>Sherry</u></i>		
<i>fino - dry 15% Vol. A.</i>	5 cl	2,90
<i>amontillado - medium 15% Vol. A.</i>	5 cl	2,90
<i><u>Alkoholfreie Aperitifs</u> - serviert mit Eis und Orangenscheibe</i>		
<i>Sanbitter rosso</i>	9 cl	2,20
<i>auf Wunsch mit Orangensaft</i>		3,80
<i>Crodino</i>	9 cl	3,20



### Biere vom Fass

	% Vol. A.	Glas in l	
Bitburger Pils <sup>A</sup>	4,8	0,2	1,80
		0,3	2,70
		0,4	3,60
		0,5	4,20

*Im Sommer serviert im vorgekühlten Steinkrug !*

Gaffel Kölsch <sup>A(Gerste)</sup>	4,8	0,2	1,80
		0,3	2,70
		0,4	3,60

### Flaschenbiere Fragen Sie nach unserem Aktionsbier

Flasche

Kandi Malz <sup>A(Gerste)</sup>		0,33	2,70
Bitburger 0,0 oder Radler 0,0 <sup>A(Gerste)</sup> oder Gründels alkoholfrei		0,33	2,70
Diebels Altbier <sup>A(Gerste)</sup>	4,9	0,33	2,70
Erdinger Hefeweizen <sup>A(Weizen, Gerste)</sup> hell, dunkel, Urweisse 5,3		0,5	4,20
Cola weizen <sup>2,3,11 A(Weizen, Gerste)</sup>		0,5	4,20
Bananenweizen <sup>3A(Weizen, Gerste)</sup>		0,5	5,-
Erdinger alkoholfreies Weizen <sup>A(Weizen, Gerste)</sup>		0,3 2,70 / 0,5	4,20
Eifeler Landbier <sup>A(Gerste)</sup>	5,1	0,5	4,20

### Alkoholfreie Getränke

Glas in l - Flasche

Coca – Cola <sup>2,3,11</sup> / Coca – Cola light <sup>2,3,6,11</sup>		0,3 2,70 / 0,5	4,20
Fanta <sup>2,3</sup> / Spezi <sup>2,3,11</sup> / Sprite <sup>4</sup>		0,3 2,70 / 0,5	4,20
Cola Zero <sup>2,3,6,11</sup>		0,33 2,90	
Ice – Tea "Zitrone" <sup>3</sup>		0,3 2,70 / 0,5	4,20
Apfelsaftschorle / Orangensaftschorle		0,3 2,70 / 0,5	4,20
Orangina <sup>2</sup> rot / gelb		0,25	2,50
Bitter Lemon <sup>3,10</sup> / Tonic Water <sup>10</sup>		0,2	2,50
Apfelsaft oder Orangensaft 100 % Fruchtgehalt		0,2	2,70
Bananenfruchtsaftgetränk <sup>3</sup> 20 % Fruchtgehalt		0,2	2,70
Sauerkirschnektar 50 % Fruchtgehalt		0,2	2,70
Traubensaft weiß / rot 100 % Fruchtgehalt		0,2	2,70
Johannisbeernektar 28 % Fruchtgehalt		0,2	2,70
Sauerkirsch- / Trauben- / Johannisbeerschorle		0,5	4,50
VIO Schorle als Apfel / Johannisbeere / Rhabarber (Saisonartikel)		0,3	3,-

### Gerolsteiner Mineralwasser

Sprudel / Medium / Naturelle ungekühlt

0,25l 2,00 / 0,5l 3,80 / 0,75l 5,-

San Pellegrino		0,75 l	5,-
----------------	--	--------	-----



<b><u>Kalte Schnäpse „eisgekühlt“</u></b>	<b>% Vol. A.</b>	<b>Glas in 2 cl</b>
<i>Malteserkreuz Aquavit 2</i>	40	2,20
<i>Aalborg Jubiläums Aquavit 2</i>	40	2,40
<i>Linie Aquavit 2</i>	41,5	2,60
<i>Ouzo 12</i>	38	2,40
<i>Absolut Vodka A(Winterweizen)</i>	40	2,60
<i>Grey Goose Vodka</i>	40	3,50
<b><u>Cognacs &amp; Weinbrände</u></b>		
<i>Asbach Uralt</i>	38	2,20
<i>Veterano 2</i>	36	2,80
<i>Hennessy - fine -</i>	40	3,80
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	40	4,-
<i>Metaxa 2 7 Sterne</i>	40	4,-
<b><u>Magenbitter &amp; Kräuterschnäpse</u></b>		
<i>Batrazem Reiner Korn auf Kräutern aus der Eifel</i>	35	1,30
<i>Moselfeuer</i>	32	1,60
<i>Eifelfeuer</i>	40	1,60
<i>Uderberg</i>	44	1,80
<i>Jägermeister 2 G,L</i>	35	1,80
<i>Ramazotti</i>	30	2,50
<i>Averna</i>	32	2,50
<i>Gammel Dansk</i>	38	2,50
<i>Fernet-Branca / Branca Menta</i>	39/45	2,50
<b><u>Obstgeiste &amp; Obstwässer</u></b>		
<i>Williams Christ</i>	40	3,-
<i>Kirschwasser</i>	42	3,-
<i>Zwetschgenwasser</i>	42	3,-
<i>Mirabellenbrand</i>	42	3,-
<i>Himbeergeist</i>	45	3,-
<i>Nelches Birnenbrand</i>	42	3,50
<i>Feiner Schlehengeist oder Brand</i>	40	4,-
<b><u>Whiskys &amp; Whiskeys</u></b>		
<i>Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey</i>	40	2,80
<i>Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee Whiskey</i>	40	2,80
<i>Tullamore Dew Irish Whiskey</i>	40	2,80
<i>Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky</i>	40	3,-
<i>Johnny Walker Red Label Old Scotch Whisky</i>	40	3,-
<i>Johnny Walker Black Label 12 Jahre</i>	40	3,50
<i>Royal Lochnagar Single Malt Scotch 12 Jahre</i>	40	3,50
<i>Dimple Blended Scotch Whisky 15 Jahre</i>	40	4,50



<u>Spirituosen</u>	% Vol. A.	Glas in 2 cl	
Moormann Rot	20	1,30	
Doppelkorn	38	1,30	
Doppelwacholder	38	1,30	
Aufgesetzter	32	1,30	
Wein – Hefe	42	1,80	
Wein – Trester	40	1,80	
Obstler	40	1,80	
Tequila Sierra Silver / Gold <sup>2</sup> , Orange-Zimt	38	2,20	
<u>Gin</u>			
Gordon´s London	37,5	2,20	
Bombay Sapphire London	40	2,50	
Monkey 47 Schwarzwald	47	3,50	
Wittlich Gin	44	3,50	
<u>Grappa</u>			
Grappa Berta Elisi	43	3,80	
Grappa Nonino Chardonnay Barrique	41	4,00	
<u>Liköre</u>			
Verpoorten Eierlikör <sub>C</sub>	20	2,20	
Roter Weinbergspfirsich	18	2,20	
Baileys <sup>2,11, G,</sup>	17	2,60	
Molinari Sambuca <sup>2</sup>	40	2,40	
Amaretto Saronna	28	2,40	
Cointreau	40	2,20	
Southern Comfort <sup>2</sup>	40	2,20	
Calvados Papidoux	40	3,00	
<u>Viez aus Esch</u>		Porz	
Viez <sub>L</sub>	6,5	0,2 l	1,60
Oder gespritzt mit Wasser, Cola <sub>2,3,11</sub> oder Fanta <sub>2,3</sub>		0,4 l	2,90
<u>Weinschorle<sub>L</sub></u>		Glas/Karaffe	
lieblich / halbtrocken / trocken – Moselriesling Qualitätswein		0,2 l	3,-
Gärtnerinnenschorle halb Wasser - halb Wein		0,5 l	5,-
<u>Sekt<sub>L</sub></u>		Flasche	
Moselrieslingsekt b. A. trocken 12 % Vol. A. oder brut 13 % Vol. A.		0,75 l	21,50



### Kaffeespezialitäten frisch aus der Bohne gemahlen

Mövenpick Kaffee <sup>11</sup>	Tasse	2,00
	Pott	2,60
	Kännchen	3,80

IDEË Kaffee entkoffeiniert	Tasse	2,00
	Pott	2,60
	Kännchen	3,80

Darboven Alfredo Espresso Tipo Bar <sup>11</sup>	Tasse	1,90
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	Tasse	3,40
Café creme <sup>11</sup> Mövenpick <b>Bio Fairtrade</b> Corazón	Tasse	2,20

Cappuccino <sup>11</sup> mit aufgeschäumter Milch <sup>g</sup>	Tasse	2,40
--	-------	------

Latte Macchiato <sup>11</sup>		2,70
Latte Macchiato <sup>11</sup> mit Sirup: Vanille, Caramel, Haselnuss, Amaretto		2,90

Milchkaffee <sup>11</sup>	große Tasse	3,40
---------------------------	-------------	------

Trinkschokolade <sup>g</sup>	Pott	2,60
Trinkschokolade <sup>g</sup> mit Sahne <sup>g</sup>	Pott	2,90

### Eilles Tea Diamonds

Schwarzer – Darjeeling Royal <sup>11</sup> , Earl Grey <sup>11</sup> , Kamille, Sommerbeere, Rooibos Vanilla, Rooibos Winterpunsch Pfefferminze, Kräutergarten, Grüntee Asia Bio - <b>Fair Trade</b>		2,40
--	--	------

### Eilles Teebeutel

Fenchel-Anis-Kümmel		2,40
---------------------	--	------

### Heiße Getränke

Glühviez <sup>L</sup> 6,5% Vol.A.		2,00
Grog mit 4 cl Pott Rum 40% Vol.A.		2,20
Glühwein <sup>L</sup> vom Weißwein		2,80
Ingwer mit Honig, gemahlenem schwarzen Pfeffer und Spritzer Zitrone (Saisonartikel)		3,40
Schwarzer Tee <sup>11</sup> mit 2 cl Pott Rum 40% Vol.A.		3,40

### Russische Schokolade

Rum 40% Vol.A., aufgefüllt mit heißer Schokolade <sup>g</sup> , Sahnehaube <sup>g</sup>		5,20
---	--	------

### Irish Coffee<sup>11</sup>

Irish Whiskey 40% Vol.A., aufgefüllt mit starkem Kaffee <sup>11</sup> , Sahnehaube <sup>g</sup>		5,20
---	--	------



### Mosel - Schoppenweine

2018er <b>Riesling</b> <small>⊥</small> Qualitätswein	0,2 l	3,40
<b>mild</b> 9% Vol.%, <b>feinherb</b> 11% Vol.%, <b>trocken</b> 12% Vol.%	0,5 l	8,-

**1 l Flasche 15,-**

*Diese drei Wittlicher Qualitätsweine stammen aus dem Weingut J. Lütticken*

### Mosel - Weißweine

2018er <b>Riesling</b> <small>⊥</small>	7,5 % Vol.%	0,2 l	4,80
<b>Kabinett mild</b>		0,5 l	12,-
2018er <b>Riesling</b> <small>⊥</small>	10 % Vol.%	0,2 l	4,80
<b>Kabinett feinherb</b>		0,5 l	12,-
2018er <b>Riesling</b> <small>⊥</small>	10,5 % Vol.%	0,2 l	4,80
<b>Kabinett trocken</b>		0,5 l	12,-

**0,75 l Flasche 17,-**

*Diese drei Wittlicher Kabinettweine stammen aus dem Weingut J. Lütticken*

2018er <b>Weißburgunder</b> <small>⊥</small> Qualitätswein <b>feinherb</b>	12,5 % Vol.%	0,2 l	4,60
		0,5 l	11,40

**0,75 l Flasche 16,50**

2018er <b>Weißburgunder</b> <small>⊥</small> Qualitätswein <b>trocken</b>	13 % Vol.%	0,2 l	4,60
		0,5 l	11,40

**0,75 l Flasche 16,50**

2018er <b>Spätburgunder Blanc de Noir</b> <small>⊥</small> <b>trocken</b>	13 % Vol.%	0,2 l	4,60
		0,5 l	11,40

**0,75 l Flasche 16,50**

*Diese drei Wittlicher Weine stammen aus dem Weingut Losen - Bockstanz*

2017er <b>Rheinhessen</b>			
<b>Chardonnay</b> <small>⊥</small> Qualitätswein <b>trocken</b>	13 % Vol.%	0,2 l	4,60
		0,5 l	11,40

**1 l Flasche 20,50**

*Jahrgangsänderungen und % Vol.% vorbehalten*

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



### Mosel - Roseweine

2018er Wittlicher <b>Rosé</b> <sub>L</sub>	12 % Vol. A.		
Qualitätswein <b>feinherb</b>		0,2 l	4,60
Weingut Mertes	<b>0,75 l Flasche 16,50</b>	0,5 l	11,40

2018er Wittlicher <b>Spätburgunder Rosé</b> <sub>L</sub>	13 % Vol. A.		
Qualitätswein <b>trocken</b>		0,2 l	4,60
Weingut Losen - Bockstanz	<b>0,75 l Flasche 16,50</b>	0,5 l	11,40

### Rotweine

2018er <b>Dornfelder</b> <sub>L</sub>	11,6 % Vol. A.	0,1 l	2,70
Qualitätswein <b>feinherb</b>		0,2 l	5,20
Weingut Mertes		0,5 l	12,-

**0,75 l Flasche 17,-**

2018er <b>Blauer Spätburgunder</b> <sub>L</sub>	13 % Vol. A.	0,1 l	2,70
Qualitätswein <b>trocken</b>		0,2 l	5,20
Weingut Losen - Bockstanz		0,5 l	12,-

**0,75 l Flasche 17,-**

2018er <b>Regent</b> <sub>L</sub>	12,5 % Vol. A.	0,1 l	2,70
Qualitätswein <b>trocken</b>		0,2 l	5,20
Weingut J. Lütticken		0,5 l	12,-

**0,75 l Flasche 17,-**

2018er <b>Merlot</b> <sub>L</sub> im Barrique gereift	13 % Vol. A.	0,1 l	3,-
Qualitätswein <b>trocken</b>		0,2 l	5,90
Weingut Losen - Bockstanz		0,5 l	13,-

**0,75 l Flasche 19,-**

### **Spanien**

2017er <b>Chaperón</b> <sub>L</sub> <b>lieblich</b>	12 % Vol. A.	0,1 l	2,70
Vino de la Tierra de Extremadura		0,2 l	5,20
		0,5 l	12,-

**1 l Flasche 22,-**

### **Frankreich**

2017er <b>Bordeaux Supérieur</b> <sub>L</sub> <b>trocken</b>	12,5 % Vol. A.	0,1 l	2,70
Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée		0,2 l	5,20
Mis en Bouteille par Nicolas Napoléon & Cie SA		0,5 l	12,-

**0,75 l Flasche 17,-**

2017er <b>Merlot</b> <sub>L</sub> <b>trocken</b>	13,5 % Vol. A.	0,1 l	2,70
Vin de France - Rhôneetal		0,2 l	5,20
		0,5 l	12,-

**1 l Flasche 22,-**

*Jahrgangsänderungen und % Vol. A. vorbehalten*

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



### Longdrinks - Mix getränke

#### *Asbach Cola "Hütchen"*

2 cl Asbach 38 % Vol.A., mit Coca-Cola <sup>2,3,11</sup>  
3,20

#### *Bacardi Cola*

mit 2 cl Bacardi weiß 37,5 % Vol.A.  
mit Coca-Cola <sup>2,3,11</sup>  
3,60

*Auf Wunsch mit 4 cl Bacardi 5,20*

#### *Whisky Cola*

mit 2 cl Jack Daniels oder Jim Beam 40 % Vol.A.  
mit Coca Cola <sup>2,3,11</sup>  
4,50

*Auf Wunsch mit 4 cl Whiskey 7,00*

#### *Vodka Lemon / Orange*

mit 2 cl Absolut Vodka 40 % Vol.A.  
mit Bitter Lemon <sup>3,10</sup> oder Orangensaft  
4,50

*Auf Wunsch mit 4 cl Vodka 7,00*



*Für unsere Pilger  
halten wir gerne unseren  
Pilgerstempel des Eifel - Caminos  
bereit.*



### **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:**

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff*
- Nr. 2 mit Farbstoff*
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel*
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin*
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat*
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle*
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam*
- Nr. 8 mit Phosphat*
- Nr. 9 geschwefelt*
- Nr. 10 chininhaltig*
- Nr. 11 coffeinhaltig*
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker*
- Nr. 13 geschwärzt*
- Nr. 14 gewachst*
- Nr. 15 gentechnisch verändert*

***Die folgenden Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:***

### **Allergene:**

- A) Glutenhaltig*
- B) Krebstiere*
- C) Eier und Eierzeugnisse*
- D) Fisch und Fischerzeugnisse*
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
- F) Soja und Sojaerzeugnisse*
- G) Milch und Milcherzeugnisse*
- H) Schalenobst (Nüsse)*
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
- J) Senf und Senferzeugnisse*
- K) Sesamsamen*
- L) Schwefeldioxid und Sulfide*
- M) Lupinen*
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)*
- \*) Alkohol*

*Haben Sie eine Allergie oder Fragen zu Zusatzstoffen?  
Sprechen Sie unser Servicepersonal oder unseren Allergenbeauftragten an.*

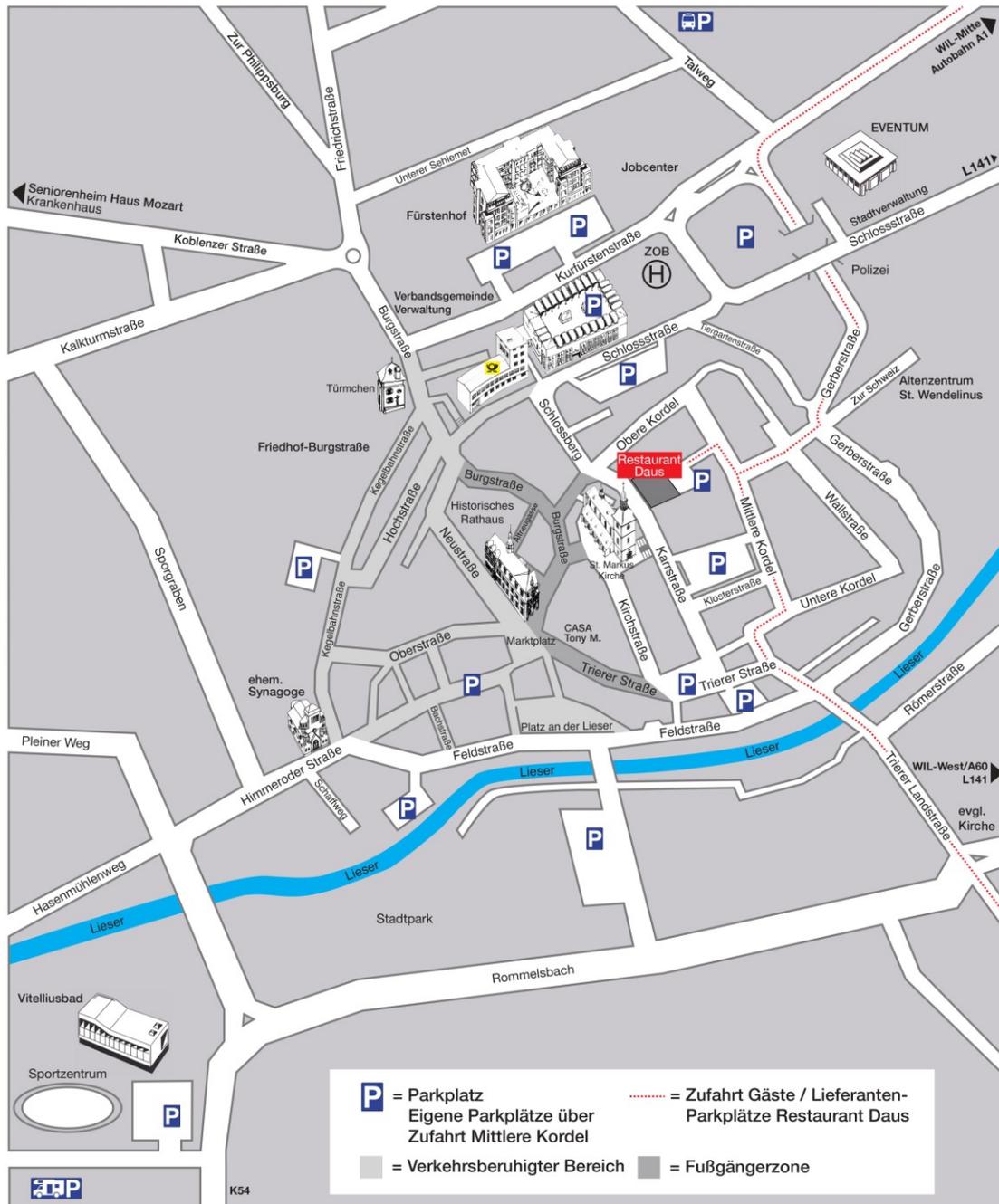
**Wir haben die Allergene und Zusatzstoffe durch Fußnoten kenntlich gemacht.**

**Ihre Familie Daus und Mitarbeiter**

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



## Gästeparkplatz Zufahrt: Mittlere Kordel 7-7a - Toreinfahrt 24 kostenlose Parkplätze im Hofraum



*Besuchen Sie unsere Homepage:  
[www.restaurant-daus.de](http://www.restaurant-daus.de)  
unter Kalender finden Sie unsere Aktionen durch das Jahr*

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung