

Herzlich willkommen...

... auf Eurer Reise in die Welt des Genusses!

Wir lieben die leckere Vielfalt, die die Welt zu bieten hat – und deshalb kosten wir sie aus. Hier in unserem Wajos Restaurant erlebt Ihr das Zusammenspiel von ferner Küche, unserer eigenen Wajos-Feinkostwelt und den Weinen unseres Familienweinguts Walter J. Oster.

Wir haben für Euch eine kulinarische und einzigartige Speisekarte zusammengestellt, die im Besonderen von der südafrikanischen, orientalischen und mediterranen Kochkunst geprägt ist. Aber dabei haben wir es nicht belassen, denn für jede unserer Speisen haben wir viel probiert, verkostet und vor allem mit den Aromen gespielt – um Euch all unsere Gerichte hier und heute mit dem gewissen Wajos-Extra servieren zu können – **kreativ, leckerer und einfach gut.**

Guten Appetit!



APERITIFS

Aperitifs

APERITIFS

ESPRESSO MARTINI (4,0,10) 7,80

- Espresso, Kaffee Tequila Likör, Botanical Sirup

ELIXIER D'AMOUR SPRITZ (4,0,10) 6,80

- O-Secco trocken mit Elixier d'Amour Liqueur und Botanical Tonic Water

OSTEROL SPRITZ (4,0,10) 6,80

- O-Secco trocken, Botanical Gin, Orange Bitter & Kräuter Spritz Sirup

NEGRONI (4,0,10) 6,80

- Wermio, Botanical Gin, Orange Bitter & Kräuter Spritz Sirup

GIN ROUGE TONIC (4,10) 6,80

- Gin Rouge, Pfirsich, Holunderblüte & Zitrone Tonic Sirup, Zitrone, Botanical Tonic Water

PORTOS SPRITZ (0,10) 6,80

- O-Secco trocken, Portos, Botanical Water

VIRGIN LEMON THYME ICE TEA (4,10) 6,40

- Kamille Tonic Sirup, Limettensaft, Botanical Tonic Sirup



VORSPEISEN

Kreativ

VORSPEISEN

Variation von Brot und Grissini 3,50

Mit Dips und Kräuterbutter

Garnelen in Cape Malay Blend auf Guacamole-Türmchen 15,70

Mit gerösteten Mandelhobeln, frittiertem Rucola, Salsa und *Wajos Thai-Curry Öl*

Herbstliche Salatvariation (vegetarisch) 12,80

Mit Walnüssen, Zwiebeln, Feta, Tomaten, Petersilie, Frühlingszwiebeln und Granatapfelkernen an einem Dressing aus *Wajos Granatapfel Crema* und *Wajos Walnuss Feinschmecker-Öl*

Carpaccio vom Rind 13,80

Mit *Wajos Weißer Trüffel auf Olivenöl*, *Wajos Trüffel-Chili Sauce*, gebratenen Champignons, Salz, Rucola und Mandelsplittern

Carpaccio von Roter Bete (vegetarisch) 10,50

Mit *Wajos Dukkah Dip*, Feta, Rucola und Mandelsplittern an einem Dressing aus *Wajos Rote Bete*, *Ingwer & Apfel Crema*

Gefüllte & überbackene Zucchini (vegetarisch) 9,80

Mit Zitronenschale, Panko, Knoblauch, Tomaten und Mandelsplittern an Joghurtsauce (*Vorspeisenportion*)

Gebackene Auberginenscheiben

an Cape-Malay-Curry-Joghurtsauce (vegetarisch) 9,80

Mit gerösteten Mandelsplittern und Granatapfelkernen (*Vorspeisenportion*)





HAUPTSPEISEN

HAUPTSPEISEN

Leckerer

Zu allen Hauptspeisen servieren wir eine Beilage nach Wahl.

Rind des Tages an frischer Wajos Café de Paris Sauce 33,50

Mit Kapern und frischem Estragon

Unsere Beilagenempfehlung: Kartoffel-Gemüse-Allerlei vom Blech – mariniert in frischem Rosmarin, Knoblauch, Wajos Toskana Blend und Wajos Orient Dip, dazu geröstete Tomaten

Schweinefilet-Medaillons 23,80

Mit frischer Wajos Orangen-Rosmarin-Hollandaise

Unsere Beilagenempfehlung: Rosmarinkartoffeln – mariniert in frischem Rosmarin, Knoblauch und Wajos Toskana Blend

Pollo-Fino-Rouladen 22,50

Mit frischer Wajos Zitronen-Thymian-Sauce und Walnüssen

Unsere Beilagenempfehlung: Ofengemüse – mariniert in frischem Rosmarin, Knoblauch und Wajos Toskana Blend

Wiener Kalbsschnitzel 26,50

In Pankomehl und Wajos Gewürzsalz Provence gebacken, mit Zitrone sowie Sauce nach Wahl serviert

Unsere Beilagenempfehlung: Rosmarinkartoffeln mit gebratenen Champignons – mariniert in frischem Rosmarin, Knoblauch und Wajos Toskana Blend

Sellerieschnitzel 17,50

Mit frischer Wajos Café de Paris Sauce

Unsere Beilagenempfehlung: Kartoffel-Gemüse-Allerlei vom Blech – mariniert in frischem Rosmarin, Knoblauch, Wajos Toskana Blend und Wajos Orient Dip

Teriyaki-Lachs 24,80

Auf der Haut gebraten

Unsere Beilagenempfehlung:
In Wajos Umami Blend gebratene
Ramen-Nudeln, serviert an
Wajos Umami Sauce mit
gehackten Erdnüssen
und Frühlingszwiebeln



Orientalischer Lamm-Eintopf 23,70

Mit Kichererbsen, Möhren, Tomaten, Minze, Backpflaumen, getrockneten Feigen, Wajos Orient Dip und Wajos Gewürzpflaumen Crema

Unsere Beilagenempfehlung: Taboulé-Nocken – Couscous mit gehackter Petersilie, Granatapfelkernen, Minze und Wajos Granatapfel Crema zu kleinen Kugeln geformt

Gefüllte & überbackene Zucchini (vegetarisch) 17,50

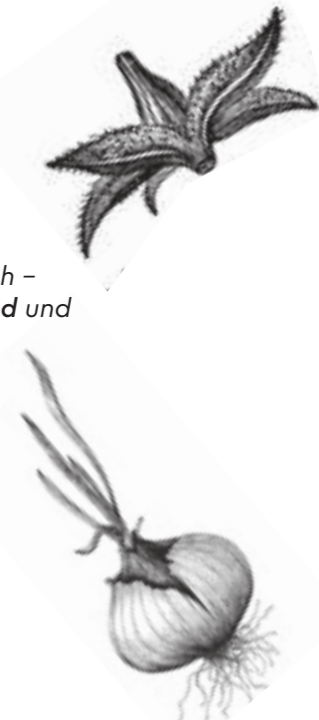
Mit Zitronenschale, Panko, Knoblauch, Tomaten und Mandelsplittern an Joghurtsauce (Hauptspeisenportion)

Unsere Beilagenempfehlung: Kartoffel-Gemüse-Allerlei vom Blech – mariniert in frischem Rosmarin, Knoblauch, Wajos Toskana Blend und Wajos Orient Dip

Gebackene Auberginenscheiben (vegetarisch) 17,50 an Cape-Malay-Curry-Joghurtsauce

Mit gerösteten Mandelsplittern und Granatapfelkernen (Hauptspeisenportion)

Unsere Beilagenempfehlung: Taboulé-Nocken – Couscous mit gehackter Petersilie, Granatapfelkernen, Minze und Wajos Granatapfel Crema zu kleinen Kugeln geformt



HAUPTSPEISEN



Saucen

Frische Wajos Café de Paris Sauce

Mit Wajos Café de Paris Dip, Butter, Schalotten, Kapern, Estragon, Zitrone und Sahne

Frische Wajos Zitronen-Thymian-Sauce

Mit frischen Zitronen, Thymian, Wajos Zitrone auf Olivenöl, Wajos Zitronen Pesto, Wajos Gewürzsalz Provence, Butter, Schalotten und Sahne

Frische Wajos Orangen-Rosmarin-Hollandaise

Hausgemachte Hollandaise verfeinert mit Orangenschale, Rosmarin und Wajos Orange-Rosmarin Öl

Beilagen

Pommes Chips

Rosmarinkartoffeln

Mariniert in frischem Rosmarin, Knoblauch und Wajos Toskana Blend

Ofengemüse

Mariniert in frischem Rosmarin, Knoblauch und Wajos Toskana Blend

Kartoffel-Gemüse-Allerlei vom Blech

Mariniert in frischem Rosmarin, Knoblauch, Wajos Toskana Blend und Wajos Orient Dip

Umami Ramen-Nudeln

In Wajos Umami Blend gebratene Ramen-Nudeln, serviert an Wajos Umami Sauce mit gehackten Erdnüssen und Frühlingszwiebeln

Taboulé-Nocken

Zu kleinen Kugeln geformter Couscous mit gehackter Petersilie, Granatapfelkernen, Minze und Wajos Granatapfel Crema



NACHSPEISEN

KINDERKARTE *Kinderkarte*

- Spaghetti mit Bolognese oder mit Butter und Parmesan 6,50
- Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes Chips 12,50
- 5 Chicken Fingers mit Pommes Chips 7,80
- 5 Fischstäbchen mit Pommes Chips 6,50
- Pommes Chips 3,50
- 1 Bällchen Eis Vanille, Erdbeere oder Schoko 1,50

NACHSPEISEN *einfach gut*

- Affogato al Caffè – Vanilleeis mit Espresso Shot 6,00
- Pistazien-Tartufo-Eis 9,00
- Schokoladen-Soufflé mit Waldbeeren-Aufstrich und Sorbet 9,00
- Crème Brûlée mit Zitrone-Lavendel Crema und Honig-Crumble 8,00
- Waldfruchtsorbet-Törtchen mit Vanilleeis 9,50
- Weinempfehlung: Riesling Noble³ – edelsüß (0,1l) 4,50



WEIN

WEIN *Wein*



WALTER J. OSTER

<i>Weißweine</i>	0,2l	0,75l		0,2l	0,75l
PLÄSIER	5,50	17,50			
- TROCKEN Sommerlich-fruchtiger Weißwein-Cuvée aus Rivaner, Weißburgunder und Muskateller.					
RIVANER	5,50	17,50			
- FEINHERB Besonders elegant und säurearm. Die leichte Restsüße und die feinen Fruchtnoten verleihen diesem Wein einen leichten, süffigen Charakter und sorgen für den optimalen Trinkgenuss.					
RIVANER	5,50	17,50			
- FRUCHTSÜSS Ein sehr eleganter und spritziger Wein, der besonders durch seine Leichtigkeit und Fruchtigkeit begeistert.					
GRAUBURGUNDER	6,50	19,50			
- TROCKEN Trocken ausgebaut, begeistert er mit sanften Fruchtnoten von Apfel und Birne, mit einem eleganten Körper, der von einem sanften, fast cremigen Abgang unterstrichen wird.					
WEISSBURGUNDER		19,50			
- TROCKEN Elegant und aromatisch präsentiert er sich mit Fruchtnoten von Äpfeln und Birnen, gepaart mit mineralischen Nuancen, die ihm seinen ausgeprägten Charakter verleihen. Cremig weich am Gaumen, mit wenig Säure und langem Abgang.					
MEIN STIL				21,50	
- TROCKEN Dieses Cuvée aus Riesling, Gewürztraminer und Weißburgunder spiegelt den Jahrgang 2021 wieder: cremig, leicht und filigran mit animierender Frische.					
RIESLING DEVON	6,50	19,50			
- TROCKEN Ein trockener Cuvée aus den besten Schieferlagen unserer Moselregion. Lebendig und kraftvoll repräsentiert er die einzigartige Mineralität, gepaart mit würzigen Nuancen und feinen Fruchtnoten.					
RIESLING URGESTEIN	6,50	19,50			
- FEINHERB Ein feinherber Cuvée aus den besten Schieferlagen unserer Moselregion. Raffiniert und mineralisch repräsentiert er eine charakteristische Fruchtigkeit, die an Pfirsich und exotische Früchte erinnert.					
RIESLING GRAUSCHIEFER	6,50	19,50			
- SÜSS Süß ausgebaut, überzeugt dieser Wein mit feinen Noten von Pfirsichen und exotischen Früchten. Die elegante Restsüße wird unterstrichen durch mineralische Nuancen und eine angenehme Säure, die für einen lang anhaltenden Abgang am Gaumen sorgen.					

Hinweis: Alle unsere Weine, Sekte, Seccos und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.



WEIN



WALTER J. OSTER

WEIN

Weißweine 0,2l 0,75l 0,2l 0,75l

RIESLING EDIGER ELZHOFBERG 26,50

- **TROCKEN** Bis zu 90 Jahre alte, wurzel-echte Reben verleihen diesem gereiften Riesling seinen einzigartigen Charakter: Leichte Feuersteinnoten gepaart mit filigranen Pfirsicharomen verleihen ihm eine harmonische Struktur mit geringer Rest-süße und niedriger Säure.

RIESLING NEEFER FRAUENBERG 26,50

- **TROCKEN** Eine lange Reifung verleiht diesem Riesling einen sehr weichen Charakter mit einer feinen und würzigen Mineralität und schenkt intensiven Frucht- aromen von Pfirsich bis hin zu Maracuja Raum zur Entfaltung.

RIESLING BREMMER CALMONT 29,50

- **FEINHERB** Die Schieferböden des Bremmer Calmont verleihen diesem Wein einen unverwechselbaren Charakter: aus- drucksstark, intensiv fruchtig, würzig und mineralisch mit einem weichen, langan- haltenden Abgang.

RIESLING EDIGER ELZHOFBERG 26,50

- **FEINHERB** Fruchtige Noten von Birne, Apfel und Pfirsich und eine würzige Mine- ralität enden in einem spritzigen Abgang mit langem Nachhall feinherber Restsüße.

RIESLING NOBLE³ 7,50 26,50

- **EDELSÜSS** In fast schon cremig-weicher Finesse spielt dieses Terroir-Cuvée exoti- sche Fruchtnoten aus, bindet Mineralität und Säure elegant ein und glänzt mit einem harmonisch-lebendigen Charakter.



Hinweis: Alle unsere Weine, Sekte, Seccos und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.



WEIN



WALTER J. OSTER

WEIN

Roséweine 0,2l 0,75l Rotweine 0,2l 0,75l

ROSÉ 5,50 17,50

- **TROCKEN** Leicht und dennoch filigran mit frischem Geschmack von Erdbeeren und Himbeeren. Der trockene Ausbau macht ihn ideal für alle, die es nicht zu süß mögen.

ROSÉ CONNECTION 5,50 17,50

- **FEINHERB** Intensiver Geschmack nach Erd- beere und Himbeere.

Secco + Sekt 0,2l 0,75l

O-SECCO TROCKEN 5,50 17,50

- **TROCKEN** Fruchtig-spritziger Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.

O-SECCO ROSÉ 5,50 17,50

- **FRUCHTSÜSS** Fruchtig-spritziger Perlwein mit sommerlichem Charakter und fruch- tiger Restsüße.

RIESLING SEKT 29,50

- **BRUT** Die traditionelle Flaschengärung sorgt bei diesem Sekt für eine intensive Perlage: Ein fruchtig-spritziger Sektgenuss mit Charme und Charakter!

DORNFELDER 5,50 17,50

- **TROCKEN** Samtig-trocken mit typischer tiefdunkler Farbe. Das Geschmacksbild wird von Johannisbeeren und Cassis geprägt.

DORNFELDER 17,50

- **FEINHERB** Samtig, weich mit typischer tiefdunkler Farbe. Leichte Restsüße hebt fruchtige Aromen von dunklen Beeren in den Vordergrund, die in einem sanften Abgang gipfeln. Insbesondere zum Einstieg in den Rotweinbereich ideal geeignet!

SPÄTBURGUNDER 6,50 19,50

- **TROCKEN** Ein eleganter Rotwein, mit fei- nen Fruchtnuancen und leichten Akzenten von Eichenholznoten. Ausdrucksstark beein- druckt er durch eine elegante Tanninstruk- tur, die seine Aromen unterstreicht und ihm einen weichen Abgang verleiht.

DORNFELDER BARRIQUE 19,50

Fruchtige Nuancen von Sauerkirsche und Schwarzer Johannisbeere verleihen diesem Wein ein aromatisches Bouquet, das von Vanillenoten der Barrique-Lagerung unter- strichen wird.

Hinweis: Alle unsere Weine, Sekte, Seccos und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.



WEIN



WALTER J. OSTER

WEIN

Rotweine

0,2l 0,75l

0,75l

CUVÉE J 25,50

- **TROCKEN** Eine feine Selektion aus den Rebsorten Spätburgunder, Dornfelder, Domina und Regent, 18 Monate in Barrique gereift – vollmundig, mit feinen Vanille- und Schokonoten, verspielt und leicht im Geschmack.

CUVÉE MOMENTUM 25,50

- **TROCKEN** Ein Rotweincuvée mit 12-monatiger Barrique-Lagerung mit fruchtiger Leichtigkeit und intensiver Holzaromatik. Jung im Geschmack und dennoch kräftig im Abgang.

CUVÉE „PRIMUS INTER PARES“ BARRIQUE 29,50

- **TROCKEN** Barriquenoten aus bis zu 60-monatiger Lagerung in französischer, amerikanischer und ungarischer Eiche prägen dieses Rotweincuvée. Ausdrucksstark und kräftig.

CABERNET DORSA EDIGER FEUERBERG 32,50

- **TROCKEN** Der kräftige Schieferboden des Ediger Feuerbergs prägt diesen mächtigen Rotwein mit einer feinen Mineralik und einem intensiven Fruchtspiel von dunklen Waldfrüchten. Die lange Fasslagerung verleiht ihm Aromen von Bitterschokolade, Tabak und einen Hauch von Vanille.

CUVÉE 1891 39,50

- **TROCKEN** Ausdrucksstarkes und filigranes Rotwein-Cuvée mit 40-monatiger Barriquelagerung. Kräftig und sanftmütig, mit Noten von Schokolade und Vanille sowie Nuancen von getrockneten Früchten würdigt der 1891 in all seinen Facetten die Leistung unseres Urgroßvaters.



Hinweis: Alle unsere Weine, Sekte, Seccos und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.



APERITIFS

ELIXIER D'AMOUR SPRITZ (4,10) 6,80

- O-Secco trocken mit Elixier d'Amour Liqueur und Botanical Tonic Water

ELIXIER D'AMOUR BLACK SPRITZ (4,10) 6,80

- O-Secco trocken mit Elixier d'Amour Noire, Botanical Tonic Water und Portos

ROTER WEINBERGPFIRSICH SPRITZ (6,8,10) 6,80

- O-Secco trocken mit Pêche Rouge Likör und Gin Rouge

LEMON THYME SPRITZ (4,8,10) 6,80

- O-Secco trocken mit Lemon Thyme und Pfirsich, Holunderblüte & Zitrone Tonic Sirup

ESPRESSO MARTINI (4,0,10) 7,80

- Espresso, Kaffee Tequila Likör, Botanical Sirup

MOJITOS

TROPICAL MOJITO (4,10) 10,50

- Tropical Spiced Rum, Limette, Minze, Pfirsich, Holunderblüte & Zitrone Tonic Sirup

BLUEBERRY MOJITO (4,10) 10,50

- Traviata (Grappa & Heidelbeere), Blaubeeren/Trauben, Minze, Limette, Botanical Tonic Sirup, Botanical Tonic Water

EARL GREY MOJITO (4,10) 10,50

- Earl Grey Spiced Rum, Limette, Minze, Botanical Tonic Water

LONGDRINKS

SUMMER GIN TONIC (4,10) 9,50

- Basilikum, Rosmarin & Thymian Tonic Sirup

ROTER WEINBERGPFIRSICH GIN TONIC (4,10) 9,50

- Pfirsich, Holunderblüte & Zitrone Tonic Sirup

BOTANICAL GIN TONIC (8,10) 9,50

- Botanical Gin, Botanical Tonic Water

LEMON THYME ICE TEA (4,8,10) 9,50

- mit Lemon Thyme Gin, Kamille Tonic Sirup, Limette, Tonic Water

BASIL SMASH GIN HIGHBALL (4,8,10) 9,50

- Basilikum, Rosmarin & Thymian Tonic Sirup

VIRGIN DRINKS

VIRGIN LEMON THYME ICE TEA (4,10) 5,90

- mit Limette, Ingwer, Kamille Tonic Sirup, Botanical Tonic Water

VIRGIN MOJITO (4,10) 5,90

- Limette, Minze, Pink Grapefruit Ingwer Tonic Sirup, Botanical Tonic Water



Hinweis: Alle unsere Weine, Sekte, Seccos und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.

APERITIFS, LONGDRINKS, MOJITOS, VIRGIN DRINKS



KALTES, KAFFEE, BIER, ABSACKER

KALTES (ALKOHOLFREI)

WASSER FLASCHE 0,7l 6,50

– Vulkanpark-Quelle Eifel

WASSER KLEIN 0,25l 2,80

– Rhodius

FRITZ APFELSCHORLE 0,33l 3,80

– Bio, naturtrüb

**FRITZ RHABARBER
SCHORLE 0,33l 3,80**

– Bio

TRAUBENSAFT (-SCHORLE)

WEISS/ROT 0,3l 3,80

– Weingut Walter J. Oster

AFRI COLA 0,33l 3,80

AFRI COLA LIGHT 0,33l 3,80

KALTER KAFFEE 0,33l 3,80

– Hachenburger Cola-Orange-Mix

BIER

PILS 0,3l (A) 3,50

– vom Fass

PILS 0,33l (A) 3,50

– (alkoholfrei)

RADLER 0,33l (A,4) 3,50

RADLER 0,33l (A,4) 3,50

– (alkoholfrei)

WEIZEN 0,5l (A) 5,50

– mit und ohne Alkohol

KAFFEE

ESPRESSO (M) 3,00

ESPRESSO MACCHIATO (G,11) 3,50

– mit einem Hauch Milchschaum*

CAPPUCCINO* (G,11) 4,00

LATTE MACCHIATO* (G,11) 4,80

CAFÉ CREMA (M) 3,00

– Espresso mit heißem Wasser

RED CAPPUCCINO (G) 3,80

– Rooibos-Tee-Espresso mit Milchschaum*
(koffeinfrei)

*alternativ: Hafer- oder Mandelmilch

ABSACKER

ABSACKER 3,50

– 2 cl, Likör, 28 % vol

DIALOG DER KRÄUTER 3,50

– 2 cl, Likör, 28 % vol

ALTE HASELNUSS (H) 3,50

– 2 cl, Likör, 40 % vol

ALTER WILLI 3,50

– 2 cl, Likör, 40 % vol

KAFFEE TEQUILA 3,50

– 2 cl, Likör, 40 % vol

BOHEME KRÄUTERLIKÖR 3,50

– 2 cl, 33 % vol

PÊCHE ROUGE LIKÖR (G) 3,00

– 2 cl, Roter Weinbergpfirsich, 18 % vol

MANGO GIN LIKÖR (B) 3,00

– 2 cl, 18 % vol



PRODUKTE AUS DER REGION

WIR ARBEITEN REGIONAL!

Um Euch beste, nachhaltige Qualität bieten zu können, verwenden wir viele Produkte von Partnern aus der Region:

HACHENBURGER BRAUEREI

Die Familienbrauerei aus dem Westerwald braut ihre Biere seit mehr als 160 Jahren nach traditioneller Brauweise und höchstem Qualitätsanspruch. Gleichzeitig setzt sie modernste Technik ein, um ressourcenschonend und klimaneutral zu wirtschaften. Dem Unternehmen liegt der Umweltschutz besonders am Herzen, alle Biere werden vor Ort abgefüllt. Ein junges, dynamisches Team, dessen Arbeit perfekt zu unserer Philosophie passt: **Kreativ. Leckerer. Einfach gut.**



WILD AUS DER CALMONT-REGION

Wir verwenden wir ausschließlich Fleisch aus der Jagd in Revieren der Calmont-Region. Wir wählen die besten Stücke aus und lassen sie von Metzgereien aus der Region zubereiten. Damit ist das Fleisch regional, von Tieren aus der freien Natur.

COCHEMER KAFFEERÖSTEREI

Höchste Qualität und beste Anbaubedingungen: Die Cochemer Kaffeerösterei legt großen Wert auf die Herkunft der Bohnen. Inhaber Michael Loch hat viele Farmen selbst besucht und kann die Bohnen zum Teil bis auf die Parzelle zurückverfolgen. Tansania, Guatemala, Indien: Jede Bohne trägt das einzigartige Klima in sich. Mit der schonenden, langsamen Röstung bei maximal 200 Grad entlockt er seinem Kaffee besonders feine Aromen. Besser kann ein Tag nicht starten. Oder enden.





VIELFACHER GENUSS MIT WAJOS!

Mit unserem Familienunternehmen **WAJOS** sind wir in Dohr zu Hause, ganz in der Nähe von Ediger-Eller. Ob Essig- oder Ölspezialitäten, Kräuter- oder Gewürzmischungen, Senfe oder Saucen, Liköre oder Spirituosen – bei uns findet Ihr alles, was das Essen zum echten Genuss macht. Als traditionsreiches Familienunternehmen und Hersteller mit eigener Produktion kreieren wir kreative, leckerere und einfach gute Geschmackserlebnisse. Unsere Produkte könnt Ihr sowohl in unserem umfangreichen Online-Shop als auch in unseren deutschlandweiten Feinkostgeschäften finden. So könnt Ihr Euch unter anderem in Trier oder Koblenz durch unser hochwertiges Sortiment stöbern und habt gleichzeitig die Möglichkeit, die Produkte direkt vor Ort zu probieren.
Kommt vorbei!

Unser **WEINGUT** befindet sich inzwischen in 15. Generation in Familienhand. Mit unserem Handwerk, das Tradition und Moderne verbindet, schaffen wir facettenreiche Weine, die die Einzigartigkeit unserer Steilterrassen-Region verkörpern. So finden sich in unserem Sortiment neben klassischen, moseltypischen Rieslingen auch spannende weitere Rebsorten und Weinstile. Stöbert durch unseren Onlineshop oder schaut direkt in einem unserer Vinotheken vorbei – wir freuen uns auf Euren Besuch!

Unser Wajos **RESTAURANT** nimmt Euch mit auf eine Reise in die Welt des Genusses. Das Besondere daran ist, dass diese Reise nicht mit Eurem Heimweg enden muss – vielmehr möchten wir Euch den Flair unseres Restaurants auch mit nach Hause geben. Und wie sonst lässt sich eine Stimmung besser einfangen als mit allen Sinnen? Deshalb machen wir Euch das Nachkochen unserer Gerichte nicht nur einfach, sondern auch einfach gut. Besucht unsere Website durch Scannen des QR-Codes und findet hier das Rezept Eures heutigen Lieblingsgerichts zum Ausprobieren in der eigenen Küche. Stöbert außerdem gerne durch unsere Playlists auf Spotify und genießt die Loungy Klänge aus unserem Restaurant von zu Hause aus. Viel Spaß!



WAJOS.GMBH



WEINGUTWALTERJOSTER

