

## WEINLESE IN RÜDESHEIM 2020

	<b>SCHLOSS-SPRITZER</b>	7,-
624	Riesling, Mineralwasser, Minze, Zitronenmelisse, Ingwer, Limette	
625	ALKOHOLFREI: Alkoholfreier Wein Carl Jung Ruedesheim, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette	
520	<b>FEDERWEIßER</b> Rheingauer Federweißer vom Weingut Graf Müller	5,-
	<b>ZWIEBELKUCHEN</b> vom Ruedesheimer Bäcker Aulmann	4,-

### VORNEWEG & ZWISCHENDURCH....

305	V <b>Riesling - Käsesuppe</b> mit Blattspinat	7,-
312	H <b>Markklößchensuppe</b> wie früher	6,50
210	V <b>Kopfsalat</b> mit Joghurt-Dressing	5,-
356	H <b>„Leicht &amp; Lecker“</b> Marinierte Hähnchenbrust und Salat von jungem Spinat mit Kräutern aus Breuer's Garten	14,-
386	V <b>„Weinlese“</b> Lauwarmer Salat von frischen Pfifferlingen an Wildkräutern mit Hobelkäse	15,-
200	V <b>„Winzersalat“</b> grüner Salat mit glaciertem Ziegenkäse und Walnüssen	12,50
208	<b>„Breuer's Lieblingsalat“</b> grüner Salat, gegrillter Speck und Knoblauch	11,-
222	H <b>„Unser Lachs“</b> hausgebeizt & heißgeräuchert an Wildkräutersalat	16,-
225	V <b>Handkäs' mit „Rheingauer Musik“</b> eingelegt in Rieslingessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln	8,-
209	<b>„Hessisch TAPAS“</b> - Schmecken Sie typische Leckerbissen aus unserer Region Vier - Sechs - Acht - Zehn	Preis pro Stück 3,50

### RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR

207	H <b>„Loreley“</b> Kleine Kartoffelchen und dazu drei Dips: Parmesanschmand, Rotebeetecreme V und Zitronenmelissenpesto aus Breuer's Garten	14,-
361	V <b>Frische Pfifferlinge</b> gebraten mit Tomaten und hausgemachte Nudeln, Hobelkäse extra Hobelkäse (30 g)	18,- 2,50
227	H <b>„Frisch auf den Tisch“</b> Gebratene Regenbogenforelle aus dem nahen Wispertal, zerlassene Butter mit Mandeln und kleine Kartoffelchen	20,-
242	H <b>„Passt gut zum Riesling“</b> Lachsfilet auf hausgemachten Nudeln mit Spinat und Tomaten	19,-
387	H <b>„WoiHinkelche“</b> Gebratene Perlhuhnbrust, glacierte Karotten und Kartoffelpüree mit Trüffelöl	18,-

## WEINLESE IN RÜDESHEIM 2020

367	H	<b>„Rheingauer Gebäck“</b> Rüdesheimer Wildbratwurst, Wirsing und unser Kräuter-Speck-Püree, dazu Kümmelsenf	15,-
334		<b>„Ebbes von de Wutz“</b> Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons	14,- 2,50
336		<b>„Küfers Leckerei“</b> Gegrilltes Schweinekotelett und lauwarmer Speck-Kartoffelsalat	18,-
393		<b>„Für Feinschmecker“</b> Kalbsleber in Salbeibutter gebraten mit Äpfeln und Zwiebeln auf Kartoffelpüree	21,-
341		<b>„Kellermeistersteak“</b> Rumpsteak vom Simmentaler Rind mit hausgemachtem Rosmarinsalz, gebratenen Kartöffelchen dazu wahlweise mit geschmorten Zwiebeln oder Kräuterbutter oder Meerrettich Dazu <b>frische Pfifferlinge</b> gebraten oder in Rahm	23,- 7,-
366	H	<b>„Das Lieblingsgericht unserer Gäste“</b> Lammrücken am Knochen gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartöffelchen	23,-
325	H	<b>„Schloss Ente“</b> Ganze gebratene Ente gefüllt mit Datteln und Feigen, dazu reichen wir Sauce, Brot und Salat Für 2 Feinschmecker	Preis je Gast 22,-

### LIEBE KINDER

		<b>„Räuberteller“</b> Ein leerer Teller, damit Du bei Deinen Eltern "räubern" kannst	0,-
347		<b>„Der Klassiker“</b> Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	9,-
212		<b>„Karl“</b> Hausgemachte Nudeln mit Champignonrahmsauce oder Tomatensauce	7,-

### LECKERES FÜR HINTERHER

281		<b>„Kleine Verführung“</b> Federweissersorbet und Vanilleeis mit Kürbiskernöl	6,-
280		<b>„Will ich auch“</b> Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren	7,50
283		<b>Oma Dina's</b> Pflaumen Dessert	6,50
249		<b>„Für die Seele“</b> Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,50
285		<b>FrISCHE hausgemachte Waffel</b> FrISCHE hausgemachte Waffeln mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne	5,- 8,50
90		<b>Rüdesheimer Kaffee</b> am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne	8,-