

UNSERE GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2022

3 GANG MENÜS ZUM MITTAG- UND ABENDESSEN

Zu jedem einheitlichem Menu servieren wir
Hessische Kartoffelsuppe mit Bauernbrot und Vanilleeis mit Kirschragout als Dessert

- Forelle „Müllerin“ 30,-
frisch aus dem nahen Wispertal, ganze gebratene Forelle mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Kopfsalat
- „Passt gut zum Riesling“ Gebratenes Lachsfilet auf Senfsauce, Blattspinat und Kartoffelpüree 30,-
- „Schnudedunker“ Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel mit frischen Champignons mit Erbsen und Reis 25,-
- Ebbes von de Wutz 21,-
ein paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes Frites und Salat
- „Winzerglück“ im ganzen gebratener Schweinerücken, Rahmsauce, Wirsinggemüse und Kartoffelpüree 20,-
- Wildes aus dem Rüdesheimer Forst 25,-
zwei Wildbratwürste vom Metzger Kempenich, Rahmwirsing und Kartoffelpüree
- „Oma Maria's Hausrezept“ Rüdesheimer Rindsgoulasch, hausgemachte Nudeln und Krautsalat 25,-
- Rheinischer Sauerbraten vom Rind, Rosinen-Mandelsauce, Kartoffelklöße und Apfelkompott 27,-

GETRÄNKEPAUSCHALEN

- | | | | |
|--|------|--|------|
| ZEILE | 7,- | DEPUTAT | 32,- |
| ▪ 1 Glas (0,2) Riesling oder Spätburgunder | | ▪ 1 Glas Riesling Sekt von Georg Breuer | |
| ▪ Eiswasser | | ▪ ½ Flasche (0,375) Rheingauer Riesling oder Spätburgunder | |
| STICKEL | 16,- | ▪ 1 Schnaps vom Brett (für den Spaß) | |
| ▪ ½ Flasche Wein (0,375 l)
Rheingauer Riesling oder Spätburgunder | | ▪ Eiswasser | |
| ▪ Eiswasser | | ▪ 1 Rüdesheimer Kaffee | |
| ▪ Tasse Kaffee | | | |

SCHLOSS MENÜ inklusive Getränke

56,-

- Frisches Bauernbrot, Schmalz und Spundekäs'
- Unser geräucherter Lachs, Meerretticheis und Wildkräutersalat
- Gebratener Schweinerücken auf Pfefferrahmsauce grüne Bohnen und Rosmarinkartoffelchen
- Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren
- 1 Glas Riesling Sekt zum Aperitif
- ½ Flasche (0,375 l) Rheingau Riesling
- Eiswasser
- Schnaps
- Tasse Kaffee

Auswahlkarte auf Anfrage, Zusammenstellung nur aus der wechselnden a la carte Karte möglich



UNSERE GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2022

Unsere Gruppenmenüs sind gültig ab 20 Personen.

Die Preise (€) verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer Stand Juni 2022.

Preisänderungen vorbehalten, da sich die Einkaufspreise täglich ändern.

Einheitliche Menüwahl ist erforderlich. Änderungen für Allergiker und Unverträglichkeiten sind möglich.

ZU UNSEREM TRADITIONSREICHEN WEINGASTHAUS gehören gemütliche Weinstuben, der sonnige Wintergarten und der romantische Schlossgarten. Das fröhliche Schlossteam serviert zu regionalen und hauseigenen Spezialitäten, Riesling und Spätburgunder von Georg Breuer und Rheingauer Winzern. Unser Küchenchef Michael Hemberger bevorzugt **frische Produkte und Lieferanten aus der Region.**

... UND IMMER MIT MUSIK **Unsere Schlossband spielt live für Sie von Ostern bis Weihnachten (Fr-Mi)**

UNSER MITTAGSTISCH 12.00 BIS 16.00 UHR

- „Rheinische Lust“ Saisonales Tellergericht mit Nachschlag 25,-
Nach Wahl des Küchenchefs: z.B. Rahmgeschnetzeltes mit frischen Pilzen, glacierte Karotten und Kartoffel-Selleriepüree
- 1 Glas (0,2 l) Riesling l Eiswasser

RHEINISCHER KAFFEEKLATSCH

- 1 Stück Apfelkuchen mit Sahne und Kaffee so viel Ihre Gäste möchten 10,-

RHEINISCHER ABEND auch mittags buchbar 35,-

- Riesling-Käsesuppe *oder* Marktsalat
- Schweinelende „Hessisch“
Im Ganzen gebratenes Filet mit Äpfel, Zwiebeln und Blutwurst, Wirsing und unser Kartoffelpüree mit Trüffelöl
oder
- „WoiHinkelche“
Gebratene Maispouladembrust, Rieslingsauce mit Blattspinat und hausgemachten Nudeln
oder
- „Fleischlos“
Hausgemachte Nudeln mit saisonalem Gemüse und Hobelkäse
- 1 Ruedesheimer Kaffee mit Asbach Uralt
- 1 Glas Ruedesheimer Riesling oder Spätburgunder

Bitte informieren Sie uns spätestens 12 Stunden vorher über Ihre Auswahl.

UNSERE GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2022

<p>UNSER LIEBLINGSMENÜ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bauernbrot, Schmalz, Spundekäs' und Radieschen ▪ Kopfsalat ▪ Frisch geräucherte Forelle aus der nahen Wisper am Stock (1 für 2 Personen) geriebener Meerrettich ▪ Sauerkrautsüppchen ▪ Im Ganzen gebratene Schweinekeule, vor den Gästen tranchiert Rahmwirsing und Kartoffelpüree ▪ Schnaps ▪ Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren 	48,-
<p>WELTERBE MENÜ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frisches Bauernbrot, Landweißbrot und Rieslingbutter ▪ Hausgemachtes Geflügelleberparfait und Salat von Wurzelgemüse ▪ Riesling-Käsesuppe mit Blattspinat ▪ Ganzer Kalbsrücken am Knochen gebraten, Blumenkohl, Karotten und gratinierte Kartoffeln ▪ Süße Verführung 	54,-
<p>IM KLOSTER WAR WAS LOS...</p> <p>Reizvolles aus der Küche der Hl. Hildegard von Bingen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Klosterbrot und Kräuterschmand ▪ Spinatsalat mit Kräutern aus unserem Garten ▪ Forelle im Gemüsesud ▪ Ganze gebratene Enten gefüllt mit Datteln und Feigen dazu Fenchelgemüse ▪ Hildegards Kräuterlikör ▪ Himbeeren in Minzrahm 	49,-
<p>HESSISCH TAPAS</p> <p style="text-align: right;">Für 10 – 30 Gäste</p> <p>Die besondere Art unsere Region zu schmecken. Sie bedienen sich selbst, alles steht auf dem Tisch.</p> <p>▪ 10 Vorspeisen 3 Hauptgänge 1 Dessert</p> <p><u>Zum Beispiel:</u> Salate von Ziegenkäse Pfifferlingen Stangenspargel Tafelspitz Wildkräutern Sauerbraten Schwein Leckeres aus unserem Räucherofen Wisperforelle Lachs Rüdesheimer Wild Handkäs' Zander Ente Lamm Wildbratwurst Perlhuhn Schnippelbohnen Wirsing Gartenkräuter Karotten Fenchel Rote Beete Sauerkraut Schokoladenmousse frische Waffeln Rheingauer Apfel</p>	48,-
<p>BREUER'S CULINARIUM</p> <p>Wir verwöhnen Sie in unserem Weingasthaus</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 4 Gang Menü ▪ 6 begleitende Weine von GEORG BREUER ▪ Mineralwasser Aperitif Digestif Kaffee ▪ Weinmoderation: Deutsch, Englisch, Französisch <p>Menübeispiel: GB Sauvage Riesling & Das Beste vom Rüdesheimer Wildschwein Rüdesheim Estate & Terra Montosa Riesling & Hausgeräucherter Lachs auf Spargel Rüdesheim Berg Rottland Riesling & GB Spätburgunder & Lammrücken auf Schnippelbohnen Rheingau Riesling Auslese & Vanillecreme mit Apfel Das Menü stellt der Küchenchef marktfrisch zusammen</p>	ab 10 Gästen 99,-



UNSERE GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2022

WEINERLEBEN

GEORG BREUER

Theresa Breuer führt das Weingut der Familie in der 4. Generation. Auf einer Rebfläche von 40 Hektar in Rüdesheim, Lorch und Rauenthal, die naturnah bewirtschaftet werden, baut Sie mit ihrem Team hauptsächlich trockene Rieslinge an, die zu den besten der Nation gehören.

Bitte beachten Sie auch die Vorschläge vom Weingut GEORG BREUER www.georg-breuer.com

WEINPROBE

- | | |
|--------------|------|
| ▪ 3 Weine | 11,- |
| ▪ 4 Weine | 13,- |
| ▪ 5 Weine | 16,- |
| ▪ Käsewürfel | 5,- |

Wir kommentieren die Weine in Deutsch und Englisch

WEINBERGS SPAZIERGANG

- Leihrucksack mit Riesling, Wasser und herzhaftes Knusperstange

Unser Wein- und Wanderführer begleitet Sie gern, pro Stunde 60,-
Fragen Sie alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten.