



RÜDESHEIMER SOMMER 2022

		€
624	SCHLOSS-SPRITZER Riesling, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette	7,50
625	SCHLOSS-SPRITZER mit Jung's alkoholfreiem Wein, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette	7,50

VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

312	H	Markklößchensuppe wie früher	Clear Beef broth with marrow dumplings	7,-
305	V	Riesling - Käsesuppe mit Blattspinat	Riesling-cheese-soup with spinach	7,50
201	V V	Kopfsalat mit Radieschen und Kräutern, Joghurt- oder Essig und Öl Dressing	Green salad with radishes and herbs, yoghurt or vinegar-oil dressing	6,-
208		„Breuer's Lieblingsalat“ Grüner Salat, gegrillter Speck und Knoblauch	Salad with grilled bacon and garlic	11,-
200	H	„Winzersalat“ Grüner Blattsalat, glasierter Ziegenkäse und Walnüsse	Green salad with gratinated goat cheese and glazed walnuts	15,-
356	H	Spinatsalat mit marinierter Hähnchenbrust	Salad of young spinach and marinated chicken breast	15,-
348	H	„Genialer Klassiker“ Ganze geräucherte Forelle aus der Wisper, als Vorspeise für zwei Gäste oder für eine Person fast zum satt werden	Whole smoked trout as starter for two guests or as main dish for one person	17,-
209		„Hessisch TAPAS“ Schmecken Sie typische Leckerbissen aus unserer Region	Vier - Sechs - Acht oder Zehn Preis pro Stück	4,-
		Taste typical products from our region, take four - six - eight or ten	Price per piece	
225	V	Handkäs' mit „Rheingauer Musik“	eingelegt in Rieslingessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln, Bauernbrot und Butter	9,-
			Local cheese marinated in Riesling vinegar with apples, nuts, raisins and onions, bread	

LIEBE KINDER

		„Räuberteller“	Wir bringen Dir gerne einen leeren Teller, damit Du bei Deinen Eltern „räubern“ kannst	0,-
			Thief plate - We bring you an empty plate and you „steal“ from your parents dishes	
347		„Der Klassiker“ Paniertes Schnitzel, Pommes frites und Ketchup	One Schnitzel of pork with French fries and Ketchup	9,-
212		„Karl“ Hausgemachte Nudeln und Champignon-Rahmsauce oder Tomatensauce	Homemade pasta with mushroom sauce or tomato sauce	7,-



RÜDESHEIMER SOMMER 2022

€

RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR

207	H	„Loreley“ Kleine Kartoffelchen	14,-
	V	Kräuterpesto, Parmesanschmand und Salat von heimischem Wurzelgemüse Small jacket potatoes with herb pesto, parmesan cream and salad from root vegetables	
389	H	„Fräulein Emmer“ Hausgemachte Nudeln	16,-
	V V	mit Champignons, Spitzkohl, Tomaten, Spinat und Sonnenblumenkernen Homemade pasta with mushrooms, cabbage, tomatoes, spinach and sunflower seeds	
	V	Hobelkäse zum Abrunden (30 g)	2,50
		Extra Parmesan to your meal (30 g)	
223		Zarte Matjes „Hausfrauen Art“ mit kleinen Kartoffelchen	16,-
		Filets of white herring (cold and salty), cream sauce with apples and cucumbers, potatoes	
227	H	„Frisch auf den Tisch“ Gebratene Regenbogenforelle aus dem nahen Wispental, zerlassene Butter mit Mandeln und kleine Kartoffelchen	21,-
		Pan-fried trout - fresh from the nearby river Wisper melted butter with almonds and potatoes	
387	H	„WoiHinkelchen“ Gebratene Maispouladenbrust mit Rieslingsauce, glacierten Karotten und unser hausgemachtes Kartoffelpüree	19,-
		Roasted chicken breast with Riesling sauce, glazed carrots and homemade mashed potatoes	
367	H	„Rheingauer Gebäck“ Bratwurst vom Rudesheimer Wildschwein, Rahmwirsing und hausgemachtes Kartoffelpüree, Kümmelsenf	17,-
		Fried sausage of regional game from the small butchery family Kempenich, savoy cabbage and homemade mashed potatoes, mustard	
336		„Rheinsteig“ Gegrilltes Kotelett vom hessischen Schwein und grüner Kartoffelsalat	18,-
		Grilled pork chop and potato salad with fresh herbs	
334		„Ebbes von de Wutz“	15,-
		Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons	2,50
		Two bread - crumbed escalopes of pork, French fries Extra cream sauce with fresh mushrooms	
393		„Für Feinschmecker“ Gebratene Kalbsleber in Salbeibutter gebraten, Äpfel und Zwiebel auf hausgemachtem Kartoffelpüree	24,-
		Liver of veal fried in sage butter with apples and onions and mashed potatoes	



RÜDESHEIMER SOMMER 2022

		€
341	„Kellermeistersteak“ Rumpsteak vom Limousin Rind aus der Region (220 Gramm) und kleine gebratene Kartoffelchen Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln oder Kräuterbutter oder Meerrettich Steak of German beef (220 g) and fried potatoes and onions or herb butter or horseradish	24,-
359	H „Das Lieblingsgericht unserer Gäste“ Lammrücken am Knochen gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffelchen Roasted saddle of lamb at the bone, green beans and fried potatoes with rosemary	24,-
325	H „Schloss Ente“ Ganze, gebratene Ente, zubereitet nach Art der Benediktiner Mönche, gefüllt mit Datteln und Feigen, Sauce, Wasserweck und Salat für 2 Feinschmecker Preis je Gast Whole roasted duck stuffed with dates and figs, sauce and regional roll, salad For 2 guests Price per guest	24,-
<p>Mit „H“ gekennzeichneten Speisen lehnen sich an die Hildegard Ernährungslehre an Mit „V“ gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch und „V“ ist auch vegan möglich</p>		
LECKERES FÜR HINTERHER		
280	„Will ich auch“ Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren Homemade vanilla cream with raspberries	7,50
283	Oma Dina's Rhababer Dessert Grandma's traditional rhubarb dessert	7,50
281	„Kleine Verführung“ Salat von frischen Erdbeeren und hausgemachtes Limonen-Minz-Sorbet Salad of fresh strawberries with homemade sorbet of lime and mint	6,-
261	Frische Erdbeeren	6,50
263	Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne Fresh strawberries with vanilla ice cream and whipped cream	9,-
249	„Für die Seele“ Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	8,50
90	Rüdesheimer Kaffee am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne Coffee flambéed with Asbach brandy and whipped cream	8,50