



## ADVENT IN RÜDESHEIM 2022

		€
624	<b>SCHLOSS-SPRITZER</b> Riesling, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette	8,-
625	<b>SCHLOSS-SPRITZER</b> mit Jung's alkoholfreiem Wein, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette	8,-
<b>VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH</b>		
312	H <b>Markklößchensuppe</b> wie früher Clear beef broth with marrow dumplings	7,-
305	V <b>Riesling - Käsesuppe</b> mit Blattspinat Riesling-cheese-soup with spinach	7,50
203	V V <b>Feldsalat</b> mit Kartoffel- oder Essig-Öl Dressing Lamb's lettuce salad with potato- or vinegar-oil dressing	6,50
208	<b>„Breuer's Lieblingsalat im Winter“</b> Feldsalat mit Kartoffeldressing, gegrilltem Speck, Äpfeln und Walnüssen Lamb's lettuce salad grilled bacon, apples and walnuts	11,-
200	H V <b>„Winzersalat“</b> grüner Salat mit glaciertem Ziegenkäse und Walnüssen Green salad with gratinated goat cheese and glazed walnuts	15,-
204	H <b>Aus Breuer's Räucherofen</b> Geräucherte Entenbrust auf lauwarmen Spitzkohlsalat, Quittensauce Smoked ducks breast with cabbagesalat and Quincessauce	16,-
348	H <b>„Genialer Klassiker“</b> 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,-
225	V <b>Handkäs' mit „Rheingauer Musik“</b> eingelegt in Rieslingessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln, Bauernbrot und Butter Local cheese marinated in Riesling vinegar with apples, nuts, raisins and onions, bread	9,-
385	<b>„Stickel“</b> Handkäse im Dörrfleischmantel gebraten und Salat von Wurzelgemüse mit Walnüssen Local cheese wrapped in bacon, salad of root vegetable with walnuts	15,-
209	<b>„Hessisch TAPAS“</b> Schmecken Sie typische Leckerbissen aus unserer Region Vier - Sechs - Acht oder Zehn Preis pro Stück Taste typical products from our region, take four - six - eight or ten Price per piece	4,-

Mit „H“ gekennzeichneten Speisen lehnen sich an die Hildegard Ernährungslehre an  
Mit „V“ gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch und „V“ ist auch vegan möglich



## ADVENT IN RÜDESHEIM 2022

### RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR

			€
361	H	<b>„Fräulein Emmer“</b>	19,-
	V V	Hausgemachte Nudeln mit Champignons, Spitzkohl und Erdnüssen	
	V	Homemade pasta with mushrooms, cabbage and peanuts	
	V	Hobelkäse zum Abrunden (30 g)                      Extra Parmesan to your meal (30 g)	2,50
207	V V	<b>„Loreley“</b>	14,-
		Kleine Kartoffelchen dazu Kräuterpesto, Handkäseschmand und Wurzelgemüsesalat	
		Small jacket potatoes with herb pesto, cheesecream and salad of roots	
328	H V	<b>„Knorze“</b> Rote Bete Klöße auf Rosenkohl und Steckrübenpüree, Meerrettichsauce	19,-
		Beetroot dumplings with brussels sprouts and mashed turnips, horseradish sauce	
227	H	<b>„Frisch auf den Tisch“</b> Gebratene Regenbogenforelle aus dem nahen Wispertal, zerlassene Butter mit Mandeln und kleinen Kartoffelchen	22,-
		Pan-fried trout - fresh from the local river Wisper, melted butter with almonds and potatoes	
387	H	<b>„WoiHinkelchen“</b> Gebratene Maispouladenbrust mit Rieslingsauce, Rosenkohl in Senfbutter und unser hausgemachtes Kartoffelpüree	19,-
		Roasted chicken breast with Brussel sprouts and homemade mashed potatoes	
367	H	<b>„Rheingauer Gebäck“</b> Bratwurst vom Rüdesheimer 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	
349		<b>„Seelichmol“</b>	23,-
		Geschmorte Schweinebäckchen, Rotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße	
		Braised pork cheek with red cabbage and potato dumplings	
334		<b>„Ebbes von de Wutz“</b> Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons	15,- 2,50
		Two bread - crumbed escalopes of pork, French fries	
		Extra cream sauce with fresh mushrooms	
393		<b>„Für Feinschmecker“</b> Kalbsleber in Salbeibutter gebraten, Äpfel und Zwiebeln auf hausgemachtem Kartoffelpüree	24,-
		Liver of veal fried in sage butter with apples and onions and mashed potatoes	
326	H	<b>„Winzerglück“</b> Goulasch vom Rind mit Trauben und hausgemachte Serviettenknödel	22,-
		Beefgoulasch with grapes and homemade bread dumplings	
341		<b>„Kellermeistersteak“</b> Rumpsteak vom Limousin Rind aus der Region (220 Gramm) und kleine gebratene Kartoffelchen	24,-
		Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln <b>oder</b> Kräuterbutter <b>oder</b> Meerrettich	
		Steak of German beef (220 g) and fried potatoes and onions or herb butter or horseradish	



## ADVENT IN RÜDESHEIM 2022

---

			€
359	H	<b>„Das Lieblingsgericht unserer Gäste“</b> Lammrücken am Knochen gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartöffelchen Roasted saddle of lamb at the bone, green beans and fried potatoes with rosemary	24,-
398		<b>„Unsere Ente im Advent“</b> halbe gebratene Ente mit Rotkohl und Kartoffelklößen Half roasted duck, red cabbage and potato dumplings	25,-
325	H	<b>„Schloss Ente“</b> 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	25,-

### LIEBE KINDER

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

### LECKERES FÜR HINTERHER

280		<b>„Will ich auch“</b> Hausgemachte Vanillecreme mit Apfel Homemade vanilla cream with apples	7,50
279		<b>„Geht immer“</b> Hausgemachtes Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel mit Asbachkirschen Homemade chocolate mousse and cherries with Asbach	8,50
281		<b>„Kleine Verführung“</b> Vanilleeis mit Kürbiskernöl und hausgemachtes Sorbet Vanilla ice cream with pumpkin oil and homemade sorbet	6,-
249		<b>„Für die Seele“</b> Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	9,-
90		<b>Rüdesheimer Kaffee</b> am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne Coffee flambéed with Asbach brandy and whipped cream	9,-

### WAFFELSTUNDE 15.00 BIS 17.00 UHR

285		<b>Frische hausgemachte Waffel</b>	5,-
		Frische hausgemachte Waffeln mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne	9,-