



## RÜDESHEIMER ADVENT 2023

			€
		<b>Schloss-Spritzer</b>	
624		mit Riesling, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette, Sirup	8,-
625		mit Jung's alkoholfreiem Wein, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette, Sirup	8,-
<b>VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH</b>			
312	H	<b>„Hildegard“</b> Kraftbrühe von Geflügel und Rind mit Perlgrauen Clear broth from poultry and beef with pearl barley	7,-
305	V	<b>Riesling - Käsesuppe</b> mit Blattspinat      Riesling-cheese-soup with spinach	8,-
210	V V	<b>Feldsalat</b> mit Kartoffeldressing Lamb's lettuce with potato-dressing	6,50
208		<b>„Breuer's Lieblingssalat“</b> Feldsalat mit gegrilltem Speck und Knoblauch Lamb's lettuce with grilled bacon and garlic Als Vorspeise   as starter dish	12,- 8,-
200	H V	<b>„Winzersalat“</b> Grüner Salat und Ziegenkäse glaciert mit Honig aus dem Wispertal und Walnüssen Green salad with gratinated goat cheese and glazed walnuts Als Vorspeise   as starter dish	16,- 12,-
222		<b>Aus Breuer's Räucherofen:</b> Lachs, Senfsauce und Rote Beete Smoked salmon from own smoking oven, mustard sauce and beetroot	19,-
348	H	<b>„Genialer Klassiker“</b> Ganze geräucherte Forelle aus dem Wispertal 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	19,-
225	V	<b>Handkäs' mit „Rheingauer Musik“</b> eingelegt in Weinessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln, Bauernbrot und Butter Local cheese in wine vinegar with apples, nuts, raisins and onions, bread and butter	10,-
217	V	<b>„Geht immer“</b> Käsewürfel (150 g)      Cheese cubes (150 g)	8,-
231	V	<b>„Dreierlei Käse“</b> Edelschimmelkäse, Ziegenkäse in Asche, Bergkäse (180 g) Hausgemachter Quittensenf und Marmelade von roten Zwiebeln Three different cheese: bluecheese, goat cheese, mountain cheese (180 g) Homemade quince mustard and jam of red onions	14,-
209		<b>„Hessisch TAPAS“ Schmecken Sie typische Leckerbissen aus unserer Region</b> Vier - Sechs - Acht oder Zehn      Preis pro Stück Taste typical products from our region, take four - six - eight or ten      Price per piece	4,-



## RÜDESHEIMER ADVENT 2023

		RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR	€
361	H V	<b>„Fräulein Emmer“</b> Hausgemachte Nudeln mit Champignons, Spitzkohl und Erdnüssen Homemade pasta with mushrooms, cabbage and peanuts	19,-
	V	Hobelkäse zum Abrunden (30 g)                      Extra Parmesan to your meal (30 g)	3,-
207	V	<b>„Loreley“</b> Kleine Kartoffelchen dazu Kräuterpesto, Handkäseschmand und Salat vom Wurzelgemüse Small jacket potatoes with herb pesto, sour cream with local cheese, beet root salad	15,-
328	H	<b>„Knorze“</b> Frischer Kohlrabi und Spinat mit Minze, Karotten und hausgemachter Kartoffelstampf	19,-
	V V	Fresh kohlrabi with spinach and mint, carrots and homemade mashed potatoes Vegan mit Kartoffelchen / Vegan with small potatoes	
227	H	<b>„Frisch auf den Tisch“</b> Gebratene Regenbogenforelle aus dem nahen Wispertal, zerlassene Butter mit Mandeln und kleine Kartoffelchen Pan-fried trout fresh from the local river Wisper melted butter with almonds and potatoes	23,-
242	H	<b>„Vini-sima“</b> Gebratenes Lachsfilet und Shrimps, Rieslingsauce auf Blattspinat und Kartoffelstampf Fried salmon and shrimps, Rieslingsauce with spinach and mashed potatoes	27,-
387	H	<b>„WoiHinkelchen“</b> Gebratene Maispoulardenbrust mit Rieslingsauce, Rosenkohl in Senfbutter und unser hausgemachter Kartoffelstampf Roasted chicken breast, Riesling sauce with brussels sprout and mashed potatoes	21,-
367	H	<b>„Rheingauer Gebäck“</b> Bratwurst vom Rudesheimer Wildschwein, Rahmwirsing und hausgemachter Kartoffelstampf, Kümmelsenf Fried sausage of regional game, savoy cabbage and homemade mashed potatoes	18,-
334		<b>„Ebbes von de Wutz“</b> Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons „Schnitzel“ two bread - crumbed escalopes of pork, French fries Extra cream sauce with fresh mushrooms	17,- 2,50
393		<b>„Für Feinschmecker“</b> Kalbsleber in Salbeibutter gebraten, Äpfel und Zwiebeln auf hausgemachtem Kartoffelstampf Liver of veal fried in sage butter with apples and onions, mashed potatoes	25,-
349		<b>„Seelichmol“</b> Geschmorte Schweinebäckchen, Rotkohl, hausgemachte Kartoffelklöße Braised pork cheeks with red cabbage and homemade potatoe dumplings	24,-



## RÜDESHEIMER ADVENT 2023

		€
341	<b>„Kellermeistersteak“</b> Rumpsteak aus der Region (220 Gramm) und kleine gebratene Kartoffelchen Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln <b>oder</b> Kräuterbutter <b>oder</b> Meerrettich Steak of German beef (220 g), fried potatoes and onions <b>or</b> herb butter <b>or</b> horseradish	26,-
359	H <b>„Das Lieblingsgericht unserer Gäste“</b> Lammrücken am Knochen gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffelchen Roasted saddle of lamb on the bone, green beans and fried potatoes with rosemary	30,-
389	<b>„Ente im Advent“</b> halbe gebratene Ente mit Rotkohl und Kartoffelklößen Half roasted duck with red cabbage and potatoe dumplings	26,-
325	H <b>„Schloss Ente“</b> Ganze, gebratene Ente, zubereitet nach Art der Benediktiner Mönche, gefüllt mit Datteln und Feigen, Sauce, Wasserweck und Salat Whole roasted duck stuffed with dates and figs, sauce and regional roll, salad für 2 Feinschmecker Preis je Gast for 2 guests price per guest	26,-

### 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 „Schnitzel“ one crumbed escalope 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

281	<b>„Kleine Verführung“</b> Vanilleeis mit Kürbiskernöl und hausgemachtes Sorbet Vanilla ice cream with pumpkin oil and homemade sorbet	6,50
280	<b>„Will ich auch“</b> Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren Homemade vanilla cream with raspberries	8,50
279	<b>„Einfach gud“</b> Hausgemachtes Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel mit Kirschragout Homemade chocolate mousse and stewed cherries	9,-
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,-