



RÜDESHEIMER ADVENT 2024

			€
		Schloss-Spritzer im Advent	
624		mit GB Rosè, Mineralwasser, Orangensirup, Orange, Ingwer und Rosmarin	8,-
625		mit Jung's alkoholfreiem Wein, Mineralwasser, Orangensirup, Orange, Ingwer und Rosmarin	8,-
VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH			
312	H	„Hildegard“ Kraftbrühe von Geflügel und Rind mit Perlgraupen Clear broth from poultry and beef with pearl barley	7,50
305	V	Riesling - Käsesuppe mit Blattspinat Riesling-cheese-soup with spinach	8,50
210	V V	Feldsalat mit Kartoffeldressing Lamb's lettuce with potato-dressing	6,50
208		„Breuer's Lieblingsalat“ Feldsalat mit gegrilltem Speck und Knoblauch Lamb's lettuce with grilled bacon and garlic Als Vorspeise I as starter dish	14,- 9,-
200	H V	„Winzersalat“ Blattsalat und Ziegenkäse glaciert mit Honig aus dem Wispertal und Walnüssen Salad with gratinated goat cheese and glazed walnuts Als Vorspeise I as starter dish	18,- 14,-
348	H	„Genialer Klassiker“ 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	22,-
225	V	Handkäs' mit „Rheingauer Musik“ 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	11,-
209		„Hessisch TAPAS“ Schmecken Sie typische Leckerbissen aus unserer Region Vier - Sechs - Acht oder Zehn Taste typical products from our region, take four - six - eight or ten	Preis pro Stück 4,50 Price per piece
217	V	„Geht immer“ Käsewürfel (150 g) Cheese cubes (150 g)	8,-
231	V	„Dreierlei Käse“ 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	16,-



RÜDESHEIMER ADVENT 2024

		RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR	€
361	H V	„Fräulein Emmer“ 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)	21,- 3,-
207	V	„Loreley“ Kleine Kartoffelchen dazu Kräuterpesto, Handkäseschmand und Salat vom Wurzelgemüse Small jacket potatoes with herb pesto, sour cream with local cheese, beet root salad	17,-
328	H	„Knorze“ Glasierte Steckrüben, Spinat, Karotten mit Ingwer und hausgemachter Kartoffelstampf V V Glazed turnips, spinach, carrots with ginger and homemade mashed potatoes Vegan mit Kartoffelchen / Vegan with small potatoes	21,-
242	H	„Vini-sima“ Gebratenes Lachsfilet mit Shrimps, Rieslingsauce auf Blattspinat und Kartoffelstampf Fried salmon with shrimps, Rieslingsauce with spinach and mashed potatoes	27,-
387	H	„WoiHinkelchen“ Gebratene Maispouardenbrust mit Rieslingsauce, Rosenkohl in Senfbutter und unser hausgemachter Kartoffelstampf Roasted chicken breast, Riesling sauce, brussels sprout with mustard and mashed potatoes	24,-
367	H	„Rheingauer Gebück“ Bratwurst vom Rudesheimer Wildschwein Rahmwirsing und hausgemachter Kartoffelstampf, Kümmelsenf Fried sausage of regional game, savoy cabbage, homemade mashed potatoes and mustard	22,-
334		„Ebbes von de Wutz“ 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	18,- 3,-
393		„Für Feinschmecker“ Kalbsleber in Salbeibutter gebraten, Äpfel und Zwiebeln auf hausgemachtem Kartoffelstampf Liver of veal fried in sage butter with apples and onions, mashed potatoes	29,-
349		„Seelichmol“ Geschmorte Schweinebäckchen, Rotkohl und Spätzle Braised pork cheeks with red cabbage and german noodles	27,-
341		„Kellermeistersteak“ Rumpsteak aus der Region (220 Gramm) und kleine gebratene Kartoffelchen Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln oder Kräuterbutter Steak of German beef (220 g), fried potatoes and onions or herb butter	29,-



RÜDESHEIMER ADVENT 2024

				€	
359	H	„Das Lieblingsgericht unserer Gäste“	Lammrücken am Knochen gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffelchen Roasted saddle of lamb on the bone, green beans and fried potatoes with rosemary	31,-	
389	H	„Schloss Ente im Advent“	Halbe gebratene Ente, zubereitet nach Art der Benediktiner Mönche, gefüllt mit Datteln und Feigen, Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen Half roasted duck stuffed with dates and figs, sauce, red cabbage and potatoe dumplings	28,-	
		Auf Wunsch auch eine ganze Ente	für 2 Feinschmecker	Preis je Gast	28,-
		Whole roasted duck on request	For 2 guests	Price per guest	
LIEBE KINDER					
		„Räuberteller“	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		„Der Klassiker“	Paniertes Schnitzel, Pommes frites und Ketchup „Schnitzel“ one crumbed escalope of pork with French fries and Ketchup	10,-	
212	V	„Karl“	Hausgemachte Nudeln und Champignon-Rahmsauce oder Tomatensauce Homemade pasta with mushroom sauce or tomato sauce	8,-	
LECKERES FÜR HINTERHER					
281		„Kleine Verführung“	Vanilleeis mit Kürbiskernöl und hausgemachtes Sorbet Vanilla ice cream with pumpkin oil and homemade sorbet	7,-	
280		„Will ich auch“	Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren Homemade vanilla cream with raspberries	9,-	
279		„Einfach gud“	Hausgemachtes Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel mit Kirschragout Homemade chocolate mousse and stewed cherries	10,-	
249		„Für die Seele“	Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	10,-	
90		Rüdesheimer Kaffee	am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne Coffee flambéed with Asbach brandy and whipped cream	9,50	