ADVENT 2026

			€
624	**Schloss-Spritzer im Advent** mit GB Rosé, Mineralwasser, Orangensirup, Orange, Ingwer und Rosmarin with GB Rosé, sparkling water, orange syrup, orange, ginger and rosemary		8,50
625	GB Sans Rosé alkoholfreier Wein, Mineralwasser, Orangensirup, Orange, Ingwer, Rosmarin with GB Rosé nonalcoholic wine, sparkling water, orange syrup, orange, ginger, rosemary		8,50

VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

312	**„Hildegard"** Kraftbrühe von Geflügel und Rind mit Perlgraupen Clear broth from poultry and beef with pearl barley		7,50
305	**Riesling - Käsesuppe** mit Blattspinat Riesling-cheese-soup with spinach		8,50
210	**Feldsalat** mit Kartoffeldressing Lamb's lettuce with potato-dressing		6,50
208	**„Leicht und lecker"** Heiß geräucherter Lachs aus unserem Räucherofen, Meerrettichcreme und Feldsalat Homemade hot-smoked salmon, horseradish crème and Lamb's lettuce salad		18,-
200	**„Winzersalat"** Grüner Salat mit glaciertem Ziegenkäse und Walnüssen Green salad with gratinated goat cheese and glazed walnuts Als Vorspeise I as starter dish		18,- 14, -
225	**Handkäs' mit „Rheingauer Musik"** eingelegt in Rieslingessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln, Bauernbrot und Butter Local cheese marinated in Riesling vinegar with apples, nuts, raisins, onions, bread, butter		12, -
209	**„Hessisch TAPAS"** Schmecken Sie typische Leckerbissen aus unserer Region Vier – Sechs oder Acht Taste typical products from our region, take four – six or eight	Preis pro Stück Price per piece	4,50
217	**„Geht immer"** Käsewürfel I Cheese cubes (150 g),		9, -
231	**„Dreierlei Käse"** Edelschimmelkäse, Ziegenkäse in Asche, Bergkäse (150 g) Hausgemachte Marmelade von roten Zwiebeln und Feigensenf Three different cheeses: blue cheese, goat cheese, mountain cheese (150 g) Homemade jam of red onions and fig mustard		16, -

ADVENT 2026

€

RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR

389 **„Schloss Ente im Advent“** 28,-
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

324 **„Lisbeth“** Lachsfilet auf Kohlrabi, Riesling Sauce und unser Kartoffelstampf 27, -
Fillet of salmon and kohlrabi, Riesling sauce, mashed potatoes

387 **„WoiHinkelchen“** Gebratene Maispoulardenbrust, 24, -
Rieslingsauce, Rosenkohl in Senfbutter und unser hausgemachter Kartoffelstampf
Roasted chicken breast, riesling sauce, brussel sprouts with mustard, mashed potatoes

367 **„Rheingauer Gebück“** Bratwurst vom Rüdesheimer Wildschwein, 22, -
Rahmwirsing und hausgemachter Kartoffelstampf, Kümmelsenf
Fried sausage of regional game, savoy cabbage and homemade mashed potatoes, mustard

334 **„Ebbes von de Wutz“** Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites 21, -
dazu Rahmsauce von frischen Champignons
Schnitzel Two bread - crumbed escalopes of pork, French fries
Extra cream sauce with fresh mushrooms

349 **„Seellichmol“** Geschmorte Schweinebäckchen mit Rotkohl und Kartoffelklößen 27, -
Braised pork cheeks with red cabbage and potatoe dumplings

341 **„Kellermeistersteak“** Rumpsteak vom Limousin Rind aus der Region 29, -
(220 Gramm) und kleine gebratene Kartöffelchen
Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln **oder** Kräuterbutter
Steak of German beef (220 g) with fried potatoes and onions **or** herb butter

359 **„Das Lieblingsgericht unserer Gäste“**
Lammrücken am Knochen gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartöffelchen 31, -
Roasted saddle of lamb on the bone, green beans and fried potatoes with rosemary

361 **„Fräulein Emmer“** Hausgemachte Nudeln 21, -
mit Champignons, Spitzkohl, Tomaten und Sonnenblumenkernen
Homemade pasta with mushrooms, cabbage, tomatoes and sunflower seeds

Hobelkäse zum Abrunden (30 g) Extra Parmesan to your meal (30 g) 3, -

340 **„Bobbelche“** Gnocchi mit Kohlrabi, Spinat und Kräuterseitlingen 22, -
Gnocchi with ragout of kohlrabi, spinach and king oyster mushrooms

Advent 2026

		€
	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 parent's dishes	0, -
347	**„Der Klassiker"** Paniertes Schnitzel, Pommes frites und Ketchup One Schnitzel of pork with French fries and Ketchup	11, -
212	**„Karl"** Hausgemachte Nudeln und Champignon-Rahmsauce Homemade pasta with mushroom sauce	8, -
	Vegetarisch I vegetarian I **Vegan**	
	Ernährungslehre der **Heiligen Hildegard I** based on the Hildegard nutritional teachings	
	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 und Kirschragout Homemade chocolate mousse and stewed cherries	10, -
249	**„Für die Seele"** Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Warm 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
	Gudes zum Schluss	
	Georg Breuer Eau-de-vie, Rüdesheimer Riesling gebrannt in der Asbach Destillerie	8, -
	Abtei Sankt Hildegard Klosterbitter I Klosterlikör	6, -
	Bahles Trester vom Riesling I Hefe vom Riesling	7, -
	Fetz Rheinischer Bohnapfelbrand I Mirabellenbrand	7, -
	Fetz Williams Christ Birnenbrand	6, -
	Asbach Uralt Der Klassiker	5, -
	Asbach 8 Jahre	7, -
	Asbach Privat 15 Jahre	9, -