



FRÜHLING IN RÜDESHEIM 2021

		€
624	SCHLOSS-SPRITZER Riesling, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette Riesling, sparkling water, mint, ginger, lime	7,-
625	SCHLOSS-SPRITZER alkoholfrei Alkoholfreier Wein Carl Jung, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette Alcohol-free wine from Rüdesheim, sparkling water, mint, ginger, lime - non alcohol	7,-

VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

201	H Grüner Salat V Green salad	5,-
208	„Breuer’s Lieblingsalat“ Grüner Salat, gegrillter Speck und Knoblauch Salad with grilled bacon and garlic	11,-
200	H „Winzersalat“ Blattsalat, Ziegenkäse mit Espenschieder Honig und Walnüssen V Green salad, goat cheese gratinated with local honey and walnuts	11,50
222	H Spargel-Salat und dazu heiß geräucherter Lachs aus unserem Räucherofen Salad of fresh asparagus with homemade hot smoked salmon	14,-
348	H „Genialer Klassiker“ Ganze geräucherte Wisperforelle, 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“ Versuchen 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 Price per Piece 3,50
225	V Handkäs’ mit „Rheingauer Musik“ eingelegt in Rieslingessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln Local cheese marinated in Riesling vinegar with apples, nuts, raisins and onions	7,-

AUS DEM SUPPENTOPF

312	H „Wie früher“ Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen Clear Beef broth with marrow dumplings	6,-
306	H „Frühling“ Bärlauchsuppe und unser heißgeräucherter Lachs Wild garlic soup and smoked salmon	7,-



FRÜHLING IN RÜDESHEIM 2021

€

TÄGLICH FRISCHER SPARGEL AUS INGELHEIM VON BAUER HEMMES

Seit über fünf Generationen baut Familie Hemmes 6 Hektar Spargel in Bioqualität an.
Daily fresh for you - Biological asparagus from our farmer Hemmes from Ingelheim

353	H Frischer Stangenspargel vom Bauer Hemmes	18,-
	V und kleine Kartoffelchen in der Schale, mit zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise, mit Liebe gemacht und stets frisch von Hand aufgeschlagen Fresh asparagus and small potatoes with melted butter or homemade sauce hollandaise Bitte wählen Sie Ihren Favoriten als Beilage:	
	Paniertes Schnitzel	8,-
	Rüdesheimer Wildbratwurst	7,-
	Roher oder gekochter Schinken	6,-
	Rumpsteak (150 g)	12,-

FLEISCHLOS

389	H „Fräulein Emmer“	14,-
	V Hausgemachte Nudeln mit frischem Gemüse, Pinienkernen und Hobelkäse Homemade pasta with fresh vegetables, pine and parmesan	
244	V Weißer und grüner Spargel überbacken	14,-
	mit Sauce Hollandaise und Kräutern aus Breuers Garten überbacken, kleine Kartoffelchen White and green asparagus gratinated with sauce hollandaise and pesto from our garden	

FISCH

227	H „Frisch auf den Tisch“ Gebratene Regenbogenforelle aus dem nahen Wispental, zerlassene Butter mit Mandeln und kleinen Kartoffelchen Fried trout - fresh from the nearby river Wisper - melted butter with almonds and potatoes	19,-
324	„Passt gut zum Riesling“ Gebratenes Lachsfilet und Shrimps, Limonensauce und unsere Nudeln mit Spinat Fried filet of salmon and shrimps, lime sauce and homemade pasta with spinach	19,-



FRÜHLING IN RÜDESHEIM 2021

		€
RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR		
387	H „So schmeckt der Frühling“ Perlhuhnbrust mit Bärlauchsauce, glasierte Karotten, grüner Spargel, hausgemachte Nudeln Roasted breast of guinea-fowl, wild garlic sauce, carrots and green asparagus, pasta	16,50
367	H „Rheingauer Gebäck“ Bratwurst vom Rüdesheimer Wildschwein, Rahmwirsing und unser Kartoffelpüree Fried sausage from regional game, savoy cabbage and mashed potatoes	14,50
334	„Ebbes von de Wutz“ Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons Two bread - crumbed escalopes of pork, French fries Extra cream sauce with fresh mushrooms	14,- 2,50
393	„Für Feinschmecker“ Gebratene Kalbsleber, Aprikosen mit Salbei und Dörrfleisch auf Kartoffel-Selleriepüree Fried liver of veal apricots with sage and bacon, mashed potatoes with celery	21,-
341	„Kellermeistersteak“ Rumpsteak vom Simmentaler Rind und kleine gebratene Kartoffelchen. Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln oder Kräuterbutter oder Meerrettich Steak of beef and fried potatoes with bacon and onions or herb butter or horseradish	21,-
359	H „Das Lieblingsgericht unserer Gäste“ Lammrücken am Knochen, gebratener grüner und weißer Spargel, frittierter Ruccola, Pinienkernen, Hobelkäse und Kartoffelchen Roasted saddle of lamb on the bone, fried asparagus, pine nuts, parmesan and potatoes	23,-
325	H „Schloss Ente“ Ganze, gebratene Ente, zubereitet nach Art der Benediktiner Mönche, gefüllt mit Datteln und Feigen, Sauce und Brot zum Tunken, Salat für 2 Feinschmecker Preis je Gast Whole roasted duck stuffed with dates and figs, sauce and bread to dip, salad For 2 guests Price per guest	22,-



FRÜHLING IN RÜDESHEIM 2021

€

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“

Zwei Frankfurter Würstchen und Pommes frites
Two boiled sausages and French fries

7,-

212

„Karl“

Hausgemachte Nudeln und Champignon-Rahmsauce oder Tomatensauce
Homemade pasta with mushroom sauce or tomato sauce

7,-

Bitte stell Dir einfach aus unserer Karte zusammen, worauf Du am meisten Lust hast

Please choose whatever you like from our menu as your favourite dish

LECKERES FÜR HINTERHER

280

„Will ich auch“

Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren
Homemade vanilla cream with raspberries

7,-

283

Oma Dina's Rabarber Dessert

Rubarb dessert

6,-

281

„Kleine Verführung“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und hausgemachtes Sorbet
Vanilla ice cream and sorbet surprise

6,-

249

„Für die Seele“

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

7,50

90

Rüdesheimer Kaffee am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne

Coffee flambéed with Asbach brandy and whipped cream

8,50