



HERBST 2026

€

UNSER APERITIF

Schloss-Spritzer

- | | | |
|-----|---|------|
| 624 | mit Riesling, Mineralwasser, Minze, Minzsirup, Ingwer, Limette | 8,50 |
| 625 | mit Jung's alkoholfreiem Wein, Mineralwasser, Minze, Minzsirup, Ingwer, Limette | 8,50 |

VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

- | | | | |
|-----|-----|---|--|
| 312 | H | „Hildegardsupp“ Kraftbrühe von Geflügel und Rind mit Perlgrauen
Clear broth from poultry and beef with pearl barley | 7,50 |
| 309 | V | Kürbissuppe mit Orange und Ingwer
Pumpkin soup with orange and ginger | 8, - |
| 210 | V V | Blattsalat mit Joghurt- oder Himbeer-Essig-Dressing
Green salad with yogurt or raspberry-vinegar-dressing | 6,50 |
| 203 | | „Herbst“ Salat von roter Beete, Kürbis, Granatapfelkernen und Ziegenfrischkäse
Salad with beetroot, pumpkin, pomegranate seeds and goat cheese creme | 18, - |
| 356 | H | „Leicht und lecker“
Heiß geräucherter Lachs aus unserem Räucherofen, Meerrettichcreme und Blattsalat
Homemade hot-smoked salmon, horseradish crème and salad | 18, - |
| 200 | H V | „Winzersalat“ Grüner Salat mit glacierte Ziegenkäse und Walnüssen
Green salad with gratinated goat cheese and glazed walnuts
Als Vorspeise / as starter dish | 18, -
14, - |
| 225 | V | Handkäs' mit „Rheingauer Musik“
eingelegt in Rieslingessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln, Bauernbrot, Butter
Local cheese marinated in Riesling vinegar with apples, nuts, raisins and onions, bread | 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 | V | „Geht immer“ Käsewürfel (150 g) Cheese cubes (150 g) | 9, - |
| 231 | V | „Dreierlei Käse“ Edelschimmelkäse, Ziegenkäse in Asche, Bergkäse (180 g)
Hausgemachte Marmelade von roten Zwiebeln und Feigensenf
Three different cheeses: blue cheese, goat cheese, mountain cheese (180 g)
Homemade jam of red onions and fig mustard | 16, - |



HERBST 2026

JETZT IST KÜRBISZEIT

unsere GUDE-Kürbisse werden von den Rheingauer Kürbisbuben angebaut
We get our pumpkins from local farmers from Rudesheim-Aulhausen

RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR

€

361	H	„Fräulein Emmer“ Hausgemachte Nudeln mit Champignons, Kürbis, Tomaten in V V Sauce mit Kräutern aus Breuer's Garten und Kürbiskernen Homemade pasta with mushrooms, pumpkin, tomatoes and pumpkin seeds	21, -
	V	Hobelkäse zum Abrunden (30 g) Extra Parmesan to your meal (30 g)	3, -
324		„Lisbeth“ Lachsfilet auf gebratenem Kürbis, geröstete Kürbiskerne Riesling Sauce und unser hausgemachter Kartoffelstampf Fillet of salmon and fried pumpkin, pumpkin seeds, Riesling sauce, mashed potatoes	27, -
227	H	„Frisch auf den Tisch“ Gebratene Regenbogenforelle aus dem nahen Wispertal zerlassene Butter mit Mandeln und kleinen Kartoffelchen Pan-fried trout fresh from the local river Wisper, melted butter with almonds and potatoes	28, -
387	H	„WoiHinkelchen“ Gebratene Maispoulardenbrust, Rieslingsauce Rosenkohl in Senfbutter und unser hausgemachter Kartoffelstampf Roasted chicken breast, riesling sauce, brussel sprouts and homemade mashed potatoes	24, -
367	H	„Rheingauer Gebäck“ Bratwurst vom Rudesheimer Wildschwein, Rahmwirsing und hausgemachter Kartoffelstampf, Kümmelsenf Fried sausage of regional game, savoy cabbage and homemade mashed potatoes, mustard	22, -
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 with cream sauce with fresh mushrooms	21, -
341		„Kellermeistersteak“ Rumpsteak vom Limousin Rind aus der Region (220 Gramm) und kleine gebratene Kartoffelchen Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln oder Kräuterbutter Steak of German beef (220 g) with fried potatoes and onions or herb butter	29, -



HERBST 2026

			€
359	H	„Das Lieblingsgericht unserer Gäste“ Lammrücken am Knochen rosa gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartöffelchen Roasted saddle of lamb at the bone, green beans and fried potatoes with rosemary	31, -
325	H	„Schloss Ente“ 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	28, -

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 One Schnitzel of pork with French fries and Ketchup	11, -
212	V	„Karl“ Hausgemachte Nudeln und Champignon-Rahmsauce Homemade pasta with mushroom sauce	8, -

Mit „V“ gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch und „V“ ist auch vegan möglich
Dishes marked with „V“ are vegetarian, and „V“ can also be vegan.

Mit „H“ gekennzeichneten Speisen lehnen sich an die Hildegard Ernährungslehre an
Hildegard von Bingen wurde 2012 heiliggesprochen. Sie war eine deutsche Benediktinerin, Äbtissin, Dichterin, Komponistin und eine bedeutende natur- und heilkundige Universalgelehrte.

Dishes marked with „H“ are based on the Hildegard nutritional teachings.

Hildegard of Bingen was canonized in 2012. She was a German Benedictine nun, abbess, poet, composer, and an important polymath and naturalist.



HERBST 2026

€

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, -
283	„Oma Dina“ Pflaumenkompott mit Schmand und Streusel Stewed plums with sour cream and crumble	8,50
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

DANACH

0,02

GEORG BREUER Eau-de-vie vom Rüdesheimer Riesling Gebrannt in der Wein-Destillerie Asbach	8, -
ABTEI SANKT HILDEGARD Klosterbitter I Klosterlikör	6, -
BAHLES Trester vom Riesling I Hefe vom Riesling Trester vom Grauen Burgunder	7, - 8, -
FETZ Rheinischer Bohnapfelbrand I Mirabellenbrand I Williams Christ Birnenbrand	6, -
ASBACH Uralt Der Klassiker	5, -
ASBACH 8 Jahre	7, -
ASBACH 15 Jahre	9, -
ASBACH Selection 21 Jahre	14, -
ASBACH Oloroso 8 Jahre im Sherry-Fass gereift	10, -
UNDERBERG Kräuterbitter	5, -
UNDERBERG Herbtini Espresso Kräuterlikör	5, -