FRÜHLING IN RÜDESHEIM 2024

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

VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

312	H	**„Hinkelsupp"** 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	**Kopfsalat** mit Joghurt- oder Essig-Öl Dressing Green salad with yogurt or vinegar-oil dressing	6,50
208		**„Breuer's Lieblingssalat"** Grüner Salat mit gegrilltem Speck und Knoblauch Green salad with grilled bacon and garlic	14,-
		Als Vorspeise I as starter dish	9,-
200	H V	**„Winzersalat"** Grüner Salat mit glaciertem Ziegenkäse und Walnüssen Green salad with gratinated goat cheese and glazed walnuts	18,-
		Als Vorspeise I as starter dish	14,-
225	V	**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 and onions, bread and butter	11,-
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 (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 cheese: blue cheese, goat cheese, mountain cheese (180 g) Homemade jam of red onions and fig mustard	15,-

Mit „**H**" gekennzeichneten Speisen lehnen sich an die Hildegard Ernährungslehre an

Mit „**V**" gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch und „**V**" ist auch vegan möglich

Frühling in Rüdesheim 2024

Rheingauer Klassiker und mehr

€

361 H V V **„Fräulein Emmer“** Hausgemachte Nudeln 21,-
mit Champignons, Spitzkohl, Tomaten und Sonnenblumenkernen
V Homemade pasta with mushrooms, cabbage, tomatoes and sunflower seeds
V Hobelkäse zum Abrunden (30 g) Extra Parmesan to your meal (30 g) 3,-

207 V V **„Loreley“** 16,-
Kleine Kartöffelchen dazu Kräuterpesto, Handkäseschmand und Paprikacreme
Small jacket potatoes, herb pesto, sourcream with local cheese, paprika cream

227 H **„Frisch auf den Tisch“** Gebratene Regenbogenforelle aus dem nahen Wispertal, 27,-
zerlassene Butter mit Mandeln und kleinen Kartöffelchen
Pan-fried trout fresh from the local river Wisper, melted butter with almonds and potatoes

387 H **„WoiHinkelchen“** Gebratene Maispoulardenbrust 24,-
mit Rieslingsauce, glacierten Karotten und unser hausgemachter Kartoffelstampf
Roasted chicken breast, Riesling sauce with carrots and homemade mashed potatoes

367 H **„Rheingauer Gebück“** Bratwurst vom Rüdesheimer Wildschwein, 20,-
Rahmwirsing und hausgemachtes Kartoffelpüree, Kümmelsenf
Fried sausage of regional game, savoy cabbage and homemade mashed potatoes, mustard

334 **„Ebbes von de Wutz“** 18,-
Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites
dazu Rahmsauce von frischen Champignons 3,-
Two bread - crumbed escalopes of pork, French fries
Extra cream sauce with fresh mushrooms

349 **„Seellichmol“** 26,-
Geschmorte Schweinebäckchen, glacierte Karotten und unser Kartoffelstampf
Braised pork cheeks with carrots and homemade mashed potatoe

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

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 28,-
Whole roasted duck stuffed with dates and figs, sauce and regional roll, salad
For 2 guests Price per guest

Frühling in Rüdesheim 2024

Hildegard von Bingen

Rund 900 Jahre nach der Geburt Hildegards von Bingen ist die als Prophetin, Theologin, Ratgeberin, Heilkundige und Komponistin tätige Äbtissin der Klöster Rupertsberg und Eibingen bekannter denn je. Heute leben 54 Benediktinerinnen in der Abtei St. Hildegard oberhalb Rüdesheims. Eine gute und ausgewogene Ernährung ist die Basis für unsere Gesundheit. Hildegard von Bingen hinterließ viele Ratschläge zu diesem Thema. Profitieren auch Sie von Ihren Weisheiten. Die mit „H" gekennzeichneten Speisen lehnen sich an die Hildegard Ernährungslehre an.

Born 900 years ago Hildegard von Bingen was not only abbess of the convents of Rupertsberg and Eibingen, but also a famous prophet, theologian, therapist and composer. Today 54 nuns of the religious order of Saint Benedict live in the Saint Hildegard abbey above the Rüdesheim vineyards. Good and balanced nutrition is fundamental for our health, Hildegard has left many suggestions on the subject. Take advantage of her recipes. Meals marked "H" follow Hildegard's philosophy

Hildegard: „Speisen nie zu heiß, sondern immer wohl temperiert essen"

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	10,-
212	V	**„Karl"** Hausgemachte Nudeln und Champignon-Rahmsauce oder Tomatensauce Homemade pasta with mushroom sauce or tomato sauce	8,-

Leckeres für hinterher

283	**Oma Dina's Aprikosen Dessert** Grandma's traditional apricot dessert	8,-
281	**„Kleine Verführung"** Vanilleeis mit Kürbiskernöl und hausgemachtes Sorbet Vanilla ice cream with pumkin oil and homemade sorbet	7,-
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,-