



SOMMER 2026

€

UNSER APERITIF

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 „Hildegardsupp“ Kraftbrühe von Geflügel und Rind mit Perlgrauen
Clear broth from poultry and beef with pearl barley | 7,50 |
| 307 | V Rahmsüppchen von Pfifferlingen
Cream soup of fresh chanterelles | 8,50 |
| 210 | V V Blattsalat mit Joghurt- oder Himbeer-Essig-Dressing
Green salad with yogurt or raspberry-vinegar-dressing | 6,50 |
| 221 | V V Frische Pfifferlinge gebraten auf grünem Salat, Hobelkäse
Fresh chanterelles fried with green salad and parmesan | 17, - |
| 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 glaciertem Ziegenkäse und Walnüssen
Green salad with gratinated goat cheese and glazed walnuts
Als Vorspeise I as starter dish | 18, -
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 | 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
4,50
Price per piece |
| 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, - |



SOMMER 2026

€

RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR

361	H	„Fräulein Emmer“ Hausgemachte Nudeln	21,-
V V		mit Champignons, Spitzkohl, Tomaten in Sauce mit Kräutern aus Breuer's Garten und Sonnenblumenkernen Homemade pasta with mushrooms, cabbage, tomatoes and sunflower seeds	
V		Hobelkäse zum Abrunden (30 g) Extra Parmesan to your meal (30 g)	3,-
340	V	„Bobbelche“ Gnocchi mit Ragout von frischen Pfifferlingen, Karotten und Bohnen Gnocchi with ragout of fresh chanterelles, carrots and beans	22,-
324		„Lisbeth“ Lachsfilet auf gebratenem Blumenkohl, Limonensauce und Sonnenblumenkerne Fillet of salmon and fried cauliflower, lime sauce and sunflower seeds	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 mit Rieslingsauce, glacierten Karotten und unser hausgemachter Kartoffelstampf Roasted chicken breast, Riesling sauce with glazed carrots 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 Extra cream sauce with fresh mushrooms	18,- 3,-
335		„Ebbes von de Wutz im Sommer“ Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ und unser grüner Kartoffelsalat Two bread - crumbed escalopes of pork, potato salad with herbs	20,-



SOMMER 2026

		€
349	„Seellichmol“ Geschmorte Schweinebäckchen, glacierte Karotten, Kräuterseitlinge und gebratene Brotklöße Braised pork cheeks with glazed carrots, oyster mushrooms and fried bread dumplings	27,-
393	„Für Feinschmecker“ Kalbsleber in Salbeibutter gebraten, mit Äpfeln und Zwiebeln auf hausgemachtem Kartoffelpüree Liver of veal fried in sage butter with apples, onions and mashed potatoes	29,-
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,-
359	H „Das Lieblingsgericht unserer Gäste“ Lammrücken am Knochen rosa gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffelchen 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,-
	Frische Pfifferlinge gebraten oder in Rahm als Beilage Fresh chantarelles fried or in cream sauce as side dish	9,-

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,-



SOMMER 2026

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.

€

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's“ Aprikosenkompott mit Orangenschmand und Streusel Stewed apricots with orange 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

GUDES AUS DER REGION

0,02

GEORG BREUER Eau-de-vie vom Rüdesheimer Riesling	8, -
ABTEI SANKT HILDEGARD Klosterbitter I Klosterlikör	6, -
BAHLES Trester vom Riesling I Hefe vom Riesling	7, -
Trester vom Grauen Burgunder	8, -
FETZ Rheinischer Bohnapfelbrand I Mirabellenbrand I Williams Christ Birnenbrand	6, -
ASBACH Uralt Der Klassiker	5, -
ASBACH 8 Jahre	7, -