



ALTWEIBERSOMMER IN RÜDESHEIM 2023

			€
	Schloss-Spritzer		
624	mit Riesling, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette, Sirup		8,-
625	mit Jung's alkoholfreiem Wein, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette, Sirup		8,-
VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH			
312	H „Hildegard“ Kraftbrühe von Geflügel und Rind mit Perlgraupe Clear broth from poultry and beef with pearl barley		7,-
305	V Riesling - Käsesuppe mit Blattspinat Riesling-cheese-soup with spinach		8,-
210	V Kopfsalat mit Joghurt- oder Essig-Öl Dressing V Green salad with yogurt or vinegar-oil dressing		6,50
208	„Breuer's Lieblingsalat“ Grüner Salat mit gegrilltem Speck und Knoblauch Green salad with grilled bacon and garlic Als Vorspeise I as starter dish		12,- 8,-
200	H „Winzersalat“ Grüner Salat mit glaciertem Ziegenkäse und Walnüssen V Green salad with gratinated goat cheese and glazed walnuts Als Vorspeise I as starter dish		16,- 12,-
237	H Frische Pfifferlinge gebraten auf Wildkräutersalat mit Hobelkäse V Fried chanterelles and wild herb salad with parmesan		18,-
348	H „Genialer Klassiker“ Ganze geräucherte Forelle aus der Wisper 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		18,-
225	V Handkäs' mit „Rheingauer Musik“ eingelegt in Weinessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln, Bauernbrot und Butter Local cheese in wine vinegar with apples, nuts, raisins and onions, bread and butter		10,-
209	„Hessisch TAPAS“ Schmecken 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	4,-
217	V „Geht immer“ Käsewürfel (150 g) Cheese cubes (150 g)		8,-
231	V „Dreierlei Käse“ Gorgonzola, Ziegenkäse in Asche, Bergkäse (180 g) Traubensenf und Marmelade von roten Zwiebeln Three different cheese: gorgonzola, goat cheese, mountain cheese (180 g)		14,-



ALTWEIBERSOMMER IN RÜDESHEIM 2023

	RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR	€
361	H Frische Pfifferlinge gebraten mit hausgemachten Nudeln V V Fried chanterelles with homemade noodles	19,-
	V Hobelkäse zum Abrunden (30 g) Extra Parmesan to your meal (30 g)	3,-
207	V „Loreley“ V Kleine Kartöffelchen dazu Kräuterpesto, Handkäseschmand und Paprikacreme Small jacket potatoes with herb pesto, sour cream with local cheese and paprika cream	15,-
328	H „Knorze“ V V Frischer Kohlrabi und Spinat mit Minze, Karotten und hausgemachtes Kartoffelpüree Fresh kohlrabi with spinach and mint, carrots and homemade mashed potatoes Vegan mit Kartöffelchen / Vegan with small potatoes	19,-
223	Zarte Matjes „Hausfrauen Art“ mit kleinen Kartöffelchen Filets of herring (cold and salty), cream sauce with apples, onions and cucumbers, potatoes	18,-
227	H „Frisch auf den Tisch“ Gebratene Regenbogenforelle aus dem nahen Wispental, zerlassene Butter mit Mandeln und kleine Kartöffelchen Pan-fried trout fresh from the local river Wisper melted butter with almonds and potatoes	23,-
387	H „WoiHinkelchen“ Gebratene Maispoulardenbrust mit Rieslingsauce, glacierten Karotten und unser hausgemachtes Kartoffelpüree Roasted chicken breast, Riesling sauce with carrots and homemade mashed potatoes	21,-
367	H „Rheingauer Gebäck“ Bratwurst vom Rudesheimer Wildschwein, Rahmwirsing und hausgemachtes Kartoffelpüree, Kümmelsenf Fried sausage of regional game, savoy cabbage and homemade mashed potatoes	18,-
334	„Ebbes von de Wutz“ Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons „Schnitzel“ two bread - crumbed escalopes of pork, French fries Extra cream sauce with fresh mushrooms	17,- 2,50
336	„Rheinsteig“ Gegrilltes Kotelett vom hessischen Schwein und grüner Kartoffelsalat Grilled pork chop and potato salad with fresh herbs	22,-
393	„Für Feinschmecker“ Kalbsleber in Salbeibutter gebraten, Äpfel und Zwiebeln auf hausgemachtem Kartoffelpüree Liver of veal fried in sage butter with apples and onions, mashed potatoes	25,-
341	„Kellermeistersteak“ Rumpsteak vom Limousin Rind aus der Region (220 Gramm) und kleine gebratene Kartöffelchen Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln oder Kräuterbutter oder Meerrettich Steak of German beef (220 g), fried potatoes and onions or herb butter or horseradish	25,-



ALTWEIBERSOMMER IN RÜDESHEIM 2023

359	H	„Das Lieblingsgericht unserer Gäste“ Lammrücken am Knochen gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartöffelchen Roasted saddle of lamb at the bone, green beans and fried potatoes with rosemary			€ 30,-
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			26,-
		Frische Pfifferlinge als Beilage gebraten oder in Rahm Fresh chanterelles as side dish fried or in cream sauce			7,50

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 „Schnitzel“ one crumbed escalope of pork with French fries and Ketchup			9,-
212	V	„Karl“ Hausgemachte Nudeln und Champignon-Rahmsauce oder Tomatensauce Homemade pasta with mushroom sauce or tomato sauce			7,-

LECKERES FÜR HINTERHER

281		„Kleine Verführung“ Vanilleeis mit Kürbiskernöl und hausgemachtes Sorbet Vanilla ice cream with pumpkin oil and homemade sorbet			6,50
280		„Will ich auch“ Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren Homemade vanilla cream with raspberries			8,50
283		Oma Dina's Pflaumen Dessert Grandma's traditional plum dessert			8,-
249		„Für die Seele“ Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream			9,-
90		Rüdesheimer Kaffee am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne Coffee flambéed with Asbach brandy and whipped cream			9,-

Mit „H“ gekennzeichneten Speisen lehnen sich an die Hildegard Ernährungslehre an
Mit „V“ gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch und „V“ ist auch vegan möglich