



FRÜHLING IN RÜDESHEIM 2023

€

Schloss-Spritzer

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

VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

- 312 H **„Hinkelsupp“** Geflügelkraftbrühe mit Perlgrauen 7,-
Clear chickenbroth with pearl barley
- 305 V **Riesling - Käsesuppe** mit Blattspinat 7,50
Riesling-cheese-soup with spinach
- 210 V V **Kopfsalat** mit Joghurt- oder Essig-Öl Dressing 6,50
Green salad with yogurt or vinegar-oil dressing
- 208 **„Breuer's Lieblingsalat“** Grüner Salat mit gegrilltem Speck und Knoblauch 12,-
Green salad with grilled bacon and garlic
Als Vorspeise I as starter dish 8,-
- 200 H V **„Winzersalat“** grüner Salat mit glaciertem Ziegenkäse und Walnüssen 16,-
Green salad with gratinated goat cheese and glazed walnuts
Als Vorspeise I as starter dish 12,-
- 348 H **„Genialer Klassiker“** Ganze geräucherte Forelle aus der Wisper 18,-
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
- 225 V **Handkäs' mit „Rheingauer Musik“** eingelegt in Rieslingessig mit Äpfeln, 10,-
Nüssen, Rosinen und Zwiebeln, Bauernbrot und Butter
Local cheese marinated
in Riesling vinegar with apples, nuts, raisins and onions, bread and butter
- 209 **„Hessisch TAPAS“**
Schmecken Sie typische Leckerbissen aus unserer Region
Vier - Sechs - Acht oder Zehn Preis pro Stück 4,-
Taste typical products from our region, take four - six - eight or ten Price per piece
- 217 **„Geht immer“** Käsewürfel (150 g) 8,-
Cheese cubes (150 g)



FRÜHLING IN RÜDESHEIM 2023

RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR		€
361	H „Fräulein Emmer“ Hausgemachte Nudeln V V 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)	19,- 3,-
207	V V „Loreley“ Kleine Kartoffelchen dazu Kräuterpesto, Handkäseschmand und Paprikacreme Small jacket potatoes with herb pesto, sourcreme with local cheese and paprika cream	15,-
328	H V „Knorze“ Kohlrabi und Spinat mit Minze, Karotten und hausgemachtes Kartoffelpüree Kohlrabi with spinach and mint, carrots and homemade mashed potatoes Vegan mit Kartoffelchen / Vegan with small potatoes	19,-
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	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 Rüdesheimer Wildschwein, Rahmwirsing und hausgemachtes Kartoffelpüree, Kümmelsenf Fried sausage of regional game, savoy cabbage and homemade mashed potatoes, mustard	18,-
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	17,- 2,50
393	„Für Feinschmecker“ Kalbsleber in Salbeibutter gebraten, Äpfel und Zwiebeln auf hausgemachtem Kartoffelpüree Liver of veal fried in sage butter with apples and onions and mashed potatoes	25,-

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 2023

341		„Kellermeistersteak“ Rumpsteak vom Limousin Rind aus der Region (220 Gramm) und kleine gebratene Kartoffelchen Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln oder Kräuterbutter oder Meerrettich Steak of German beef (220 g) with fried potatoes and onions or herb butter or horseradish	€ 25,-
359	H	„Das Lieblingsgericht unserer Gäste“ Lammrücken am Knochen gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffelchen Roasted saddle of lamb at the bone, green beans and fried potatoes with rosemary	25,-
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	25,-

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	9,-
212	V	„Karl“ Hausgemachte Nudeln und Champignon-Rahmsauce oder Tomatensauce Homemade pasta with mushroom sauce or tomato sauce	7,-

LECKERES FÜR HINTERHER

280		„Will ich auch“ Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren Homemade vanilla cream with raspberries	8,50
281		„Kleine Verführung“ Vanilleeis mit Kürbiskernöl und hausgemachtes Sorbet Vanilla ice cream with pumkin oil and homemade sorbet	6,50
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,-