

GUDE SOMMERZEIT 2021

		€
	SCHLOSS-SPRITZER	
624	Riesling, Mineralwasser, Minze, Ingwer und Limette	7,-
625	SCHLOSS-SPRITZER alkoholfrei	
	Alkoholfreier Wein Carl Jung Rüdeshheim, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette	

VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH ...

312	H	Markklößchensuppe wie früher	7,-
305	V	Riesling - Käsesuppe mit Blattspinat	7,-
210	V	Kopfsalat mit Joghurt-Dressing	6,-
356	H	„Leicht & Lecker“ marinierte Hähnchenbrust auf Wildkräutersalat	14,-
386		„Sommer“ aus unserem Räucherofen, heiß geräucherter Lachs und Wildkräutersalat	15,-
200	V	„Winzersalat“ Blattsalat und Ziegenkäse überbacken mit Honig, Walnüssen	13,50
208		„Breuer's Lieblingsalat“ grüner Salat, gegrillter Speck und Knoblauch	10,-
225	V	Handkäs' mit „Rheingauer Musik“ eingelegt in Rieslingessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln	8,-
348	H	„Genialer Klassiker“ ganze geräucherte Forelle aus dem nahen Wispertal als Vorspeise für zwei Gäste oder für eine Person fast zum satt werden	17,-
209		„Hessisch TAPAS“ - Schmecken Sie typische Leckerbissen aus unserer Region Vier - Sechs - Acht Preis pro Stück	3,50

RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR

207	H	„Loreley“ Kleine Kartoffelchen und dazu drei sommerliche Dips:	14,-
	V V	Parmesanschmand, Zucchini-creme und Zitronenmelissenpesto aus Breuer's Garten	
389	H	„Fräulein Emmer“	16,-
	V V	Hausgemachte Nudeln mit Tomaten, Spinat, Spitzkohl, Sonnenblumenkernen und Hobelkäse	
223		Zarte Matjes „Hausfrauen Art“ mit kleinen Kartoffelchen	15,-
242	H	„Passt gut zum Riesling“ Lachsfilet, Rieslingsauce, Blattspinat und Kartoffelpüree	19,-
367	H	„Rheingauer Gebäck“ Bratwurst vom Rüdeshheimer Wildschwein, Wirsing und unser Kartoffelpüree, Kümmelsenf	16,-

GUDE SOMMERZEIT 2021

		€
334	„Ebbes von de Wutz“ Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons	14,- 2,50
336	„Rheinsteig“ Gegrilltes Schweinekotelett und grüner Kartoffelsalat mit Kräutern aus Breuer's Garten	18,-
393	„Für Feinschmecker“ Kalbsleber in Salbeibutter gebraten mit Äpfeln und Zwiebeln auf Kartoffelpüree	22,-
341	„Kellermeistersteak“ Rumpsteak vom Simmentaler Rind (220 g) und gebratenen Kartoffelchen Bitte wählen Sie dazu geschmorten Zwiebeln oder Kräuterbutter oder Meerrettich	24,-
359	H „Das Lieblingsgericht unserer Gäste“ Lammrücken am Knochen gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffelchen	22,-
325	H „Schloss Ente“ Ganze gebratene Ente, zubereitet nach Art der Benediktiner, gefüllt mit Datteln und Feigen, dazu reichen wir Sauce, Brot und Salat für 2 Feinschmecker Preis je Gast	22,-
V	Hobelkäse zum Abrunden (30 g)	2,50

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

LIEBE KINDER

	„Räuberteller“ Ein leerer Teller, damit Du bei Deinen Eltern „räubern“ kannst	0,-
347	„Der Klassiker“ Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	9,-
212	„Karl“ Hausgemachte Nudeln mit Champignonrahmsauce oder Tomatensauce	7,-

LECKERES FÜR HINTERHER

281	„Kleine Verführung“ Vanilleeis mit Kürbisöl und hausgemachtes Sorbert	6,-
280	„Will ich auch“ Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren	7,50
283	Oma Dina's Pflaumen Dessert	6,50
249	„Für die Seele“ Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,50
285	Frische hausgemachte Waffel Frische hausgemachte Waffeln mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne	5,- 8,50
90	Rudesheimer Kaffee am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne	8,50