



## RÜDESHEIMER SOMMER 2022

€

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

### VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

- 312 **H Markklöbchensuppe** wie früher 7,-  
Clear beef broth with marrow dumplings
- 307 **V V Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen** 8,-  
Cream soup of fresh chanterelles
- 201 **V V Kopfsalat** mit Radieschen und Kräutern, Joghurt- oder Essig und Öl Dressing 6,-  
Green salad with radishes and herbs, yoghurt or vinegar-oil dressing
- 221 **V V Frische Pfifferlinge** auf Wildkräutersalat mit Hobelkäse 16,-  
Fresh chanterelles with wild herb salad and parmesan
- 208 **„Breuer's Lieblingsalat“** Grüner Salat, gegrillter Speck und Knoblauch 11,-  
Salad with grilled bacon and garlic
- 200 **H „Winzersalat“** Grüner Blattsalat mit glasierter Ziegenkäse und Walnüsse 15,-  
**V V** Green salad with gratinated goat cheese and glazed walnuts
- 356 **H „Sommer“** Rucola-Tomatensalat und marinierte Hähnchenbrust 15,-  
Rocket salad with tomatoes and marinated chicken breast
- 348 **H „Genialer Klassiker“** Ganze geräucherte Forelle aus der Wisper 17,-  
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
- 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
- 225 **V Handkäs' mit „Rheingauer Musik“** 9,-  
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



## RÜDESHEIMER SOMMER 2022

€

### RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR

361	H	<b>Frische Pfifferlinge</b> gebraten mit Tomaten und hausgemachten Nudeln	19,-
	V V	Homemade pasta with fresh chanterelles and tomatoes	
357	V	<b>Frische Pfifferlinge</b> in Rahm und hausgemachten Nudeln	19,-
		fresh chanterelles with cream sauce and homemade pasta	
	V	Hobelkäse zum Abrunden (30 g)	2,50
		Extra Parmesan to your meal (30 g)	
207	H	<b>„Loreley“</b> Kleine Kartoffelchen dazu	14,-
	V V	Kräuterpesto, Parmesanschmand und Salat von heimischem Wurzelgemüse	
		Small jacket potatoes with herb pesto, parmesan cream and salad from root vegetables	
223		<b>Zarte Matjes „Hausfrauen Art“</b> mit kleinen Kartoffelchen	16,-
		Filets of white herring (cold and salty), cream sauce with apples and cucumbers, potatoes	
227	H	<b>„Frisch auf den Tisch“</b> Gebratene Regenbogenforelle aus dem nahen Wispental, zerlassene Butter mit Mandeln und kleinen Kartoffelchen	21,-
		Pan-fried trout - fresh from the local river Wisper, melted butter with almonds and potatoes	
387	H	<b>„WoiHinkelchen“</b> Gebratene Maispouladenbrust mit Rieslingsauce, glacierten Karotten und unser hausgemachtes Kartoffelpüree	19,-
		Roasted chicken breast with Riesling sauce, carrots and homemade mashed potatoes	
367	H	<b>„Rheingauer Gebäck“</b> Bratwurst vom Rudesheimer Wildschwein, Rahmwirsing und hausgemachtes Kartoffelpüree, Kümmelsenf	17,-
		Fried sausage of regional game from the small butchery family Kempenich, savoy cabbage and homemade mashed potatoes, mustard	
336		<b>„Rheinsteig“</b> Gegrilltes Kotelett vom hessischen Schwein und grüner Kartoffelsalat	18,-
		Grilled pork chop and potato salad with fresh herbs	
334		<b>„Ebbes von de Wutz“</b> Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons	15,-
		Two bread - crumbed escalopes of pork, French fries	2,50
		Extra cream sauce with fresh mushrooms	
393		<b>„Für Feinschmecker“</b> Gebratene Kalbsleber in Salbeibutter gebraten, Äpfel und Zwiebeln auf hausgemachtem Kartoffelpüree	24,-
		Liver of veal fried in sage butter with apples and onions and mashed potatoes	
341		<b>„Kellermeistersteak“</b> Rumpsteak vom Limousin Rind aus der Region (220 Gramm) und kleine gebratene Kartoffelchen Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln <b>oder</b> Kräuterbutter <b>oder</b> Meerrettich	24,-
		Steak of German beef (220 g) and fried potatoes and onions or herb butter or horseradish	



## RÜDESHEIMER SOMMER 2022

		€
359	<b>H „Das Lieblingsgericht unserer Gäste“</b> Lammrücken am Knochen gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffelchen Roasted saddle of lamb at the bone, green beans and fried potatoes with rosemary	24,-
	<b>Frische Pfifferlinge</b> als Beilage gebraten oder in Rahm   Fresh chanterelles as side dish	7,50
325	<b>H „Schloss Ente“</b> 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	24,-

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

	<b>„Räuberteller“</b> 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	<b>„Der Klassiker“</b> Paniertes Schnitzel, Pommes frites und Ketchup One Schnitzel of pork with French fries and Ketchup	9,-
212	<b>„Karl“</b> Hausgemachte Nudeln und Champignon-Rahmsauce oder Tomatensauce Homemade pasta with mushroom sauce or tomato sauce	7,-

### LECKERES FÜR HINTERHER

280	<b>„Will ich auch“</b> Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren Homemade vanilla cream with raspberries	7,50
283	<b>Oma Dina's Aprikosen Dessert</b> Grandma's apricot dessert	7,50
281	<b>„Kleine Verführung“</b> Vanilleeis mit Kürbiskernöl und hausgemachtes Sorbet Vanilla ice cream with pumpkin oil and homemade sorbet	6,-
249	<b>„Für die Seele“</b> Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	9,-
90	<b>Rüdesheimer Kaffee</b> am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne Coffee flambéed with Asbach brandy and whipped cream	9,-