

RÜDESHEIMER HERBST 2021

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

VORNEWEG & ZWISCHENDURCH....

309	V Kürbiscremesüppchen mit Ingwer	7,-
312	H Markklößchensuppe wie früher	7,-
210	V Kopfsalat mit Joghurt-Dressing	6,-
222	H „Leicht und lecker“ Grüner Salat und heiß geräucherter Lachs aus unserem Räucherofen	15,-
200	V „Winzersalat“ grüner Salat mit glaciertem Ziegenkäse und Walnüssen	13,50
208	„Breuer's Lieblingssalat“ grüner Salat, gegrillter Speck und Knoblauch	10,-
225	V Handkäs' mit „Rheingauer Musik“ eingelegt in Rieslingessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln	8,-
386	„Weinlese“ Handkäse im Dörrfleischmantel gebraten und Salat von Wurzelgemüse und Walnüssen	15,-
209	„Hessisch TAPAS“ - Schmecken Sie typische Leckerbissen aus unserer Region Vier - Sechs - Acht - Zehn Preis pro Stück	3,50

RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR

207	H „Loreley“ V Kleine Kartoffelchen und dazu drei Dips: Kräuterpesto, Parmesanschmand und Kürbiscreme	14,-
389	H „Herbstmuck“ V Hausgemachte Nudeln mit Kürbis, Tomaten, Bohnen, Hobelkäse und Sonnenblumenkerne	16,-
242	H „Passt gut zum Riesling“ Lachsfilet und Limonensauce auf hausgemachten Nudeln mit Spinat und Tomaten	19,-
387	H „WoiHinkelche“ Gebratene Maispouardenbrust, Thymianjus, Kürbis und unser Kartoffelpüree	18,-
367	H „Rheingauer Gebäck“ Grobe Bratwurst vom Rüdesheimer Wild aus der kleinen Familienmetzgerei Kempenich, Wirsing, Kartoffelpüree und Kümmelsenf	17,-
334	„Ebbes von de Wutz“ Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons	14,- 2,50

RÜDESHEIMER HERBST 2021

336	„Küfers Leckerei“ Gegrilltes Schweinekotelett und grüner Kartoffelsalat	18,-
393	„Für Feinschmecker“ Kalbsleber in Salbeibutter gebraten mit Äpfeln und Zwiebeln auf Kartoffelpüree	22,-
350	„Winzerglück“ Geschmorte Kalbsbäckchen, Karotten und hausgemachte Kartoffelklöße	23,-
341	„Kellermeistersteak“ Rumpsteak vom Simmentaler Rind (220 Gramm) und gebratenen Kartoffelchen dazu wahlweise mit geschmorten Zwiebeln oder Kräuterbutter oder Meerrettich	24,-
359	H „Das Lieblingsgericht unserer Gäste“ Lammrücken am Knochen gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffelchen	23,-
325	H „Schloss Ente“ Ganze gebratene Ente 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 Kürbiskernöl und hausgemachtes Sorbet	6,-
280	„Will ich auch“ Hausgemachte Vanillecreme mit Apfel	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	Rüdesheimer Kaffee am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne	8,50