



RÜDESHEIMER SOMMER 2024

		€
	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 „Hildegardsupp“ Kraftbrühe von Geflügel und Rind mit Perlgrauen Clear broth from poultry and beef with pearl barley	7,50
305	V Riesling - Käsesuppe mit Blattspinat Riesling-cheese-soup with spinach	8,50
210	V V Kopfsalat mit Joghurt- oder Essig-Öl Dressing und Brotkrümelchen Green salad with yogurt- or vinegar-oil dressing and breadcrumbs	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	14,- 9,-
200	H V „Winzersalat“ Grüner Salat mit glaciertem Ziegenkäse und Walnüssen Green salad with gratinated goat cheese and glazed walnuts Als Vorspeise I as starter dish	18,- 14,-
356	H „Sommer“ Marinierte Hähnchenbrust auf Ruccola und Tomate Marinated chicken breast with rocket salad and tomatoes	17,-
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	11,-
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 4,50
217	„Geht immer“ Käsewürfel (150 g) Cheese cubes (150 g)	8,-
231	„Dreierlei Käse“ Blauschimmelkäse, Ziegenkäse in Asche, Bergkäse (180 g) Hausgemachte Feigensenf und Marmelade von roten Zwiebeln Three different cheese: gorgonzola, goat cheese, mountain cheese (180 g) Homemade fig mustard and jam of red onions	15,-

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



RÜDESHEIMER SOMMER 2024

	RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR	€
361	H „Fräulein Emmer“ V V Hausgemachte Nudeln mit Champignons, Spitzkohl, Tomaten und Sonnenblumenkernen Homemade pasta with mushrooms, cabbage, tomatoes and sunflower seeds	21,-
	V Hobelkäse zum Abrunden (30 g) Extra Parmesan to your meal (30 g)	3,-
207	V V „Loreley“ Kleine Kartoffelchen dazu Kräuterpesto, Handkäseschmand und Paprikacreme Small jacket potatoes with herb pesto, sour cream with local cheese and paprika cream	17,-
328	H „Knorze“ Grüne Bohnen und Kräuterseitlinge, Karotten und hausgemachtes Kartoffelstampf	21,-
	V V Green beans, king oyster mushrooms, carrots and homemade mashed potatoes Vegan mit Kartoffelchen / Vegan with small potatoes	
223	Zarte Matjes „Hausfrauen Art“ mit kleinen Kartoffelchen Filets of herring (cold and salty), cream sauce with apples, onions and cucumbers, potatoes	22,-
227	H „Frisch auf den Tisch“ Gebratene Regenbogenforelle aus dem nahen Wispertal, zerlassene Butter mit Mandeln und kleine Kartoffelchen Pan-fried trout fresh from the local river Wisper melted butter with almonds and potatoes	27,-
387	H „WoiHinkelchen“ Gebratene Maispouardenbrust mit Rieslingsauce, glacierten Karotten und unser hausgemachter Kartoffelstampf Roasted chicken breast, Riesling sauce with carrots and homemade mashed potatoes	24,-
367	H „Rheingauer Gebäck“ Bratwurst vom Rudesheimer Wildschwein, Rahmwirsing und hausgemachtes Kartoffelpüree, Kümmelsenf Fried sausage of regional game, savoy cabbage and homemade mashed potatoes	21,-
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	18,- 3,-
349	„Seellichmol“ Geschmorte Schweinebäckchen Grüner Spargel, Kräutersaitlinge und gebratene Brotklöße Braised pork cheeks with green asparagus, oyster mushrooms and bread dumplings	26,-
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	29,-



RÜDESHEIMER SOMMER 2024

		€
341	„Kellermeistersteak“ Rumpsteak vom Limousin Rind aus der Region (220 Gramm) und kleine gebratene Kartoffelchen Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln oder Kräuterbutter Steak of German beef (220 g), fried potatoes and onions or herb butter	29,-
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	31,-
325	H „Schloss Ente“ Ganze, gebratene Ente, zubereitet nach Art der Benediktiner Mönche, gefüllt mit Datteln und Feigen, Sauce, Wasserweck und Salat <div style="text-align: right; margin-right: 100px;">für 2 Feinschmecker</div> <div style="text-align: right; margin-right: 100px;">Preis je Gast</div> Whole roasted duck stuffed with dates and figs, sauce and regional roll, salad <div style="text-align: right; margin-right: 100px;">For 2 guests</div> <div style="text-align: right; margin-right: 100px;">Price per guest</div>	28,-

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	10,-
212	V „Karl“ Hausgemachte Nudeln und Champignon-Rahmsauce oder Tomatensauce Homemade pasta with mushroom sauce or tomato sauce	8,-

LECKERES FÜR HINTERHER

281	„Kleine Verführung“ Vanilleeis mit Kürbiskernöl und hausgemachtes Sorbet Vanilla ice cream with pumpkin oil and homemade sorbet	7,-
280	„Will ich auch“ Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren Homemade vanilla cream with raspberries	9,-
283	Oma Dina's Aprikosen Dessert Grandma's traditional apricot dessert	8,-
249	„Für die Seele“ Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	10,-
90	Rüdesheimer Kaffee am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne Coffee flambéed with Asbach brandy and whipped cream	9,50