

## UNSERE GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2022

### 3 GANG MENÜS ZUM MITTAG- UND ABENDESSEN

Zu jedem einheitlichem Menu servieren wir  
Hessische Kartoffelsuppe mit Bauernbrot und Vanilleeis mit Kirschragout als Dessert

- |  |      |
|--|------|
| ▪ <b>Forelle „Müllerin“</b>  | 29,- |
| frisch aus dem nahen Wispertal, ganze gebratene Forelle mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Kopfsalat |      |
| ▪ <b>„Passt gut zum Riesling“</b>  | 27,- |
| Gebrautes Lachsfilet auf Senfsauce, Blattspinat und Kartoffelpüree                                     |      |
| ▪ <b>„Schnudedunker“</b>   | 23,- |
| Rahmgeschnetztes vom Geflügel mit frischen Champignons mit Erbsen und Reis                             |      |
| ▪ <b>Ebbes von de Wutz</b>   | 19,- |
| ein paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes Frites und Salat        |      |
| ▪ <b>„Winzerglück“</b>   | 19,- |
| im ganzen gebratener Schweinerücken, Rahmsauce, Wirsinggemüse und Kartoffelpüree                       |      |
| ▪ <b>Wildes aus dem Ruedesheimer Forst</b>   | 25,- |
| zwei Wildbratwürste vom Metzger Kempenich, Rahmwirsing und Kartoffelpüree                              |      |
| ▪ <b>„Oma Maria's Hausrezept“</b>  | 23,- |
| Ruedesheimer Rindsgoulasch, hausgemachte Nudeln und Krautsalat   |      |
| ▪ <b>Rheinischer Sauerbraten</b>   | 25,- |
| vom Rind, Rosinen-Mandelsauce, Kartoffelklöße und Apfelkompott   |      |

### GETRÄNKEPAUSCHALEN

- |  |      |  |      |
|--|------|--|------|
| <b>ZEILE</b>                               | 7,-  | <b>DEPUTAT</b>   | 29,- |
| ▪ 1 Glas (0,2) Riesling oder Spätburgunder |      | ▪ 1 Glas Riesling Sekt von Georg Breuer                    |      |
| ▪ Eiswasser                                |      | ▪ ½ Flasche (0,375) Rheingauer Riesling oder Spätburgunder |      |
| <b>STICKEL</b>                             | 15,- | ▪ 1 Schnaps vom Brett (für den Spaß)                       |      |
| ▪ ½ Flasche Wein (0,375 l)                 |      | ▪ Eiswasser  |      |
| Rheingauer Riesling oder Spätburgunder     |      | ▪ 1 Ruedesheimer Kaffee                                    |      |
| ▪ Eiswasser                                |      |  |      |
| ▪ Tasse Kaffee                             |      |  |      |

- |   |      |
|---|------|
| <b>SCHLOSS MENÜ</b> inklusive Getränke  | 52,- |
| ▪ Frisches Bauernbrot, Schmalz und Spundekäs'   |      |
| ▪ Unser geräucherter Lachs, Meerretticheis und Wildkräutersalat                         |      |
| ▪ Gebratener Schweinerücken auf Pfefferrahmsauce grüne Bohnen und Rosmarinkartöffelchen |      |
| ▪ Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren   |      |
| ▪ 1 Glas Riesling Sekt zum Aperitif   |      |
| ▪ ½ Flasche (0,375 l) Rheingau Riesling   |      |
| ▪ Eiswasser   |      |
| ▪ Schnaps vom Brett oder aus dem Glas   |      |
| ▪ Tasse Kaffee  |      |

**Auswahlkarte auf Anfrage, Zusammenstellung nur aus der wechselnden a la carte Karte möglich**



## UNSERE GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2022

**ZU UNSEREM TRADITIONSREICHEN WEINGASTHAUS** gehören gemütliche Weinstuben, der sonnige Wintergarten und der romantische Schlossgarten. Das fröhliche Schlossteam serviert zu regionalen und hauseigenen Spezialitäten, Riesling und Spätburgunder von Georg Breuer und Rheingauer Winzern. Unser Küchenchef Michael Hemberger bevorzugt **frische Produkte und Lieferanten aus der Region.**

**... UND IMMER MIT MUSIK** Unsere Schlossband spielt live für Sie von Ostern bis Weihnachten.

### UNSER MITTAGSTISCH 12.00 BIS 16.00 UHR

- **„Rheinische Lust“** Saisonales Tellergericht mit Nachschlag 19,-  
zum Beispiel: Rahmgeschnitzeltes mit frischen Pilzen, glacierte Karotten und Kartoffel-Selleriepüree
- 1 Glas (0,2 l) Riesling | Eiswasser
  
- **Winzereintopf** von frischem Gemüse mit Würstchen, Bauernbrot, Schmalz und Spundekäs' 18,-  
Bedienen Sie sich so oft Sie möchten vom Buffet
- 1 Glas (0,2 l) Riesling | Eiswasser
  
- **Ganze Schweinehaxe** frisch aus dem Ofen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree 21,-
- 1 Glas (0,2 l) Riesling | Eiswasser
  
- **RHEINISCHER KAFFEEKLATSCH**
- 1 Stück Apfelkuchen mit Sahne und Kaffee so viel Ihre Gäste möchten 10,-
- Christstollen im Advent und Kaffee so viel Ihre Gäste möchten 10,-

### **RHEINISCHER ABEND** auch mittags buchbar 35,-

- **Riesling-Käsesuppe** oder **Marktsalat**
  
- **Schweinelende „Hessisch“**  
Im Ganzen gebratenes Filet mit Äpfel, Zwiebeln und Blutwurst, Wirsing und unser Kartoffelpüree mit Trüffelöl  
oder
- **„WoiHinkelche“**  
Gebratene Maispouladembrust, Rieslingsauce mit Blattspinat und hausgemachten Nudeln  
oder
- **„Fleischlos“**  
Hausgemachte Nudeln mit saisonalem Gemüse und Hobelkäse
- 1 Ruedesheimer Kaffee mit Asbach Uralt
- 1 Glas Ruedesheimer Riesling oder Spätburgunder

**Bitte informieren Sie uns spätestens 12 Stunden vorher über Ihre Auswahl.**

Unsere Gruppenmenüs sind gültig ab 20 Personen.

Die Preise (€) verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Einheitliche Menüwahl ist erforderlich. Änderungen für Allergiker und Unverträglichkeiten sind möglich.

## UNSERE GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2022

<p><b>UNSER LIEBLINGSMENÜ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bauernbrot, Schmalz, Spundekäs' und Radieschen</li> <li>▪ Kopfsalat</li> <li>▪ Frisch geräucherte Forelle aus der nahen Wisper am Stock (1 für 2 Personen) geriebener Meerrettich</li> <li>▪ Sauerkrautsüppchen</li> <li>▪ Im Ganzen gebratene Schweinekeule, vom Küchenchef vor den Gästen tranchiert Rahmwirsing und Kartoffelpüree</li> <li>▪ Schnaps vom Brett</li> <li>▪ Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren</li> </ul>	48,-
<p><b>IM KLOSTER WAR WAS LOS...</b></p> <p>Reizvolles aus der Küche der Hl. Hildegard von Bingen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Klosterbrot und Kräuterschmand</li> <li>▪ Spinatsalat mit Kräutern aus unserem Garten</li> <li>▪ Forelle im Gemüsesud</li> <li>▪ Ganze gebratene Enten gefüllt mit Datteln und Feigen dazu Fenchelgemüse</li> <li>▪ Hildegards Kräuterlikör</li> <li>▪ Himbeeren in Minzrahm</li> </ul>	52,-
<p><b>WELTERBE MENÜ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Frisches Bauernbrot, Landweißbrot und Rieslingbutter</li> <li>▪ Das Beste von der geräucherten Wisper-Forelle: Filet, Tartar und Mousse an Kopfsalat</li> <li>▪ Riesling-Käsesuppe mit Blattspinat</li> <li>▪ Ganzer Kalbsrücken am Knochen gebraten, Blumenkohl, Karotten und gratinierte Kartoffeln</li> <li>▪ Süße Verführung</li> </ul>	54,-
<p><b>HESSISCH TAPAS</b></p> <p>Für 10 - 30 Gäste</p> <p>Die besondere Art unsere Region zu schmecken. Sie bedienen sich selbst, alles steht auf dem Tisch.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>10</b> Vorspeisen <b>3</b> Hauptgänge <b>1</b> Dessert</li> </ul> <p><u>Zum Beispiel:</u> Salate von Ziegenkäse   Pfifferlingen   Stangenspargel   Tafelspitz   Wildkräutern Sauerbraten   Schwein   Leckeres aus unserem Räucherofen   Wisperforelle   Lachs   Ruedesheimer Wild Handkäs'   Zander   Ente   Lamm   Wildbratwurst   Perlhuhn   Schnippelbohnen   Wirsing   Gartenkräuter Karotten   Fenchel   Rote Bete   Sauerkraut   Schokoladenmousse   frische Waffeln   Rheingauer Apfel</p>	48,-
<p><b>BREUER'S CULINARIUM</b></p> <p>Wir verwöhnen Sie in unserem Weingasthaus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4 Gang Menü</li> <li>▪ 6 begleitende Weine von GEORG BREUER</li> <li>▪ Mineralwasser   Aperitif   Digestif   Kaffee</li> <li>▪ Weinmoderation: Deutsch, Englisch, Französisch</li> </ul> <p>Menübeispiel: <b>GB Sauvage Riesling</b> &amp; Das Beste vom Ruedesheimer Wildschwein <b>Ruedesheim Estate &amp; Terra Montosa Riesling</b> &amp; Hausgeräucherter Lachs auf Spargel <b>Ruedesheim Berg Rottland Riesling &amp; GB Spätburgunder</b> &amp; Lammrücken auf Schnippelbohnen <b>Rheingau Riesling Auslese</b> &amp; Vanillecreme mit Apfel</p> <p>Das Menü stellt der Küchenchef markfrisch zusammen</p>	ab 10 Gästen 89,-



## UNSERE GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2022

---

### WEINERLEBEN

#### GEORG BREUER

Theresa Breuer führt das Weingut der Familie in der 4. Generation. Auf einer Rebfläche von 40 Hektar in Rüdesheim, Lorch und Rauenthal, die naturnah bewirtschaftet werden, baut Sie mit ihrem Team hauptsächlich trockene Rieslinge an, die zu den besten der Nation gehören.

Bitte beachten Sie auch die Vorschläge vom Weingut GEORG BREUER [www.georg-breuer.com](http://www.georg-breuer.com)

#### WEINPROBE

- |              |      |
|--------------|------|
| ▪ 3 Weine    | 11,- |
| ▪ 4 Weine    | 13,- |
| ▪ 5 Weine    | 16,- |
| ▪ Käsewürfel | 4,5- |

Wir kommentieren die Weine in Deutsch und Englisch

#### WEINBERGS SPAZIERGANG

- Leihrucksack mit Riesling, Wasser und herzhafte Knusperstange

15,-

#### ERGÄNZEN SIE IHRE WANDERUNG

- Seilbahnfahrt zum Niederwald-Denkmal
- Schifffahrt von Assmannshausen nach Rüdesheim

6,5-  
8,-

#### PICKNICK IM WEINBERG

Genießen Sie spektakuläre Ausblicke auf einer Wanderung (5 km) von Rüdesheim durch die Weinberge nach Assmannshausen. Festes Schuhwerk ist erforderlich..

Im Berg Schlossberg ist der Tisch für Sie gedeckt:

- Bauernbrot, Schmalz und Spundekäs
- Frischer Gemüseintopf mit Würstchen
- Butterkuchen
- Riesling
- Wasser

Auch kleinere Gruppen sind möglich, hier berechnen wir eine Pauschale von € 600,-.

30,-

Unser Wein- und Wanderführer begleitet Sie gern, pro Stunde  
Fragen Sie alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten.

60,-