

GUDE SOMMERZEIT 2021

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

VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH ...

307	V	Rahmsüppchen von Pfifferlingen	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	V V	„Sommer“ lauwarmer Salat von frischen Pfifferlingen an Wildkräutern mit Hobelkäse	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	
361	V V	Frische Pfifferlinge gebraten mit Tomaten und hausgemachte Nudeln, Hobelkäse	18,-
357		oder frische Pfifferlinge in Rahm und hausgemachte Nudeln	
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,-
334		„Ebbes von de Wutz“ Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons	14,- 2,50

GUDE SOMMERZEIT 2021

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	22,-
			für 2 Feinschmecker Preis je Gast	
V V		Frische Pfifferlinge	gebraten oder in Rahm als Beilage	7,-
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 Aprikosen Dessert		6,50
249		„Für die Seele“	Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,50
285		Frische hausgemachte Waffel		5,-
			Frische hausgemachte Waffeln mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne	8,50
90		Rüdesheimer Kaffee	am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne	8,-