



GUDE, JETZT IST SPARGELZEIT

		€
624	SCHLOSS-SPRITZER Riesling, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette	7,50
625	SCHLOSS-SPRITZER mit Jung's alkoholfreiem Wein, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette	7,50

VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

313	V Spargelcremesuppe	Asparagus cream soup	7,-	
305	V Riesling - Käsesuppe mit Blattspinat	Riesling-cheese-soup with spinach	7,50	
201	V V Kopfsalat mit Radieschen und Kräutern, Joghurt- oder Essig und Öl Dressing	Green salad with radishes and herbs, yoghurt or vinegar-oil dressing	6,-	
208	„Breuer's Lieblingsalat“ Grüner Salat, gegrillter Speck und Knoblauch	Salad with grilled bacon and garlic	11,-	
200	H „Winzersalat“ Grüner Blattsalat, glacierte Ziegenkäse und Walnüsse	Green salad with gratinated goat cheese and glazed walnuts	15,-	
356	H Spargel-Kräutersalat mit mariniertes Hähnchenbrust	Salad of asparagus and marinated chicken breast	15,-	
348	H „Genialer Klassiker“ Ganze geräucherte Forelle aus der Wisper, 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	17,-	
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“	eingelegt in Rieslingessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln, Bauernbrot und Butter		9,-
		Local cheese marinated in Riesling vinegar with apples, nuts, raisins and onions, bread		

LIEBE KINDER

	„Räuberteller“		0,-
		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	
347	„Der Klassiker“ Paniertes Schnitzel, Pommes frites und Ketchup	One Schnitzel of pork with French fries and Ketchup	9,-
212	„Karl“ Hausgemachte Nudeln und Champignon-Rahmsauce oder Tomatensauce	Homemade pasta with mushroom sauce or tomato sauce	7,-

GUDE, JETZT IST SPARGELZEIT

€

TÄGLICH FRISCHER SPARGEL AUS INGELHEIM VON BAUER HEMMES

Seit über fünf Generationen baut Familie Hemmes 6 Hektar Spargel in Bioqualität an.
Daily fresh for you - Biological asparagus from our farmer Hemmes from Ingelheim.

353	H Frischer Stangenspargel	18,-
	V und kleine Kartoffelchen in der Schale mit zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise, mit Liebe gemacht und stets frisch aufgeschlagen Fresh asparagus and small potatoes with melted butter or Sauce hollandaise	
	Bitte wählen Sie Ihren Favoriten als Beilage:	Side dish to our asparagus
	Paniertes Schnitzel	Breaded escalope of pork 8,-
	Eine Rudesheimer Wildbratwurst	Fried sausages of local wild boar 7,-
	Roher oder gekochter Schinken	Smoked or boiled ham 8,-
	Rumpsteak (150 g)	Steak of beef (150 g) 15,-

RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR

207	H „Loreley“ Kleine Kartoffelchen	14,-
	V Kräuterpesto, Parmesanschmand und Salat von heimischem Wurzelgemüse Small jacket potatoes with herb pesto, parmesan cream and salad from root vegetables	
389	H „Fräulein Emmer“ Hausgemachte Nudeln	16,-
	V V mit Champignons, Spitzkohl, Tomaten, Spinat und Sonnenblumenkernen Homemade pasta with mushrooms, cabbage, tomatoes, spinach and sunflower seeds	
	V Hobelkäse zum Abrunden (30 g)	Extra Parmesan to your meal (30 g) 2,50
227	H „Frisch auf den Tisch“ Gebratene Regenbogenforelle aus dem nahen Wispertal, zerlassene Butter mit Mandeln und kleine Kartoffelchen	21,-
	Fried trout - fresh from the nearby river Wisper - melted butter with almonds and potatoes	
387	H „WoiHinkelchen“ Gebratene Maispouladenbrust mit Rieslingsauce, glacierten Karotten und unser hausgemachtes Kartoffelpüree	19,-
	Roasted chicken breast with Riesling sauce, glazed carrots and homemade mashed potatoes	
367	H „Rheingauer Gebäck“ 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	„Rheinsteig“ Gegrilltes Kotelett vom hessischen Schwein und grüner Kartoffelsalat	18,-
	Grilled pork chop and potato salad with fresh herbs	



GUDE, JETZT IST SPARGELZEIT

		€
334	„Ebbes von de Wutz“ Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons Two bread - crumbed escalopes of pork, French fries Extra cream sauce with fresh mushrooms	15,- 2,50
341	„Kellermeistersteak“ Rumpsteak vom Limousin Rind aus der Region (220 Gramm) und kleine gebratene Kartoffelchen Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln oder Kräuterbutter oder Meerrettich Steak of German beef (220 g) and fried potatoes and onions or herb butter or horseradish	24,-
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	24,-
325	H „Schloss Ente“ 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

LECKERES FÜR HINTERHER

280	„Will ich auch“ Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren Homemade vanilla cream with raspberries	7,50
283	Oma Dina's Rhababer Dessert Rhubab dessert	7,50
281	„Kleine Verführung“ Vanilleeis mit Kürbiskernöl und hausgemachtes Sorbet Vanilla ice cream and sorbet surprise	6,-
249	„Für die Seele“ Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	8,50
90	Rudesheimer Kaffee am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne Coffee flambéed with Asbach brandy and whipped cream	8,50