

## 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

- |  |      |
|--|------|
| ▪ Forelle „Müllerin“<br>frisch aus dem nahen Wispertal, ganze gebratene Forelle mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Kopfsalat | 30,- |
| ▪ „Passt gut zum Riesling“ Gebratenes Lachsfilet auf Senfsauce, Blattspinat und Kartoffelpüree                                 | 30,- |
| ▪ „Schnudedunker“ Rahmgeschnetztes vom Geflügel mit frischen Champignons mit Erbsen und Reis                                   | 25,- |
| ▪ Ebbes von de Wutz<br>ein paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes Frites und Salat         | 21,- |
| ▪ „Winzerglück“ im ganzen gebratener Schweinerücken, Rahmsauce, Wirsinggemüse und Kartoffelpüree                               | 20,- |
| ▪ Wildes aus dem Rüdesheimer Forst<br>zwei Wildbratwürste vom Metzger Kempenich, Rahmwirsing und Kartoffelpüree                | 25,- |
| ▪ „Oma Maria's Hausrezept“ Rüdesheimer Rindsgoulasch, hausgemachte Nudeln und Krautsalat                                       | 25,- |
| ▪ Rheinischer Sauerbraten vom Rind, Rosinen-Mandelsauce, Kartoffelklöße und Apfelkompott                                       | 27,- |

### GETRÄNKEPAUSCHALEN

- |   |      |  |      |
|---|------|--|------|
| <b>ZEILE</b>  | 7,-  | <b>DEPUTAT</b>   | 32,- |
| ▪ 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>  | 16,- | ▪ 1 Schnaps vom Brett (für den Spaß)                       |      |
| ▪ ½ Flasche Wein (0,375 l) Rheingauer Riesling oder Spätburgunder |      | ▪ Eiswasser  |      |
| ▪ Eiswasser   |      | ▪ 1 Rüdesheimer Kaffee                                     |      |
| ▪ Tasse Kaffee  |      |  |      |

- |   |      |
|---|------|
| <b>SCHLOSS MENÜ</b> inklusive Getränke  | 56,- |
| ▪ 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 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

**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: Rahmgeschneitzertes mit frischen Pilzen, glacierte Karotten und Kartoffel-Selleriepüree
- 1 Glas (0,2 l) Riesling | Eiswasser

### RHEINISCHER KAFFEEKLATSCH

- 1 Stück Apfelkuchen mit Sahne 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.**

### UNSER LIEBLINGSMENÜ

48,-

- Bauernbrot, Schmalz, Spundekäs' und Radieschen
- Kopfsalat
- Frisch geräucherte Forelle aus der nahen Wisper am Stock (1 für 2 Personen) geriebener Meerrettich
- Sauerkrautsüppchen
- Im Ganzen gebratene Schweinekeule, vom Küchenchef vor den Gästen tranchiert  
Rahmwirsing und Kartoffelpüree
- Schnaps vom Brett
- Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren
- 

### WELTERBE MENÜ

54,-

- Frisches Bauernbrot, Landweißbrot und Rieslingbutter
- Hausgemachtes Geflügelleberparfait und Salat von Wurzelgemüse
- Riesling-Käsesuppe mit Blattspinat
- Ganzer Kalbsrücken am Knochen gebraten, Blumenkohl, Karotten und gratinierte Kartoffeln
- Süße Verführung

## UNSERE GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2022

### IM KLOSTER WAR WAS LOS... 49,-

Reizvolles aus der Küche der Hl. Hildegard von Bingen

- Klosterbrot und Kräuterschmand
- Spinatsalat mit Kräutern aus unserem Garten
- Forelle im Gemüsesud
- Ganze gebratene Enten gefüllt mit Datteln und Feigen dazu Fenchelgemüse
- Hildegards Kräuterlikör
- Himbeeren in Minzrahm

### HESSISCH TAPAS

Für 10 - 30 Gäste

48,-

Die besondere Art unsere Region zu schmecken. Sie bedienen sich selbst, alles steht auf dem Tisch.

- 10 Vorspeisen 3 Hauptgänge 1 Dessert

Zum Beispiel: Salate von Ziegenkäse | Pfifferlingen | Stangenspargel | Tafelspitz | Wildkräutern  
Sauerbraten | Schwein | Leckeres aus unserem Räucherofen | Wisperforelle | Lachs | Rüdesheimer Wild  
Handkäs' | Zander | Ente | Lamm | Wildbratwurst | Perlhuhn | Schnippelbohnen | Wirsing | Gartenkräuter  
Karotten | Fenchel | Rote Bete | Sauerkraut | Schokoladenmousse | frische Waffeln | Rheingauer Apfel

### BREUER'S CULINARIUM

ab 10 Gästen

89,-

Wir verwöhnen Sie in unserem Weingasthaus

- 4 Gang Menü
- 6 begleitende Weine von GEORG BREUER
- Mineralwasser | Aperitif | Digestif | Kaffee
- Weinmoderation: Deutsch, Englisch, Französisch

Menübeispiel: **GB Sauvage Riesling** & Das Beste vom Rüdesheimer Wildschwein  
**Rüdesheim Estate & Terra Montosa Riesling** & Hausgeräucherter Lachs auf Spargel  
**Rüdesheim Berg Rottland Riesling & GB Spätburgunder** & Lammrücken auf Schnippelbohnen  
**Rheingau Riesling Auslese** & Vanillecreme mit Apfel  
Das Menü stellt der Küchenchef markfrisch zusammen

## 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 5,-

Wir kommentieren die Weine in Deutsch und Englisch

### WEINBERGS SPAZIERGANG

- Leihrucksack mit Riesling, Wasser und herzhaft Knusperstange

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

15,-

60,-