

UNSERE GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2023

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“ 30,-
frisch aus dem nahen Wispertal, ganze gebratene Forelle mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Kopfsalat
- „Passt gut zum Riesling“ Gebratenes Lachsfilet auf Senfsauce, Blattspinat und Kartoffelpüree 30,-
- „Schnudedunker“ Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel mit frischen Champignons mit Erbsen und Reis 25,-
- Ebbes von de Wutz 25,-
ein paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes Frites
- „Winzerglück“ im ganzen gebratener Schweinerücken, Rahmsauce, Wirsinggemüse und Kartoffelpüree 25,-
- Wildes aus dem Rüdesheimer Forst 27,-
zwei Wildbratwürste vom Metzger Kempenich, Rahmwirsing und Kartoffelpüree
- „Oma Maria's Hausrezept“ Rüdesheimer Rindsgoulasch, hausgemachte Nudeln und Krautsalat 27,-
- Rheinischer Sauerbraten vom Rind, Rosinen-Mandelsauce, Kartoffelklöße und Apfelkompott 28,-

GETRÄNKEPAUSCHALEN

- | | | | |
|---|------|--|------|
| ZEILE | 8,- | DEPUTAT | 32,- |
| ▪ 1 Glas (0,2) Riesling oder Spätburgunder | | ▪ 1 Glas Riesling Sekt von Georg Breuer | |
| ▪ Eiswasser | | ▪ ½ Flasche (0,375) Rheingauer Riesling oder Spätburgunder | |
| STICKEL | 18,- | ▪ 1 Schnaps | |
| ▪ ½ Flasche Wein (0,375 l) Rheingauer Riesling oder Spätburgunder | | ▪ Eiswasser | |
| ▪ Eiswasser | | ▪ 1 Rüdesheimer Kaffee | |
| ▪ Tasse Kaffee | | | |

SCHLOSS MENÜ inklusive Getränke 58,-

- 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
- Tasse Kaffee

Eine Auswahlkarte aus unserer wechselnden a la carte Karte möglich.



UNSERE GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2023

Unsere Gruppenmenüs sind gültig ab 20 Personen.

Die Preise (€) verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer Stand Januar 2023.

Preisänderungen vorbehalten, da sich die Einkaufspreise täglich ändern.

Eine einheitliche Menüwahl ist erforderlich. Änderungen für Allergiker und Unverträglichkeiten sind selbstverständlich möglich.

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 (Fr-Mi)**

UNSER MITTAGSTISCH 12.00 BIS 16.00 UHR

- „Rheinische Lust“ Saisonales Tellergericht mit Nachschlag 25,-
Nach Wahl des Küchenchefs: z.B. Rahmgeschnetzeltes 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 40,-

- Riesling-Käsesuppe *oder* Marktsalat
- Schweinelende „Hessisch“
Im Ganzen gebratenes Filet mit Äpfeln, 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 GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2023

UNSER LIEBLINGSMENÜ

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

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

49,-

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 | Leckerer aus unserem Räucherofen | Wisperforelle | Lachs | Ruedesheimer Wild
Handkäs' | Zander | Ente | Lamm | Wildbratwurst | Perlhuhn | Schnippelbohnen | Wirsing | Gartenkräuter
Karotten | Fenchel | Rote Beete | Sauerkraut | Schokoladenmousse | frische Waffeln | Rheingauer Apfel

BREUER'S CULINARIUM

ab 10 Gästen

99,-

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 Ruedesheimer Wildschwein
Ruedesheim Estate & Terra Montosa Riesling & Hausgeräucherter Lachs auf Spargel
Ruedesheim Berg Rottland Riesling & GB Spätburgunder & Lammrücken auf Schnippelbohnen
Rheingau Riesling Auslese & Vanillecreme mit Apfel
Das Menü stellt der Küchenchef marktfrisch zusammen



UNSERE GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2023

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

SCHLENDERWEINPROBE DURCH DAS WEINGUT 12-24 PERSONEN

- Rundgang und Verkostung von 3 Weinen 19,-
- Rundgang und Verkostung von 4 Weinen 22,-

Wir kommentieren die Weine in Deutsch und Englisch

WEINPROBE IN DER HISTORISCHEN KELLERWELT 24-45 PERSONEN

- Verkostung von 4 Weinen 19,-
- Verkostung von 5 Weinen 22,-

WEINBERGSSPAZIERGANG

- Leihrucksack mit Riesling, Wasser und herzhaftes Knusperstange 17,-
- Unser Wein- und Wanderführer begleitet Sie gern, pro Stunde 60,-
Fragen Sie alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten.