

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“** 26,-
frisch aus dem nahen Wispertal, ganze gebratene Forelle mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Kopfsalat
- **Gebratenes Lachsfilet**, leichte Senfsauce, Blattspinat und Kartoffelpüree mit gehobeltem Meerrettich 24,-
- **Rheingauer Poulardenbrust** 21,-
gefüllt mit Trauben, Äpfeln und Nüssen, Champignonrahmsauce, Brokkoli und hausgemachte Nudeln
- **Ebbes von de Wutz** 19,-
ein paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes Frites und Salat
- **„Winzerglück“** im ganzen gebratener Schweinerücken, Rahmsauce, Wirsinggemüse und Kartoffelpüree 19,-
- **Wildes aus dem Rüdesheimer Forst** 19,-
zwei Wildbratwürste vom Metzger Kempenich, Rahmwirsing und Kartoffelpüree
- **„Oma Maria's Hausrezept“** Rüdesheimer Wildschweingoulasch, Kartoffelklöße und Apfelkompott 23,-
- **„Sonntagsbraten“** vom Rind mit Sauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln 23,-
- **Rheinischer Sauerbraten** vom Rind, Rosinen-Mandelsauce, Kartoffelklöße und Apfelkompott 23,-

GETRÄNKEPAUSCHALEN

- | | |
|---|---|
| <p>ZEILE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Glas (0,2) Riesling oder Spätburgunder 6,- ▪ Eiswasser <p>STICKEL 15,-</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ½ Flasche Wein (0,375 l) Rheingauer Riesling oder Spätburgunder ▪ Eiswasser ▪ Tasse Kaffee | <p>DEPUTAT 29,-</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Glas Riesling Sekt von Georg Breuer ▪ ½ Flasche (0,375) Rheingauer Riesling oder Spätburgunder ▪ 1 Schnaps vom Brett (für den Spaß) ▪ Eiswasser ▪ 1 Rüdesheimer Kaffee |
|---|---|

SCHLOSS MENÜ inklusive Getränke 49,-

- Frisches Bauernbrot, Schmalz und Spundekäs'
- Unser geräucherter Lachs, Meerretticheis und Wildkräutersalat
- Gebratener Schweinerücken auf Pfefferrahmsauce grüne Bohnen und Rosmarinkartoffelchen
- „Feuerzauber“ Eisbombe und Kirschen
- 1 Glas Riesling Sekt zum Aperitif
- ½ Flasche (0,375 l) Rheingau Riesling
- Eiswasser
- Schnaps vom Brett
- Tasse Kaffee

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

UNSER MITTAGSTISCH 12.00 BIS 16.00 UHR

- **„Rheinische Lust“** Saisonales Tellergericht mit Nachschlag 18,-
zum Beispiel: Rahmgeschnetztes 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' 16,-
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 18,-
- 1 Glas (0,2 l) Riesling | Eiswasser

- **Weck Worscht Woi** Die Lieblingsstärkung unserer Winzer 16,-
heiße Fleischwurst und Kartoffelsalat mit Spundekäs' und Wasserweck vom Bäcker Aulmann
- 1 Glas (0,2 l) Riesling | Eiswasser

- **RHEINISCHER KAFFEEKLATSCH**
- 1 Stück Apfelkuchen mit Sahne und Kaffee so viel Ihre Gäste möchten 8,-
- Christstollen im Advent mit einer Tasse Kaffee 5,-

RHEINISCHER ABEND auch mittags buchbar 32,-

- **Riesling-Käsesuppe oder Marktsalat**

- **Schweinelende „Hessisch“**
Im Ganzen gebratenes Filet mit Äpfel, Zwiebeln und Blutwurst, Wirsing und unser Kartoffelpüree mit Trüffelöl
oder
- **„WoiHinkelche“**
Gebratene Perlhuhnbrust, Rieslingsauce hausgemachte Nudeln mit Blattspinat
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 15 Personen.

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

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

<p>UNSER LIEBLINGSMENÜ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bauernbrot, Schmalz, Spundekäs' und Radieschen ▪ Frisch geräucherte Forelle aus der nahen Wisper am Stock präsentiert (1 für 2 Personen) geriebener Meerrettich und Kopfsalat ▪ Sauerkrautsüppchen ▪ Im Ganzen gebratene Schweinekeule, vom Küchenchef vor den Gästen tranchiert Rahmwirsing und Kartoffelpüree ▪ Schnaps vom Brett ▪ Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren 	<p>43,-</p>
<p>IM KLOSTER WAR WAS LOS...</p> <p>Reizvolles aus der Küche der Hl. Hildegard von Bingen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Klosterbrot und Kräuterschmand ▪ Spinatsalat mit Kräutern aus unserem Garten ▪ Forelle im Gemüsesud ▪ Ganze gebratene Enten gefüllt mit Datteln und Feigen dazu Fenchelgemüse und Dinkelrisotto ▪ Hildegards Kräuterlikör ▪ Himbeeren in Minzrahm 	<p>48,-</p>
<p>WELTERBE MENÜ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frisches Bauernbrot und Landweißbrot und Rieslingbutter ▪ Das Beste von der geräucherten Wisper-Forelle: Filet, Tartar und Mousse an Kopfsalat ▪ Riesling-Käsesuppe mit Blattspinat ▪ Ganzer Kalbsrücken am Knochen gebraten, Blumenkohl, Karotten und gratinierte Kartoffeln ▪ Süße Verführung 	<p>49,-</p>
<p>HESSISCH TAPAS</p> <p>Die besondere Art unsere Region zu schmecken. Sie bedienen sich selbst, alles steht auf dem Tisch.</p> <p>▪ 10 Vorspeisen 3 Hauptgänge 1 Dessert</p> <p><u>Zum Beispiel:</u> 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</p>	<p>Für 10 - 30 Gäste</p> <p>45,-</p>
<p>BREUER'S CULINARIUM</p> <p>Wir verwöhnen Sie in unserem Weingasthaus</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 4 Gang Menü ▪ 6 begleitende Weine von GEORG BREUER ▪ Mineralwasser Aperitif Digestif Kaffee ▪ Weinmoderation: Deutsch, Englisch, Französisch <p>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</p> <p>Das Menü stellt der Küchenchef markfrisch zusammen</p>	<p>ab 10 Gästen</p> <p>89,-</p>

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

WEINPROBE

- | | |
|--------------|-------|
| ▪ 3 Weine | 9,50 |
| ▪ 4 Weine | 11,50 |
| ▪ 5 Weine | 15,- |
| ▪ Käsewürfel | 4,- |

In unseren Weinstuben und im Gewölbekeller des **Sickinger Hofes**.
Heinrich Breuer kommentiert die Weine in Deutsch, Englisch oder Französisch.

WEINBERGS SPAZIERGANG

Wir spazieren mit Ihnen eine Stunde gemütlich durch die Rüdesheimer Weinberge.

- 1 Glas Riesling und herzhaftes Knusperstange

15,-

ERGÄNZEN SIE IHRE WANDERUNG

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

5,50
7,50

PICKNICK IM WEINBERG

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

Fragen Sie alles, was Sie schon immer einmal über Wein wissen wollten.
Im Berg Schlossberg ist der Tisch für Sie gedeckt:

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

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

30,-

MITTAGSTISCH 12.00 BIS 16.00 UHR

- **Advents-Geschnetzeltes** mit frischen Pilzen, Rosenkohl, Kartoffelpüree und Nachschlag 18,-
- 1 Glas Riesling oder Spätburgunder

ADVENTSKRÄNZCHEN 14.30 BIS 17.00 UHR

- **Frische Waffeln** mit Kirschen und Sahne, Kaffee so viel Ihre Gäste möchten 9,-
- **Christstollen** und eine Tasse Kaffee 5,-

GLÜHWEIN IM SCHLOSSGARTEN Hausgemachter **Glühwein** vom Ruedesheimer Riesling oder Spätburgunder 3,50

GANZ TRADITIONELL 50,-

- **Bauernbrot und Gänseschmalz**
- Hausgemachte **Wildterrine aus dem Ruedesheimer Forst an Wintersalat**
- **Zwiebelsuppe**
- **Roastbeef** im Ganzen gebraten, Sauce Bearnaise, Rosenkohl und gratinierte Kartoffeln
- **Süße Verführung** mit Schokoladenmousse und Asbachkirschen

NIKOLAUSTIEFEL 49,-

- **Bauernbrot und Gänseschmalz**
- Warm **geräucherter Lachs** an Meerretticheis und Wildkräutersalat
- **Selleriecremesuppe** mit Wildschinken
- **Schlossente** gefüllt mit Datteln und Feigen gefüllt, am Tisch tranchiert, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
- Leichte **Vanillecreme** mit Äpfeln

LEBKUCHENHAUS 36,-

- **Landweißbrot und Ziegenkäsecreme**
- **Geräucherte Forelle**, Carpaccio von Rote Beete, Senf-Honigsauce und Walnüsse
- **Lammkeule**, Rosmarinsauce, Spitzkohl mit Sesam, gebratene Kartoffelchen
- Hausgemachtes gesalzenes **Krokant Eis**, Glühweinschaum mit Spekulatius

▪ RHEINISCHER ABEND IM ADVENT MIT MENÜWAHL 32,-

- **Frisches Bauernbrot und Gänseschmalz**
- **Feldsalat**, gebratene Äpfel und Dörrfleisch, Granatapfelkerne und Nüsse **ODER**
- **Kartoffel-Steinpilzsuppe**
- **Goulasch vom Ruedesheimer Wildschwein**, Rotkohl und Kartoffelklöße, Apfelkompott **ODER**
- **Gebratene Perlhuhnbrust**, Rosenkohl und unser Kartoffelpüree **ODER**
- **Gebratenes Lachsfilet**, Senfsauce, Blattspinat und hausgemachte Nudeln **ODER**
- **Gemüse-Nudelpfanne** mit gebratenen Pilzen und Gemüse (Vegetarisch)
- **Ruedesheimer Kaffee** am Tisch mit Asbach flambiert

- 1 Glas Riesling oder Spätburgunder

Bitte geben Sie uns Ihre Auswahl bis spätestens 24 Stunden vorher schriftlich bekannt