

HERBST IN RÜDESHEIM 2019

	€
624 SCHLOSS-SPRITZER Riesling, Mineralwasser, Minze, Zitronenmelisse, Ingwer, Limette Riesling, sparkling water, mint, lemon balm, ginger, lime	7,-
625 SCHLOSS-SPRITZER alkoholfrei non alcoholic Alkoholfreier Wein Carl Jung Rüdesheim, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette Non alcoholic wine from Carl Jung in Rüdesheim, sparkling water, mint, ginger, lime	7,-
VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH ...	
210 V Kopfsalat mit Joghurt-Dressing Green salad with yoghurt dressing	5,-
222 H „Leicht und lecker“ Grüner Salat und heiß geräucherter Lachs aus unserem Räucherofen Green salad with homemade hot smoked salmon	14,-
200 H „Winzersalat“ Grüner Salat mit glaciertem Ziegenkäse und Walnüssen V Green salad and gratinated goat cheese with glazed walnuts	11,50
208 „Breuer's Lieblingsalat“ Grüner Blattsalat mit gegrilltem Speck und Knoblauch Green salad with grilled bacon and garlic	11,-
348 H „Genialer Klassiker“ ganze geräucherte Forelle als Vorspeise für zwei Gäste oder für eine Person fast zum satt werden Whole smoked trout as appetiser for two guests or as main dish for one person	17,-
225 V Handkäs' mit „Rheingauer Musik“ eingelegt in Rieslingessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln Local cheese marinated in Riesling vinegar with apples, nuts, raisins and onions	7,-
385 „Weinlese“ Handkäse im Dörrfleischmantel gebraten an Rote Beete-Chutney und Wildkräutersalat Local cheese grilled in bacon, beet root chutney and herb salad	11,-
231 „Wilde Sau“ Dreierlei vom Rüdesheimer Wildschwein: Schinken, Leberwurst und Sülze From the local wild boar: smoked ham, liver pâté and aspic	13,50
209 „Hessisch TAPAS“ - Schmecken Sie typische Leckerbissen aus unserer Region Vier - Sechs - Acht oder Zehn Taste typical products from our region	Preis pro Stück 3,50 Price per piece

€

AUS DEM SUPPENTOPF

- 312 **H Markklößchensuppe wie früher** 6,-
Clear Beef broth with marrow dumplings
- 309 **V Kürbiscremesüppchen mit Ingwer** 6,-
Pumpkin cream soup with ginger
- 305 **V Riesling - Käsesuppe mit Blattspinat** 7,-
Riesling-cheese-soup with spinach

FLEISCHLOS

- 207 **H „Loreley“** 11,-
V Kleine Kartoffelchen und dazu drei hausgemachte Dips:
Parmesanschmand, Kürbiscreme und Pesto mit Kräutern aus Breuer's Garten
Small jacket potatoes with three dips: parmesan cream, pumpkin cream and pesto
- 358 **H „Herbstmuck“** 16,-
V Hausgemachte Nudeln mit Kürbis, Tomaten, Bohnen, Hobelkäse und Sonnenblumenkerne
Homemade Pasta with, pumpkin, tomatoes, beans, parmesan and sunflower seeds

FISCH

- 227 **H „Frisch auf den Tisch“** 19,-
Gebratene Regenbogenforelle aus dem nahen Wispertal,
zerlassene Butter mit Mandeln und kleine Kartoffelchen
Fried trout - fresh from the nearby river Wisper - melted butter with almonds and potatoes
- 324 **„Passt gut zum Riesling“** 19,-
Gebratenes Lachsfilet, Limonensauce und hausgemachte Nudeln mit Spinat
Fried filet of salmon, lime sauce and homemade pasta with spinach

RHEINGAUER KLASSIKER UND UNSERE SPEZIALITÄTEN

387	H „Woihinkelchen“	Gebratene Perlhuhnbrust, Rieslingsauce, Kürbis und unser Kartoffel-Selleriepüree mit Trüffelöl Roasted breast of guinea-fowl, Riesling sauce, pumpkin and mashed potatoes with celery and truffle oil	17,-
367	H „Rheingauer Gebäck“	Rüdesheimer Wildbratwurst, Wirsing und Kräuter-Speck-Püree, dazu Kümmelsenf Fried sausage from regional game, savoy cabbage and mashed potatoes, mustard	14,50
334	„Ebbes von de Wutz“	Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons Two bread crumbed escalops of pork, French fries Extra cream sauce with fresh mushrooms	14,- 2,50
336	„Küfers Leckerei“	Gegrilltes Schweinekotelett und lauwarmer Speck-Kartoffelsalat Grilled pork chop and warm potatoe salad with bacon	18,-
393	„Für Feinschmecker“	Gebratene Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln auf Kartoffel-Selleriepüree mit Trüffelöl Fried liver of veal, apples and onions, mashed potatoes with truffle oil	21,-
366	H „Das Lieblingsgericht unserer Gäste“	Gebratener Lammrücken am Knochen, grüne Bohnen und Thymian-Kartöffelchen Roasted saddle of lamb at the bone, green beans and fried potatoes with thyme	23,-
341	„Kellermeistersteak“	Rumpsteak vom Simmentaler Rind, gebratenen Kartoffelchen, wahlweise mit geschmorten Zwiebeln oder Kräuterbutter oder Meerrettich Steak of German beef and fried potatoes with onion or herb butter or with horseradish	21,-
325	H „Schloss Ente“	nach Art der Benediktinermönche, ganze gebratene Ente gefüllt mit Datteln und Feigen, dazu reichen wir Sauce, Brot zum tunken und Salat Für 2 Feinschmecker Whole roasted duck, stuffed with dates and figs Bread, sauce to "dip" and salad	Preis je Gast For 2 guests Price per guest 22,-
	Hobelkäse zum Abrunden (30 g)	Parmesan to your meal (30 g)	2,50



€

LIEBE KINDER / DEAR CHILDREN

	„Karls 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 help yourself from your parents dishes	
347	Der Klassiker: Zwei Frankfurter Würstchen und Pommes frites	7,-
	Two boiled sausages and French fries	
212	Hausgemachte Nudeln mit Champignon-Rahmsauce oder Tomatensauce	7,-
	Homemade pasta and mushroom sauce or tomato sauce	

LECKERES FÜR HINTERHER

280	„Will ich auch“ Hausgemachte Vanillecreme mit Apfel	7,50
	Homemade vanilla cream with apples	
283	Oma Dina's Pflaumen Dessert	6,50
	Grandma's plum dessert	
257	Hausgemachtes Schokoladenmousse und Asbachkirschen	8,50
	Homemade mousse au chocolate and cherries stewed with Asbach brandy	
249	Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,50
	Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	
90	Rüdesheimer Kaffee am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne	8,-
	Coffee flambéed with Asbach brandy and whipped cream	

FEDERWEIßER & ZWIEBELKUCHEN

520	Rheingauer Federweißer vom Weingut Graf Müller	0,2 l	4,50
522	Local new wine from the winery Graf Müller	1,0 l	18,-
371	Zwiebelkuchen vom Rüdesheimer Bäcker Aulmann		4,-
	Onion cake from our local bakery		