



JETZT IST SPARGELZEIT 2024

UNSER APERTIF

		€
	Schloss-Spritzer	
624	mit Riesling, Mineralwasser, Minze, Minzsirup, Ingwer, Limette	8,-
625	mit Jung's alkoholfreiem Wein, Mineralwasser, Minze, Minzsirup, Ingwer, Limette	8,-

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.

313	V Spargelcremesuppe mit Kräuteröl Asparagus cream soup with herb oil	8,-
356	H Salat von gebratenem weißen und grünen Spargel mit Limetten-Honig-Dessing dazu mariniertes Hähnchenbrust Salad of fried asparagus lime-honey-dressing and marinated chicken breast	17,-
353	H Frischer Stangenspargel 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	22,-

	Wählen Sie Ihren Favoriten als Beilage	Side dish to our asparagus	
	Paniertes Schnitzel	Breaded escalope of pork	8,50
	Eine Rudesheimer Wildbratwurst	Fried sausage of local wild boar	8,-
	Roher oder gekochter Schinken	Smoked or boiled ham	9,-
	Zanderfilet gebraten	Fried fillet of pike-perch	14,-



JETZT IST SPARGELZEIT 2024

VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

312	H	„Hildegardsupp“ Kraftbrühe von Geflügel und Rind mit Perlgrauen Clear broth from poultry and beef with pearl barley	7,50
210	V V	Kopfsalat mit Joghurt- oder Essig-Öl Dressing und Brotkrümelchen Green salad with yogurt or vinegar-oil dressing and breadcrumbs	6,50
208		„Breuer's Lieblingsalat“ Blattsalate mit gegrilltem Speck und Knoblauch Green salads with grilled bacon and garlic Als Vorspeise I as starter dish	14,- 9,-
200	H V	„Winzersalat“ Grüner Salat mit glaciertem Ziegenkäse und Walnüssen Green salad with gratinated goat cheese and glazed walnuts Als Vorspeise I as starter dish	18,- 14,-
225	V	Handkäs' mit „Rheingauer Musik“ eingelegt in Rieslingessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln, Bauernbrot und Butter Local cheese marinated in Riesling vinegar with apples, nuts, raisins and onions, bread and butter	11,-
209		„Hessisch TAPAS“ Schmecken Sie typische Leckerbissen aus unserer Region Vier – Sechs oder Acht Taste typical products from our region, take four – six or eight	Preis pro Stück 4,50 Price per piece
217		„Geht immer“ Käsewürfel (150 g) Cheese cubes (150 g)	9,-
231	V	„Dreierlei Käse“ Edelschimmelkäse, Ziegenkäse in Asche, Bergkäse (180 g) Hausgemachte Marmelade von roten Zwiebeln und Feigensenf Three different cheese: blue cheese, goat cheese, mountain cheese (180 g) Homemade jam of red onions and fig mustard	15,-

Mit „H“ gekennzeichneten Speisen lehnen sich an die Hildegard Ernährungslehre an
Mit „V“ gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch und „V“ ist auch vegan möglich



JETZT IST SPARGELZEIT 2024

	RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR	€
361	H „Fräulein Emmer“ Hausgemachte Nudeln V V mit Champignons, Spitzkohl, Tomaten und Sonnenblumenkernen V Homemade pasta with mushrooms, cabbage, tomatoes and sunflower seeds V Hobelkäse zum Abrunden (30 g) Extra Parmesan to your meal (30 g)	21,- 3,-
207	V V „Loreley“ Kleine Kartöffelchen dazu Kräuterpesto, Handkäseschmand und Paprikacreme Small jacket potatoes, herb pesto, sourcream with local cheese, paprika cream	16,-
227	H „Frisch auf den Tisch“ Gebratene Regenbogenforelle aus dem nahen Wispertal, zerlassene Butter mit Mandeln und kleinen Kartöffelchen Pan-fried trout fresh from the local river Wisper, melted butter with almonds and potatoes	27,-
367	H „Rheingauer Gebäck“ Bratwurst vom Rudesheimer Wildschwein, Rahmwirsing und hausgemachtes Kartoffelpüree, Kümmelsenf Fried sausage of regional game, savoy cabbage and homemade mashed potatoes, mustard	20,-
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	18,- 3,-
349	„Seelichmol“ Geschmorte Schweinebäckchen Grüner Spargel, Kräutersaitlinge und gebratene Brotklöße Braised pork cheeks with green asparagus, oyster mushrooms and bread dumplings	26,-
341	„Kellermeistersteak“ Rumpsteak vom Limousin Rind aus der Region (220 Gramm) und kleine gebratene Kartöffelchen Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln oder Kräuterbutter Steak of German beef (220 g) with fried potatoes and onions or herb butter	29,-
359	H „Das Lieblingsgericht unserer Gäste“ Lammrücken am Knochen gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartöffelchen Roasted saddle of lamb at the bone, green beans and fried potatoes with rosemary	31,-
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	 28,-



JETZT IST SPARGELZEIT 2024

LIEBE KINDER

- „**Räuberteller**“ Wir bringen Dir gerne einen leeren Teller,
damit Du bei Deinen Eltern „räubern“ kannst 0,-
Thief plate - We bring you an empty plate and you „steal“ from your parents dishes
- 347 „**Der Klassiker**“ Paniertes Schnitzel, Pommes frites und Ketchup 10,-
One Schnitzel of pork with French fries and Ketchup
- 212 **V** „**Karl**“ Hausgemachte Nudeln und Champignon-Rahmsauce oder Tomatensauce 8,-
Homemade pasta with mushroom sauce or tomato sauce

LECKERES FÜR HINTERHER

- 281 „**Kleine Verführung**“ Vanilleeis mit Kürbiskernöl und hausgemachtes Sorbet 7,-
Vanilla ice cream with pumpkin oil and homemade sorbet
- 280 „**Will ich auch**“ Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren 8,50
Homemade vanilla cream with raspberries
- 283 **Oma Dina's Rhabarber Dessert** 8,-
Grandma's traditional rhubarb dessert
- 249 „**Für die Seele**“ Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 10,-
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream
- 90 **Rüdesheimer Kaffee** am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne 9,-
Coffee flambéed with Asbach brandy and whipped cream