



OUR WEEKLY CULINARY HIGHLIGHTS

STARTERS

Our Starters Etagère * (2,3,7,8,10, AB,C,D,F,G,L,M,N,P,O) 12,50 €

with tartlets of local Wispertal Trout, vintner's ham and beef carpaccio and Frankfurt-style herb sauce

Unsere Vorspeisenetagere
mit Wisperforellentörtchen, Carpaccio vom Winzerschinken und Ochsenfleisch mit Frankfurter Grüner Sauce

Carpaccio Duet(2,3,7,8,A,C,F,G,L,M,P,O) 12,50 €

air-dried vintner's ham carpaccio and venison salami served with rocket salad & Parmesan cheese

Carpaccioduett
von luftgetrockneten Winzerschinken und Wildsalami mit Rucola und Parmesankäse

SPECIALTIES

Vegetable Strudel (2,3,8,A,C,F,G,L,M,O) 13,00 €

served with Frankfurt-style herb sauce

Gemüsestrudel
mit Frankfurter Grüner Sauce

Tarte Flambée *(2,3,A,C,F,G,L,M,P,O) 13,00 €

with onion, bacon and oven cheese

„Speckflammkuchen“
mit Zwiebeln, Speck und Ofenkäse

Spinach Dumpling(2,3,A,C,F,G,L,M,O) 13,00 €

served in a Riesling cheese sauce

Spinatknödel
mit Riesling-Käsesauce

A vegetarian version is available for all dishes marked with *

For information regarding food additives and allergens please ask to see our separate menu.



OUR WEEKLY CULINARY HIGHLIGHTS

Vogelsberg Ribbon Pasta*^(2,3,A,C,F,G,L,P,O) 17,50 €

served with chanterelles, baby leeks and rocket salad

Vogelsberger Bandnudeln

mit Pfifferlingen, Schlotten und Rucola

Ox Meat^(2,3,A,C,F,G,L,M) 19,00 €

warm, served with Frankfurt-style herb sauce and pan-fried potatoes small 17,00 €

Ochsenfleisch

warm mit Frankfurter Grüner Sauce und Bratkartoffeln

Rheingau Meatballs^(2,3,8,A,C,F,G,L,M,P,O) 18,00 €

served in a Riesling and caper sauce, rice and fresh salad small 16,00 €

Rheingauer Klopse

mit Riesling-Kapernsauce, Reis und Salatteller

Wiener Schnitzel^(2,3,8,11,A,C,G,L,M,P,O) 24,00 €

served with pan-fried potatoes and cucumber salad small 22,00 €

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

A vegetarian version is available for all dishes marked with *

For information regarding food additives and allergens please ask to see our separate menu.



OUR SOUPS

Rheingau Riesling Soup^(2,3,8,A,G,L,P,O)

8,50 €

with roasted croûtons

Rheingauer Rieslingsuppe
mit Kräuterkrusteln

Bone Marrow Dumplings Soup^(2,3,7,8,A,C,F,G,L,P)

6,50 €

with fine marrow dumplings

Markklößchensüppchen
mit feinen Klößchen

Consommé^(2,3,7,8,A,C,F,G,L,P)

7,50 €

served with liver dumplings

Kraftbrühe
mit Leberknödel



DELICACIES FROM OUR COLD BUFFET

from 3 p.m.

Vintner's „Handkäse mit Musik“ (8,A,L,M) 9,00 €

German sour milk cheese served with a special marinade

Winzerhandkäse mit Musik

Rheingau „Spundekäse“ (2,3,8,A,C,F,G,L,M,P,O) 9,00 €

spiced cream cheese dip, served with fresh rye bread

Rheingauer Spundekäse mit Graubrot

Baked Camembert Cheese (2,8,A,C,F,L,P,O) 11,50 €

served with cranberry sauce and toast

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toastbrot



OUR SALADS

Mixed Seasonal Leaf Salad*^(7,10,A,C,F,G,I,M,N,P,O)

19,00 €

served with a yoghurt dressing and your choice of beef tenderloin strips, turkey or prawns by herb toast

small 17,00 €

Verschiedene Blattsalate

an Joghurt – Dressing mit Streifen vom Rinderfilet oder Putenbrust oder Garnelen, dazu Kräutertoast

Our Vintner's Salad *^(2,3,7,A,C,G,L,M,N,P,O)

19,00 €

mixed seasonal leaf salad served with a balsamic dressing, bacon pan-fried potatoes, a fried egg and roasted rye bread

small 17,00 €

Unser Winzersalat

Blattsalate an Balsamico – Dressing mit Speckstreifen, Bratkartoffeln Spiegelei und geröstetem Graubrot

A vegetarian version is available for all dishes marked with *

For information regarding food additives and allergens please ask to see our separate menu.



OUR MEAT SPECIALITIES

Pork Escalope^(2,3,A,C,G,L,M,N,O,P) 17,50 €
with pommes frites and fresh salad small 15,50 €

Schweineschnitzel
mit Pommes Frites und Salatteller

Escalope Chasseur^(2,3,A,C,F,G,L,M,N,O,P) 21,00 €
with pommes frites and fresh salad small 19,00 €

Jägerschnitzel
mit Pommes Frites und Salatteller

Farmers Bratwurst ^(2,3,11,A,C,F,G,L,M,P,O) 14,00 €
served with onions, pan-fried potatoes and red cabbage with apples

Bauernbratwurst
mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Apfelrotkraut

Fine German Boiled Ox Meat^(2,3,8,A,C,F,G,L,M,P,O) 21,00 €
*served with horseradish sauce, savoy cabbage
vegetables and steamed potatoes* small 19,00 €

Zarter Tafelspitz
an Meerrettichsoße mit Wirsinggemüse und Dampfkartoffeln



OUR MEAT SPECIALITIES

Pork Medaillons in Cream Sauce^(2,3,8,A,C,F,G,L,M,P,O) 24,00 €
served with ‘Rösti’ (fried grated potatoes) and fresh salad small 22,00 €

Sahnemedailons
mit Bauernrösti und Salatteller

Rump Steak^(8,A,C,G,L,M,P,O) 29,50 €
served with onions or herb butter, pommes frites and fresh salad

Rumpsteak
mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller

Roasted Wild Venison (from the Rheingau region)^(2,3,11,A,C,G,L,M,P,O) 23,50 €
served with potato dumplings and red cabbage with apples small 21,50 €

Rehbraten (aus Rheingauer Jagd)
mit Kartoffelklößchen und Apfelrotkohl

Pepper Steak^(2,3,A,C,G,L,M,P,O) 29,50 €
served with potato croquettes and fresh salad

Pfeffersteak
mit Kroketten und Salatteller



OUR FISH SPECIALITIES

Fish Soup^(2,3,4,10,A,B,C,D,F,G,L,M,N,P,O,R)

12,00 €

with hot garlic-chilli mayonnaise and baguette

small 10,00€

Fischsüppchen

Rouille und Baguette

Wild Salmon Lasagne^(2,3,4,10,A,B,C,F,G,L,M,N,O,R)

18,00 €

served with a fine lobster sauce

Wildlachslasagne

an Hummersauce

Fresh Cod Filet^(2,3,8,A,C,D,F,G,L,M,N)

23,50 €

*steamed / roasted with a light mustard sauce, boiled potatoes
and fresh salad*

small 21,50 €

Kabeljaufilet

gedünstet | gebraten an Senfsoße mit Salzkartoffeln und Salatteller

Scottish Wild Salmon Filet^(2,3,8,A,C,D,F,G,L,M,O,R)

26,00 €

au gratin with Béarnaise sauce and served on leaf spinach and rice

small 24,00 €

Schottisches Wildlachsfilet

auf Blattspinat mit Sauce Bernaise überbacken und Reis



OUR FISH SPECIALITIES

Filet of Sole^(2,3,8,10,A,B,C,D,G,H,L,MN,P,O,R)

25,50 €

*filled with a mixture of prawn mousse and vegetables, served on
black pasta with a fine saffron sauce*

small 23,50 €

Seezungenfilet

*gefüllt mit einer Mischung aus Garnelenmousse
und Gemüse, auf schwarzen Nudeln an Safransauce*

Freshly Caught Local Wispertal Trout^(A,C,D,G,H,L,M,N,R)

23,50 €

*trout meunière ‘Müllerin Art’ or poached trout ‘Blau’,
served with boiled potatoes and fresh salad*

Fangfrische Wisperforelle

„Müllerin“ oder „Blau“ mit Salzkartoffeln und Salatteller