



## UNSERE WOCHENEMPFEHLUNGEN

---

### VORSPEISE

Unsere Vorspeisenetagere 15,00 €

*Wisperforellentörtchen, Carpaccio vom Winzerschinken und  
Ochsenfleisch mit Frankfurter Grüner Sauce <sup>(2, 3, 7, 8, 10)</sup>*

Carpaccioduett 15,00 €

*von luftgetrockneten Winzerschinken und Wildsalami mit Rucola  
und Parmesankäse <sup>(2, 3, 7, 8, )</sup>*

---

Unser Bärlauchsüppchen mit Streifen von der Wisper-Lachsforelle 9,50 €

Feldsalat mit Himbeerdressing, Speck und Croutons 10,00 €

### Saisonaler Salatteller

*Balamicodressing, Tomatenpesto, Pinienkerne und Parmesan* 10,00 €

### Unsere Matjes-Etagere

*Sherry, Kräuter und Rahm Matjesfilets mit Schloßkartoffeln* 18,50 €

Gemüsestrudel mit Frankfurter Grüner Sauce <sup>(2, 3, 8)</sup> 15,00 €

### „Speckflammkuchen“

*mit Zwiebeln, Speck und Ofenkäse <sup>(2, 3)</sup>* 14,50 €



## UNSERE WOCHENEMPFEHLUNGEN

---

<b>Spinatknödel</b> <i>mit Riesling-Käsesauce</i> <sup>(2,3)</sup>	15,00 €
<b>Ochsenfleisch</b> <i>warm mit Frankfurter Grüner Sauce und Bratkartoffeln</i> <sup>(2,3)</sup>	21,00 € klein 19,00 €
<b>Hunsrücker Bandnudeln</b> <i>mit mediterranem Grillgemüse, Parmesan und Rauke</i>	20,00 €
<b>Rheingauer Klopse</b> <i>mit Riesling-Kapernsauce, Reis und Salatteller</i> <sup>(2,3)</sup>	20,00 € klein 18,00 €
<b>Rheingauer Klopse a la Goethe</b> <i>mit Riesling-Kräutersauce, Salzkartoffeln und Salatteller</i>	20,00 € klein 18,00 €
<b>Wiener Schnitzel</b> <i>mit Bratkartoffeln und Gurkensalat</i> <sup>(2,3)</sup>	27,50 € klein 25,50 €



## UNSERE VORSPEISEN

---

Winzerschmalz <i>im Steinguttöpfchen mit Roggenkrüstchen<sup>(2,3)</sup></i>	6,00 €
Wisperforellentörtchen <i>hausgeräuchert<sup>(2,2,9)</sup></i>	13,00 €
Deftige Bauernsülze <i>mit Remouladensauce und Bratkartoffeln<sup>(2,3,7)</sup></i>	15,50 € klein 13,50 €
Winzerhandkäse <i>mit Musik<sup>(8)</sup></i>	10,00 €
Rheingauer Spundekäse <i>mit Graubrot<sup>(2,3,8)</sup></i>	10,00 €
Gebackener Camembert <i>mit Preiselbeeren und Toastbrot<sup>(2,8)</sup></i>	13,00 €



## UNSERE SÜPPCHEN

---

Rheingauer Riesling suppe <i>mit Kräuterkrusteln</i> <sup>(2, 3, 8)</sup>	9,50 €
Rinder-Kraftbrühe mit Markklößchen <i>mit feinen Klößchen</i> <sup>(2, 3, 7, 8)</sup>	7,00 €
Rinder-Kraftbrühe <i>mit Leberknödel</i> <sup>(2, 3, 7, 8)</sup>	8,50 €



## UNSERE SALATVARIATIONEN

---

**Verschiedene Blattsalate** 21,00 €  
*mit Joghurt – Dressing mit Streifen vom gebratenen Rinderfilet  
oder Wildlachs, dazu Kräutertoast<sup>(7,10)</sup>* klein 19,00 €

**Unser Winzersalat** 21,00 €  
*Blattsalate an Balsamico – Dressing mit Speckstreifen, Bratkartoffeln  
Spiegelei und geröstetem Graubrot<sup>(2,3,7)</sup>* klein 19,00 €



## UNSERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

---

Schweineschnitzel vom Sattelschwein 21,50 €  
*mit Pommes Frites und gemischtem Salat* (2, 3, A, C, G, L, M, N, O, P) klein 19,50 €

Jägerschnitzel vom Sattelschwein 25,00 €  
*mit Pommes Frites und gemischtem Salat* (2, 3, A, C, F, G, L, M, N, O, P) klein 23,00 €

Rheingauer Winzerbratwurst 17,50 €  
*mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Apfelrotkraut* (2, 3, 11, A, C, F, G, L, M, O, P)

Zarter Tafelspitz vom Vogelsberger Rind 25,00 €  
*an Meerrettichsoße mit Wirsinggemüse und Dampfkartoffeln* (2, 3, 8, A, C, F, G, L, M, O, P) klein 23,00 €

Sahnemedallions vom Sattelschwein 28,00 €  
*mit Bauernrösti und gemischtem Salat* (2, 3, 8, A, C, F, G, L, M, O, P) klein 26,00 €



## UNSERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

---

Rumpsteak vom Weideochsen 35,00 €  
*mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischtem Salat*<sup>8, A.C.G.L.M.O.P)</sup>

Rehbraten aus Rheingauer Jagd 28,50 €  
*mit Kartoffelklößchen und Apfelrotkohl*<sup>(2, 3, 11, A.C.G.L.M.O.P)</sup> klein 26,50 €

Pfeffersteak vom Weideochsen 35,00 €  
*mit Kroketten und gemischtem Salat*<sup>(2, 3, A.C.G.L.M.O.P)</sup>

Entrecote vom Weideochsen 35,00 €  
*auf Ruccola mit Olivenöl, Kirsch Tomaten, Pinienkerne und Bratkartoffeln*



## UNSERE FISCHSPEZIALITÄTEN

---

<b>Fischsüppchen</b> <i>Rouille und Baguette</i> <sup>(2,3,4,10)</sup>	14,00 € klein 12,00 €
<b>Wildlachslasagne</b> <i>an Hummersauce</i> <sup>(2,3,4,10)</sup>	21,00 €
<b>Kabeljaufilet</b> <i>gedünstet   gebraten an Senfsoße mit Salzkartoffeln und Salatteller</i> <sup>(2,3,8)</sup>	27,00 € klein 25,00 €
<b>Schottisches Wildlachsfilet</b> <i>auf Blattspinat mit Sauce Bernaise überbacken und Reis</i> <sup>(2,3,8)</sup>	29,00 € klein 27,00 €
<b>Fangfrische Wisperforelle</b> <i>aus unserem Bassin</i> <i>„Müllerin“ oder „Blau“ mit Salzkartoffeln und Salatteller</i>	27,00 €





## ETWAS SÜSSES DANACH

---

<b>Crème Brûlée</b> <i>mit Rohrzucker überkrustete (flambierte) Eicreme<sup>(2, 3, 8)</sup></i>	10,00 €
<b>Krokantparfait</b> <i>mit Frauensteiner Kirschkompott<sup>(2, 3, 8, 11)</sup></i>	10,00 €
<b>Warmes Schokoladenküchlein</b> <i>mit Vanilleeis und Beerenkompott<sup>(2, 3, 8, 11)</sup></i>	10,00 €