



UNSERE Schmankerl und Vorspeisen

Unser Metzgerschmalz <i>frisch gerösteten Roggenkrüstchen</i>	6,00 €
Wisperforellentörtchen <i>hausgeräuchert</i> ^(2, 3, 8)	14,00 €
Deftige Metzgersülze <i>als Vorspeise</i> 14,50 € <i>mit Remouladensauce und Bratkartoffeln.</i> ^(2, 3, 7)	16,50 €
Winzerhandkäse „mit Musik“ <i>als Vorspeise</i> 7,50 €	11,00 €
Rheingauer Spundekäse <i>mit Brezelchen und Graubrot</i>	10,00 €
saisonale Blattsalate <i>mit Balsamico Dressing, Tomatenpesto, Pinienkerne und Hartkäseflocken</i>	10,00 €
Unsere Vorspeisenetagere <i>Wisperforellentörtchen, zartes Carpaccio vom Winzerschinken und Ochsenfleisch in cremiger Frankfurter grüner Sauce</i> ^(2, 3, 7, 8, 10)	16,50 €
Carpaccioduett <i>von luftgetrockneten Winzerschinken und Wildsalami mit Rucola und Parmesankäse</i> ^(2, 3, 7, 8,)	16,50 €
Gebackener Allgäuer Camembert <i>Preiselbeeren und Toastbrot</i>	14,00 €
„Unser Speckflammkuchen“ <i>belegt mit Zwiebeln, würzigem Speck und geschmolzenem Ofenkäse</i> ^(2, 3)	15,50 €



UNSERE SÜPPCHEN

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen ^(2, 3, 7, 8)	7,00 €
Hokkaido-Kürbissüppchen <i>Mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl aus der Steiermark</i>	10,00 €
Unser Rheingauer Rieslingsüppchen mit Kräuterkrusteln ^(2, 3, 8) <i>Ein samtiges Süppchen aus erlesenem Rheingauer Riesling</i>	9,50 €
Kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel ^(2, 3, 7, 8)	8,50 €
Fischsüppchen mit Rouille und Baguette	15,00 € kleine Portion 13,00 €



UNSERE SALATVARIATIONEN

Als Vorspeise saisonale Blattsalate 10,00 €

frische, Knackige Blattsalate der Saison, mit Balsamico Dressing, aromatischem Tomaten Pesto, gerösteten Pinienkerne und Hartkäseflocken

Verschiedene Blattsalate 22,00 € kleine Portion 20,00 €

FrISChe Blattsalate mit cremigem Joghurt-Dressing, nach Wahl veredelt mit zarten Streifen gebratenen Rinderfilets oder delikatem Wildlachs, abgerundet durch knusprigen Kräutertoast...^(7, 10)

Unser Winzersalat 22,00 € kleine Portion 20,00 €

FrISChe Blattsalate an feinem Balsamico-Dressing, kombiniert mit knusprigen Speckstreifen, Bratkartoffeln, einem goldenen Spiegelei und geröstetem Graubrot.^{2, 3, 7)}



UNSERE SALAT UND VEGETARISCHEN GERICHTE

Als Vorspeise saisonale Blattsalate

frische, knackige Blattsalate der Saison, mit Balsamico Dressing, aromatischem Tomaten Pesto, gerösteten Pinienkerne und Hartkäseflocken 10,00 €

Verschiedene Blattsalate 22,00 € kleine Portion 20,00 €

FrISChe Blattsalate mit cremigem Joghurt-Dressing, nach Wahl veredelt mit zarten Streifen gebratenen Rinderfilets oder delikatem Wildlachs, abgerundet durch knusprigen Kräutertoast...^(7, 10)

Unser Winzersalat 22,00 € kleine Portion 20,00 €

FrISChe Blattsalate an feinem Balsamico-Dressing, kombiniert mit knusprigen Speckstreifen, Bratkartoffeln, einem goldenen Spiegelei und geröstetem Graubrot.^{2, 3, 7)}

Gemüsestrudel 16,00 €

gefüllt mit frischem Gemüse mit Frankfurter Grüner Sauce^(2, 3, 8)

Vogelberger Spinatknödel 19,00 €

mit Rheingauer Riesling-Käsesauce und Hartkäseflocken^(2, 3)

Hunsrücker Bandnudeln mit mediterranem Grillgemüse, 20,00 €
Parmesan und Rauke



UNSERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Pärchen Rheingauer Winzerbratwurst	18,50 €	
<i>nach traditioneller Rezeptur, serviert mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und würzigem Apfelrotkraut</i> ^{2, 3, 11, A, C, F, G, L, M, O, P)}		
Rheingauer Klopse	22,00 €	kleine Portion 20,00 €
<i>mit Riesling-Kapernsauce, Reis und Salatteller</i> ^(2,3)		
Rheingauer Klopse	a la Goethe	22,00 € kleine Portion 20,00 €
<i>mit Riesling-Kräutersauce, Salzkartoffeln und Salatteller</i> ^(2,3)		
Schweineschnitzel vom Sattelschwein	23,00 €	kleine Portion 21,00 €
<i>Knusprig paniertes Schnitzel vom regionalen Sattelschwein, goldbraun gebraten. Serviert mit knusprigen Pommes Frites und einem frischen, bunt gemischten Salat.</i>		
Unser Frankfurter Schnitzel	25,00 €	kleine Portion 23,00 €
<i>mit grüner Sauce Bratkartoffeln und Gurkensalat</i> ^(2,3)		
Jägerschnitzel vom Sattelschwein	26,50 €	kleine Portion 24,50 €
<i>Zartes Schnitzel vom Sattelschwein, in einer herzhaften Pilzrahmsoße serviert. Dazu reichen wir knusprige Pommes Frites und einen knackig-frischen Salatteller</i> ^(2, 3, A, C, F, G, L, M, N)		
Kalbs Wiener Schnitzel	30,00 €	kleine Portion 28,50 €
<i>mit Bratkartoffeln und Gurkensalat</i> ^(2,3)		



UNSERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

warmes Ochsenfleisch vom Weideochsen 22,00 € kleine Portion 20,00 €
mit Frankfurter Grüner Sauce und Bratkartoffeln ^(2, 3)

Zarter Tafelspitz vom Vogelsberger Rind 26,00 € kleine Portion 24,00 €
mit Meerrettichsoße, feinem Wirsinggemüse und Salzkartoffeln. ^(2, 3, 8, A, C, F, G, L, M, O, P)

Medaillons vom Sattelschwein 29,50 € kleine Portion 27,50 €
in einer cremigen Sahnesoße, knusprige Bauernrösti und einen Salatteller ^{2, 3, 8, A, C, F, G, L, M, O, P)}

Rehbraten aus Rheingauer Jagd 30,00 € kleine Portion 28,00 €
*Zart geschmorter Rehbraten aus heimischer Jagd, serviert mit fluffigen
Kartoffelklößchen und würzigem Apfelrotkohl* ^(2, 3, 11, A, C, G, L, M, O, P)

Zartes Rumpsteak vom Weideochsen 37,00 €
*nach Wunsch mit gebratenen Zwiebeln oder feiner Kräuterbutter,
goldgelbe Pommes Frites und gemischten Salat.* ^{8, A, C, G, L, M, O, P)}

Pfeffersteak vom Weideochsen 37,00 €
*Aromatisch gewürztes Steak vom Weideochsen, serviert in kräftiger Pfeffersoße. Dazu
reichen wir knusprige Kroketten und einen frischen, gemischten Salatteller.* ^{2, 3, A, C, G, L, M, O, P)}

Steak vom Weideochsen 37,00 €

*Feines Steak vom Weideochsen, auf einem Bett aus frischem Rucola angerichtet, mit
nativem Olivenöl, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen und Bratkartoffeln.*



UNSERE FISCHSPEZIALITÄTEN

Unser Fischsüppchen mit Rouille und Baguette 15,00 € kleine Portion 13,00 €

Wildlachslasagne an Krustentiersauce 22,00 €

Zarte Schichten von hausgemachter Pasta, gefüllt mit edlem Wildlachs und frischem Spinat, sanft überbacken und serviert mit einer aromatischen Krustentiersauce. ^(2, 3, 4, 10)

Fangfrische Forelle von der Wisper 28,50 €

Aus unserem Bassin. Zubereitet „Müllerin“ mit zarter Butterkruste oder klassisch „Blau“ mit Salzkartoffeln und Salatteller

Kabeljaufilet aus Islands Gewässer 29,00 € kleine Portion 27,00 €

Zartes Filet vom Island-Kabeljau, gedünstet oder goldbraun gebraten auf einer feinen Senfsoße, Salzkartoffeln und Salatteller. ^(2, 3, 8)

Schottisches Wildlachsfilet 31,00 € kleine Portion 29,00 €

Wildlachsfilet aus den Gewässern Schottlands, gebettet auf Blattspinat und überbacken mit cremiger Sauce Béarnaise und Reis. ^(2, 3, 8)



ETWAS SÜSSES DANACH

Creme Brulée

10,00 €

Fein abgeschmeckte, samtige Eicrème, mit goldbraunem Rohrzucker überkrustet und flambiert. Zart, aromatisch und mit einem Hauch von Karamell. ^(2, 3, 8)

Hausgemachtes Krokantparfait

11,00 €

Cremig-nussiges Krokantparfait, liebevoll von Hand zubereitet und serviert mit fruchtigem Frauensteiner Kirschkompott. ^(2, 3, 8, 11)

Warmes Schokoladenkuchlein

11,00 €

Zart schmelzender Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, begleitet von cremigem Vanilleeis und einem aromatischen Beerenragout. ^(2, 3, 8, 11)

Dazu empfehlen wir eine unserer Kaffeezubereitungen, zum Beispiel

Espresso Affogato – die Symbiose von Eis und Espresso

7,00 €

Ein heißer, frisch gebrühter Espresso, der über eine Kugel feinster Vanilleeiscreme gegossen wird.