UNSERE WOCHENEMPFEHLUNGEN

VORSPEISE

Unsere Vorspeisenetagere 15,00 €
Wisperforellentörtchen, Carpaccio vom Winzerschinken und Ochsenfleisch mit Frankfurter Grüner Sauce (2, 3, 7, 8, 10)

Carpaccioduett 15,00 €
von luftgetrockneten Winzerschinken und Wildsalami mit Rucola und Parmesankäse (2, 3, 7, 8,)

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* (2, 3, 8 15,00 €

„Speckflammkuchen“ 14,50 €
mit Zwiebeln, Speck und Ofenkäse (2, 3)

UNSERE WOCHENEMPFEHLUNGEN

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

UNSERE VORSPEISEN

Winzerschmalz *im Steinguttöpfchen mit Roggenkrüstchen*[2, 3]	6,00 €
Wisperforellentörtchen *hausgeräuchert*[2, 3, 8]	13,00 €
Deftige Bauernsülze *mit Remouladensauce und Bratkartoffeln*[2, 3, 7]	15,50 € klein 13,50 €
Winzerhandkäse *mit Musik*[8]	10,00 €
Rheingauer Spundekäse *mit Graubrot*[2, 3, 8]	10,00 €
Gebackener Camembert *mit Preiselbeeren und Toastbrot*[2, 8]	13,00 €

UNSERE SÜPPCHEN

Rheingauer Riesling suppe 9,50 €
mit Kräuterkrusteln (2, 3, 8)

Rinder-Kraftbrühe mit Markklößchen 7,00 €
mit feinen Klößchen(2, 3, 7, 8)

Rinder-Kraftbrühe 8,50 €
mit Leberknödel(2, 3, 7, 8)

UNSERE SALATVARIATIONEN

Verschiedene Blattsalate 21,00 €

mit Joghurt – Dressing mit Streifen vom gebratenen Rinderfilet oder Wildlachs, dazu Kräutertoast[7, 10] klein 19,00 €

Unser Winzersalat 21,00 €

Blattsalate an Balsamico – Dressing mit Speckstreifen, Bratkartoffeln Spiegelei und geröstetem Graubrot[2, 3,7] 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 €

Sahnemedaillons 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[8, A,C,G,L,M,O,P)]

Rehbraten aus Rheingauer Jagd 28,50 €

mit Kartoffelklößchen und Apfelrotkohl[(2, 3,11, A,C,G,L,M,,O,P)] klein 26,50 €

Pfeffersteak vom Weideochsen 35,00 €

mit Kroketten und gemischtem Salat[(2, 3, A,C,G,L,M,O,P)]

Entrecote vom Weideochsen 35,00 €

auf Ruccola mit Olivenöl, Kirsch Tomaten, Pinienkerne und Bratkartoffeln

UNSERE FISCHSPEZIALITÄTEN

Fischsüppchen 14,00 €
Rouille und Baguette [2, 3, 4, 10] klein 12,00 €

Wildlachslasagne 21,00 €
mit Hummermersauce[2, 3, 4, 10]

Kabeljaufilet 27,00 €
gedünstet odergebraten an Senfsoße mit Salzkartoffeln und Salatteller[2, 3, 8] klein 25,00 €

Schottisches Wildlachsfilet 29,00 €
auf Blattspinat mit Sauce Bernaise überbacken und Reis[2, 3, 8] klein 27,00 €

Fangfrische Wisperforelle aus unserem Bassin 21,00 €
„Müllerin“ oder „Blau“ mit Salzkartoffeln und Salatteller

Alle mit) gekennzeichneten Speisen sind als vegetarisches Gericht erhältlich
Angaben über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.

ETWAS SÜSSES DANACH

Creme Brulée 10,00 €

mit Rohrzucker überkrustete (flambierte) Eicreme[2, 3, 8]

Krokantparfait 10,00 €

mit Frauensteiner Kirschkompott[2, 3, 8,11]

Warmes Schokoladenküchlein 10,00 €

mit Vanilleeis und Beerenkompott[2, 3, 8,11]