

<i>Hausgemachte große Gulaschsuppe mit Brot ^a</i> <i>big homemade goulashsoup with bread</i>	€ 5,50
<i>Karotten-Ingwer Suppe ^g</i> <i>Carott-ginger soup</i>	€ 4,80
<i>Kartoffelcremesuppe mit Bärlauch ^g</i> <i>Potato cream soup with wild garlic</i>	€ 4,80
<i>Leberknödelsuppe ^{a,i} mit Schnittlauch</i> <i>Liver dumpling soup with chives</i>	€ 5,50

Vorspeisen-Starter-Zwischengerichte

<i>Wurstsalat ^{1,g} nach Art des Hauses mit Bratkartoffeln</i> <i>Homemade sausage salad with fried potatoes</i>	€ 9,50
<i>Griechischer Salatteller mit Tomate, Gurken, Fetakäse ^g, Oliven ² und Zwiebeln</i> <i>Mixed salad plate with tomato, Cucumber, feta-cheese, olive and onion</i>	€ 9,50
<i>Tomate Mozzarella ^g mit Basilikum und Baguette ^a</i> <i>Tomato Mozzarella with basil and baguette</i>	€ 9,50
<i>2 gebackene Camembert's ^{a,g} mit Toast und Preiselbeeren und Butter</i> <i>Baked Camembert with toast and cranberries with butter</i>	€ 9,20
<i>Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln ^{3,11,a,g}</i> <i>Alsace Flammkuchen with bacon and onions</i>	€ 8,50
<i>2 Toast Hawaii ^{1,9,11,a} mit Salatganitur ^j</i> <i>Toast with ham, pineapple and baked cheese</i>	€ 9,50
<i>Feldsalat mit zweierlei Tomaten ^{b,d,i,n}, ofenwarmen Ziegenkäse ^g und Vinaigrette ^j mit Baguette ^a</i> <i>Lamb's lettuce with two tomatoes, warm goat's cheese and vinaigrette with baguette</i>	€ 10,50

Unsere großen Salatteller - Large salads

(dazu reichen wir Baguette)

<i>Salatteller^j mit Schnitzel^{a,c}</i> <i>Salad plate with escalope</i>	€ 12,50
<i>Salatteller^j mit gebratenen Putenbruststreifen und Ananas⁹</i> <i>Salad plate with strips of turkey and pineapple</i>	€ 14,50
<i>Salatteller^j mit gebratenen Garnelenspießen</i> <i>Salad plate with roasted spits of shrimps</i>	€ 15,50
<i>Salatteller^j mit Rumpsteak und Kräuterbutter^{8,g,i}</i> <i>Salad plate with rump steak and herb-flavoured butter</i>	€ 18,50

Hauptgerichte - main dishes

<i>Eine große Auswahl an Schnitzelvariationen finden sie auf unserer extra Schnitzelkarte</i>	ab € 11,50
<i>Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade^{11,a,c,j}, Salzkartoffeln und Salat^j</i> <i>Breaded pollock fillets with remoulade, boiled potatoes and side salad</i>	€ 13,50
<i>Schweinemedallions mit Cremechampignons^{8,g} und Röstinchen</i> <i>Pork medallion with cream mushrooms and Rösti</i>	€ 14,50
<i>Holzfüllersteak mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln</i> <i>Lumberjack's steak from pork neck with onions and fried potatoes</i>	€ 14,50
<i>Putensteak mit Kräuterbutter^{8,g,i,j}, Kaisergemüse und Butterreis^g</i> <i>Turkey steak with herb-flavoured butter, mixed vegetables and rice</i>	€ 16,50
<i>Putensteak mit Zitronensoße^g und Kroketten^a</i> <i>Turkey steak with lemon sauce and croquettes</i>	€ 16,50
<i>Argent. Rumpsteak mit Kräuterbutter^{8,g,i,j} und Bratkartoffeln</i> <i>Argentine rump steak with herb-flavoured butter and fried potatoes</i>	€ 21,50
<i>Argent. Rumpsteak mit gebratenen Champignons u. Pommes frites</i> <i>Argentine rump steak with fried mushrooms and French fries</i>	€ 21,50

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt. und Bedienung

Spezialitäten des Hauses - Specials of our house

Ofenfrische Schweinshaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln € 13,50
Oven-fresh knuckles of pork with sauerkraut and fried potatoes

Grillteller mit Schweinesteak, Rumpsteak, Putensteak, Schweinelachs
Würstl, Kräuterbutter ^{8,g,i,j}, Champignonrahmsauce ^{8,g} u. Rösti 1 Pers. € 15,90
Mixed grill with pork steak, rump steak, turkey steak, sausages, mushroomsauce,
herb-flavoured butter and Rösti 2 Pers. € 26,90



mit Honig glasierte Spareribs mit Ofenkartoffel und Sauerrahm ^g € 14,50
Honey glazed spare ribs with baked potato and sour cream

Fangfrische Bachforelle mit Zitronenbutter ^g, Bratkartoffeln und Salat ^j € 15,50
Trout with lemon butter, fried potatoes and salad

Gyros mit Pommes o. Bratkartoffeln, Zaziki ^{g,i}, Krautsalat und Senf € 12,50
Gyros with French fries or fried potatoes, Zaziki, coleslaw and mustard

Spaghetti ^a mit Bolognese Soße und frischem Parmesan ^{12,g} € 10,50
Spaghetti with Bolognese sauce and Parmesan cheese

Schmorgerichte

Winzergulasch ⁱ mit Kartoffelklößen ^{3,9,11} und Salat ^j € 11,50
Winegrower's goulash with dumplings and salad

Tafelspitz mit Meerrettichsahnesoße ^{3,9,10,11} und Salzkartoffeln € 13,50
Prime boiled beef with horseradish sauce and boiled potatoes

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt. und Bedienung

Aus der Region...

<i>Winzerplatte</i> (Leber-, Blut- und Fleischwurst, gekochter und roher Schinken, Butter, Gewürzgurke, Senf und Bauernbrot) ^{1,3,a} Winegrower's plate, (Liversausage, black pudding and meatsausage, ham, butter, gherkin, mustard and coarse rye bread)	€ 14,50
<i>Strammer Max</i> Bauernbrot belegt mit rohem Schinken, Käse und Spiegeleiern, Salatbukett ^{a,g,j} Coarse rye bread with raw ham, cheese and fried eggs, salad bouquet	€ 10,50
<i>2 Spiegeleier mit deftigen Bratkartoffeln und hausgemachtem Krautsalat</i> 2 fried eggs with fried potatoes, homemade coleslaw	€ 10,50
<i>6 kleine Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Bratkartoffeln</i> 6 small sausages on a bed of sauerkraut with roast potatoes	€ 11,50

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dish

<i>Vegetarischer Flammkuchen mit Hirtenkäse und Peperoni</i> ^{3,9,a,g} Vegetarian tarte flambée with feta cheese and peppers	€ 8,50
<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^g und Salatbukett ^j</i> Baked Potato with sour cream and salad bouquet	€ 6,90
<i>Ofenkartoffel mit Graved Lachs, Crème fraîche ^g und Salatbukett ^j</i> Baked potato with gravad salmon, crème fraîche and salad bouquet	€ 9,90
<i>Salatteller ^j mit gefüllten Kartoffeltaschen ^{a,g}</i> Salad plate with filled potatoe pockets	€ 10,50
<i>Herzhafter Gemüsestrudel ^{a,g} mit Salaten der Saison ^j</i> Hearty vegetable strudel with salad	€ 10,50
<i>Omelett, gefüllt mit Tomaten u. Käse ^g dazu Salat ^j</i> Omelette, filled with tomatoes, cheese and salad	€ 9,50

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt. und Bedienung

Alkoholfreie Getränke

<i>Original Selters Mineralwasser Classic</i>	0,25 l	€ 2,60
<i>Original Selters Mineralwasser Classic</i>	0,75 l	€ 5,90
<i>Original Selters Mineralwasser Naturell</i>	0,25 l	€ 2,60
<i>Original Selters Mineralwasser Naturell</i>	0,75 l	€ 5,90
<i>Coca- Cola</i> ^{4,5,9} , <i>Fanta</i> ^{1,3,4,9} , <i>Sprite</i> ⁹	0,3 l	€ 3,00
<i>Coca-Cola light</i> ^{4,5,7,9,10}	0,3 l	€ 3,00
<i>Spezi</i> ^{1,4,5,9}	0,3 l	€ 3,00
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,3 l	€ 3,00
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,5 l	€ 4,50
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ^{3,6,9}	0,2 l	€ 3,00
<i>Schweppes Indian Tonic Water</i> ^{6,9}	0,2 l	€ 3,00
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	€ 3,00
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	€ 3,00
<i>Traubensaft hell</i>	0,2 l	€ 3,00

Biere

<i>Radeberger Pilsner vom Fass</i>	0,3 l	€ 3,20
<i>Radeberger Pilsner vom Fass</i>	0,4 l	€ 4,10
<i>Radler</i>	0,3 l	€ 3,20
<i>Radler</i>	0,4 l	€ 4,10
<i>Cola Bier</i> ^{4,5,9}	0,3 l	€ 3,20
<i>Cola Bier</i> ^{4,5,9}	0,4 l	€ 4,10
<i>Schöfferhofer dunkles Hefeweizen</i>	0,5 l	€ 4,20
<i>Schöfferhofer Kristallweizen</i>	0,5 l	€ 4,20
<i>Schöfferhofer Hefeweizen</i>	0,5 l	€ 4,20
<i>Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 4,20
<i>Diebels Altbier</i>	0,33 l	€ 3,20
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	0,33 l	€ 3,10

Spirituosen

<i>Korn</i>	2 cl	€ 2,40
<i>Obstbrand</i>	2 cl	€ 2,80
<i>Williams Christ Birne</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Malteser</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Grappa</i>	2 cl	€ 3,20
<i>Wodka Smirnoff</i>	2 cl	€ 2,90
<i>Wodka Gorbatschow</i>	2 cl	€ 2,90
<i>Wodka Moskovskaja</i>	2 cl	€ 2,90
<i>Gordens Dry Gin</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Tequila Sierra</i>	2 cl	€ 2,90
<i>Tequila Sierra gold</i>	2 cl	€ 2,90
<i>Averna</i>	4 cl	€ 3,80
<i>Ramazotti</i>	4 cl	€ 3,80
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Jägermeister</i>	2 cl	€ 2,60
<i>Bailey's Irish Cream</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Amaretto</i>	2 cl	€ 2,80
<i>Campari⁴</i>	4 cl	€ 4,50
<i>Portwein</i>	5 cl	€ 4,20

Rheingauer Weine



2016 Rüdeshheimer Burgweg Riesling Kabinett trocken (Eibinger Zehnthof)	0,2 l € 3,70 1,0 l € 16,50
2016 Rüdeshheimer Kirchenpfad Riesling Kabinett halbtrocken (Eibinger Zehnthof)	0,2 l € 3,70 1,0 l € 16,50
2015 Rüdeshheimer Burgweg Riesling O.b.A. süß (Eibinger Zehnthof)	0,2 l € 3,70 1,0 l € 16,50
2016 Rheingauer Weißburgunder feinherb (Weingut Trenz)	0,2 l € 4,30
2016 Rüdeshheimer Burgweg Spätburgunder Weißherbst Spätlese (Eibinger Zehnthof)	0,2 l € 3,70 1,0 l € 17,50
2015 Rheingauer Trenz Spätburgunder trocken (Weingut Trenz)	0,2 l € 4,90 1,0 l € 20,50
2015 Rüdeshheimer Drachenstein Spätburgunder Q.b.A. feinherb (Weingut Prasser)	0,2 l € 4,90 1,0 l € 20,50
2015 Rheingauer Spätburgunder Q.b.A. .restsüß (Weingut Trenz)	0,2 l € 4,90 1,0 l € 20,50

Flaschenweine

<i>2016 Rudesheimer Klosterberg Roter Riesling Kabinett trocken (Eibinger Zehnthof)</i>	<i>0,75 l € 16,80</i>
<i>2016 Johannisberger Riesling Kabinett, feinherb (Weingut Trenz)</i>	<i>0,75 l € 14,50</i>
<i>2015/2016 Rudesheimer Klosterberg Riesling Spätlese süß (Eibinger Zehnthof)</i>	<i>0,75 l € 16,80</i>
<i>2016 Rheingauer Weißburgunder feinherb, (Weingut Trenz)</i>	<i>0,75 l € 16,80</i>
<i>2015/2016 Spätburgunder Rosé feinherb, edle Frucht, gehaltvolles Beerendaroma (Weingut Trenz)</i>	<i>0,75 l € 15,50</i>
<i>2014 Pinot Noir trocken -im Holzfass gereift gehaltvoll, intensive Beerennote (Weingut Trenz)</i>	<i>0,75 l € 21,50</i>
<i>2010/2014 Assmannshäuser Höllenberg (Weingut Robert König)</i>	<i>0,375l € 13,50</i>
<i>Spätburgunder QbA trocken, kraftvolles Beerendaroma</i>	<i>0,75l € 24,00</i>
<i>2013 Assmannshäuser Höllenberg (Weingut Robert König)</i>	
<i>Spätburgunder Kabinett trocken, vollmundig und edle Tannine</i>	<i>0,75 l € 27,00</i>
<i>2010/2014 ROBERT KÖNIG Spätburgunder Spätlese trocken</i>	<i>0,375l € 15,00</i>
<i>feinwürzig, edel und vollmundig (Weingut Robert König)</i>	<i>0,75 l € 25,00</i>

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt. und Bedienung



Kaffeespezialitäten

<i>Tasse Kaffee Creme Schümli</i> ⁵	€ 2,90
<i>Cappuccino groß</i> ⁵	€ 3,60
<i>Espresso</i> ⁵	€ 2,50
<i>Milchkaffee</i> ⁵	€ 3,60
<i>Latte Macchiato</i> ⁵	€ 3,40
<i>Kännchen Kaffee</i> ⁵	€ 3,60
<i>Große Tasse heiße Schokolade</i>	€ 3,40



<i>Rüdesheimer Kaffee (am Tisch flambiert)</i> ⁵	€ 7,50
--	--------



Teespezialitäten

<i>Schwarzer Tee Earl Gray</i>	<i>Glas</i>	€ 2,70
	<i>Kännchen</i>	€ 3,70
<i>Pfefferminztee</i>	<i>Glas</i>	€ 2,70
	<i>Kännchen</i>	€ 3,70
<i>Kamillentee, grüner Tee</i>	<i>Glas</i>	€ 2,70
	<i>Kännchen</i>	€ 3,70
<i>Fencheltee</i>	<i>Glas</i>	€ 2,70
	<i>Kännchen</i>	€ 3,70
<i>Früchtete</i>	<i>Glas</i>	€ 2,70
	<i>Kännchen</i>	€ 3,70

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt. und Bedienung

Scotch – Whisky

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Ballantines</i>	2 cl	€ 4,20
<i>J & B Rare</i>	2 cl	€ 4,50
<i>Dimple</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Glenfiddich</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Chivas Regal</i>	2 cl	€ 5,50

Bourbon – Whiskey

<i>Jim Beam</i>	2 cl	€ 3,60
<i>Four Roses</i>	2 cl	€ 4,40
<i>Jack Daniel's</i>	2 cl	€ 4,50
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	2 cl	€ 5,50



Cognac - Brandy

<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Veterano</i>	2 cl	€ 2,80
<i>Remy Martin</i>	2 cl	€ 4,50
<i>Hennessy V.S.O.P.</i>	2 cl	€ 5,50

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt. und Bedienung

Zusatzstoffe und Allergene

- 1 *Phosphat*
- 2 *geschwärzt*
- 3 *Antioxidationsmittel*
- 4 *Farbstoffe*
- 5 *koffeinhaltig*
- 6 *chininhaltig*
- 7 *enthält Phenylalaninquelle*
- 8 *mit Geschmacksverstärker*
- 9 *Säuerungsmittel*
- 10 *Süßungsmittel*
- 11 *mit Konservierungsstoff*

- | | |
|--|--------------------------------|
| <i>a</i> <i>glutenhaltiges Getreide</i> | <i>b</i> <i>Krebstiere</i> |
| <i>c</i> <i>Eier</i> | <i>d</i> <i>Fisch</i> |
| <i>e</i> <i>Erdnüsse</i> | <i>f</i> <i>Soja</i> |
| <i>g</i> <i>Milch und Milchprodukte</i> | <i>h</i> <i>Schalenfrüchte</i> |
| <i>i</i> <i>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</i> | <i>j</i> <i>Senf</i> |
| <i>k</i> <i>Sesamsamen</i> | <i>l</i> <i>Schwefeloxid</i> |
| <i>m</i> <i>Lupine</i> | <i>n</i> <i>Weichtiere</i> |

Sekt und Champagne

<i>Glas Sekt Hausmarke</i>	0,1 l	€ 4,20
<i>Aperol Sprizz</i>	0,2 l	€ 5,80
<i>Flasche Ohlig 2014er Privat Rose Sekt extra trocken</i>	0,75 l	€ 19,50
<i>Piccolo Ohlig 2014er Privat Rose Sekt extra trocken</i>	0,2 l	€ 7,50
<i>Flasche Ohlig 2014er Rheingau Riesling Sekt brut</i>	0,75 l	€ 25,50
<i>Flasche Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken</i>	0,75 l	€ 28,50
<i>Piccolo Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken</i>	0,2 l	€ 9,50
<i>Moet & Chandon Champagne Rose</i>	0,75 l	€ 85,00
<i>Veuve Clicquot Champagne Brut</i>	0,75 l	€ 95,00

Longdrinks / Mixgetränke

<i>Campari⁴ – Soda</i>	4cl	€ 7,00
<i>Campari⁴ – Orange</i>	4cl	€ 7,50
<i>Gin Tonic^{6,9}</i>	4cl	€ 7,50
<i>Wodka Lemon^{3,6,9}</i>	4cl	€ 7,50
<i>Rum – Cola^{4,5,9}</i>	4cl	€ 7,50
<i>Asbach – Cola^{4,5,9}</i>	4cl	€ 7,50
<i>Whisky – Cola^{4,5,9} (Johnnie Walker red)</i>	4cl	€ 7,50
<i>Jack Daniels – Cola^{4,5,9}</i>	4cl	€ 9,00

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt. und Bedienung

Zur kalten Jahreszeit...



*½ knusprige Bauernente mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen mit Croutons*

€ 15,50

*Zarter Hirschedelgulasch
mit Butterspätzle, Preiselbeeren und Salat*

€ 14,50

*Knusprige Gänsekeule mit Rotkohl und
Kartoffelklößen oder Kroketten*

€ 13,50

