

Vorspeisen – Starter

- 2 gebackene Camembert mit Toast und Preiselbeeren* € 10,50
2 Baked Camembert with toast and Cranberries
- Hausgemachter Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln ^{a,f}* € 9,80
Alsastian Tarte flambée with bacon, cream and onions
- Vegetarischer Flammkuchen mit Sauerrahm, Paprika, Pilzen, Zwiebeln und Käse ^{a,f}* € 9,80
Vegetarian tarte flambée with pepper, mushrooms, cream, onions and cheese

Salatteller - salads

- Kleiner Beilagensalat mit gemischten Blattsalaten, Paprika, Cocktailtomaten, Gurken, Mais und unserem Hausdressing ⁱ* € 4,50
Side salad - mixed salad, pepper, cocktail tomatos, cucumber, sweet corn and house dressing
- Großer Salatteller mit gemischten Blattsalaten, Paprika, Cocktailtomaten, Gurken, Croutons und unserem Hausdressing ^{a,i}* € 9,50
Mixed salad with pepper, cocktail tomatos, cucumber, croutons and house dressing
- mit Putenstreifen, Ananas und Sweet Chili Sauce ^{k,p}* € 16,50
with Turkey stripes, pineapple and sweet chili sauce
- mit Garnelenspieße / with Prawn skewers* € 19,80
- Caesar Salat - Romanasalat mit würzigem Dressing, Knoblauchcroutons und frischem Parmesan* € 12,50
Caesar Salad with spicy dressing, garlic croutons and fresh Parmesan
- mit Hähnchenfilet / with chicken fillet* € 15,50



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

Suppen - Soups

<i>Hausgemachte Winzer Gulaschsuppe mit Brot ^{a,g,i}</i> <i>homemade goulashi soup with bread</i>	€ 6,90
<i>Kartoffelcremesuppe mit Speck ^{f,g,q}</i> <i>Potatoe cream soup with Bacon</i>	€ 6,50
<i>mit Würstchen / with sausage</i>	€ 7,50

Aus der Region – from the region

<i>„Winzerplatte“ mit Blut- und Leberwurst, Fleischwurst, Schinken, Käsewürfel, Spundekäse und Salatbouquet, dazu Brot und Butter ^{1,a,f,q}</i> <i>„Wine grower plate“ with blood and liver sausage, meat sausage, ham, cheese cubes, cream cheese and Salad bouquet, with bread and butter</i>	€ 16,50
<i>Spezial Burger „Parkhotel“ Brioche mit Burgerpatty, Salat, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, hausgemachter Burgercreme und Pommes frites ^{a,b,f,i}</i> <i>Special Burger „Parkhotel“ with Beef, salad, tomatoes, red onions, cucumber, remoulade and French fries</i>	€ 14,90
<i>Rheingauer Bratwurst mit Pommes frites und Beilagensalat ^{g,i}</i> <i>Sausage with French fries and side salad</i>	€ 9,50
<i>mit Currysoße / with curry sauce</i>	€ 10,50



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

Hauptgerichte - Main dishes

*Schnitzel „Wiener Art“ vom Rheingauer Landschwein mit
Pommes frites und Beilagensalat ^{a,b,i} € 15,50*
Escalope „Viennese style“ with French fries and side salad

*Jägerschnitzel vom Rheingauer Landschwein mit Pommes frites
und Beilagensalat ^{a,b,f,i} € 16,50*
Escalope with mushroom sauce, French fries and side salad

*Zigeunerschnitzel vom Rheingauer Landschwein mit Pommes frites
und Beilagensalat ^{a,b,i} € 16,50*
Escalope with pepper tomato sauce, French fries and side salad

*Rüdesheimer „Schnitzelplatte“
3 Schnitzel mit Champignonsauce, Zigeunersauce und Pfefferrahmsauce
mit Pommes frites und Beilagensalat ^{a,b,f,i,j} € 23,50*
Escalope plate with mushroom sauce, pepper tomato sauce, creamy pepper sauce, French fries and side salad

Putensteak mit Kaisergemüse, Sc. Hollandaise und Reis € 15,90
Turkey steak with mixed vegetables, Sc. Hollandaise and rice

Spaghetti Bolognese mit Parmesan € 10,50

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln mit Speck ^{f,g,q} € 23,50
*Rump steak with shiitake mushrooms, braised red wine onions and fried potatoes with bacon
wahlweise mit gebratenen Champignons oder gebratenen Zwiebeln
optionally with fried mushrooms or fried onions*

*„Grillteller“ Rumpsteak mit Kräuterbutter, Schweinenackensteak,
Putensteak, Nürnberger Bratwurst'l, Champignonrahmsauce,
Röstis und Beilagensalat ^{b,f,g,i} 1 Pers. € 20,50*
*Mixed grill with rump steak, turkey steak, pork neck steak, sausages, mushroomsauce,
Rösti and side salad 2 Pers. € 31,50*



*Fangfrische Wisperforelle mit gebratenen Petersilienkartoffeln und
Beilagensalat ^{d,i} € 20,50*
Trout with parsley potatoes and side salad

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

Vegetarische Gerichte – Vegetarian dishes

<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salatbouquet^f</i>	€ 10,50
<i>Baked Potato with sour cream and salad bouquet</i>	
<i>mit geräuchertem Lachs^d / with smoked salmon</i>	€ 13,50
<i>Omelette gefüllt mit Tomate und Käse, dazu Salat^{b,f,i}</i>	€ 11,50
<i>Omelette filled with tomato and cheese, with a salad</i>	
<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln^{a,b,f,j,s}</i>	€ 9,90
<i>Cheese noodles with fried onions</i>	



Für unsere kleinen Gäste

Pumuckel Teller

<i>Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup</i>	€ 7,50
--	--------

Tweety Teller

<i>Hähnchennuggets mit Pommes frites und Ketchup</i>	€ 7,50
--	--------

Rotkäppchen Teller

<i>Pasta mit Tomatensoße</i>	€ 7,50
------------------------------	--------

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

Alkoholfreie Getränke

<i>Original Selters Mineralwasser Classic oder naturell</i>	0,25 l	€ 3,20
<i>Original Selters Mineralwasser Classic oder naturell</i>	0,75 l	€ 7,50
<i>Coca-Cola^{4,5,9}, Fanta^{1,3,4,9}, Sprite⁹, Spezi oder</i>		
<i>Coca-Cola light^{4,5,7,9,10}</i>	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 5,50
<i>Apfelsaftschorle, Traubensaftschorle</i>	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 5,50
<i>Schweppes Bitter Lemon^{3,6,9}, Tonic Water^{6,9}</i>	0,2 l	€ 3,90
<i>Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft hell</i>	0,2 l	€ 3,90

Biere

<i>Radeberger Pilsner vom Fass</i>	0,3 l	€ 3,90
<i>Radeberger Pilsner vom Fass</i>	0,4 l	€ 4,90
<i>Radler</i>	0,3 l	€ 3,90
<i>Radler</i>	0,4 l	€ 4,90
<i>Cola Bier^{4,5,9}</i>	0,3 l	€ 3,90
<i>Cola Bier^{4,5,9}</i>	0,4 l	€ 4,90
<i>Schöfferhofer Hefeweizen, Kristallweizen, dunkles Hefeweizen</i>	0,5 l	€ 5,20
<i>Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 5,20
<i>Diebels Altbier</i>	0,33 l	€ 3,90
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	0,33 l	€ 3,90

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

Offene Weine

Weißweine

2020 Rüd. Burgweg Riesling Kabinett trocken 0,2 l € 4,80
Weingut Eibinger Zehnthof 1,0 l € 21,50

2019 Rüd. Kirchenpfad Riesling Kabinett halbtrocken 0,2 l € 4,80
Weingut Eibinger Zehnthof 1,0 l € 21,50

2020 Rüd. Burgweg Riesling Kabinett lieblich 0,2 l € 4,80
Weingut Eibinger Zehnthof 1,0 l € 21,50

2019 Weißburgunder feinherb 0,2 l € 5,50
Weingut Trenz 0,75 l € 19,50

2019 Grauburgunder trocken, Ausbau im Holzfass 0,2 l € 5,50
Weingut Trenz 0,75 l € 19,50

Roséweine

2021 Rüd. Burgweg Spätb. Weißherbst Kabinett halbtr. 0,2 l € 5,50
Weingut Eibinger Zehnthof

2019 Rosé feinherb 0,2 l € 5,90
Weingut Trenz

Rotweine

2018 Rheingauer Rotwein Cuvée trocken 0,2 l € 6,50
Weingut Trenz 1,0 l € 27,00

2019 Geisenh. Möchspfad Spätburgunder Spätlese trocken 0,2 l € 6,90
Weingut Eibinger Zehnthof

2020 Dornfelder 0,2 l € 5,90
Weingut Strauß Uelversheim / Rheinhessen

Flaschenweine

Weißweine

2018 Johannisberger Riesling Kabinett feinherb Weingut Trenz	0,75 l € 19,50
2018 Rüdeshheimer Klosterberg Roter Riesling Spätlese trocken Weingut Eibinger Zehnthof	0,75 l € 20,50
2018 Johannisberger Vogelsang Riesling Spätlese trocken Weingut Trenz	0,75 l € 25,50
2017 Winkeler Hasensprung Riesling Erstes Gewächs trocken Weingut Trenz	0,75 l € 58,00

Rosé- und Rotweine

2019 Rosé feinherb, Weingut Trenz	0,75 l € 19,50
2019 Rüd. Burgweg Spätb. Weißherbst Kabinett halbtrocken Weingut Eibinger Zehnthof	0,75 l € 19,50
2018 Pinot Cuvee KX trocken, Weingut Trenz	0,75 l € 25,50
2019 Geisenh. Mönchspfad Spätburgunder Spätlese trocken Weingut Eibinger Zehnthof	0,75 l € 24,50



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

Sekt und Champagner

<i>Glas Sekt Hausmarke</i>	0,1 l	€ 4,50
<i>Hugo</i>	0,2 l	€ 6,80
<i>Aperol Spritz</i>	0,2 l	€ 6,80
<i>Piccolo Ohlig Privat Rosé Sekt extra trocken</i>	0,2 l	€ 8,50
<i>Flasche Ohlig Privat Rosé Sekt extra trocken</i>	0,75 l	€ 20,50
<i>Flasche Ohlig Rheingau Riesling Sekt brut</i>	0,75 l	€ 27,00
<i>Piccolo Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken</i>	0,2 l	€ 10,50
<i>Flasche Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken</i>	0,75 l	€ 31,00
<i>Moet & Chandon Champagne Rose</i>	0,75 l	€ 89,00
<i>Veuve Clicquot Champagne Brut</i>	0,75 l	€ 99,00



Longdrinks / Mixgetränke

<i>Campari⁴ – Soda</i>	4cl	€ 7,90
<i>Campari⁴ – Orange</i>	4cl	€ 8,90
<i>Gin Tonic^{6,9}</i>	4cl	€ 8,50
<i>Wodka Lemon^{3,6,9}</i>	4cl	€ 8,50
<i>Rum – Cola^{4,5,9}</i>	4cl	€ 8,50
<i>Asbach – Cola^{4,5,9}</i>	4cl	€ 8,50
<i>Whisky – Cola^{4,5,9} (Johnnie Walker red)</i>	4cl	€ 8,90
<i>Jack Daniels – Cola^{4,5,9}</i>	4cl	€ 9,90

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

Spirituosen

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

Scotch – Whisky

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	2 cl	€ 5,50
<i>Ballentine's</i>	2 cl	€ 4,80
<i>J & B Rare</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Dimple</i>	2 cl	€ 6,00
<i>Glenfiddich</i>	2 cl	€ 5,50
<i>Chivas Regal</i>	2 cl	€ 6,50

Bourbon – Whiskey

<i>Jim Beam</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Four Roses</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Jack Daniel's</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	2 cl	€ 6,50

Cognac - Brandy

<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Veterano</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Remy Martin</i>	2 cl	€ 5,50
<i>Hennessy V.S.O.P.</i>	2 cl	€ 6,50

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

Kaffee- und Teespezialitäten

<i>Tasse Kaffee Creme Schümli</i> ⁵	€ 3,50
<i>Cappuccino groß</i> ⁵	€ 4,50
<i>Espresso</i> ⁵	€ 3,20
<i>Milchkaffee</i> ⁵	€ 4,50
<i>Latte Macchiato</i> ⁵	€ 4,50
<i>Kännchen Kaffee</i> ⁵	€ 5,80
<i>Große Tasse heiße Schokolade</i>	€ 4,50
<i>Rüdesheimer Kaffee (am Tisch flambiert)</i> ⁵	€ 8,50



<i>Schwarzer Tee (Klassik, Earl Grey oder Darjeeling)</i>	<i>Glas</i>	€ 3,50
<i>Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutertee</i>		€ 3,50
<i>grüner Tee</i>		€ 3,50
<i>Rooibos-Vanille</i>		€ 3,50
<i>Fencheltee</i>		€ 3,50
<i>Früchtete</i>		€ 3,50

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 Pherylalaninquelle
- 8 mit Geschmacksverstärker
- 9 Säuerungsmittel
- 10 Süßungsmittel

- a glutenhaltiges Getreide
- b Ei
- c Krebstiere
- d Fisch
- e Nüsse
- f Milch oder Laktose
- g Sellerie
- h Schalenfrüchte
- i Senf
- j Knoblauch
- k Soja
- l Sesam
- m Lupine
- n Weichtiere
- o Sulfite
- p Chili
- q Nitro Pökelsalz, Nitrat
- r Zimt
- s Muskat
- t Farbstoffe

Eine genaue Auflistung aller Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie, auf Wunsch, von unserem Servicepersonal.

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