

ALTWEIBERSOMMER IN RÜDESHEIM 2019

- 624 **SCHLOSS-SPRITZER** 7,-
Riesling, Mineralwasser, Minze, Zitronenmelisse, Ingwer, Limette
Riesling, sparkling water, mint, lemon balm, ginger, lime
- 625 **SCHLOSS-SPRITZER** alkoholfrei | non alcoholic 7,-
Alkoholfreier Wein Carl Jung Rüdesheim, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette
Non alcoholic wine from Carl Jung in Rüdesheim, sparkling water, mint, ginger, lime

VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH ...

- 210 **V Kopfsalat** mit Joghurt-Dressing 5,-
Green salad with yoghurt dressing
- 222 **H Hausgebeizter Lachs**, dazu Honig-Senfsauce und grüner Salat 14,-
Marinated salmon with honey-mustardsauce and green salad
- 356 **H „Leicht & Lecker“** Marinierte Hähnchenbrust 14,-
und Salat von jungem Spinat mit Kräutern aus Breuer's Garten
Marinated chicken breast and salad of spinach with herbs from our garden
- 386 **V „Sommer“** Lauwarmer Salat von frischen Pfifferlingen an Wildkräutern mit Hobelkäse 14,-
Salad of fresh chanterelles, wild herb salad with parmesan
- 200 **H „Winzersalat“** grüner Salat mit glaciertem Ziegenkäse und Walnüssen 11,50
V Green salad and gratinated goat cheese with glazed walnuts
- 208 **„Breuer's Lieblingsalat“** grüner Salat, gegrillter Speck und Knoblauch 11,-
Green salad with grilled bacon and garlic
- 348 **H „Genialer Klassiker“** ganze geräucherte Forelle als Vorspeise für zwei Gäste 17,-
oder für eine Person fast zum satt werden
Whole smoked trout as appetiser for two guests or as main dish for one person
- 209 **„Hessisch TAPAS“** - Schmecken Sie typische Leckerbissen aus unserer Region
Vier - Sechs - Acht oder Zehn Preis pro Stück 3,50
Taste typical products from our region take four - six - eight or ten Price per piece
- 225 **V Handkäs' mit „Rheingauer Musik“** 7,-
eingelegt in Rieslingessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln
Local cheese marinated in Riesling vinegar with apples, nuts, raisins and onions

AUS DEM SUPPENTOPF

- 307 **V Rahmsüppchen von Pfifferlingen** 7,-
Cream soup of fresh chanterelles
- 312 **H Markklößchensuppe wie früher** 6,-
Clear Beef broth with marrow dumplings and noodles

FLEISCHLOS

- 207 **H „Loreley“** Kleine Kartoffelchen und dazu drei sommerliche Dips: 13,-
V Parmesanschmand, Zucchini creme und Zitronenmelissenpesto aus Breuer's Garten
Small jacket potatoes with three dips: parmesan cream, zucchini cream and lemon balm pesto
- 361 **V Frische Pfifferlinge gebraten, Tomaten, hausgemachte Nudeln und Hobelkäse** 17,-
Fresh chanterelles, tomatoes, homemade pasta and parmesan
- 357 **V Frische Pfifferlinge in Rahm und hausgemachte Nudeln** 17,-
Fresh chanterelles in cream sauce and homemade pasta

FISCH

- 223 **Zarte Matjes „Hausfrauen Art“ mit kleinen Kartoffelchen** 15,-
Filets of white herring (cold and salty), cream sauce with apples and cucumbers, potatoes
- 227 **H „Frisch auf den Tisch“** 19,-
Gebratene Wisperforelle, zerlassene Butter mit Mandeln und kleine Kartoffelchen
Fried trout - fresh from the nearby river Wisper - melted butter with almonds and potatoes
- 324 **„Passt gut zum Riesling“** 19,-
Gebratenes Lachsfilet, Limonensauce und hausgemachte Nudeln mit Spinat
Fried filet of salmon, lime sauce and homemade pasta with spinach

RHEINGAUER KLASSIKER UND UNSERE SPEZIALITÄTEN

387	H „WoiHinkelchen“	Perlhuhnbrust, Rieslingsauce, Tomaten und junger Spinat mit hausgemachte Nudeln Roasted breast of guinea-fowl, Riesling sauce, tomatoes, and spinach with homemade pasta	17,-
367	H „Rheingauer Gebäck“	Rüdesheimer Wildbratwurst, Wirsing und unser Kräuter-Speck-Püree, dazu Kümmelsenf Fried sausage from regional game, savoy cabbage and mashed potatoes, mustard	14,50
334	„Ebbes von de Wutz“	Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons Two bread crumbed escalops of pork, French fries Extra cream sauce with fresh mushrooms	14,- 2,50
336	„Rheinsteig“	Gegrilltes Schweinekotelett und grüner Kartoffelsalat mit Kräutern aus Breuer's Garten Grilled pork chop and green potato salad with herbs from our own garden	18,-
393	„Für Feinschmecker“	Gebratene Kalbsleber, frische Pfifferlinge auf Kartoffel-Selleriepüree mit Trüffelöl Fried liver of veal, fresh chanterelles and mashed potatoes with truffle oil	21,-
341	„Kellermeistersteak“	Rumpsteak vom Simmentaler Rind, gebratenen Kartoffelchen wahlweise mit geschmorten Zwiebeln oder Kräuterbutter oder Meerrettich Steak of German beef and fried potatoes with onions or herb butter or with horseradish	21,-
	Dazu frische Pfifferlinge in Rahm	Side dish: Fresh chanterelles in cream sauce	7,-
	FrISCHE Pfifferlinge gebraten	Side dish: Fried chanterelles	7,-
366	H „Das Lieblingsgericht unserer Gäste“	Gebratener Lammrücken am Knochen, grüne Bohnen und gebratene Kartoffelchen Roasted saddle of lamb at the bone, green beans and fried potatoes	23,-
325	H „Schloss Ente“	Ganze gebratene Ente gefüllt mit Datteln und Feigen, dazu reichen wir Sauce, Brot und Salat Für 2 Feinschmecker Whole roasted duck, stuffed with dates and figs Bread, sauce to "dip" and salad	Preis je Gast For 2 guests Price per guest 22,-
	Parmesan zum Abrunden (30 g)		2,50
	Parmesan to your meal (30 g)		

€

LIEBE KINDER

„Karls Räuberteller“

Wir bringen Dir gerne einen leeren Teller, damit Du bei Deinen Eltern "räubern" kannst
Thief plate - We bring you an empty plate and you help yourself from your parents dishes

0,-

347 **Der Klassiker: Zwei Frankfurter Würstchen und Pommes frites**

Two boiled sausages and French fries

7,-

212 **Hausgemachte Nudeln mit Champignonrahmsauce oder Tomatensauce**

Homemade pasta and mushroom sauce or tomato sauce

7,-

LECKERES FÜR HINTERHER

280 **„Will ich auch“** Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren
Homemade vanilla cream with raspberries

7,50

283 **Oma Dina's Pflaumen-Dessert**
Grandma's plums dessert

6,50

257 **„Geht immer“** Schokoladenmousse und Aprikosenkompott mit Chili
Homemade mousse of chocolate with stewed apricot and chili

8,50

249 **Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne**
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

7,50

90 **Rüdesheimer Kaffee** am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne
Coffee flambéed with Asbach brandy and whipped cream

8,-