

ANGEBOTE FÜR GRUPPEN 2018

DIE DROSSELGASSE STEHT FÜR LEBENSFREUDE, WEIN UND MUSIK & UND WIR SIND MITTEN DRIN

ZU UNSEREM TRADITIONSREICHEN WEINGASTHAUS gehören gemütliche **Weinstuben**, der sonnige **Wintergarten** und der romantische **Schlossgarten**. Hier begegnen sich zahlreiche Gäste aus Rüdesheim und der ganzen Welt zu fröhlichen Festen, lauschigen Sommerabenden und anregenden Weingesprächen. Genießen auch Sie diese besondere Atmosphäre in der Familie, mit Freunden, mit der Firma und Ihrem Verein. Das fröhliche Schlossteam serviert zu regionalen und hauseigenen Spezialitäten, Riesling und Spätburgunder von Georg Breuer und Rheingauer Winzern.

Unser Küchenchef Michael Hemberger bevorzugt **frische Produkte und Lieferanten aus der Region**.

... UND IMMER MIT MUSIK Täglich von Ostern bis Weihnachten. Mittags spielt Viktor für Sie am Klavier. Abends unterhält Sie fast täglich unser Schloss Quartett. Die beliebte Kapelle spielt Klavier, Saxophon, Klarinette und Geige. Ihr großes Repertoire an Evergreens, Hits, Schlager, Oldies lädt zum Lauschen, Mitsingen und Tanzen ein.

3 GANG MENÜS ZUM MITTAG- UND ABENDESSEN

Zu jedem Menu servieren wir Hessische Kartoffelsuppe und als Dessert Vanilleeis mit Kirschragout

- | | |
|--|------|
| ▪ Forelle „Müllerin“ | 26,- |
| Frisch aus dem nahen Wispertal, ganze gebratene Forelle mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Kopfsalat | |
| ▪ Gebratenes Lachsfilet | 24,- |
| Leichte Senfsauce, Blattspinat und Kartoffelpüree mit gehobeltem Meerrettich | |
| ▪ Rheingauer Poulardenbrust | 21,- |
| Gefüllt mit Trauben, Äpfeln und Nüssen, Champignonrahmsauce, Brokkoli und hausgemachte Nudeln | |
| ▪ Ebbes von de Wutz | 19,- |
| Ein paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes Frites und Salat | |
| ▪ Winzerglück | 19,- |
| Im ganzen gebratener Schweinerücken, Rahmsauce, Wirsinggemüse und Kartoffelpüree | |
| ▪ Wildes aus dem Rüdesheimer Forst | 19,- |
| Zwei Wildbratwürste vom Metzger Kempenich, Rahmwirsing und Kartoffelpüree | |
| ▪ Rüdesheimer Wildschweingoulasch nach Oma Maria's Hausrezept | 21,- |
| Kartoffelklöße mit Bröselbutter und Apfelkompott | |
| ▪ Rinderroulade Hausfrauen Art | 21,- |
| Gefüllt mit Dörrfleisch, Zwiebeln, Gurken und Senf, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln | |
| ▪ Rheinischer Sauerbraten | 21,- |
| vom Rind, Rosinen-Mandelsauce, Kartoffelklöße und Apfelkompott | |

Eine einheitliche Menüwahl ist erforderlich. Änderungen für Allergiker und Diabetiker sind immer möglich. Aus unserer saisonalen à la carte Karte erstellen wir Ihnen gerne Ihre Ankreuzkarte

GETRÄNKEPAUSCHALEN

- | | | | |
|---|------|---|------|
| ZEILE | | DEPUTAT | 29,- |
| ▪ 1 Glas (0,2) Riesling oder Spätburgunder | 6,- | ▪ 1 Glas Riesling Sekt von Georg Breuer | |
| ▪ Eiswasser | | ▪ ½ Flasche (0,75) Rheingauer Riesling oder Spätburgunder | |
| STICKEL | 15,- | ▪ 1 Schnaps vom Brett (für den Spaß) | |
| ▪ ½ Flasche Wein (0,375 l) Rheingauer Riesling oder Spätburgunder | | ▪ Eiswasser | |
| ▪ Eiswasser | | ▪ 1 Rüdesheimer Kaffee | |
| ▪ Tasse Kaffee | | | |

ANGEBOTE FÜR GRUPPEN 2018

UNSER MITTAGSTISCH 12.00 BIS 16.00 UHR

- **„Rheinische Lust“** 18,-
Saisonales Tellergericht mit Nachschlag
Zum Beispiel: Rahmgeschnetzeltes mit
frischen Pilzen, glacierte Karotten und
Kartoffel-Selleriepüree
▪ 1 Glas (0,2 l) Riesling | Eiswasser
- **Winzereintopf** 16,-
von frischem Gemüse mit Würstchen
Bedienen Sie sich so oft Sie möchten vom Buffet
Bauernbrot, Schmalz und Spundekäs'
▪ 1 Glas (0,2 l) Riesling | Eiswasser
- **Ganze Schweinehaxe** 18,-
aus dem Ofen auf Sauerkraut und
Kartoffelpüree
▪ 1 Glas (0,2 l) Riesling | Eiswasser
- **Weck Worscht Woi** 16,-
Die Lieblingsstärkung unserer Winzer
Heiße Fleischwurst, Spundekäs'
und Kartoffelsalat
Wasserweck vom Bäcker Aulmann
▪ 1 Glas (0,2 l) Riesling | Eiswasser

RHEINISCHER KAFFEEKLATSCH 7,50

- 1 Stück frischer Obstkuchen vom Blech
mit Sahne oder Christstollen im Advent
- Kaffee so viel Ihre Gäste möchten

RHEINISCHER ABEND

Auch mittags buchbar

- **Riesling-Käsesuppe** 29,-
oder
- **Marktsalat**
- **Schweinelende „Hessisch“**
Im Ganzen gebratenes Filet
mit Äpfel, Zwiebeln und Blutwurst,
Wirsing und unser Kartoffelpüree mit Trüffelöl
oder
- **„WoiHinkelche“**
Gebratene Perlhuhnbrust
Rieslingsauce und
hausgemachte Nudeln mit Blattspinat
oder
- **„Fleischlos“**
Hausgemachte Nudeln mit saisonalem Gemüse
Pinienkerne und Hobelkäse
- 1 Rüdesheimer Kaffee mit Asbach Uralt
- 1 Glas Rüdesheimer Riesling oder Spätburgunder
**Bitte informieren Sie uns 12 Stunden vorher
über Ihre Auswahl.**

QUER DURCHS JAHR

Wir beraten Sie gerne individuell für Ihr
saisonales Menü:

März / April: Junge Kräuter sprießen

Mai / Juni: Spargelzeit

Juli: Frische Pfifferlinge

September: Heimische Steinpilze

Oktober: Wildes aus dem Rüdesheimer Forst

Herbst: Kürbis aus der Region

November / Dezember: Ganze Gänse

Unsere Gruppenmenüs sind gültig ab 20 Personen.

Die Preise (€) verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Eine einheitliche Menüwahl ist erforderlich. Änderungen für Allergiker und Diabetiker sind immer
Möglich. Aus unserer saisonalen á la carte Karte erstellen wir Ihnen gerne Ihre Ankreuzkarte

ANGEBOTE FÜR GRUPPEN 2018

<p>SCHLOSS MENÜ inklusive Getränke</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frisches Bauernbrot, Schmalz und Spundekäs' ▪ Hausgemachte Winzerterrine an Beerensensauce und Salat ▪ Gebratener Schweinerücken auf Pfefferrahmsauce grüne Bohnen und Rosmarinkartöffelchen ▪ Feuerzauber" Hausgemachte Eisbombe ▪ 1 Glas Riesling Sekt zum Aperitif ▪ ½ Flasche (0,375 l) Rheingau Riesling ▪ Eiswasser ▪ Schnaps vom Brett ▪ Tasse Kaffee 	49,-
<p>UNSER LIEBLINGSMENÜ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bauernbrot, Schmalz, Spundekäs' und Radieschen ▪ Ganze frisch geräucherte Forelle aus der nahen Wisper am Stock präsentiert (1 für 2 Personen) geriebener Meerrettich und Kopfsalat ▪ Sauerkrautsüppchen ▪ Im Ganzen gebratene Schweinekeule, vom Küchenchef vor den Gästen tranchiert Rahmwirsing und Kartoffelpüree ▪ Schnaps vom Brett ▪ Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren 	43,-
<p>IM KLOSTER WAR WAS LOS... Reizvolles aus der Küche der Hl. Hildegard von Bingen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Klosterbrot und Kräuterschmand ▪ Spinatsalat mit Kräutern aus unserem Garten ▪ Forelle im Gemüsesud ▪ Ganze gebratene Enten gefüllt mit Datteln und Feigen dazu Fenchelgemüse und Dinkelrisotto ▪ Hildegardis Kräuterlikör ▪ Himbeeren in Minzrahm 	48,-
<p>WELTERBE MENÜ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frisches Bauernbrot und Landweißbrot, Rieslingbutter und Kartoffelkäs ▪ Das Beste von der geräucherten Wisper-Forelle: Filet, Tartar und Mousse an Kopfsalat ▪ Riesling-Käsesuppe mit Blattspinat ▪ Ganzer Kalbsrücken vor den Gästen tranchiert, Blumenkohl, Karotten und gratinierte Kartoffeln ▪ Süße Verführung 	49,-
<p>HESSISCH TAPAS - FÜR 10 – 30 GÄSTE</p> <p>Die besondere Art unsere Region zu schmecken und Sie bedienen sich selbst, alles steht auf dem Tisch</p> <p>▪ 10 Vorspeisen 3 Hauptgänge 1 Dessert</p> <p><u>Zum Beispiel:</u> Verschiede Salate von und mit glaciertem Ziegenkäse, Wildkräutern, frischen Pfifferlinge, Stangenspargel; Sauerbraten, Ente, Tafelspitz Leckerer aus unserem Räucherofen, Variation von der Wisperforelle, Steinpilzmousse, Handkäs', Schinken und Sülze vom Ruedesheimer Wildschwein, Zander, Lamm, Tafelspitz, Wildbratwurst, Perlhuhnbrust, Spargel, Schnippelbohnen, Wirsing, Karotten, Fenchel, Rote Bete, Kräuterkartöffelchen Thymianparfait mit Ingwer-Pflaumen</p>	43,-



ANGEBOTE FÜR GRUPPEN 2018

WEINERLEBEN

GEORG BREUER

Theresa Breuer führt das Weingut der Familie in der 4. Generation. Auf einer Rebfläche von 34 Hektar in Rüdesheim und Rauenthal, die naturnah bewirtschaftet werden, baut Sie mit ihrem Team hauptsächlich trockene Rieslinge an, die zu den besten der Nation gehören.

Bitte beachten Sie auch die Vorschläge vom Weingut GEORG BREUER www.georg-breuer.com

WEINPROBE

- 3 Weine 9,-
- 4 Weine 11,-
- 5 Weine 14,-
- Käse 4,-

In unseren Weinstuben und im Gewölbekeller des Sickinger Hofes.
Heinrich Breuer kommentiert die Weine in Deutsch, Englisch oder Französisch.

WEINBERGS SPAZIERGANG

Wir spazieren mit Ihnen eine Stunde gemütlich durch die Rüdesheimer Weinberge.

- 1 Glas Riesling und Lauchkuchen

15,-

ERGÄNZEN SIE IHRE WANDERUNG

- Seilbahnfahrt zum Niederwald-Denkmal
- Schifffahrt von Assmannshausen nach Rüdesheim

5,50

7,-

PICKNICK IM WEINBERG

Genießen Sie spektakuläre Ausblicke auf einer Wanderung (5 km) von Rüdesheim durch die Weinberge nach Assmannshausen. Festes Schuhwerk ist erforderlich. Unser Wanderführer begleitet Sie.

Fragen Sie alles, was Sie schon immer einmal über Wein wissen wollten.

Im Berg Schlossberg ist der Tisch für Sie gedeckt:

- Bauernbrot, Schmalz und Spundekäs
- Frischer Gemüseeintopf mit Würstchen
- Butterkuchen
- Riesling
- Wasser

Auch kleinere Gruppen sind möglich. Der Mindestumsatz für das Picknick beträgt € 600,-

30,-

BREUER'S CULINARIUM

ab 10 Gästen

89,-

Wir verwöhnen Sie in unserem Weingasthaus

- 4 Gang Menü
- 6 begleitende Weine von GEORG BREUER
- Mineralwasser | Aperitif | Digestif
- Kaffee
- Menükarte
- Weinmoderation: Deutsch, Englisch, Französisch

Menübeispiel: GB *Sauvage Riesling* & Das Beste vom Rüdesheimer Wildschwein

Rüdesheim Estate & Terra Montosa Riesling & Hausgeräucherter Lachs auf Spargel

Rüdesheim Berg Rottland Riesling & GB Spätburgunder & Lammrücken auf Schnippelbohnen und Kartoffelchen

Rheingau Riesling Auslese & Vanille-Apfelcreme

Das Menü stellt der Küchenchef markfrisch zusammen