






SUPPEN · SOUPS

158	HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE VOM RIND goulash soup (beef)	7,90
159	KÜRBIS-KAROTTENCREMESUPPE Pumpkin-carrotscreamsoup	7,90

UNSERE „KLASSIKER“ · OUR FAMOUS DISHES

153	½ DUTZEND SCHNECKEN “ART DES HAUSES” Half dozen snails "home cooking art" · ½ douzaine d'escargots "de la maison"	14,90
155	“GERÄUCHERTES DUO” VOM LACHS UND FORELLE AUF RÖSTI MIT APFEL-SAHNE-MEERRETTICH³ Smoked Duo from salmon and trout fillet on potato pancake with apple cream horseradish	16,90
183	LACHSFORELLENFILET -GEBRATEN- DAZU SAISONALES MARKTGEMÜSE UND KARTÖFFELCHEN trout-salmon-filet with fresh vegetables and potatoes	23,50
398	‘ RHEINGAU TRIFFT PFALZ’ ORIGINAL PFÄLZER SAUMAGEN MIT METZGERBRATWURST AUF SAUERKRAUT³ UND KARTÖFFELCHEN german fried sausage and special region meatlof with sauerkraut and young-potatoes	17,90
171	‘RHEINGAUER SCHNITZEL’ MIT FRISCHEN PILZEN UND TRAUBEN IN LEICHTEN RAHM DAZU BRATKARTOFFELN Breaded cutlet with grapes and fresh mushrooms in light cream with fried potatoes	21,50

FÜR UNSERE VEGETARISCHEN UND VEGANEN „FREUNDE“ · VEGETARIAN AND VEGAN

197	GEBACKENER CAMEMBERT MIT PREISELBEEREN² UND WEIßBROT  Baked Camembert with cranberries and white bread	11,00
187	“VEGANES SCHNITZEL” (AUS GEMÜSE)  DAZU STEAKHOUSE POMMES FRITES vegan Breaded cutlet with french fries	16,90
220	VEGANE MAULTASCHEN -GEFÜLLT-  AUF FRISCHEN SAISONALEN GEMÜSE-BETT stuffed german ravioli on season vegetable	16,90





SCHNITZEL UND STEAKS AUS DER PFANNE · ESCALOPE AND STEAKS

229	SCHNITZEL -PANIERT- VOM JUNGSCHEIN MIT PREISELBEEREN DAZU STEAKHOUSE POMMES FRITES Breaded cutlet with french fries and cranberries	17,50
174	KALBSCHNITZEL -PANIERT- DAZU SAISONALES MARKTGEMÜSE UND BRATKARTOFFELN Breaded veal escalope with fresh vegetables and fried potatoes	28,90
173	CORDON BLEU (GEFÜLLT MIT KÄSE UND METZGERKOCHSCHINKEN^{1,2}) VOM MAGEREN SCHWEINERÜCKEN MIT STEAKHOUSE POMMES FRITES Cordon bleu of lean pork -stuffed with cheese- and ham with french fries	21,50
172	MIXED-GRILL MIT GEBRATENEN ZWIEBELN DAZU STEAKHOUSE-POMMES FRITES Different variations of grilled meat with fried onions and french fries	25,50
176	ROSTBRATEN (VOM ARGENTINISCHEN ROASTBEEF) DAZU SCHWENKZWIEBELN UND STEAKHOUSE-POMMES FRITES roastbeef -fried- with onions and french fries	29,50

Wir verwenden zur Zubereitung unserer Steakhouse-Pommes-frites und Bratkartoffeln hochwertiges 100%-iges Rapsöl
Beilagenwechsel (z.B. Pommes frites zu Bratkartoffeln o.ä.) 1,50 €
UNSER ANGEBOT FÜR KINDER ERFRAGEN SIE BEIM SERVICEPERSONAL

SALATE IM WINTER · SALADS IN WINTER

	FELDSALAT	
221	-MIT GEBRATENEN BACON	18,50
182	-MIT STREIFEN VON DER HÄHNCHENBRUST	18,50
186	BEILAGENSALAT IN VERBINDUNG MIT EINEM HAUPTGERICHT Salad side dish (only with maincourse)	5,90

Salate werden mit einem hausgemachten Dressing (ohne Joghurt, Sahne bzw. Milch) serviert.
These are served with a homemade dressing (without yogurt or milk).

.... UND WIE WÄRE ES MIT EINEM DESSERT... · AND NOW A DESSERT...

	KÜHLER WEINBERGSENGEL VANILLEEIS IN ROTEM TRAUBENSAFT	7,50
	APFELSTRUDEL MIT GEREIFTEN APFELSTÜCKCHEN DAZU VANILLEEIS UND SCHLAGSAHNE	9,50
	PFANNKUCHEN GEFÜLLT MIT WALDBEEREN DAZU VANILLEEIS UND SCHLAGSAHNE	8,50
	ORIGINAL RÜDESHEIMER KAFFEE MIT ASBACH URALT AM TISCH FLAMBIERT	9,50

Nr. 1 mit Konservierungsstoff Nr. 2 mit Farbstoff Nr. 3 mit Antioxidationsmittel Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam Nr. 8 mit Phosphat Nr. 9 geschwefelt Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 koffeinhaltig Nr. 12 mit Geschmacksverstärker Nr. 13 geschwärzt Nr. 14 gewachst Nr. 15 gentechnisch verändert Nr. 16 Säuerungsmittel

Aus technischen Gründen können wir Kartenzahlungen erst ab einem Betrag von 20,00€ akzeptieren · Alle Preise sind Inklusivpreise!

(Preisänderungen vorbehalten · Prices are subject to change)





SPEZIALITÄTEN IN DER „DUNKLEN JAHRESZEIT“ · SPECIALTIES IN AUTUMN AND WINTER

€

166	HIRSCH-EDELGULASCH MIT PREISELBEEREN DAZU APFELROTKOHL UND HAUSGEMACHTE KARTOFFELKLÖSSE goulash from deer, cranberries, red cabbage and homemade potato-dumplings	24,50
418	SÜLZE VOM DAMHIRSCH AUS DEM HEIMISCHEN NIEDERWALD MIT PREISELBEERENVINAGRAITTE AN WILDKRÄUTERSALATBOUQUET DAZU RÖSTKARTOFFELN homemade deer in jelly -from the local forest- with vinaigrette and roast potatoes	19,50
191	1 /2 ENTE -ENTBEINT- MIT APFELROTKOHL UND HAUSGEMACHTEN KARTOFFELKLÖSSEN ½ duck -boneless- with red cabbage and homemade potato-dumpling	21,50
190	ORIGINAL RHEINISCHER SAUERBRATEN VOM RIND MIT APFELROTKOHL UND HAUSGEMACHTEN KARTOFFELKLÖSSEN ^{2 16} Braised beef "Rhineland- style" (beef roast marinated with vinegar, herbs and spices) with red cabbage and potato dumplings	23,50
195	KÄSEVARIATION ZUM WEINODER EINFACH SO Cheese variation	14,50

... JETZT PFLAUMEN · PLUMS

209	- DAZU KAISERSCHMARRN MIT SCHLAGSAHNE UND VANILLEEIS GARNIERT	9,50
206	- MIT VANILLEEIS, EIERLIKÖR UND SCHLAGSAHNE (ZWETSCHGENBECHER)	9,50

...ALKOHOLFREI GENIESSEN · ENJOY ALCOHOL-FREE

RIESLING RESET -ALKOHOLFREI- 0,2L 	6,90
CARL JUNG "MOUSSEUX"⁹ -ALKOHOLFREI- PICOLO	9,50
GIN-TONIC¹⁰ -ALKOHOLFREIER GIN- LONGDRINK 0,2L	9,00

... DIE WEINLESE HAT BEGONNEN · ... THE GRAPE HARVEST HAS BEGUN

028	WEINBERGSPFIRSICHLIKÖR MIT RHEINGAU-RIESLING SEKT AUF EIS SERVIERT 0,2L	7,50
410	WINZER- FEDERWEISSER BEI UNS IM AUSSCHANK 0,2L	5,50
412	ZWIEBELKUCHEN NACH ALTEN HAUSREZEPT (BIS CA. 17:30 UHR VERFÜGBAR)	7,50

Nr. 1 mit Konservierungsstoff Nr. 2 mit Farbstoff Nr. 3 mit Antioxidationsmittel Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam Nr. 8 mit Phosphat Nr. 9 geschwefelt Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 coffeinhaltig Nr. 12 mit Geschmacksverstärker Nr. 13 geschwärzt Nr. 14 gewachst Nr. 15 gentechnisch verändert Nr. 16 Säuerungsmittel
Aus technischen Gründen können wir Kartenzahlungen erst ab einen Betrag von 20,00€ akzeptieren · Alle Preise sind Inklusivpreise!

(Preisänderungen vorbehalten · Prices are subject to change)

