

..... für den kleinen Hunger oder vor der Schifffahrt

Flammkuchen			
090	Käse-Lauch ⁸⁾	Eur	8.20
091	Elsässer Art ^{8),15)}	Eur	8.20
093	Apfel-Zimt ⁸⁾	Eur	8.20
106	Goulaschsuppe mit Brot	Eur	5.50
121	Bratwurst ⁷⁾ vom Rheingauer Metzger dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	Eur	8.50
122	Currywurst ^{7),2)} mit pommes frites klassisch oder scharf	Eur	8.30
154	Strammer Max bel. Brot mit gek. Schinken ^{2),15)} und 2 Spiegeleiern	Eur	7.90
157	Wurstsalat „Hessische Art“ ^{2),7),11),15)} gewürfelter Schwartenmagen, Gewürzgurke, Zwiebel und Apfel in Essig-Öl-Marinade, dazu Bratkartoffeln	Eur	7.90
158	Rheinsteig-Burger Rindfleischburger/Gurke/Tomate/Speck/ Zwiebeln/hausgem. Cocktailsauce/Pommes frites	Eur	9.50

.... unsere süße Verführung zum Dessert

215	2 kleine Pfannkuchen ⁸⁾ gefüllt mit Himbeer-Panna-Cotta, dazu Sahne und Vanilleeis	Eur	6.90
216	Schokosouflee mit flüssigem Kern	Eur	6.90

Zusatzstoffe

1)mit Farbstoff

7)mit Phosphat

2)mit Konservierungsstoffe

8)mit Milcheiweiß

13)gewachst

3)mit Antioxidationsmittel

9)koffeinhaltig

14)mit Taurin

4)mit Geschmacksverstärker

10)chininhaltig

15)mit Nitritpökelsalz

5)geschwefelt

11)mit Süßungsmittel

6)geschwärzt

12)Phenylalininquelle

Vorsichtshalber weisen wir darauf hin, dass alle unsere Speisen und Getränke Spuren Eiern, Erdnüssen, Glutenhaltigem Getreide, Lupine, Schalenfrüchten, Senf, Sojabohnen, Weichtieren, Schwefeloxid und Sulphite,

Sesamsamen, Sellerie, Milch, Krebstiere, Fisch enthalten können.
Genauerer können Sie aus unserer Allergiker-Kladde erschen.

Hauptgerichte

... deftig und regional

110	pan. Schweineschnitzel „Wiener Art“ ⁸⁾ dazu pommes frites	Eur 10.50
111	als kleine Portion 9.50	Eur
112	Spätburgundergoulasch von Rind und Schwein, dazu Spätzle ⁸⁾	Eur 9.90
114	Schnitzel „Champignonrahm“ pan. Schweineschnitzel überzogen mit frischem Champignonrahm, ⁸⁾ pommes frites	Eur 12.50
115	als kleine Portion	Eur 11.00
128	Farmerschnitzel Schweineschnitzel mit Bacon ¹⁵⁾ und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln	Eur 13.50
118	Rheinischer Sauerbraten dazu Kartoffelklöße und Apfelkompott ³⁾	Eur 14.50
124	Schweinemedallions in Weinbrand-Pfeffersauce, dazu Herzoginkartoffeln u. sautierte Schwarzwurzeln	Eur 15.50
125	kleine Portion	Eur 14.50
126	Rumpsteak vom Angusrind mit Zwiebeln und Kräuterbutter oder Weinbrand-Pfeffersauce, dazu pommes frites	Eur 18.50
120	„Woihinkelche“ – Rheingauer Weinhähnchen Hähnchenteile in Riesling gegart mit Champignons und Zwiebeln, feine Bandnudeln	Eur 14.00
117	"Himmel und Erd" gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree, dazu Röstzwiebeln und Apfelkompott	Eur 9.80

Aus Wellen und Meer...

- 131 **Regenbogenforelle „Müllerin-Art“**
garniert mit Kräutern u. Zitronenscheibe
Petersilienkartoffeln Eur 12.50
- 132 **gebratenes Zanderfilet** ⁸⁾
im Nudelnest, dazu pikantes Ratatouille-Gemüse Eur 14.90
- 133 **gebratene Calamari**
Knoblauchdip und Baguette Eur 11.00

... Appetit auf vitaminreiches ohne Fleisch...

- 146 **Veggi-Burger**
Salat, Gurke, Tomate Kräutersauce, pommes frites Eur 9.50
- 147 **Spinattasche** ⁸⁾
Blätterteigtasche, gefüllt mit Blattspinat, Pinienkernen
und Hirtenkäse Eur 9.50

Für unsere kleinen Gäste bis 11 Jahre

- 141 **Bob der Baumeister**
Kl. Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites Eur 6.00
- 143 **Tim und Struppi**
2 Reibekuchen mit Apfelmus Eur 4.80
- 144 **Pumuckel**
Nudeln mit Tomatensoße ⁸⁾ Eur 4.80

... als Vorspeise

- 100 **Tomate -Mozzarella**
dazu Basilikum-Pesto ⁸⁾ und Baguette Eur 7.90

102 **Kleine Kartoffelrösti** mit Ratatouille und
2 gebratenen Garnelen Eur 8.20

... aus dem Suppentopf

104 **Kraftbrühe** mit Maultaschen ⁸⁾ u. Gemüsestreifen Eur 4.50

105 **Rheingauer Kartoffelsuppe** ⁸⁾ mit gebr. Fleischwurstwürfeln Eur 4.90

Da haben wir den Salat...

108 **Salatteller „Germania“**

knackige Blattsalate mit Tomaten, gegrillten Zucchini und
gebr. Shrimps

Eur 10.80

109 **Salatteller der Saison**

Pflücksalat mit gebr. Hähnchenbruststreifen und Ananas,
serviert mit Baguette

Eur 10.20

199 **Beilagensalat**

Eur 3.90

Rüdesheim schmeckt

Rheingauer Kartoffelsüppchen
mit Bacon-Chip

+

0,1 l Rüdesheimer Drachenstein
Riesling Kabinett halbtrocken

2015

Weingut Bohnert Erben

xxxxxx

Schweinemedallions auf sautierten Schwarzwurzeln
Asbach-Pfeffersauce/Herzoginkartoffeln

+

0,1 l Assmannshäuser Spätburgunder
Fass No. 9 trocken

2014

Weingut Attenkirch

xxxxxx

Schokoladensouffle mit flüssigem Kern

Stracciatella-Eis/Sahne
+
0,1 l Rudesheimer Berg Roseneck
Riesling Kabinett mild
2015
Weingut Bohnert Erben

pro Person Euro 35.00

..... für den kleinen Hunger oder vor der Schifffahrt

Flammkuchen		
090	Käse-Lauch ⁸⁾	Eur 8.20
091	Elsässer Art ^{8),15)}	Eur 8.20
093	Apfel-Zimt ⁸⁾	Eur 8.20
106	Goulaschsuppe mit Brot	Eur 5.50
121	Bratwurst ⁷⁾ vom Rheingauer Metzger dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	Eur 8.50
122	Currywurst ^{7),2)} mit pommes frites klassisch oder scharf	Eur 8.30
154	Strammer Max bel. Brot mit gek. Schinken ^{2),15)} und 2 Spiegeleiern	Eur 7.90
157	Wurstsalat „Hessische Art“ ^{2),7),11),15)} gewürfelter Schwartenmagen, Gewürzgurke, Zwiebel und Apfel in Essig-Öl-Marinade, dazu Bratkartoffeln	Eur 7.90
158	Rheinsteig-Burger Rindfleischburger/Gurke/Tomate/Speck/ Zwiebeln/hausgem. Cocktailsauce/Pommes frites	Eur 9.50

.... unsere süße Verführung zum Dessert

215	2 kleine Pfannkuchen ⁸⁾ gefüllt mit Himbeer-Panna-Cotta, dazu Sahne und Vanilleeis	Eur 6.90
216	Schokosouflee mit flüssigem Kern	Eur 6.90
Zusatzstoffe		
1)mit Farbstoff	7)mit Phosphat	
2)mit Konservierungsstoffe	8)mit Milcheiweiß	13)gewachst
3)mit Antioxidationsmittel	9)koffeinhaltig	14)mit Taurin
4)mit Geschmacksverstärker	10)chininhaltig	15)mit Nitritpökelsalz
5)geschwefelt	11)mit Süßungsmittel	
6)geschwärzt	12)Phenylalaninquelle	

Vorsichtshalber weisen wir darauf hin, dass alle unsere Speisen und Getränke Spuren Eiern, Erdnüssen, Glutenhaltigem Getreide, Lupine, Schalenfrüchten, Senf, Sojabohnen, Weichtieren, Schwefeloxid und Sulphite, Sesamsamen, Sellerie, Milch, Krebstiere, Fisch enthalten können.
Genauerer können Sie aus unserer Allergiker-Kladde ershen.

