



## UNSERE GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2024

### 3 GANG MENÜS ZUM MITTAG- UND ABENDESSEN

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

- **Forelle „Müllerin“** 41,-  
frisch aus dem Wispertal, ganze gebratene Forelle mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Kopfsalat
- **„Schnudedunker“** 32,-  
Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel mit frischen Champignons, Erbsen und Reis
- **Ebbes von de Wutz** 31,-  
ein paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes Frites
- **„Winzerglück“** 31,-  
im ganzen gebratener Schweinerücken, Rahmsauce, Wirsinggemüse und Kartoffelstampf
- **Wildes aus dem Rüdesheimer Forst** 34,-  
zwei Wildbratwürste vom Metzger Kempenich, Rahmwirsing und Kartoffelstampf
- **„Oma Maria's Hausrezept“** 37,-  
Rüdesheimer Rindsgoulasch, hausgemachte Nudeln und Krautsalat

### GETRÄNKEPAUSCHALEN

- |   |      |  |      |
|---|------|--|------|
| <b>ZEILE</b>  | 8,-  | <b>DEPUTAT</b>   | 35,- |
| ▪ 1 Glas (0,2) Riesling oder Spätburgunder                        |      | ▪ 1 Glas Riesling Sekt von Georg Breuer                    |      |
| ▪ Eiswasser   |      | ▪ ½ Flasche (0,375) Rheingauer Riesling oder Spätburgunder |      |
| <b>STICKEL</b>  | 19,- | ▪ 1 Schnaps vom Brett                                      |      |
| ▪ ½ Flasche Wein (0,375 l) Rheingauer Riesling oder Spätburgunder |      | ▪ Eiswasser  |      |
| ▪ Eiswasser   |      | ▪ 1 Rüdesheimer Kaffee                                     |      |
| ▪ Tasse Kaffee  |      |  |      |

### SCHLOSS MENÜ inklusive Getränke 74,-

- Frisches Bauernbrot, Schmalz und Spundekäs'
- Unser geräucherter Lachs, Meerretticheis und Wildkräutersalat
- Gebratener Schweinerücken auf Pfefferrahmsauce grüne Bohnen und Rosmarinkartöffelchen
- Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren
- 1 Glas Riesling Sekt zum Aperitif
- ½ Flasche (0,375 l) Rheingau Riesling
- Eiswasser
- Schnaps
- Tasse Kaffee



## UNSERE GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2024

**ZU UNSEREM TRADITIONSREICHEN WEINGASTHAUS** gehören gemütliche Weinstuben, der sonnige Wintergarten und der romantische Schlossgarten. 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** Unsere Schlossband spielt live für Sie von Ostern bis Weihnachten Täglich von 18 - 23 Uhr und Samstag, Sonntag auch von 12 - 15 Uhr

**Unser Weingasthaus hat donnerstags Ruhetag**

**EINE AUSWAHLKARTE AUS UNSERER WECHSELNDEN A LA CARTE KARTE IST MÖGLICH,  
SPRECHEN SIE UNS DIESBEZÜGLICH GERNE AN**

### UNSER MITTAGSTISCH 12.00 BIS 16.00 UHR

- „Rheinische Lust“  
Schweinerückenbraten mit Rahmsauce, Wirsing und Kartoffelstampf mit Nachschlag
- 1 Glas (0,2 l) Riesling | Eiswasser

26,-

### RHEINISCHER ABEND - Auswahlmenü

47,-

- **Riesling-Käsesuppe**  
oder  
**Marktsalat**
- **Schweinelende „Hessisch“** Im Ganzen gebratenes Filet mit Äpfeln, Zwiebeln und Blutwurst, Wirsing und kleine gebratene Kartoffelchen  
oder
- **„WoiHinkelche“**  
Gebratene Maispoulardenbrust, Rieslingsauce mit glacierten Karotten und unser Kartoffelstampf  
oder
- **„Fleischlos“** Hausgemachte Nudeln mit saisonalem Gemüse und Hobelkäse
- 1 Ruedesheimer Kaffee mit Asbach Uralt
- 1 Glas Ruedesheimer Riesling oder Spätburgunder

Bitte informieren Sie uns spätestens 12 Stunden vorher über Ihre Auswahl.

Unsere Gruppenmenüs sind gültig ab 20 Personen. Die Preise (€) verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer Stand Januar 2024.

**Preisänderungen vorbehalten, da sich die Einkaufspreise täglich ändern.**

Eine einheitliche Menüwahl ist erforderlich. Änderungen für Allergiker und Unverträglichkeiten sind selbstverständlich möglich.



## UNSERE GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2024

---

### UNSER LIEBLINGSMENÜ

60,-

- Bauernbrot, Schmalz und Spundekäs'
- Kopfsalat
- Frisch geräucherte Forelle aus der nahen Wisper am Stock (1 für 2 Personen) geriebener Meerrettich
- Sauerkrautsüppchen
- Im Ganzen gebratene Schweinekeule, vor den Gästen tranchiert  
Rahmwirsing und Kartoffelpüree
- Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren

### IM KLOSTER WAR WAS LOS...

58,-

- Reizvolles aus der Küche der Hl. Hildegard von Bingen
- Klosterbrot und Kräuterschmand
  - Geräuchertes Forellenfilet und Wildkräutersalat
  - Ganze gebratene Enten gefüllt mit Datteln und Feigen dazu Fenchelgemüse
  - Hildegards Kräuterlikör
  - Hausgemachtes Parfait und Ragout von Beeren

### HESSISCH TAPAS

Für 10 - 30 Gäste

59,-

Die besondere Art unsere Region zu schmecken. Sie bedienen sich selbst, alles steht auf dem Tisch.

- 8 Vorspeisen 3 Hauptgänge 1 Dessert

Zum Beispiel: Salate | Pfifferlingen | Stangenspargel | Tafelspitz | Wildkräutern

Sauerbraten | Schwein | Leckeres aus unserem Räucherofen | Wisperforelle | Lachs | Ruedesheimer Wild  
Handkäs' | Zander | Ente | Lamm | Wildbratwurst | Perlhuhn | Schnippelbohnen | Wirsing |  
Gartenkräuter | Karotten | Fenchel | Rote Beete | Sauerkraut | Schokoladenmousse | frische Waffeln

### BREUER'S CULINARIUM

ab 10 Gästen

119,-

Wir verwöhnen Sie in unserem Weingasthaus

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

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

**Ruedesheim Estate & Terra Montosa Riesling** & Hausgeräucherter Lachs auf Spargel

**Ruedesheim Berg Rottland Riesling & GB Spätburgunder** & Lammrücken auf Schnippelbohnen

**Rheingau Riesling Auslese** & Vanillecreme mit Apfel

Das Menü stellt der Küchenchef marktfrisch zusammen



## UNSERE GRUPPENEMPFEHLUNGEN 2024

---

### WEINERLEBEN

#### GEORG BREUER

Theresa Breuer führt das Weingut der Familie in der 4. Generation. Auf einer Rebfläche von 40 Hektar in Rüdesheim, Lorch und Raenthal, 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](http://www.georg-breuer.com)

#### WEINPROBE (für Gruppen ab mindestens 24 Personen)

- 4 Weine 19,-
- 5 Weine 22,-

Wir kommentieren die Weine in Deutsch und Englisch

#### WEINBERGS SPAZIERGANG

- Leihrucksack mit 1/2 Flasche Riesling, Wasser und herzhafte Knusperstange 18,-

Unser Wein- und Wanderführer begleitet Sie gern, pro Stunde 60,-  
Fragen Sie alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten.