

## IM SPÄTHERBST

€

Kürbissuppe mit Kokosschaum		5,50
Ganze hanseatische Garnelen „Cara Royal“ auf roten Linsen und Limettenöl-Weinvinaigrette		14,50
Rote Bete Carpaccio	klein	7,50
mit Walnüssen, Birnen und Bavaria blu	groß	13,00
Hirschgulasch mit Serviettenknödel und Rosenkohl		18,00
Schoko-Chili-Mousse mit Früchten		5,50

## WEINEMPFEHLUNG

0,2l €    0,75l €

2015	CHARTA Riesling VDP.GUTSWEIN ein Riesling zum Verlieben	5,50	17,00
------	---	------	-------

## GERICHTE FÜR VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

		€
Zwiebelsuppe aus dem hessischen Ried mit Käsekruste		5,50
Gebackener Weinkäse <sup>1</sup>		6,50
Rindfleischsalat	klein	7,00
	groß	12,00
Matjestatar mit Roggenbrot		11,00
Tafelspitz-Carpaccio mit Grüner Soße und Salat im Glas	klein	7,00
	groß	12,00
Trilogie von Hirsch - Ziege - Feige	klein	7,00
	groß	12,00
Salat im Glas		3,50

## SALATGERICHTE

	€
Herbstsalat mit Äpfeln, Nüssen und Rindfleischstreifen	13,00
Herbstsalat mit Äpfeln, Nüssen und geräucherter Wisperforelle <sup>3</sup> vom Bioforellenhof Seitz	13,00
Herbstsalat mit Äpfeln, Nüssen, gebackenem Weinkäse <sup>1</sup> und grünem Tomatenchutney	13,00

Unsere Salate servieren wir mit Butter und Brot

## HAUPTGERICHTE

	€
Rinderfiletsteak, 250g mit Bratkartoffeln und Salat im Glas Grüne-Soße-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	26,00
Kalbsschnitzel nach altem Familienrezept mit Kartoffel-Salat	19,00
Forelle aus dem Wispertal (vom Bioforellenhof Seitz) in Zitronenbutter gebraten Bratkartoffeln und Salat im Glas	16,00
Rheingauer Winzergulasch - gekocht mit „dem Fritz sein Schoppe“ Bratkartoffeln oder Kartoffel-Salat	12,50
Winkeler Bratwurst <sup>2,3,4</sup> mit Meerrettichsenf <sup>2,3</sup> Bratkartoffeln oder Kartoffel-Salat	9,00
Spaghettini mit Pesto und Kräuterseitlingen und Salat im Glas	12,50
Spaghettini mit Pesto und marinierter Hähnchenbrust und Salat im Glas	16,50
Spaghettini mit Pesto und ganze hanseatische Garnelen	18,00



## EINFACH GUT ZUM WEIN

€

Spundekäse „das Original“  
mit Roggenbrot

6,50

Goethes Reiseproviant:  
Parmaschinken, Oliven,<sup>3,5</sup> Bergkäse,  
Feigensenf, Roggenbrot

14,00

## BRENTANOKRUSTE

heißer, knuspriger Sauerteigfladen:

Die EINS „Rheingau“  
Handkäse, Apfel, Schnittlauchschmand  
und Rheingauer Musik

9,00

Die ZWEI „Klassik“  
Speck, Zwiebeln

9,00

Die DREI „Mediterran“  
Mozzarella, Tomaten, Rucola und Parmesan

9,50

Die VIER „Parma“  
Die DREI mit Parmaschinken

11,50



## FÜR DIE KLEINEN DICHTER

	€
Pasta mit Tomatensoße	6,00
Bratwurst <sup>2,3,4</sup> mit Bratkartoffeln	5,00
Spundekäse-Igel	3,50

Wir haben tolle Malblöcke!

## DESSERT

	€
Limetten-Mousse mit Joghurt-Creme	5,50
Blechkuchen	3,00
Kleine Käseauswahl	9,50

Im November und Dezember sind dienstags und mittwochs Gruppenfeiern möglich.

In unserer Küche werden alle Arten von Speisen zubereitet, trotz größter Sorgfalt kann ein Übergang allergener Stoffe nicht ausgeschlossen werden. Wir halten eine Speisekarte mit allen Rezepturen an der Theke für Sie bereit, gerne können Sie uns aber auch fragen. Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

<sup>1</sup> mit Farbstoff <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker <sup>5</sup> geschwärzt