

## Klassisches

**Original „Wiener Kalbsschnitzel“** A1 Weizen, A3 **18,80 €**

**mit lauwarmem Kartoffel- Gurkensalat**

Original "Wiener schnitzel" of veal with potato cucumber salad

**Rumpsteak mit Pfeffersoße** A1 Weizen, A7

**Speckbohnen A7 und Kartoffelgratin A3, A7** **21,50 €**

Rumpsteak with pepper-sauce, green beans and potato gratin

Heimisches Rindfleisch aus artgerechter Tierhaltung

„Boeuf-Winzer-Art“-

**mageres-Rindergulasch A1 Weizen, A9 in Rotwein geschmort** **14,50 €**

**auf saisonalem Gemüse A7 mit Erbenheimer Kartoffeln**

„BEEF bourguignon“ beef stew in red wine with vegetables and potatoes

Forelle aus dem Taunusbach

**Forelle „Müllerin“ A1 Weizen, A4 mit Mandelbutter A7, A8 Mandeln**

**und Petersilienkartoffeln** **16,00 €**

Trout Meuniere with almond butter and parsley potatoes

Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

## Suppen - hausgemacht

|     |  |        |
|-----|--|--------|
| 207 | <b>Gulaschsuppe</b> A1 Weizen, Gerste, A3, A7<br>Goulash Soup    | 4,20 € |
| 203 | <b>Hessische Kartoffelsuppe</b> A1 Weizen, A7, A9<br>Potato Soup | 4,20 € |
| 204 | <b>Karotten-Ingwer-Suppe</b> A1 Weizen, A7<br>Carrot-Ginger-Soup | 4,20€  |

## Leichte Gerichte

|     |   |         |
|-----|---|---------|
| 201 | <b>Knackige Salate</b> A3,A7,A10 <b>mit Käse</b> A7 Gouda, <b>Schinken und Ei</b> A3<br>Salads with ham, cheese and egg   | 9,80 €  |
| 206 | <b>Blattsalate</b> A3, A7, A 10 <b>mit gebratener Hähnchenbrust</b><br>Lettuce with roast chicken breast  | 10,80 € |
| 223 | <b>Knackige Salate</b> A3, A7, A 10 <b>mit Thunfisch</b> A4 <b>und Ei</b> A3<br>Salads with tuna and egg  | 10,80 € |
| 597 | <b>„Fitnessteller“ kleines Rumpsteak an knackigen Salaten</b> A3, A7, A 10<br>„Fitnessteller“ Rumpsteak with salads   | 16,50 € |
| 598 | <b>„Fitnessteller“ gegrillter Seelachs</b> A4 <b>an knackigen Salaten</b> A3, A7, A 10<br>„Fitnessteller“ grilled pollack with salads   | 12,80 € |
| 240 | <b>Gebackener Schafskäse</b> A7 <b>mit mediterranem Gemüse</b> A7<br>Baked feta cheese with mixed mediterranean vegetables  | 10,50 € |
| 221 | <b>Käsespätzle</b> A1 Weizen, A3, A7 –Emmentaler <b>mit geschmelzten Zwiebeln</b><br><b>und kleinem Salat</b> A3, A7, A 10<br>Spätzle (home-made pasta) with cheese, onions and salad | 9,80 €  |

## Fisch und Geflügel

|     |  |         |
|-----|--|---------|
| 214 | <b>Frisch paniertes Backfisch</b> A1 Weizen, A3, A4<br>mit Remouladensoße A3, A9, A10 und Kartoffelsalat<br>Crumbed codfish fillet with Sauce Remoulade and potato salad | 12,50 € |
| 222 | <b>„Backhähnchenbrust“</b> A1 Weizen, A3, A7 <b>mit frischem Kartoffelsalat</b><br>Roast chicken with with potato cucumber salad   | 10,80 € |

Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

## Regionales

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 1001 | <b>Rüdesheimer Rostbratwurst</b> <small>A10, A11</small> „non plus ultra“<br>mit Sauerkraut <small>A9, A10</small> und Kartoffelpüree <small>A1 Weizen, A3, A6, A7</small> oder Brot <small>A1 Weizen</small><br>Rüdesheimer grilled sausage with sauerkraut and mashed potatoes or bread  | 9,50 €  |
| 1002 | <b>Rüdesheimer Rostbratwurst</b> <small>A10, A11</small> „non plus ultra“<br>mit Pommes frites und Salat <small>A3, A7, A10</small><br>Rüdesheimer grilled sausage with french fries and salad   | 9,50 €  |
| 1003 | <b>Rüdesheimer Rostbratwurst</b> <small>A10, A11</small> „non plus ultra“<br>mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse <small>A7</small><br>Rüdesheimer grilled sausage with roast potatoes and seasonal vegetables   | 9,50 €  |
| 1005 | <b>„Rüdesheimer Winzerpfanne“</b><br>Bratwurst <small>A10, A11</small> , Blutwurst <small>A9, A10</small> und Saumagen <small>A10, A11</small> auf Bratkartoffeln<br>und Weinkraut <small>A9, A10</small> im Eisenpfännchen serviert<br>„Rüdesheimer wine-grower´s pan“ Assorted german grilled sausages with sauerkraut<br>and roast potatoes – served in a pan ! | 15,50 € |
| 238  | <b>Original Pfälzer Saumagen</b> <small>A10, A11</small><br>mit Weinkraut <small>A9, A10</small> und Kartoffelpüree <small>A1 Weizen, A3, A6, A7</small><br>„Pfälzer Saumagen “ with sauerkraut and mashed potatoes  | 11,50 € |
| 234  | <b>“Rheingauer Sauerkrautplatte“</b><br>Saumagen <small>A10, A11</small> , Rostbratwurst <small>A10, A11</small> und Schweinshaxe<br>mit Sauerkraut <small>A9, A10</small> und Kartoffelpüree <small>A1 Weizen, A3, A6, A7</small><br>Saumagen, roast sausage and knuckle of pork with sauerkraut and mashed potatoes  |         |
|      | <b>für 1 Person</b> *for 1 person  | 15,50 € |
|      | <b>für 2 Personen</b> *for 2 persons   | 29,00 € |
|      | <b>Wir empfehlen einen kleinen Salatteller</b> <small>A3, A7, A10</small><br><b>oder eine Portion Gemüse</b> <small>A7</small> zu allen Gerichten<br>We recommend a small salad or vegetables as side dish   | 3,80 €  |

Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

## Deftiges

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 241 | <b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <small>A1 Weizen, A3</small> <b>mit Pommes frites</b><br>Escalope of pork “Vienna Style” with French fries  | 12,50 € |
| 233 | <b>Ofenfrische Schweinshaxe</b><br>mit Sauerkraut <small>A9, A10</small> und Kartoffelklößen <small>A1 Weizen, A3, A11</small> (solange der Vorrat reicht)<br>Fresh roast knuckle of pork with sauerkraut and potato dumplings (as long as available)             | 15,50 € |
| 469 | <b>„Grillteller“</b><br>Rumpsteak, Schweinesteak, Rostbratwurst <small>A10, A11</small> ,<br>Kräuterbutter <small>A7</small> und Bratkartoffeln<br>„Barbecue plate“ small grilled steaks of pork and beef, sausage, red wine-shallot-butter<br>and roast potatoes | 17,80 € |

## Vesper und Brotzeiten

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 277 | <b>Käsevariation aus der “Naturkäserei Tegernseer Land”</b> <small>A7</small><br>Selection of cheese   | 14,80 € |
| 279 | <b>Gebackener Camembert</b> <small>A1 Weizen, A3, A7</small> <b>mit Preiselbeeren,</b><br><b>Brot</b> <small>A1 Weizen</small> <b>und Butter</b> <small>A7</small><br>Baked Camembert with cranberries, bread and butter | 9,80 €  |
| 302 | <b>Brotzeiteller mit Spezialitäten vom</b><br><b>„Schwäbisch Hällischen Landschwein“</b> <small>A3, A7, A10</small><br>Dish with traditional German home-made cold cuts  | 12,50 € |

**Wir empfehlen einen kleinen Salatteller** A3, A7, A10 3,80 €  
**oder eine Portion Gemüse** A7 **zu allen Gerichten**  
 We recommend a small salad or vegetables as side dish

Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.



## Wild aus unserer hauseigenen Jagd

Der Rheingau rund um Rüdesheim ist umgeben von herrlich sauberer Natur. Deshalb liefert unser Wald schmackhaftes und unbelastetes Wild, das man mit gutem Gewissen und Appetit genießen kann. Unser hauseigenes Jagdrevier umfasst circa 1000 Hektar und reicht vom Rhein bis hinauf zum Taunushauptkamm. Hier findet das Wild ideale Lebensbedingungen vor und kann in den großen Eichen- und Buchenbeständen in Ruhe leben und sich mästen.

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 209 | <b>Salatteller</b> <small>A3, A7, A10</small> mit hausgeräuchertem Wildschinken<br><small>Lettuce with cold smoked ham of venison</small>  | 11,80 € |
| 306 | <b>„Lindenwirt Wildvesper“</b><br><b>Wildschinken, Wildsalami und Wildsülze</b> <small>A3, A7, A9, A10</small><br><small>Cold smoked ham of venison, jellied meat and salami of regional venison</small>   | 12,80 € |
| 273 | <b>Hausgemachte Wildsülze</b> <small>A3, A7, A9, A10</small><br><b>mit Remouladensoße</b> <small>A3, A7, A9, A10</small> und <b>Bratkartoffeln</b><br><small>Home-made jellied meat of local wild boar with Sauce Remoulade and roast potatoes</small> | 11,50 € |
| 604 | <b>Saftig geschmortes Wildgulasch</b> <small>A7</small><br><b>mit hausgemachten Semmelknödeln</b> <small>A1 Weizen, A3</small><br><small>Ragout of local venison with homemade bread dumpling</small>  | 16,50 € |

Unser Haus besitzt eigene Jagdreviere in den Rheingauer Wäldern.  
Von dort aus kommt das Wild direkt in unsere Küche  
und wird von unseren Köchen zu köstlichen Gerichten verwandelt.  
Aus diesem Grund können wir für beste Qualität und Frische garantieren.

Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

**Allergene:**

- A1 Glutenhaltiges Getreide
- A2 Krebstiere
- A3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A5 Erdnüsse
- A6 Sojabohnen
- A7 Milch und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- A8 Schalenfrüchte
- A9 Sellerie
- A10 Senf
- A11 Sesamsamen
- A12 Schwefeldioxid
- A13 Lupinen
- A14 Weichtiere

Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.