

## Gruppenmenüs 2016 (ab 15 Personen)

### Vorspeise

klare Rinderkraftbrühe mit Einlage  
fein passierte Kartoffelsuppe mit Croutons  
kleiner Salatteller  
saisonale Tagesvorspeise/-suppe

### Hauptgang

1. Rüdesheimer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 15,00
2. Rindergulasch „Winzer Art“ mit Spätzle	€ 18,00
3. Schweinebraten mit Dunkelbiersoße und Semmelknödel	€ 17,50
4. Gebratene Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelklößen	€ 20,00
5. „Winzerpfanne“ mit Bratwurst, Blutwurst und Saumagen, Sauerkraut und Bratkartoffeln	€ 20,00
6. Schnitzel „Jäger Art“ mit Pommes Frites	€ 18,50
7. Original Wiener Kalbschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 21,00
8. Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	€ 24,00
9. Wildgulasch aus hauseigener Jagd mit Semmelknödel	€ 20,00
10. Wildbraten aus eigener Jagd mit Preiselbeeren, Kartoffelkroketten	€ 22,50
11. Gegrillte Hähnchenbrust mit Basilikum-Tomatensoße auf einem Bandnudelnest	€ 17,50
12. Hähnchen Cordon Bleu mit Pommes Frites	€ 15,00
13. Backfisch mit Remouladen Sauce, Salzkartoffeln	€ 15,50
14. Gebratener Zander mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	€ 24,00
15. Gebackener Schafskäse mit mediterranem Gemüse	€ 16,00

### Dessert

zweierlei Mousse  
hausgebackener Kuchen  
saisonales Tagesdessert

Die Preise gelten jeweils für das 3-Gang Menu.

Bitte stellen Sie sich Ihr Menu aus einer einheitlichen Vorspeise, Hauptgang und Dessert  
zusammen.