



## JETZT IST SPARGELZEIT 2026

€

### TÄGLICH FRISCHER SPARGEL AUS INGELHEIM VON BAUER HEMMES

Seit über fünf Generationen baut Familie Hemmes 6 Hektar Spargel in Bioqualität an.  
Daily fresh for you - Organic asparagus from our farmer Hemmes from Ingelheim.

- |   |            |  |                                       |
|---|------------|--|---------------------------------------|
| 313   | <b>V</b>   | <b>Spargelcremesuppe</b> mit Kräuteröl<br>Asparagus cream soup with herb oil   | 8, -                                  |
| 356   | <b>H</b>   | <b>„Leicht &amp; Lecker“</b><br>Salat von weißen und grünen Spargel dazu marinierte Hähnchenbrust<br>Salad of white and green asparagus and marinated chicken breast                             | 18, -                                 |
| <p>Unsere <b>Sauce Hollandaise</b> ist immer mit Liebe gemacht und stets frisch aufgeschlagen<br/>Our <b>Sauce Hollandaise</b> is homemade and freshly prepared</p> |            |  |                                       |
| 353   | <b>H V</b> | <b>Frischer Stangenspargel</b><br>Kleine Kartoffelchen in der Schale mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise<br>Fresh asparagus and small potatoes with melted butter or Sauce hollandaise | 22, -                                 |
|   |            | Wählen Sie Ihren Favoriten als Beilage   | Side dish to our asparagus            |
|   |            | <b>Paniertes Schnitzel</b>   | Breaded escalope of pork 9, -         |
|   |            | <b>Eine Rudesheimer Wildbratwurst</b>  | Fried sausage of local wild boar 8, - |
|   |            | vom Metzger Bayer:   | From the local butcher Bayer: 9, -    |
|   |            | <b>Luftgetrockneter Schinken oder Gekochter Schinken</b>   | Air-dried ham or cooked ham           |
| 360   |            | <b>Als Beilage:</b> Portion Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise<br><b>Side dish:</b> Fresh asparagus with melted butter or Sauce hollandaise                            | 19, -                                 |
| 340   | <b>V</b>   | <b>„Bobbelche“</b> Gnocchi mit Ragout vom grünen und weißen Spargel<br>Gnocchi with ragout of white and green asparagus  | 22, -                                 |
| 349   |            | <b>„Seelichmol“</b> Geschmorte Schweinebäckchen<br>Grüner Spargel, Kräuterseitlinge und gebratene Brotklöße<br>Braised pork cheeks with green asparagus, oyster mushrooms and bread dumplings    | 27, -                                 |
| 324   |            | <b>„Lisbeth“</b><br>Gebratenes Lachsfilet auf weißem und grünem Spargel mit Shrimps und Limonensauce<br>Fried salmon fillet, white and green asparagus with shrimps and lime sauce               | 29, -                                 |



## JETZT IST SPARGELZEIT 2026

€

### UNSER APERITIF

	<b>Schloss-Spritzer</b>	
624	mit Riesling, Mineralwasser, Minze, Minzsirup, Ingwer, Limette	8,-
625	mit Jung's alkoholfreiem Wein, Mineralwasser, Minze, Minzsirup, Ingwer, Limette	8,-

### VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

312	H	<b>„Hildegardsupp“</b> Kraftbrühe von Geflügel und Rind mit Perlgraupen Clear broth from poultry and beef with pearl barley	7,50
210	V V	<b>Blattsalat</b> mit Joghurt- oder Himbeer-Essig-Dressing Green salad with yogurt or raspberry-vinegar-dressing	6,50
208		<b>„Breuer's Lieblingsalat“</b> Blattsalate mit gegrilltem Speck und Knoblauch Green salads with grilled bacon and garlic Als Vorspeise   as starter dish	14,- 9,-
200	H V	<b>„Winzersalat“</b> Grüner Salat mit glaciertem Ziegenkäse und Walnüssen Green salad with gratinated goat cheese and glazed walnuts Als Vorspeise   as starter dish	18,- 14,-
225	V	<b>Handkäs' mit „Rheingauer Musik“</b> eingelegt in Rieslingessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln, Bauernbrot und Butter Local cheese marinated in Riesling vinegar with apples, nuts, raisins and onions, bread and butter	12,-
209		<b>„Hessisch TAPAS“</b> Schmecken Sie typische Leckerbissen aus unserer Region Vier – Sechs oder Acht Taste typical products from our region, take four – six or eight	Preis pro Stück 4,50 Price per piece
217		<b>„Geht immer“</b> Käsewürfel (150 g) Cheese cubes (150 g)	9,-
231	V	<b>„Dreierlei Käse“</b> Edelschimmelkäse, Ziegenkäse in Asche, Bergkäse (180 g) Hausgemachte Marmelade von roten Zwiebeln und Feigensenf Three different cheese: blue cheese, goat cheese, mountain cheese (180 g) Homemade jam of red onions and fig mustard	16,-

Mit „H“ gekennzeichneten Speisen lehnen sich an die Hildegard Ernährungslehre an  
Mit „V“ gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch und „V“ ist auch vegan möglich



## JETZT IST SPARGELZEIT 2026

		€
<b>RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR</b>		
361	H <b>„Fräulein Emmer“</b> Hausgemachte Nudeln mit Champignons, Spitzkohl, Tomaten in V V Sauce mit Kräutern aus Breuer's Garten und Sonnenblumenkernen Homemade pasta with mushrooms, cabbage, tomatoes, herb sauce and sunflower seeds V Hobelkäse zum Abrunden (30 g)                      Extra Parmesan to your meal (30 g)	21, -  3, -
207	V V <b>„Loreley“</b> Kleine Kartoffelchen dazu Kräuterpesto, Handkäseschmand und Paprikacreme Small jacket potatoes, herb pesto, sourcream with local cheese, paprika cream	17, -
227	H <b>„Frisch auf den Tisch“</b> Gebratene Regenbogenforelle aus dem nahen Wispertal, zerlassene Butter mit Mandeln und kleinen Kartoffelchen Pan-fried trout fresh from the local river Wisper, melted butter with almonds and potatoes	28, -
367	H <b>„Rheingauer Gebäck“</b> Bratwurst vom Rudesheimer Wildschwein, Rahmwirsing und hausgemachter Kartoffelstampf, Kümmelsenf Fried sausage of regional game, savoy cabbage and homemade mashed potatoes, mustard	22, -
334	<b>„Ebbes von de Wutz“</b> Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons Two bread - crumbed escalopes of pork, French fries Extra cream sauce with fresh mushrooms	18, - 3, -
341	<b>„Kellermeistersteak“</b> Rumpsteak vom Limousin Rind aus der Region (220 Gramm) und kleine gebratene Kartoffelchen Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln <b>oder</b> Kräuterbutter Steak of German beef (220 g) with fried potatoes and onions <b>or</b> herb butter	29, -
393	<b>„Für Feinschmecker“</b> Kalbsleber in Salbeibutter gebraten, mit Äpfeln und Zwiebeln auf hausgemachtem Kartoffelpüree Liver of veal fried in sage butter with apples, onions and mashed potatoes	29, -
359	H <b>„Das Lieblingsgericht unserer Gäste“</b> Lammrücken am Knochen gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffelchen Roasted saddle of lamb at the bone, green beans and fried potatoes with rosemary	31, -
325	H <b>„Schloss Ente“</b> Ganze, gebratene Ente, zubereitet nach Art der Benediktiner Mönche, gefüllt mit Datteln und Feigen, Sauce, Wasserweck und Salat für 2 Feinschmecker                      Preis je Gast Whole roasted duck stuffed with dates and figs, sauce and regional roll, salad For 2 guests                                      Price per guest	28, -



## JETZT IST SPARGELZEIT 2026

		€
<b>LIEBE KINDER</b>		
	<b>„Räuberteller“</b> Wir bringen Dir gerne einen leeren Teller, damit Du bei Deinen Eltern „räubern“ kannst Thief plate - We bring you an empty plate and you „steal“ from your parents dishes	0, -
347	<b>„Der Klassiker“</b> Paniertes Schnitzel, Pommes frites und Ketchup One Schnitzel of pork with French fries and Ketchup	10, -
212	<b>V „Karl“</b> Hausgemachte Nudeln und Champignon-Rahmsauce Homemade pasta with mushroom sauce	8, -
<b>LECKERES FÜR HINTERHER</b>		
281	<b>„Kleine Verführung“</b> Vanilleeis mit Kürbiskernöl und hausgemachtes Sorbet Vanilla ice cream with pumpkin oil and homemade sorbet	7, -
280	<b>„Will ich auch“</b> Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren Homemade vanilla cream with raspberries	9, -
283	<b>„Oma Dina’s“</b> Unser Dessert mit Orangenschmand, Rhabarber, Erdbeersauce und Streusel Grandma’s traditional dessert with rubarb, strawberry sauce and crumble	9, -
249	<b>„Für die Seele“</b> Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	10, -
90	<b>Rüdesheimer Kaffee</b> am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne Coffee flambéed with Asbach brandy and whipped cream	9,50
<b>GUDES AUS DER REGION</b>		
		0,02
	GEORG BREUER Eau-de-vie vom Rüdesheimer Riesling	8, -
	ABTEI SANKT HILDEGARD Klosterbitter I Klosterlikör	6, -
	BAHLES Trester vom Riesling I Hefe vom Riesling	7, -
	Trester vom Grauen Burgunder	8, -
	FETZ Rheinischer Bohnapfelbrand I Mirabellenbrand I Williams Christ Birnenbrand	6, -
	ASBACH Uralt Der Klassiker	5, -
	ASBACH 8 Jahre	7, -