



SUPPEN / SOUP:

Hausgemacht und in der Terrine serviert

Home-made and served in a terrine:

Fein pürierte Kartoffelsuppe	Potato soup	4,90 €
Deftige Gulaschsuppe	Goulash soup	4,90 €
Karotten-Ingwer-Suppe	Carrot-Ginger-Soup	4,90 €

EINFACH URIG / SMALL DISHES:

Rheingauer »Spundekäs« für hungrige Winzer	»Rheingauer Spundekäs« fresh cheese with spices	9,50 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salatbouquet	Fried Camembert	9,80 €
Klassische Vesper mit leckerer Hausmacher Wurst ^{1, 3, 12} vom schwäbisch hällischen Landschwein	Assortment of Sausage German cold sausages with bread and butter	12,50 €
Gebackener Schafskäse mit mediterranem Gemüse	Backed Feta Cheese with mediterranean vegetables	10,50 €
Käsevesper aus der »Naturkäserei Tegernseer Land« mit verschiedenen Käsesorten ^{1, 2}	Selection of cheese	14,50 €

SALATE DER SAISON / SALADS OF THE SEASON:

Großer Salatteller mit Käse ^{1, 2} , Schinken ^{1, 3} und Ei	Garden salad with cheese, ham and egg	9,60 €
Großer Salatteller mit Thunfisch	Tunafish salad	10,50 €
Blattsalate mit gebratener Hähnchenbrust	Lettuce with roasted chicken breast	10,50 €
Blattsalate mit Wildschinken	Lettuce with smoked ham of venison	11,80 €
»Fitness-Teller« kleines Rumpsteak mit knackigem Salat	»Fitness Plate« small rump steak with garden salad	15,50 €



WILD / GAME:

Aus unserer eigenen Rüdesheimer Jagd

Wildsülze
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

Wilderer-Schmaus:
Wildsülze, Wildsalami
und Wildschinken mit Bauernbrot

Wildbratwurst
mit hausgemachtem Kartoffelstampf
und saisonalem Gemüse

Wildgulasch
mit hausgemachten Semmelknödeln

From our own hunting ground

Jellied gamemeat 11,50 €
with Remoulade and roast potatoes

»**Hunters Feast**« 12,80 €
Jellied gamemeat, game salami and
game ham with bread and butter

Grilled sausage of game 13,80 €
with homemade mashed potatoes
and seasonal vegetables

Ragout of game 16,50 €
with homemade bread dumpling

»DROSSELMÜLLERS« SCHNITZELSPEZIALITÄTEN /

PORK ESCALOPES:

Schweineschnitzel »Wiener Art«
mit Pommes Frites

Schweineschnitzel »Jäger Art«
mit Pommes Frites

Schweineschnitzel »Hamburg«
mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Schweineschnitzel »Hawaii«
überbacken mit Ananas³ und Käse^{1,2}
dazu Pommes Frites

Original »Wiener« Kalbschnitzel
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

Escalope »Vienna Style« 8,70 €
with French fries

Escalope »Chasseur« 9,80 €
with mushrooms and French fries

Escalope »Hamburg« 10,50 €
with fried egg and roast potatoes

Escalope »Hawai« 11,50 €
with pineapple, melted cheese
and French fries

Escalope »Original Vienna« 18,50 €
of veal with potato cucumber salad

Als Beilage empfehlen wir / We recommend:

Einen kleiner Salatteller oder eine Portion Gemüse!

A small salad or vegetables as side dish

3,50 €

Die Preise verstehen sich inkl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

All taxes and service charges included



AUS DEM WASSER / FISH:

Frisch paniertes Backfisch mit Remouladensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat	Freshly breaded fried fish with Remoulade and homemade potato salad	12,00 €
Forelle »Müllerin« aus dem Taunusbach Wisper mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	Trout meunière with almond butter and boiled potatoes	15,50 €

HAUSMANNSKOST FÜR GENIESSER / TRADITIONAL GERMAN FOOD:

Käsespätzle mit kleinem Salatteller	»Cheese Spätzle« noodles with cheese and salads	9,50 €
Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Grilled sausage »Bratwurst« with Sauerkraut and mashed potatoes	9,50 €
Backhähnchenbrust ^{1,3} mit frischem Kartoffelsalat	Baked chicken breast with potato salad	10,50 €
Original »Pfälzer Saumagen« ^{1,3,12} mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Original »Pfälzer Saumagen« German meatloaf with Sauerkraut and mashed potatoes	10,50 €
Deftiger Winzergulasch vom Rind nach altem Hausrezept mit Kartoffelklößen	Goulash of beef with potato dumplings	10,80 €
Holzfallersteak – gegrillter Schweinenacken mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	Grilled pork neck with onions and fried potatoes	11,50 €
Rüdesheimer »Winzerpfanne« mit Bratwurst, Saumagen ^{1,3,12} , gebackener Blutwurst ^{1,3,12} , Sauerkraut und Bratkartoffeln	»Winemakers-Pan« Assorted German grilled sausages with Sauerkraut and roast potatoes	13,80 €
Ofenfrische Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelklößen (solange der Vorrat reicht)	Roast pork knuckle with Sauerkraut and potato dumplings (as long as available)	14,50 €
»Drosselmüllers Grillteller« Rostbratwurst, kleine Steaks vom Schwein und Rind mit Bratkartoffeln	Mix Grill with small grilled steaks of pork and beef, sausage and roast potatoes	17,50 €
Rumpsteak mit Pfeffersoße, Speckbohnen und Kartoffelgratin ^{1,3}	Rump steak with pepper sauce, green beans and potato gratin	20,50 €

Als Beilage empfehlen wir / We recommend:

Einen kleiner Salatteller oder eine Portion Gemüse!

A small salad or vegetables as side dish

3,50 €

Die Preise verstehen sich inkl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

All taxes and service charges included

ZUM DESSERT / SWEET AFTER:

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis² und Schlagsahne

Sauerkirschgrütze
mit Vanilleeis² und Schlagsahne

»Schmelzendes Herz«
Schokoladenküchlein
mit flüssigem Schokoladenkern und Schlagsahne

Warm apple strudel 5,50 €
with vanilla ice cream & whipped cream

Cherry compote 5,80 €
with vanilla ice cream & whipped cream

»Melting Heart« 5,80 €
molten chocolate lava cake

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte
We also offer ice cream!

HEISSER GENUSS / HOT PLEASURE:

Kaffee klein

Kaffee groß

Pott Tee

Milchkaffee

Heiße Schokolade

Latte Macchiato

Cappuccino mit aufgeschäumter Milch

Espresso

Coffee small 2,50 €

Coffee large 3,50 €

Tea large 3,20 €

Coffee with steamed milk 2,90 €

Hot chocolate 3,00 €

Latte Macchiato 2,90 €

Cappuccino with steamed milk 2,50 €

Espresso 2,00 €



ORIGINAL RÜDESHEIMER KAFFEE

ORIGINAL »RÜDESHEIM COFFEE«

Kaffee mit 4cl Asbach Uralt flambiert
und einer Sahnehaube - am Tisch zubereitet 6,90 €

Coffee flambé with 4cl Asbach Uralt,
and a top of whipped cream –
prepared at the table

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{2,3,11}	0,3l	2,90 €
Coca-Cola light ^{2,3,5,6,7,11}	0,3l	2,90 €
Fanta ^{2,3}	0,3l	2,90 €
Spezi ^{2,3,11}	0,4l	3,10 €
Bitter Lemon ^{3,10}	0,2l	2,60 €
Tonic Water ^{3,10}	0,2l	2,60 €
Orangensaft, Apfelsaft	0,2l	2,60 €
Apfelsaftschorle	0,3l	2,90 €
Mineralwasser – still/medium	0,5l	3,40 €
Mineralwasser	0,25l	2,50 €
Selters Classic Mineralwasser	0,75l	5,00 €

SPIRITUOSEN

Spätburgunder Weintrester	2cl	2,80 €
Kornbrand Fürst Bismark	2cl	2,80 €
Obstler	2cl	2,80 €
Birnengeist	2cl	2,80 €
Malteser Kreuz Aquavit	2cl	2,80 €
Underberg	2cl	2,80 €
Jägermeister	2cl	2,80 €
Ramazotti	2cl	2,80 €
Asbach Uralt	2cl	3,00 €
Whisky	4cl	4,50 €
Bailey's ²	4cl	4,50 €
Campari ²	5cl	4,00 €
Campari ² Soda oder Orange	5cl	4,80 €
Whisky-Cola ^{2,3,11}	4cl	5,80 €
Bacardi-Cola ^{2,3,11}	4cl	5,80 €
Gin-Tonic ^{3,10}	4cl	5,80 €
Wodka-Orange	4cl	5,80 €

BIERE VOM FASS



PAULANER

Orig. Münchner Hell	0,3l	3,30 €
Orig. Münchner Hell	0,4l	3,90 €
Orig. Münchner Dunkel	0,3l	3,30 €
Orig. Münchner Dunkel	0,4l	3,90 €

Bitte ein Bit

Bitburger Pils	0,3l	3,30 €
Bitburger Pils	0,4l	3,90 €

FLASCHENBIERE



PAULANER

Kristallweizen	0,5l	4,20 €
Hefeweizen naturtrüb	0,5l	4,20 €
Hefeweizen dunkel	0,5l	4,20 €
Hefeweizen hell – Alkoholfrei	0,5l	4,20 €

Colabier ^{2,3,11}	0,4l	3,30 €
Alsterwasser/Radler	0,4l	3,30 €
Bitburger – Alkoholfrei	0,33l	3,10 €

INHALTSSTOFFE

- 1) Konservierungsstoffe
Nitritpökelsalz/Nitrat
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel Saccharin
- 5) mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6) mit Süßungsmittel Aspartam
- 7) mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8) mit Phosphat
- 9) geschwefelt
- 10) chininhaltig
- 11) coffeinhaltig
- 12) mit Geschmacksverstärker
- 13) geschwärzt
- 14) gewachst

Eine Speisekarte
mit ausgewiesenen
Allergenen erhalten
Sie auf Anfrage
bei unserem
Servicepersonal.

AUSSCHANKWEINE

Weißwein

Rüdesheimer Riesling QbA	0,2l	3,90 €
trocken	11,5% vol	
feinherb	11,5% vol	
mild	10% vol	

Rüdesheimer Riesling Spätlese	0,2l	6,00 €
mild	9% vol	

Rüdesheimer Riesling Auslese	0,1l	6,00 €
edelsüß	8% vol	

Rotwein und Rosé

Spätburgunder	0,2l	3,90 €
Rotwein mild	11,5% vol	

Rüdesheimer Spätburgunder	0,2l	4,50 €
Rotwein QbA trocken	13,5% vol	

Rüdesheimer Spätburgunder	0,1l	4,50 €
im Barrique gereift	13,5% vol	

Rosé	0,2l	4,50 €
QbA – fruchtig feinherb	10,5% vol	

Weinschorle (weiß oder rot)	0,2l	3,60 €
-----------------------------	------	--------

SEKT

Ohlig & Co »Privat Cuvée«	0,2l	6,00 €
---------------------------	------	--------

Ohlig & Co »Privat Cuvée«	0,75l	21,00 €
---------------------------	-------	---------

Ohlig & Co »Gold«	0,75l	24,00 €
Rheingauer Rieslingsekt		

Ohlig & Co »Privat Cuvée Rot«	0,75l	22,00 €
Rotsekt trocken		

FLASCHENWEINE – WEISS

Trocken

»Alte Reben«	0,75l	25,00 €
Riesling QbA		

Weißburgunder QbA	0,75l	22,00 €
-------------------	-------	---------

Halbtrocken

Rüdesheimer Klosterlay	0,75l	21,00 €
Riesling		

Johannisberger »S«	0,75l	25,00 €
Riesling Kabinett – feinherb		
Weingut Johannishof		

Mild

Rüdesheimer Bischofsberg	0,75l	25,00 €
Riesling Spätlese		

Rüdesheimer Berg Rottland	0,5l	28,00 €
Riesling Auslese – edelsüß		

FLASCHENWEINE – ROT/ROSÉ

Rotwein & Rosé

Rüdesheimer Spätburgunder	0,75l	32,00 €
im Barrique gereift		

Assmannshäuser Höllenberg	0,75l	36,00 €
Spätburgunder – trocken		

Rosé	0,75l	22,00 €
QbA – fruchtig feinherb		

Alle Weine enthalten Sulfite!

Bitte fragen Sie nach dem aktuellen Jahrgang unserer Weine.

Alle Weine b.A. und Prädikatsweine mit amtlicher Prüfnummer!