

# UNSERE WEINEMPFEHLUNG

1	2023	<b>WEIN DER RHEINHESSEN</b> <b>WEINPRINZESSIN 2023/2024 ELENI</b> <b>RIESLING UND GEWÜRZTRAMINER</b> Bodenheimer Qualitätswein feinherb <i>Goldmedaille LWK Rheinland-Pfalz</i> <i>Goldmedaille AWC Vienna</i>	0,2l 4,50 € 0,75l 16,00 €
71	2022	<b>GRAUER BURGUNDER</b> <b>– RÉSERVE –</b> Qualitätswein trocken Bodenheimer Burgweg <i>Im Holzfass ausgebaut –</i> <i>mit leichter Eichenfassnote</i> <i>Goldmedaille LWK Rheinland-Pfalz</i> <i>Goldmedaille AWC Vienna</i>	0,1l 3,50 € 0,2l 7,00 € 0,75l 25,00 €
SL	2024	<b>GAUER'S SOMMERLAUNE</b> Rheinischer Landwein Cuvée halbtrocken <i>Silbermedaille AWC Vienna</i>	0,2l 4,00 € 0,75l 14,50 €
72	2024	<b>SILVANER »ALTE REBEN«</b> Qualitätswein trocken Bodenheimer Burgweg <i>Silbermedaille LWK Rheinland-Pfalz</i> <i>Silbermedaille AWC Vienna</i>	0,2l 5,00 € 0,75l 18,00 €
104		<b>RIESLING ALKOHOLFREI</b> Entalkoholisierter Wein mit < 0,5 % vol	0,2l 4,50 € 0,75l 16,00 €

**Erleben Sie unseren Weingenuss auch zu Hause.**

Unsere Weine sind auch zum Mitnehmen erhältlich –  
fragen Sie gerne nach unserer Weinpreisliste.

# TROCKENE WEISSWEINE

2	2025	<b>SILVANER</b> Rheinischer Landwein trocken <i>frisch vom Fass</i>	0,2l 3,50 € 1,0l 16,00 €
3A	2024	<b>RIESLING</b> Qualitätswein trocken <b>Silbermedaille LWK Rheinland-Pfalz</b> <b>Silbermedaille AWC Vienna</b>	0,2l 4,20 € 1,0l 18,50 €
4	2024	<b>RIESLING</b> Bodenheimer Spätlese trocken <b>Silbermedaille LWK Rheinland-Pfalz</b> <b>Goldmedaille AWC Vienna</b>	0,2l 4,50 € 0,75l 16,00 €
5	2024	<b>SAUVIGNON BLANC</b> Bodenheimer Qualitätswein trocken <b>Silbermedaille LWK Rheinland-Pfalz</b> <b>Goldmedaille AWC Vienna</b>	0,2l 4,50 € 0,75l 16,00 €
6	2024	<b>GRAUER BURGUNDER</b> Bodenheimer Qualitätswein trocken <b>Goldmedaille LWK Rheinland-Pfalz</b> <b>Silbermedaille AWC Vienna</b>	0,2l 4,50 € 0,75l 16,00 €
10	2025	<b>WEISSER BURGUNDER</b> Bodenheimer Qualitätswein trocken	0,2l 4,50 € 0,75l 16,00 €
11	2024	<b>CHARDONNAY</b> Bodenheimer Qualitätswein trocken <b>Goldmedaille LWK Rheinland-Pfalz</b> <b>Goldmedaille AWC Vienna</b>	0,2l 4,50 € 0,75l 16,00 €
13	2025	<b>GRÜNER VELTLINER</b> Bodenheimer Qualitätswein trocken	0,2l 4,50 € 0,75l 16,00 €

**Erleben Sie unseren Weingenuss auch zu Hause.**

Unsere Weine sind auch zum Mitnehmen erhältlich –  
fragen Sie gerne nach unserer Weinpreisliste.

# HALBTROCKENE WEISSWEINE

7	2023	<b>BLANC DE BLANCS</b> <b>Cuvée aus Grau- und Weißburgunder</b> Bodenheimer Qualitätswein feinherb <i>Silbermedaille LWK Rheinland-Pfalz</i>	0,2l 4,50 € 0,75l 16,00 €
8	2025	<b>SPITZBUB</b> Qualitätswein feinherb <i>Ein Trio aus zarter Frucht, erfrischender Säure und muskulärem Körper</i>	0,2l 4,20 € 0,75l 15,00 €
16	2025	<b>RIESLING »ALTE REBEN«</b> Bodenheimer Spätlese feinherb	0,2l 4,50 € 0,75l 16,00 €

# MILDE WEISSWEINE

9	2024	<b>BACCHUS</b> Deutscher Landwein Rhein	0,2l 3,50 € 1,0l 16,00 €
12	2024	<b>GEWÜRZTRAMINER</b> Qualitätswein	0,2l 4,20 € 0,75l 15,00 €
15	2024	<b>GELBER MUSKATELLER</b> Qualitätswein	0,2l 4,20 € 0,75l 15,00 €

**Erleben Sie unseren Weingenuss auch zu Hause.**

Unsere Weine sind auch zum Mitnehmen erhältlich –  
fragen Sie gerne nach unserer Weinpreisliste.

# ROSÉ & CO

14	2024	<b>BLANC DE NOIR</b> Qualitätswein trocken <i>Besonderheit: Durch die sofortige schonende Pressung, wurde aus blauen Trauben ein Weißwein gekellert.</i>	0,2l 4,20 € 0,75l 15,00 €
22	2025	<b>SCHWARZRIESLING ROSÉ</b> Qualitätswein mild	0,2l 4,20 € 0,75l 15,00 €
24	2024	<b>SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST</b> Qualitätswein halbtrocken	0,2l 4,20 € 0,75l 15,00 €

# ROTWEINE

21	2022	<b>SCHWARZER PETER</b> Rotweincuvée Bodenheimer Qualitätswein trocken <i>Silbermedaille LWK Rheinland-Pfalz Silbermedaille AWC Vienna</i>	0,2l 4,50 € 0,75l 16,00 €
25	2023	<b>PORTUGIESER &amp; DORNFELDER</b> Qualitätswein mild	0,2l 4,20 € 0,75l 15,00 €
27A	2024	<b>BLAUER SPÄTBURGUNDER</b> Qualitätswein trocken	0,2l 4,50 € 0,75l 16,00 €

**Erleben Sie unseren Weingenuss auch zu Hause.**

Unsere Weine sind auch zum Mitnehmen erhältlich –  
fragen Sie gerne nach unserer Weinpreisliste.

# PRICKELNDES

54	<b>SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST SEKT</b> halbtrocken Flaschengärung	0,1l 3,00 € 0,75l 18,00 €
53	<b>RIESLING SEKT</b> brut Flaschengärung	0,1l 3,00 € 0,75l 18,00 €
50	<b>DER SECCO VON GAUERS</b> Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	0,1l 2,50 € 0,75l 15,00 €
<i>Hugo</i>	<b>HUGO</b> Secco auf Eis mit Holunderblütensirup	0,2l 6,50 €
<i>Spritz</i>	<b>APEROL SPRITZ</b> Secco auf Eis mit Aperol	0,2l 6,50 €

# WEINSCHORLEN

<b>Weinschorle</b> mit Wein Nr. 2	0,4l 4,50 €
<b>Rieslingschorle</b> mit Wein Nr. 3A	0,4l 5,00 €
<b>Weißherbstschorle</b> mit Wein Nr. 24	0,4l 5,00 €
<b>Cola-Weiß</b> <sup>2</sup>	0,4l 5,00 €
<b>Cola-Rot</b> <sup>2</sup>	0,4l 5,00 €
<b>Weinschorle</b> mit einem Wein Ihrer Wahl	Glaspreis + 0,4l 1,00 €

**Erleben Sie unseren Weingenuss auch zu Hause.**

Unsere Weine sind auch zum Mitnehmen erhältlich –  
fragen Sie gerne nach unserer Weinpreisliste.

# BIER

<b>Bitburger Pils</b>	0,33 l	3,50 €
<b>Franziskaner Weißbier Kristall oder Hefe</b>	0,5 l	4,50 €
<b>Franziskaner Hefe alkoholfrei</b>	0,5 l	4,50 €

# ABSACKER

2 cl

## **Kümmerling**

2,50 €

Kräuterlikör  
35 % vol

## **Rebenfeuer**

2,50 €

Weinhefeschnaps  
40 % vol

## **Alter Tresterbrand**

2,50 €

im Holzfass gereift  
40 % vol

## **Rheinknie-Cream**

3,00 €

Sahne-Likör  
17 % vol

## **Alter Marillenbrand**

3,00 €

im Holzfass gereift,  
von der Fein-Brennerei Prinz  
41 % vol

## **Alter Williams**

3,00 €

im Holzfass gereift,  
von der Fein-Brennerei Prinz  
41 % vol

## **Alter Himbeerbrand**

3,00 €

im Holzfass gereift,  
von der Fein-Brennerei Prinz  
41 % vol

# ALKOHOLFREI

<b>Mineralwasser spritzig oder still</b>	0,25 l	2,00 €
<b>Mineralwasser spritzig oder still</b>	0,75 l	4,50 €
<b>Fanta</b> <sup>4, 6</sup>	0,2 l	2,50 €
<b>Cola</b> <sup>4, 5</sup>	0,2 l	2,50 €
<b>Traubensaft weiß</b>	0,2 l	3,00 €
<b>Traubensaftschorle weiß</b>	0,4 l	4,00 €

# KAFFEE

von der Kaffeerösterei Müller

<b>Kaffee</b> <sup>5</sup>		3,00 €
<b>Espresso</b> <sup>5</sup>		2,80 €
<b>Cappuccino</b> <sup>5, G</sup>		3,50 €

# LECKERES AUS DER WEINGUTSKÜCHE

**Spargelcremesuppe** <sup>G</sup> 6,20 €  
mit Baguette

**Spargelbrötchen** <sup>A, C</sup> 10,00 €  
mit rohem oder gekochtem Schinken <sup>1, 2</sup>

**Spargelbrötchen** <sup>A, C, D</sup> 11,00 €  
mit geräuchertem Lachs

**Stangenspargel** <sup>G</sup> 18,50 €  
mit Salzkartoffeln,  
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

**dazu:**

- **paniertes Schnitzel** <sup>A, C</sup> + 11,80 €
- **gekochter oder roher Schinken** <sup>1, 2</sup> + 7,50 €
- **geräucherter Lachs** <sup>D</sup> + 8,50 €

**Rote Bete-Knödel** <sup>A, C, G, H</sup> 11,80 €  
mit Ziegenkäsekern, Salbeibutter und in Honig  
gerösteten Walnüssen, dazu Blattsalat

## UNSERE DESSERTAUSWAHL

**Pürierte Beeren** <sup>C, G</sup> 6,80 €  
geschichtet in Sahnequark  
mit Amarettinikröstchen

**Café Bombón** <sup>G</sup> 3,20 €  
Espresso <sup>5</sup> mit gezuckerter Kondensmilch  
und Milchschaum

# KALTE GERICHTE

<b>Laugenbrezel</b> <sup>A, G, N</sup>	2,50 €
<b>Laugenbrezel mit Butter</b> <sup>A, G, N</sup>	3,00 €
<b>Schmalztöpfchen mit Brot</b> <sup>A</sup>	4,50 €
<b>Handkäse mit Musik</b> <sup>A, G</sup>	7,50 €
<b>Käsebro</b> <sup>A, G</sup> Gouda	7,50 €
<b>Hausmacher Wurstbro</b> <sup>A</sup> Blut-, Leberwurst und Fleischmagen	7,50 €
<b>Schinkenbro</b> <sup>A, G</sup> roher oder gekochter Schinken <sup>1, 2</sup>	8,00 €
<b>Roggenstange belegt mit:</b> <sup>A, G, N, F, M, P</sup>	
– Gouda	7,50 €
– Blut- oder Leberwurst	7,50 €
– Fleischmagen	7,50 €
– Hausmacher Wurst	7,50 €
– Schinken oder Salami <sup>1, 2</sup>	7,50 €
– Mett	7,50 €
– Gouda und Schinken <sup>1, 2</sup>	9,00 €
– Gouda und Salami <sup>1, 2</sup>	9,00 €

Wir verarbeiten in unserer Küche das Schweinefleisch,  
die Bratwurst und die Hausmacher Wurst vom **Hofgut Acker**.  
Unsere Backwaren beziehen wir von der **Bäckerei Siener**.

# KALTE GERICHTE

<b>Spundekäse</b> <sup>A, G, N, F, M, P</sup> mit Laugenbrezel, Roggenstange oder Brezelchen	8,50 €
<b>Käsewürfel</b> <sup>G, M</sup> mit Feigensenf und Oliven <sup>7</sup>	7,50 €
<b>Portion Schweinemett</b> <sup>A</sup> mit Brot	8,00 €
<b>Großer Salatteller</b> <sup>A, G</sup> mit Käse und Schinken <sup>1, 2</sup> , Baguette Dressing: Vinaigrette <sup>M</sup> oder Joghurt <sup>G</sup>	13,00 €
<b>Großer Salatteller</b> <sup>A, G</sup> mit Schafskäse und Schinken <sup>1, 2</sup> , Baguette Dressing: Vinaigrette <sup>M</sup> oder Joghurt <sup>G</sup>	14,50 €

Wir verarbeiten in unserer Küche das Schweinefleisch,  
die Bratwurst und die Hausmacher Wurst vom **Hofgut Acker**.  
Unsere Backwaren beziehen wir von der **Bäckerei Siener**.

# WARME GERICHTE

<b>Rührei</b> <sup>A, C, N</sup> mit Schinken, Leber- oder Blutwurst	7,50 €
<b>Hausmacher Bratwurst</b> <sup>A</sup> 2 Stück	9,00 €
<b>Strammer Max</b> <sup>A, C, G</sup> mit rohem oder gekochtem Schinken <sup>1, 2</sup> Käse und 2 Spiegeleiern	9,80 €
<b>Champignons gefüllt mit Frischkäse</b> <sup>G</sup> auf Tomatensoße, mit Käse überbacken, dazu Baguette	12,50 €
<b>Gebackener Camembert</b> <sup>A, C, G, O</sup> mit Preiselbeeren, dazu Baguette	10,20 €
<b>Eingelegter Schafskäse aus dem Ofen</b> <sup>A, G</sup> mit Paprika, Tomaten, Knoblauch und Oliven <sup>7</sup> dazu Baguette	10,80 €
<b>Hackbraten vom Schwein</b> mit geschmorten Zwiebeln	10,50 €
<b>Hackbraten vom Schwein</b> <sup>C</sup> mit geschmorten Zwiebeln und Spiegelei	12,00 €
<b>Hackbraten vom Schwein</b> <sup>G</sup> mit geschmorten Zwiebeln und Käse überbacken	12,50 €

Wir verarbeiten in unserer Küche das Schweinefleisch,  
die Bratwurst und die Hausmacher Wurst vom **Hofgut Acker**.  
Unsere Backwaren beziehen wir von der **Bäckerei Siener**.

# WARME GERICHTE

**Schweineschnitzel** <sup>A, C</sup> 11,80 €  
paniert

**Schlemmerschnitzel** <sup>A, C, G, L</sup> 18,00 €  
paniertes Schweineschnitzel mit frischen  
Champignons, Sauce Béarnaise und  
Käse überbacken

**Argentinisches Rumpsteak** <sup>G</sup> 21,50 €  
mit Zwiebeln oder Kräuterbutter

**Argentinisches Pfefferrumpsteak** <sup>G</sup> 22,00 €  
Kruste aus gestoßenem schwarzen Pfeffer  
mit Kräuterbutter oder Zwiebeln  
feurig-scharf

# BEILAGEN

**Kleiner Salatteller** 4,00 €

**Pommes frites** 4,00 €

Alle Gerichte werden mit Brot serviert. <sup>A</sup>

Salatteller werden mit hausgemachten Dressings Ihrer Wahl zubereitet.  
Vinaigrette <sup>M</sup> oder Joghurt <sup>G</sup>

**Da unsere Speisen für Sie frisch zubereitet werden, kann es bei sehr großer Nachfrage auch einmal etwas länger dauern.**

1 Phosphat, 2 Konservierungsstoffe, 3 Geschmacksverstärker, 4 Farbstoff  
5 Koffein, 6 Antioxidationsmittel, 7 geschwärzt