

Herzlich willkommen
im
„Rheingauer Wein-Café“

Liebe Gäste,

*wir sind stets bemüht, freundlich und aufmerksam zu sein,
um Ihnen Ihren Aufenthalt bei uns so
angenehm wie möglich zu machen.*

*An kalten Herbst - und Wintertagen feuern wir zusätzlich
unseren Kaminofen im Laden, um Sie mit behaglicher
Wärme zu umgeben.*

*An warmen, sonnigen Tagen lockt unser kleiner
Außenbereich im Grünen mit Vogelgezwitscher und den
Eichhörnchen. Und wenn es doch noch etwas kühl sein sollte,
fragen Sie bitte nach einer Decke.*

*Achten Sie bitte auf Ihre **Kinder!***

Die Straße ist näher als man denkt!

*Für die Kleinen steht ein Körbchen mit Puzzles,
Buntstiften, Büchern und kleinen
Spielen zur Verfügung. Sprechen Sie uns bitte an.*

*Unsere **Kuchen** sind alle hausgemacht und frei von
künstlichen Aromen, Farb- und Konservierungsstoffen.*

***Alle Speisen werden stets frisch zubereitet und das
kann manchmal auch etwas länger dauern.***

Wir bitten um Ihr Verständnis!

*Das „**Stille Örtchen**“ ist bei uns etwas im Abseits:*

Den Schlüssel finden Sie im Laden an der Garderobe:

- der, mit dem Herzanhänger.

Wir zeigen Ihnen gerne den Weg.

***Bitte hängen Sie später den Schlüssel wieder
an die Garderobe. Danke!***

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Ihr Team vom „Rheingauer Wein-Café“

2 Spiegeleier mit Schnittlauch-Butterbrot

4,90 €

Ofenkäse (nur von Oktober bis März)

Weichkäse (1) im Ofen geschmolzen,
dazu frisches Steinofenbaguette,
mit pikanter Fruchtsoße und Preiselbeeren.

6,90 €

Kleine Naschereien zum Wein

Kleine Portion Käsewürfelchen (1) (ca. 100 gr.)

2,90 €

mit Oliven (5) und Trauben

4,90 €

Noch was Süßes:

Hausgemachter Kuchen

(siehe Angebot im Kuchenbuffet)

1 Tafel beste **Schokolade** vom Konditormeister Eberhard Schell,
passend zu Ihrem Wein

4,00 €

Gekühltes Kakao-Konfekt (Gouffrais Mini-Gugelhupf)

Stück -,40 €

Auch in der Geschenkpackung zum Mitnehmen!

Eis auf Anfrage!

Wenn Zeit und Vorrat es erlauben: auch hausgemachtes Eis!

Eine Spezialität des Hauses,- lecker!

Kleine kalte Speisen

Schmalzbrot vom Eichelschwein

1 Scheibe Brot mit feinem Griebenschmalz

1,50 €

Weitere Produkte vom Eichelschwein finden Sie im Laden!

Leberwurstbrot

1 Scheibe Brot mit Hausmacher Leberwurst von der Laukenmühle,
dazu 1 Gürkchen

2,50 €

Weitere Produkte von der Laukenmühle finden Sie im Laden!

Sonniges Frischkäsebro

1 Scheibe Brot mit Frischkäse und gerösteten Sonnenblumenkernen

2,00 €

Bergkäse

Portion Bergkäse (ca. 100 gr.) mit feinsten Frucht-Senf-Soße

2 Scheiben Brot und Butter

6,90 €

„Spundekäs“

Hausgemachter Spundekäs mit Chilifäden und Paprika

2 Kugeln, 2 Scheiben Brot und 1 Knusper-Bretzel

4,90 €

1 Kugel, 1 Scheibe Brot und 1 Knusper-Bretzel

3,90 €

Schwarzwälder Schinkenschnittchen

1 Scheibe Brot mit Butter, reichlich belegt mit geräuchertem
Schwarzwälder Schinken (2, x), mit Gürkchen, Tomaten u. Zwiebeln

4,90 €

- mit 2 Spiegeleiern

6,90 €

Legende: x= mit Rauch, 2= konserviert, 1= mit Farbstoff Beta Carotin, 5= geschwärzt
A= Alkohol, S=Sulfite

Spezialitäten aus dem Wispertal bei Lorch

Geräucherte Forelle aus dem Wispertal

2 Filets von der geräucherten(x) Forelle, mit 2 Scheiben Vollkornrot,
Balsamico-Tomaten, Butter, Meerrettich, Zwiebeln.

8,90 €

Geräucherte Lachsforelle aus dem Wispertal

1 Filet von der Lachsforelle(x), mit Brot und Toast, Dill-Rührei,
Balsamico-Tomaten, Butter, Meerrettich, Zwiebeln.

13,90 €

Extra & Dazu:

Brot, Scheibe -,20 €

Brotkörbchen, halbes Steinofenbaguette, frisch gebacken, 1,50€

Portion Butter 10 gr, -, 20 €

Packung Knusper-Bretzel (2 Stk.), 1,00€

Wasabinüsse oder scharfe Erdnüsse von Ingo Holland (Preis siehe Packung)

Liebe Gäste:

**Geräucherte Forellenfilets aus dem Wispertal und
Wurstprodukte vom Eichelschwein und
von der Laukenmühle gibt es auch im Laden zum Mitnehmen.
Frische Regenbogenforellen und Lachsforellen aus der Wisper
nur zum Mitnehmen und nur auf Vorbestellung!
(Vorbestellungen mit Anzahlung bis Mittwochmorgens)**

Legende: x= mit Rauch, 2= konserviert, 1= mit Farbstoff Beta Carotin, 5= geschwärzt
A= Alkohol, S=Sulfite

Kleine warme Speisen

Flammenkuchen:

Große, ovale Flammenkuchen mit gewürztem Schmandbelag,
reichlich belegt, auf Wunsch geschnitten:

„Elsässer Art“

mit Schinken (2, x), Käse und Zwiebeln und frischen Kräutern

7,90 €

„Hirten Art“

mit Champignons, Ziegenkäse, Zwiebeln und frischen Kräutern

7,90 €

„Italienische Art“

mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

7,90 €

„Winzer Art“

mit Schinken(2,x), Käse und Weintrauben, frischen Kräutern

7,90 €

„Woi-Hinkelche“

mit Hähnchenbruststreifen, Käse, Rieslingwein (A,S), Lauchzwiebeln

7,90 €

„Toskana“

mit Schinken(2,x), Käse, Zwiebeln, Tomaten, Oliven(5) und Rosmarin

7,90 €

„Puszta“

mit Salami, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln

7,90€

„Chat Masala“

mit Schinken (2, x), marinierten roten Zwiebeln, Champignons und Käse

7,90 €

Legende: x= mit Rauch, 2= konserviert, 1= mit Farbstoff Beta Carotin, 5= geschwärzt
A= Alkohol, S=Sulfite

Kalte , alkoholfreie Getränke

Limonaden:

Holunderblütenlimonade 0,2 l 1,70 €

Coca - Cola (8) 0,2 l 1,70€

Mineralwasser

Still, medium oder classic

0,2 l 1,50 €, 0,4 l 2,90 €

Flasche Selters 1,0 l 3,90 €

Alkoholfreier Perlwein „Peach“

Eine wirklich sehr schmackhafte Alternative zu Sekt! (nicht zu süß)

0,1 l 2,00 €

Leckere Säfte von Streuobstwiesen

Quitte, Waldfrucht, Apfel

0,2 l 2,00 €

0,4 l 3,90 €

Traubensaft

vom Winzer

0,2 l 2,00 €

0,4 l 3,90 €

Saftschorlen

0,2 l 1,70 €

0,4 l 3,00 €

Legende: (1) = mit Farbstoff Carotin , (8)= koffeinhaltig

Heiße Getränke

Tasse Kaffee (8)

1,80 €

Pott Kaffee (8)

2,20 €

Kännchen Kaffee (8)

3,60 €

Tasse Cappuccino (8)

(Mit dem schönsten Milchschaum der Stadt!)

2,20 €

große Latte Macchiato (8)

2,90 €

Espresso (8)

1,50 €

Martina´s Spezial - der wärmt so richtig!

*Großer Pott Kaffee(8) mit einem Schuß Kirschwasser(A),
Sahnehaube und Zimtblütenpuder*

4,60 €

Großer Pott Kakao mit Sahne

2,90 €

Tee

*(z.B. Pfefferminze, Kamille, Früchte, Grün(8), Kräuter,
Earl Grey(8), Irish Breakfast(8), English Breakfast(8)*

Tasse

1,80 €

Kännchen 3,60 €

Roibusch Tee „Skoon“

Aus Wildwuchs, Südafrika, von Hand gelesen, nicht gedüngt oder gespritzt.

Tasse 2,20 €

Kännchen 4,40 €

(8)= koffeinhaltig, A= mit Alkohol

Auf ein Wort...

*Oft sind Tisch und Stuhl mehr als ein Platz zum Essen und Trinken...
es ist auch ein Stück Lebensraum für unsere Gäste,
Freunde des Hauses, Mitarbeiter und besonders für uns.
Machen Sie Station, probieren und genießen Sie Keller und Küche.
Schalten sie ab vom schnelllebigen Alltag dieser Zeit!*

*Die **Rheingauer Weine** sind unverwechselbar und haben Charakter.
Wir beziehen unsere Weine ausschließlich von Winzern,
die uns persönlich bekannt sind. Sie werden feststellen: Jeder Winzer
hat seine eigene, unverwechselbare Handschrift, die man sehen,
riechen und schmecken kann, zusätzlich geprägt von
Rebsorte und Boden.*

***Küche und genießen:** Was das für uns bedeutet?*

*Die Gedanken schweifen ab, zurück in die Kindheit, besonders in die
Küche und den Garten meiner Großeltern und Familie.
Die Küche war Werkstatt und Treffpunkt zugleich, der Garten
Produktionsstätte, - voll von Aromen, Düften und Geschmack.
Und Zeit gab es, viel Zeit zum Reden, Ausruhen, Probieren, Lachen und
Entdecken. Es gab einfache, schmackhafte Speisen, die mit Zeit und
Liebe zubereitet waren. Und genau das möchten wir im
Zeitalter von EU-Normierung und Fastfood verkörpern.
Viele Lebensmittel, die wir verarbeiten, werden in der
Region eingekauft, um daraus die Speisen für Sie, liebe Gäste,
zu bereiten. Generell achten wir bei allen Einkäufen auf gute,
schmackhafte und frische Qualität, oft ist es **Bio**.
Auch bei den Gewürzen haben wir den höchsten Anspruch:
Fast alle bei uns verwendeten Gewürze stammen vom Sterne Koch
und **Gewürzmüller Ingo Holland**, -und wir finden: das schmeckt man!
Mein Mann und ich möchten diesen Gedanken immer mehr
vertiefen und schauen uns stets nach neuen Möglichkeiten um,
gute Produkte, bes. aus unserer Region, auf den Tisch, aber auch in
unsere Verkaufsregale zu bringen.
Schauen Sie sich ruhig einmal bei uns um - es gibt viel zu entdecken!*

Ich wünsche Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns!

Ihre Martina Weber