

## Starter | Entrée

### **Pumpkin – soup | crustacean wan tan**

Soupe | citrouille | wan tan de crustacé <sup>1,2,3,4,5,7,9</sup>

7.20 €

### **Vegan Porcini consommé | mushroom ravioli**

Consommé de cèpes | Ravioles de cèpes <sup>5,9</sup>

7.50 €

### **Tomato – bread salad**

### **Plum vinaigrette | soft goat cheese**

Salade de tomates et pain  
fromage à la crème de chèvre <sup>4,9,12</sup>

10.00 €

## Vegetarian | Végétarien

### **Vegan Forest mushroom ragout**

### **Homemade noodles | cranberries** <sup>5,7,9</sup>

Champignons forestiers ragout  
Nouilles | canneberges

13.50 €

### **Vegi Homemade | pumpkin noodles | vegetables** <sup>1,4,5,7,9</sup>

Faites maison | citrouille nouilles | légumes

12.50 €

### **Vegan Salad bowl | Pumpkin falafel mushrooms | plum vinaigrette**

Saladier automne  
citrouille boules | cèpes <sup>4,9,12</sup>

12.50 €

1=Eier | 2=Fisch | 3=Krebstiere | 4=Milcherzeugnis | 5=Sellerieerzeugnis | 6=Sesam

7=Schwefeldioxid und Sulphite | 8=Erdnüsse | 9=Glutenhaltiges

Getreide | 10=Lupinenerzeugnisse | 11=Schalenfrüchte | 12=Senf | 13=Sojaerzeugnisse | 14=Weichtiere |

15=Phosphat | 16=Koffeinhaltig | 17=Chininhaltig | 18=Farbstoff

## **Recommendation autumn**

## **Recommandation automne**

**Fried Calf's liver**  
**mashed potato | roasted onions | salad**  
Foie de veau | d'oignon frit  
purée de pommes de terre | salade <sup>1,2,4,5,9</sup>  
17.00 €

**Braised beef**  
**Swabian noodles | apple sauce**  
Bœuf braisé au vinaigre  
spätzle | compote pommes <sup>1,5,9,12</sup>  
17.50 €

**Homemade Cerf -ragout | Swabian noodles**  
Ragout de chevreuil | swebian spätzle <sup>1,4,7,9</sup>  
17.50 €

## **Fish – Poisson**

**Fried Salmon fillet | pumpkin-leek crust**  
**mashed potato | Riesling sauce** <sup>1,2,4,5,7,9</sup>  
Saumon | croûte aux citrouilles | purée de p.d.t  
19.00 €

**Pike-Perch «duglère»**  
**Riesling sauce | crabs | potatoes**  
Sandre « duglère» <sup>2,3,4,7</sup>  
sauce riesling | crabes | pommes vapeur  
19.00 €

**Black salmon ravioli**  
**citrouille mousse | vegetables**  
Ravioles au saumon noir <sup>1,2,4,5,9</sup>  
Mousse aux citrouilles | légumes  
14.50 €

## **Our meat dish | Notre viande**

### **German Beefsteak**

**Pepper sauce | fried potatoes | beetroot salad**

Steak hachée | sauce poire

P.d.t sautée | salade de betteraves <sup>1,4,5,7,9,</sup>

13.50 €

**Veal cutlet | French-fries | salad** <sup>1,4,5,9,12</sup>

Escalope de veau | pommes-frites | salade

21.00 €

**Rumpsteak | onions or herb butter**

**pommes frites | salad**

Rumpsteak | oignon ou beurre aux herbes

pommes-frites | salade <sup>1,4,5,9,12</sup>

24.00 €

**Pork cutlet | pepper sauce | croquettes | salad**

Escalope de porc | sauce chasseur

salade croquettes <sup>1,4,5,9,12</sup>

15.50 €

**Cordon bleu | veal | French fries | salad**

Cordon bleu | frites | salad <sup>1,4,5,12,15</sup>

22.00 €

1=Eier | 2=Fisch | 3=Krebstiere | 4=Milcherzeugnis | 5=Sellerieerzeugnis | 6=Sesam  
7=Schwefeldioxid und Sulphite | 8=Erdnüsse | 9=Glutenhaltiges  
Getreide | 10=Lupinenerzeugnisse | 11=Schalenfrüchte | 12=Senf | 13=Sojaerzeugnisse | 14=Weichtiere |  
15=Phosphat | 16=Koffeinhaltig | 17=Chininhaltig | 18=Farbstoff

## Dessert – Dessert

**Rüdesheimer Kaffee – dessert special -  
Asbach Uralt Sabayon | coffee ice cream | chocolate**  
Rüdesheimer Kaffee – dessert spécial  
Asbach Uralt sabayon | glace au café | chocolat <sup>1,4,7,16</sup>  
7.50 €

### **Hausg** **Café Gourmand**

**Mini hazelnut crème brûlée | Espresso**  
Espresso | Mini Crème Brûlée au noisette <sup>1,4,11</sup>  
6.00 €

**Plum tiramisu | nut brittle** <sup>4,7,11</sup>  
Crumble aux prunes | cassant aux noix  
6.20 €

**Vanilla ice cream | whipped cream**  
Glace vanille | liqueur de l'œuf <sup>1,4,7,9,11</sup>  
6.50 €

**Rüdesheimer Kaffee Spezialitäten**  
*- original flambé at the table - flambé a la table* <sup>4,16</sup>  
6.80 €

## **Coffee or digestive | Café ou digestif**

Coffee/ Café	2.50 €
Espresso	2.50 €
Cappuccino	3.00 €
Café au lait	3.00 €
Latte Macchiato	3.50 €

## Drinks/ Boisson

### Aperitif/ Apéritif

#### Black Venuss

##### Regionaler Riesling Vermouth

Fruity on the nose, with quince and walnut notes, lean citrus aromas, fine orange, sweet pink grapefruit, apricot and a hint of mango.

Black Venuss - Pur on ice – Orangen zest <sup>7</sup> 5 cl 6,00 €

Black Venuss – regional champagne – Orangen zest <sup>7</sup> 0,1 l 6,50 €

Hugo <sup>7</sup> / Aperol Sprizz <sup>7,16,17, 19</sup>

5,50 €

Sparkling wine/ regional champagne <sup>7</sup>

0,1 4,30 €

Campari Orange <sup>17</sup>

6,00 €

Kir Royal with sparkling wine 0,2l

0,2 l 4,60 €

### Wine with sparkling water called „Weinschorle“

Whitewine with sparkling water 0,2l 3,00 € | 0,4 l 5,00 €

Rose with sparkling water 0,2l 3,00 € | 0,4 l 5,00 €

Red wine with sparkling water 0,2 l 4,00 € | 0,4 l 5,70 €

### Whitewine/ Vin blanc

#### Dry/ Sec 0,2 l

1. 2019 Siegfried, Rüdesheimer Riesling 4,40 €

Frische Säure, macht Lust auf mehr

2. 2019 Sohns Riesling 4,40 €

Riesling – typische Frucht mit moderater Säure

3. 2019 <sup>Fam</sup> Carl Ehrhard Rüdesheimer Riesling <sup>QbA</sup> 4,50 €

Die trockene Eleganz mit feiner Frucht

4. 2019 <sup>Fam</sup> Carl Ehrhard Nature wine 4,90 €

Mr. Ehrhard - unfiltered but not cloudy - ideal accompaniment to meals - Matured for 12 months in 1200 liter wooden barrels

#### Medium dry/ demi sec 0,2 l

5. 2019 Siegfried Rüdesheimer Riesling 4,40€

Frisch, fruchtig, feine Harmonie zwischen Säure & Süße

6. 2020 Dillmann Riesling 4,40€

Der typische Rheingauer

7. 2019 <sup>Fam</sup> Carl Ehrhard Riesling Kabinett 4,90 €

Der „Wein zum Essen“ mit feinfruchtigem Säurespiel

#### Sweet/ due 0,2 l

8. 2019 Allendorf Riesling 4,60 €

Fruchtig, der Süße

9. 2020 <sup>Fam</sup> Carl Ehrhard Rüdesheimer Roseneck Kabinett 4,70 €

Ein bunter Strauß voll tropischen Früchten

## Rosé -- Blanc de Noir 0,2 l

10. 2020 Sohns Spätburgunder dry 4,60 €

„Lebensfreude pur“ durch Frische & Frucht

11. 2019 Allendorf „Dem Fritz sein Schoppe“ *feinherb* 4,60 €

Sehr fruchtig, gehaltvoll und harmonisch -Der Kultrosé

12 2020 Sohns Blanc de Noir 5,30 €

Die Alternative für den, der nicht so viel Säure mag – feinfruchtig und frisch

## Redwine/ Vin rouge 0,2 l

13. 2019 <sup>Fam</sup> Carl Ehrhard Spätburgunder *trocken* 5,50 €

Zarte Kirschtöne, Tanine & Holzsplit spielen harmonisch zusammen

14. 2017 Sohns Spätburgunder *trocken* 5,30 €

Runder, milder Abgang

16. 2019 Allendorf Illusion *feinherb* 5,70 €

Weich, samtig, mit beerigem Aroma und dezenter Süße

17. 2018 Andre Vonnier, Beaujolais aus Frankreich 5,30 €

Fruchtiger Geschmack, weicher und runder Abgang

## Bottle beer/ bière

Becks Bier 0,33 l 3,20 €

Bitburger Radler 0,33 l 3,20 €

Weißbier Kristall/ Hell/ Dunkel „König Ludwig“ 0,5 l 4,00 €

Weißbier Benediktiner Hell alkoholfrei 0,5 l 4,00 €

## Non alcoholic drinks/ Boisson son alcool

Rhenser Mineralwasser medium/ still 0,25l 2,40 €

Rhenser Mineralwasser „medium“ oder „still“ 0,75l 5,20 €

Fanta <sup>19</sup>/ Spezi<sup>19</sup> / Coca Cola<sup>16,19</sup> /Apfelsaftschorle 0,2 l 2,20 € 0,4 l 3,90€

Apfel – oder Orangensaft 0,2 l 2,60 €

Schwarzer Johannisbeeren oder Traubensaft hell/rot 0,2 l 3,00 €

Schwarzer Johannisbeeren oder Traubensaftschorle 0,4 l 4,20 €

Bitter Lemon <sup>17</sup>, Tonic Water <sup>17</sup>, 0,2 l 3,00 €

Rhabarbersaftschorle 0,2 l 3,30 €

## Spirits/ Spiritueux

<sup>Reg</sup> Weinhefebrand/ Weintrester / Malteser / Linie Aq.2cl 3,30 €

<sup>Reg</sup> Asbach Uralt Weinbrand aus Rüdesheim am Rhein 2cl 3,50 €

<sup>Reg</sup> Asbach Uralt Weinbrand **8/15Jahre gereift** 2cl 5,30 €/ 6,70 €

<sup>Reg</sup> Asbach SELECTION **21 Jahre gereift** 2cl 8,10 €

<sup>Reg</sup> Asbach **Fire** – Feine Zimtnote und Chili 2cl 3,50 €

Liköre- Baileys, Sambuca, Cointreau, Grand Marnier 2cl 3,30 €

Obstbrände Edelbrände aus dem Elsass 2cl 4,40 €

Calvados Apfel 2cl 4,50 €

Remy Martin V.S.O.P. Cognac 2cl 5,80 €

# Welcome in our „Altdeutschen Weinstube“

The hotel creed:  
“Harmony between tradition and reformation”

The traditional hotel “Altdeutsche Weinstube”, family owned in the 6th generation by Julia Malgouyres is in the town center of the world famous Rudesheim am Rhein.

\*\*\*

Upon completion of the annex to the main building in the beginning of 2013 the hotel now offers 41 comfortable guest rooms, as well as a modern conference room with approximately 50m<sup>2</sup>.

\*\*\*

The modern 3\*\*\* Superior Hotel Standard guest rooms are equipped with a safe, a flat screen television, telephone, bathtub or shower, WC, hairdryer, make-up mirror, bathroom amenities as well as an air-condition on request. All rooms can be reached comfortably with two lifts. The hotel offers the following room categories: comfort single rooms, comfort double rooms, superior double rooms as well as four Junior Suites for three to four guests. Furthermore the hotel offers a room accessible for handicapped guests.

Our hotel and restaurant are open all-year long

\*\*\*

Carl Ehrhard, Julias uncle, owns a vinery. He is famous for his Riesling and Pinot Noir.

His wines are signed in our menu wit *Fam*

**We wish you a nice time in our hotel and restaurant  
as well as in our lovely region.**

**Your Family Ehrhard-Malgouyres and staff**