

Menu | Drinks

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 50m².

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

Aperitif/ Apéritif

| | |
|--|-------------------------------------|
| Regional champagne / Sekt ⁷ 0,1l | 4,50 € |
| Hugo ⁷ / Aperol Sprizz ^{7, 16, 17, 19} | 6,50 € |
| Hugo non-alcoholic | 6,00 € |
| Sparkling wine non-alcoholic 0,25 l | 6,00 € |
| Kir Royal ⁷ 0,1l | 5,00 € |
| Reg Asbach Aperitif Rosé Ginger Ale | 6,50 € |
| Reg Black Venuss <small>Regionaler Vermouth</small> | Pur on ice ⁷ 5 cl 6,00 € |
| Quince and walnut notes, citrus aromas, apricot and mango | auf Sekt ⁷ 0,1 l 6,50 € |
| Campari Orange ¹⁷ | 6,00 € |
| Bombay Sapphire Gin & Tonic / Longdrinks | 6,50 € |

Wine with sparkling water called „Weinschorle“

| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Whitewine with sparkling water | 0,2l 3,20 € 0,4 l 5,00 € |
| Rose with sparkling water | 0,2l 3,20 € 0,4 l 5,00 € |
| Red wine with sparkling water | 0,2 l 4,20 € 0,4 l 5,90 € |

Whitewine/ Vin blanc

Wine Non-alcoholic 4,60 €

Dry/ Sec 0,2 l

1. 20 Siegfried, Rudesheimer Riesling 4,60 €
Frische Säure, macht Lust auf mehr
2. 21 Sohns Riesling 4,60 €
Riesling – typische Frucht mit moderater Säure
3. 2019 **Fam** Carl Ehrhard Rudesheimer Riesling QbA 4,70 €
Die trockene Eleganz mit feiner Frucht
4. 2020 **Fam** 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. 2020 Siegfried Rudesheimer Riesling 4,60€
Frisch, fruchtig, feine Harmonie zwischen Säure & Süße
6. 2021 Dillmann Riesling 4,70€
Der typische Rheingauer
7. 2021 **Fam** Carl Ehrhard Riesling Kabinett 4,90 €
Der „Wein zum Essen“ mit feinfruchtigem Säurespiel

Sweet/ due 0,2 l

8. 2020 Allendorf Riesling 4,80 €
Fruchtig, der Süße
9. 2021 **Fam** Carl Ehrhard Rudesheimer Roseneck Kabinett 4,90 €
Ein bunter Strauß voll tropischen Früchten

Rosé -- Blanc de Noir 0,2 l

10. 2020 Sohns Spätburgunder dry 4,70 €

„Lebensfreude pur“ durch Frische & Frucht

11. 2019 Allendorf „Dem Fritz sein Schoppe“ *feinherb* 4,80 €

Sehr fruchtig, gehaltvoll und harmonisch -Der Kultrosé

12. 2021 Sohns Blanc de Noir 5,50 €

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

13. 2020 Mohr Lorch Rheingau Weissburgunder *trocken* 5,70 €

Mineralisch, cremiger Geschmack, feine Säure, Balance zwischen Frucht und würzigen Aromen

Redwine/ Vin rouge 0,2 l

14. 2019 ^{Fam} Carl Ehrhard Spätburgunder *trocken* 5,60 €

Zarte Kirschtöne, Tanine & Holzsplit spielen harmonisch zusammen

15. 2018 Martin Siegfried Spätburgunder *trocken* 5,60 €

Intensive dunkle Früchte

16. 2019 Allendorf Illusion *feinherb* 5,90 €

Weich, samtig, mit beerigem Aroma und dezenter Süße

17. 2018 Andre Vonnier, Beaujolais aus Frankreich 5,50 €

Fruchtiger Geschmack, weicher und runder Abgang

Bottle beer/ bière

Becks Bier 0,33 l 3,30 €

Bitburger Radler 0,33 l 3,30 €

Weißbier Kristall/ Hell/ Dunkel „König Ludwig“ 0,5 l 4,20 €

Weißbier Benediktiner Hell alkoholfrei 0,5 l 4,20 €

Non alcoholic drinks/ Boisson son alcool

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

Rhenser Mineralwasser „medium“ oder „still“ 0,75l 5,50 €

Fanta ¹⁹/ Spezi¹⁹ / Coca Cola^{16,19} / Apfelsaftschorle 0,2 l 2,60 € 0,4 l 4,00€

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 4,40 €

Bitter Lemon ¹⁷, Tonic Water ¹⁷, 0,2 l 3,00 €

Rhabarbersaftschorle 0,2 l 3,40 €

Spirits/ Spiritueux

^{Reg} Weinhefebrand/ Weintrester / Malteser / Linie Aq.2cl 3,40 €

^{Reg} Asbach Uralt Weinbrand aus Rüdesheim am Rhein 2cl 3,50 €

^{Reg} Asbach Uralt Weinbrand **8/15Jahre gereift** 2cl 5,50 €/ 6,90 €

^{Reg} Asbach SELECTION **21 Jahre gereift** 2cl 8,30 €

^{Reg} Asbach **Fire** – Feine Zimtnote und Chili 2cl 3,50 €

Liköre- Baileys, Sambuca, Cointreau, Grand Marnier 2cl 3,40 €

Obstbrände Edelbrände aus dem Elsass 2cl 4,60 €

Calvados Apfel 2cl 4,50 €

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

Starter | Entrée

Vegi Pumpkin – soup | crustacean wan tan
Soupe | citrouille | wan tan de crustacé ^{1,2,3,4,5,7,9,14}
8.50 €

French onion soup | croutons | Cheese
Soupe à l'oignon | croûtons | fromage ^{4,5,9}
7.00 €

Tomato – bread salad
marinated lamb's lettuce | mushrooms
Salade de tomates et pain
Mâche marinée | champignons sautés ^{5,9,12}
11.00 €

Fried Black Tiger Prawns
Sesame - Aioli | Lamb's lettuce
Crevettes tigrées frites | Sésame - Aioli | mâche
14.00 €

Vegetarian | Végétarien

Vegi Our summer finale | Notre final d'été
Linguine al Limone | Pumpkin falafel ^{1,4,9}
Linguine au Limone | Falafels à la citrouille
14.50 €

Vegi Flammkuchen - Autumn vegetables ^{1,4,5,9}
Flammkuchen - au Légumes d'automne
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

Recommandation autumn

Recommandation automne

Flammkuchen – Classic ^{1,4,9}

Flammkuchen - classique

12.50 €

Fried Calf's liver

mashed potato | roasted onions | salad

Foie de veau | d'oignon frit

purée de pommes de terre | salade ^{1,2,4,5,9,12}

19.50 €

Braised beef

Swabian noodles | apple sauce

Bœuf braisé au vinaigre

spätzle | compote pommes ^{1,5,9,12}

19.00 €

Fish – Poisson

Fried Salmon fillet | pumpkin-leek crust

mashed potato | Riesling sauce ^{1,2,4,5,7,9}

Saumon | croûte aux citrouilles | purée de p.d.t

21.00 €

Baeckeffe with zander cheeks

Potatoes | vegetables

Baeckeffe aux joues de sandre

Pommes de terre | des légumes ^{2,4,5,7}

19.50 €

Linguine al Limone | Scallop ^{1,2,4,5,9}

Linguine au Limone | coquille Saint-Jacques

22.00 €

Our meat dish | Notre viande

German Beefsteak

Pepper sauce | fried potatoes | beetroot salad

Steak hachée | sauce poire

P.d.t sautée | salade de betteraves ^{1,4,5,7,9,12}

15.00 €

Pork cutlet | pepper sauce | croquettes | salad

Escalope de porc | sauce chasseur

salade croquettes ^{1,4,5,9,12}

16.50 €

Homemade Cerf -ragout | Swabian noodles

Ragout de chevreuil | swebian spätzle ^{1,4,7,9}

19.50 €

Cordon bleu | veal | French fries | salad

Cordon bleu | frites | salad ^{1,4,5,12,15}

24.50 €

Veal cutlet | French-fries | salad ^{1,4,5,9,12}

Escalope de veau | pommes-frites | salade

23.50 €

Rumpsteak | onions or herb butter

pommes frites | salad

Rumpsteak | oignon ou beurre aux herbes

pommes-frites | salade ^{1,4,5,9,12}

26.50 €

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

Dessert – Dessert

Hausg **Café Gourmand**

Mini crème brûlée | Espresso

Espresso | Mini Crème Brûlée ^{1,4,16}

6.50 €

Hausg **Plum crumble | walnut ice cream** ^{4,7,9,11}

Crumble aux prunes | glace aux noix

8.50 €

Vanilla ice cream | whipped cream

Glace vanille | liqueur de l'œuf ^{1,4,7,9}

6.50 €

Rüdesheimer Kaffee Spezialitäten

- *original flambé at the table* - flambé a la table ^{4,16}

7.00 €

From 2 people | À partir de 2 personnes

Warm Riesling wine sabayone | Sabayon de vin ^{1,4,7,9}

6.50 €

Coffee or digestive | Café ou digestif

| | |
|-----------------|--------|
| Coffee/ Café | 3.00 € |
| Espresso | 2.80 € |
| Cappuccino | 3.80 € |
| Café au lait | 3.80 € |
| Latte Macchiato | 4.00 € |