

Herzlich Willkommen in unserer „Altdeutschen Weinstube“

Unser Motto

„Harmonie zwischen Tradition und Erneuerung“
begleitet Sie in allen Teilen unseres Hauses.

Schon beim Betreten unseres Hauses erwartet Sie die warme und gepflegte Atmosphäre eines in der 6. Generation geführten und 1882 erbauten Familienhotels.

Im Jahr 1944 wurde das Stammhaus mit seiner reichverzierten palastartigen Front durch Bomben zerstört und nach dem Krieg von der Familie Eduard Ehrhard neu errichtet.

1996 wurde der Betrieb von Karl Ehrhard an die Tochter Elfi und Ihren französischen Ehemann Jean-Michel Malgouyres übergeben.

Jean- Michel präsentiert als Küchenchef nicht nur regionale Gerichte aus frischen Produkten des Rheingauges, sondern auch Spezialitäten aus seinem Heimatland Frankreich. Seine Liebe zum Beruf hat ihn im Rheingau und darüber hinaus bekannt gemacht. Seit 2017 haben Elfi und Jean-Michel den Betrieb in die Hände Ihrer Tochter Julia übergeben.

In den vielen Jahren wurden die 25 Zimmer im Haupthaus renoviert und an den Standard eines *** Superior Hotels angeglichen.

2013 kam ein Hotelanbau, mit 13 modernen und klimatisierten Doppelzimmer im 3-Sterne Superior Standard, sowie ein moderner Konferenzraum hinzu.

Die im traditionellen altdeutschen Stil gehaltene Weinstube ist mit Ihren kunstvollen schmiedeeisernen Verzierungen, den alten Trinkgefäßen und den seltenen Glasmalereien eine Sehenswürdigkeit.

Unser Gewölbekeller –erbaut im Jahr 1882- bietet Platz für Familien- oder Betriebsfeiern für bis zu 80 Personen.

Die Rieslinge und Spätburgunder des Familien - Weingutes Carl Ehrhard finden bei Kennern des Rheingauer Weines Lob und Anerkennung und sind in der Karte mit *Fam* gekennzeichnet

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.
Ihre Familie Ehrhard-Malgouyres und Team

Speisekarte

Suppen & Vorspeisen

Kürbis-Ingwer Suppe

Krustentierrollchen ^{1,2,3,4,5,7,9,14}

8.50 €

Französische Zwiebelsuppe

Croutons | Käse ^{4,5,9}

7.00 €

Vegan Tomaten – Brotsalat

Marinierter Feldsalat

sautierte Champignons ^{5,9,12}

11.00 €

Gebratene Black Tiger Garnelen

Sesam - Aioli | Feldsalat ^{3,5,6,9,12}

14.50 €

Vegetarische Hauptgänge

Vegi Unser Sommerfinale

Linguine al Limone ^{1,4,9}

Kürbis - Falafel

14.50 €

Vegi Flammkuchen

Herbstliches Gemüse ^{1,4,5,9}

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

Herbst Empfehlungen unseres Küchenchefs

Flammkuchen - Der Klassiker

Speck | Zwiebel ^{1,4,9}

12.50 €

Gebratene Kalbsleber

Kräuterkartoffel-Stampf | Salat

Röstzwiebeln ^{1,4,5,9,12}

19.50 €

Rheinischer Sauerbraten

Spätzle | Apfelmus ^{1,5,9,12}

19.00 €

Aus Fluss, Bach & Meer

Baeckeoffe mit Zanderbäckchen

Kartoffeln | Gemüse ^{2,4,5,7}

19.50 €

Gebratenes Lachsfilet

Kürbiskruste | Kräuterkartoffel-Stampf

Rieslingsoße ^{1,2,4,5,7,9}

21.00 €

Linguine al Limone

Jakobsmuscheln ^{1,2,4,9}

22.00 €

Altdeutsche Klassiker aus der Weinstubenküche

Deutsches Beefsteak

Bratkartoffeln | Pfeffersoße | Rote Bete ^{1,4,5,7,9,12}
15.00 €

Paprikarahmschnitzel

Kartoffelkroketten | Salat ^{1,4,5,9,12}
16.50 €

Hirschragout

Spätzle | Preiselbeeren ^{1,4,7,9}
19.50 €

Wiener Schnitzel - Kalb-

Pommes Frites | Salat | Kapern | Sardellen ^{1,4,5,9,12}
23.50 €

Cordon Bleu - Kalb-

Käse | Schinken | Pommes Frites | Salat ^{1,4,5,9,12,15}
24.50 €

Argentinisches Rumpsteak

Zwiebeln oder Kräuterbutter
Pommes Frites | Salatteller ^{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

Nachspeisen

Hausg Café Gourmand

Crème Brûlée | Espresso ^{1,4,16}
6.50 €

Hausg Pflaumen Crumble ^{4,7,9,11}

Wallnusseis
8.50 €

Vanille Eis

Eierlikör | Sahne ^{1,4,7,9}
7.50 €

Ab 2 Personen

Rheingauer Riesling Weinschaum ^{1,4,7,9}
8.50 €

Regional Rüdesheimer Kaffee ^{4,16}

Klassisch - am Tisch flambiert -
7.00 €

Kaffee oder ein Digestif zum Dessert?

Tasse Kaffee	3.00 €
Espresso	2.80 €
Cappuccino	3.80 €
Milchkaffee	3.80 €
Latte Macchiato	4.00 €

Getränkete Karte

Aperitif

Rheingauer Winzersekt ⁷ 0,1l	4,50 €
Hugo ⁷ / Aperol Sprizz ^{7, 16, 17, 19}	6,50 €
Kir Royal mit Winzersekt ⁷ 0,1l	5,00 €
Reg Black Venuss <small>Regionaler Riesling Vermouth</small>	
<small>In der Nase fruchtig, mit Quitte und Walnussnoten, Zitrusaromen, feine Orange, süße Grapefruit, Aprikose und Mango</small>	
Black Venuss - Pur on ice – Orangenzeste ⁷ 5 cl	6,00 €
Black Venuss - Sekt – Orangenzeste ⁷ 0,1 l	6,50 €
Reg Asbach Aperitif Rosé Ginger Ale	6,50 €
Campari Orange ¹⁷	6,00 €
Bombay Sapphire Gin & Tonic / Longdrinks	6,50 €
Hugo alkoholfrei	6,00 €

Rheingauer Weinschorle

Weißwein-/ Roseschorle	0,2 l 3,20 €	0,4 l 5,00 €
Rotweinschorle	0,2 l 4,20 €	0,4 l 5,90 €

Rheingauer Weißwein

Trocken 0,2 l

1. 2020 Martin Siegfried, Rudesheimer Riesling Frische Säure, macht Lust auf mehr	4,60 €
2. 2021 Sohns Riesling Riesling – typische Frucht mit moderater Säure	4,60 €
3. 2019 Fam Carl Ehrhard Rudesheimer Riesling <small>QbA</small> Die trockene Eleganz mit feiner Frucht	4,70 €
4. 2020 Fam Carl Ehrhard Riesling trocken Naturwein Herr Ehrhard – unfiltriert aber nicht trüb – Idealer Essensbegleiter - 12 Monate im 1200 Ltr. Holzfass gereift	4,90 €

Feinherb 0,2 l

5. 2020 Martin Siegfried Rudesheimer Riesling Frisch, fruchtig, feine Harmonie zwischen Säure & Süße	4,60 €
6. 2021 Dillmann Riesling Ein typischer Rheingauer Riesling	4,70 €
7. 2021 Fam Carl Ehrhard „Old School“ Riesling Der „Wein zum Essen“ mit feinfruchtigem Säurespiel	4,90 €

Fruchtig 0,2 l

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

Weitere regionale Weine
finden Sie in unserer Flaschen Weinkarte.

Getränkete

Rheingauer Burgunder 0,2 l

10. 2020 Sohns Spätburgunder Rosé trocken	4,70 €
Handgelesene Spätburgundertrauben, feine und animierende Fruchtnote	
11. 2020 Allendorf „Dem Fritz sein Schoppe“ Rose feinherb	4,80 €
Sehr fruchtig, gehaltvoll und harmonisch -Der Kultrosé	
12. 2021 Sohns Blanc de Noir trocken	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	

Rotwein 0,2 l

14. 2019 Sohns Spätburgunder trocken	5,60 €
Runder, milder Abgang	
15. 2018 Martin Siegfried Spätburgunder trocken	5,60 €
Intensive dunkle Früchte	
16. 2019 Allendorf Illusion feinherb	5,90 €
Weich, Pflaume-Kirsche-samtig	
17. 2018 Andre Vonnier, Beaujolais aus Frankreich	5,50 €
Fruchtiger Geschmack, weicher und runder Abgang	

Flaschen - Biere

Becks Bier Bitburger Radler	0,33 l	3,30 €
Dinkel Bier	0,33 l	3,60 €
Weißbier Kristall/ Hell/ Dunkel „König Ludwig“	0,5 l	4,20 €
Weißbier Benediktiner Hell alkoholfrei	0,5 l	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

Rhenser Mineralwasser medium/ still	0,25l	2,40 €
Rhenser Mineralwasser „medium“ oder „still“	0,75l	5,50 €
Fanta ¹⁹ / Spezi ¹⁹ / 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	0,33 l	3,40 €

Spirituosen

Reg Weinhefebrand/ Weintrester	2cl	3,40 €
Reg Asbach Uralt Weinbrand aus Rudesheim am Rhein	2cl	3,50 €
Reg Asbach Uralt Weinbrand 8/15 Jahre gereift	2cl	5,50 € 6,90 €
Reg Asbach SELECTION 21 Jahre gereift	2cl	8,30 €
Reg Asbach Fire – Likör mit feiner Zimt- und Chilinote	2cl	3,50 €
Malteser Linie Aquavit	2cl	3,40 €
Liköre- Baileys, Sambuca, Cointreau, Grand Marnier	2cl	3,40 €
Nusbaumer Obstbrand - Elsass – Himbeer, Birne, Kirsch, Mirabelle	2cl	4,60 €
Calvados Apfel	2cl	4,50 €
Remy Martin V.S.O.P. Cognac	2cl	5,80 €