

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 Rheingaaues, 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

Hausg. Maronencremesüppchen ^{4,5,7,9}
Geräucherte Entenbrust | Zimtcroustons
7.80 €

Vegan Waldpilz Consommé
Gemüse | Waldpilze ⁵
7.20 €

Weinbergsschnecken
Knoblauchbutter | Croutons | Tomate ^{4,7,9,11,12,15}
14.00 €

Gebratene Black Tiger Garnelen
Haselnuss Aioli | Feldsalat ^{1,5,11,12}
14.50 €

1 = Eier 2 = Fisch 3 = Krebstiere 4 = Milch 5 = Sellerie 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Erdnüsse
9 = Gluten haltiges Getreide 11 = Schalenfrüchte 12 = Senf 14. = Weichtiere 15 = Phosphat
16 = koffeinhaltig 17 = Chinin haltig 19 = Farbstoff

Speisekarte

Vegetarisch

Vegi Flammkuchen

Gemüse ^{1,4,5,9}

12.50 €

Vegi Gemüseschnitzel

Kartoffelstampf | Grüne Soße

Wurzelgemüse ^{1,4,5,9,12}

13.00 €

Fischgerichte

Forelle | Müllerin

Salzkartoffeln | Blattsalat

goldbraune Butter ^{1,2,4,5,7,8,9,11}

18.50 €

Pochiertes Zanderfilet "Dugléré"

Champignons | Crevetten

Riesling Rahmsoße | Kartoffeln ^{2,3,4,7}

21.50 €

1 = Eier 2 = Fisch 3 = Krebstiere 4 = Milch 5 = Sellerie 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Erdnüsse

9 = Gluten haltiges Getreide 11 = Schalenfrüchte 12 = Senf 14. = Weichtiere 15 = Phosphat

16 = koffeinhaltig 17 = Chinin haltig 19 = Farbstoff

Speisekarte

Empfehlungen im Advent

Salat Landaise

Gänsebrust | Feldsalat | Steinpilze ^{1,8,9,11,12}
14.50 €

Gänsekeule

Apfel - Rotkohl | Kartoffelklöße ^{1,4,5,7,9}
24.50 €

Gänsebrust „a la Gascogne“ ^{1,4,5,7,8,9,11,12}

Knoblauch-Petersilienkartoffel
Blattsalate | Morchel Soße
25.50 €

Rheinischer Sauerbraten

Spätzle | Apfelmus ^{1,5,9,12}
19.00 €

Kalbsleber

Röstzwiebel | Kartoffelpüree | Salat ^{1,4,5,8,9,11,12}
19.50 €

Flammkuchen - Der Klassiker

Speck | Zwiebel ^{1,4,9}
12.50 €

Speisekarte

Altdeutsche Klassiker

Deutsches Beefsteak

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

15.00 €

Paprikarahmschnitzel

Kartoffelkroketten | Salat ^{1,4,5,8,9,11,12}

16.50 €

Hirschragout

Spätzle | Preiselbeeren ^{1,4,7,9,}

19.50 €

Wiener Schnitzel - Kalb-

Pommes Frites | Salat | Kapern | Sardellen ^{1,4,5,8,9,11,12}

23.50 €

Cordon Bleu - Kalb-

Käse | Schinken | Pommes Frites | Salat ^{1,4,5,8,9,11,12,15}

24.50 €

Argentinisches Rumpsteak

Zwiebeln oder Kräuterbutter

Pommes Frites | Salatteller ^{1,4,5,8,9,11,12}

26.50 €

Speisekarte

Nachspeisen

Hausg. Birnen - Mandarinen Crumble ^{1,4,9,11}

Hausgemachtes Walnusseis

8.50 €

Hausg. Eierlikör Parfait

Kirschragout | Walnussstreusel ^{1,4,7,8,9,11}

8.50 €

Hausg. Café Gourmand

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

6.50 €

Vanille Eis

Eierlikör | Sahne ^{1,4,7,11}

7.50 €

Reg. Rüdesheimer Kaffee ^{4,16}

- am Tisch flambiert -

7.20 €

Kaffee oder ein Digestif zum Dessert?

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

Getränketearte

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

Feinherb 0,2 l

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

Fruchtig 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	

Weitere regionale Weine
finden Sie in unserer Flaschen Weinkarte.

Getränkekarte

Rheingauer Burgunder 0,2 l

10. 2020 Sohns Spätburgunder Rosé <i>trocken</i>	4,70 €
Handgelesene Spätburgundertrauben, feine und animierende Fruchtnote	
11. 2020 Allendorf „Dem Fritz sein Schoppe“ Rose <i>feinherb</i>	4,80 €
Sehr fruchtig, gehaltvoll und harmonisch -Der Kultrosé	
12. 2021 Sohns Blanc de Noir <i>trocken</i>	5,50 €
Die Alternative, für den, der nicht so viel Säure mag - feinfruchtig und frisch	
13. 2020 Mohr Lorch Rheingau Weissburgunder <i>trocken</i>	5,70 €
Mineralisch, cremiger Geschmack, feine Säure, Balance zwischen Frucht und würzigen Aromen	

Rotwein 0,2 l

14. 2019 Sohns Spätburgunder <i>trocken</i>	5,60 €
Runder, milder Abgang	
15. 2018 Martin Siegfried Spätburgunder <i>trocken</i>	5,60 €
Intensive dunkle Früchte	
16. 2019 Allendorf Illusion <i>feinherb</i>	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 Rüdesheim 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 €