



**Das Bergrestaurant Waldeck begrüßt Sie recht herzlich  
und gewährt Ihnen einen Einblick in unsere Speisekarte.  
Natürlich bieten wir vor Ort auch noch wechselnde Tagesgerichte  
oder leckere Speisen der Saison an.**

**Änderungen vorbehalten**



## *Dem Himmel so nah.....*

Hoch über Ingelheim, inmitten von Weinbergen in idyllischer Waldrandlage sind Sie am Ort Ihrer Träume angelangt. In einem Refugium jenseits von alltäglichem Stress und mannigfaltiger Unruhe genießen Sie den herrlichen Panoramablick über den Rheingau bis in den Taunus.

Und sollten Sie mal etwas länger bei uns bleiben wollen, stehen Ihnen 7 liebevoll eingerichtete Zimmer mit einer 3-Sterne superior DEHOGA-Auszeichnung zur Verfügung.

Teilen Sie die schönsten Momente mit Ihrer Familie, Ihren Freunden, Kollegen oder Geschäftspartnern mit kulinarischen Gaumenfreuden in behaglichem Ambiente für bei zu 120 Personen. Unsere Genusspalette enthält traditionelle Gerichte nach althergebrachten Rezepten, aber auch innovative Speisen. Auch die Vegetarier kommen mit hausgemachten Köstlichkeiten auf den Geschmack.

### Unser Grundrezept:

- Frische und Qualität der Produkte aus regionaler Herkunft
- fachgerechte und schonende Zubereitung
- Verwendung edler Gewürze, wie weißer Muntok Pfeffer und Kardamom
- gesundheitsbewusster Einsatz von Jodsalz und Heilkräutern, wie Koriander und Bärlauch
- hausgemachte Speisen - "natürlich" ohne Konservierungsstoffe

... und zu guter Letzt: die unverzichtbare Prise Leidenschaft

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit**

**Peter Schweikhard, Metzgermeister**

**Monika Habel, Küchenmeister**

### **Unsere Öffnungszeiten**

**Im Sommer: Mittwoch bis Samstag ab 12 Uhr, Sonntag ab 11 Uhr und nach Vereinbarung**

**Im Winter: Freitag ab 14 Uhr, Samstag ab 12 Uhr, Sonntag ab 11 Uhr u. nach Vereinbarung**

**...jeweils mit durchgehend warmer Küche**

**Bergrestaurant Waldeck am Bismarckturm**

**Waldeck 1**

**55218 Ingelheim**

**Tel.: 06725-4313 Fax: 06725-5964**

**[www.waldeck-ingelheim.de](http://www.waldeck-ingelheim.de)**

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

## *Entrée !*

Wie wär's mit einem Aperitif?

Sherry € 2,10

1 Glas Prosecco € 2,30

1 Glas "Passodoble" € 4,80

der fruchtige Cocktail wahlweise mit oder ohne Alkohol  
auf Orangensaftbasis mit Cassis

## *Salate frisch und knackig-*

gartenfrischer Feldsalat "Champignon"

mit gedünsteten Champignons, Speckstreifen, einem feinem Joghurtdressing und  
krachigen Kräutercroutons € 7,90

die "kernige" Alternative

gartenfrischer Feldsalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Cashewkernen,  
darauf krachige Kräutercroutons

dazu servieren wir Ihnen Walnussöl und Balsamico-Essig € 7,90

süß-saurer "Kürbis"

gartenfrischer Feldsalat mit einem Honig- Orangendressing, süß-sauer eingelegte  
Kürbisstücke, garniert mit gerösteten Kürbiskernen € 7,90

gebratene "Putenbruststreifen" als Salatbeilage € 3,--

Unsere Salatempfehlung:

"Das Salatbuffet" – natürlich zur Selbstbedienung!

Genießen Sie unsere reichhaltige Auswahl von vielseitigen, hausgemachten  
Salatvariationen, sowie marktfrische Blattsalate mit verschiedenen  
hausgemachten Dressings

- die "kleine Beilage" € 3,80

- für den "großen Salathunger", so viel Sie möchten € 7,70

*Aus dem Suppentopf*  
*... unsere selbst hergestellten Köstlichkeiten*

“Pfannkuchensuppe” - hausgemachte Rinderkraftbrühe  
nach alter Tradition werden Rinderbrust und Rosenknochen mit reichlich  
Wurzelgemüse geköchelt und mit feinsten Kräuterflädle serviert € 2,80

“Kessel-Goulaschsuppe”  
mit reichlich Fleischeinlage, Paprika und Bauernbrot € 4,10

“Kartoffelrahmsuppe”  
- mit ahlen Blutwurststreifen € 3,50  
- mit Räucherlachstreifen € 4,00



*Unser Sonntagsgruß:*

Jeden Sonntag bieten wir immer Menüs zu einem super Preis an  
... und außerdem haben wir für Sie durchgehend warme Küche.....

*Das Highlight am Sonntag Nachmittag:*

Tiger „hautnah“

Auge in Auge mit unseren bengalischen Prachtkerlen

Eine Führung im Tiger-Garten Waldeck e.V.

Reservieren Sie sich Ihre Plätze!



# *I ngelheimer S tangenspargel*

*..... mit holländischer S oße und*

*neuen K artoffeln € 16,50*

*dazu wahlweise:*

*roher Oldenburger L andschinken oder*

*gekochter H interschinken oder*

*ein kleines S chweineschnitzel*

*F eine S pargelcremesuppe € 3,30*

*frische Maibowle € 2,20*

*im S eidel von 0,25l*

*... hier lockt die "F leischeslust"*

*U nser Chef, Peter S chweikhard, ist als Metzgermeister unser G arant  
für die Auswahl und H erstellung unserer F leischprodukte  
aus heimischen V iehbeständen*

<b>"Hausmacher Wurstplatte"</b>	<b>€ 6,90</b>
<b>4 Sorten Hausmacher Wurst (Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen und Bratwurst) aus hauseigener Produktion mit Bauernbrot</b>	
<b>hausgemachte "Bärlauchbratwurst" *1</b>	<b>€ 7,90</b>
<b>mit dezenter Knoblauchnote - dazu reichen wir Kartoffelsalat mit unserem Essig/Öl Dressing</b>	
<b>hausgemachte "Bratwurst" *1</b>	<b>€ 6,90</b>
<b>mit Pommes frites und Senf</b>	
<b>hausgemachter gebratener "Fleischkäse" *1,2</b>	<b>€ 9,90</b>
<b>mit Spiegelei und Bratkartoffeln</b>	
<b>Carpaccio vom hausgemachtem Schwartenmagen mit Bauernbrot</b>	
<b>Dazu eine Vignaiquette mit Gürkchen und Zwiebeln</b>	<b>€ 8,90</b>

**Diese und andere Wurstsorten gibt es sowohl frisch,  
als auch in Dosen für den Straßenverkauf**



**"Weck, Worscht un Woi" --- immer Donnerstags auf der „Waldeck“**

**Bei der Bestellung einer unserer hausgemachten Wurstspezialitäten gibt's  
einen 0,2l Hauswein-Schoppen vom Weingut Priëß gratis!**

\*1 mit Phosphat

\*2 mit Pökelsalz

*Die deftige rheinhessische Brotzeit  
mit regionalen Spezialitäten  
alles hausgemacht, herzlich und gut - wie bei "Müttern"*

**"Grumbeere-Suppe" € 3,50**  
mit einem Schlag Rahm und ahlen Blutwurststreifen



**"Hackbraten" € 11,80**  
in deftiger Zwiebelsoße, mit krossen Bratkartoffeln und Salat  
- mit Brot ohne Salat € 9,80

**"Schinderhannesbraten" € 13,50**  
Schweinenacknbraten in pikanter Zwiebelsoße, Pommes frites und Salat  
- als kleine Portion ohne Salat € 9,80

**"Bauernschmaus" im Gußpfännchen € 14,50**  
Schweinenackensteak auf Kümmel-Bratkartoffeln und Bohnengemüse  
- als kleine Portion € 11,80

**"Rinderroulade" € 14,50**  
in pikanter Rotweinsoße - gefüllt mit Speck, Gurken und Zwiebeln  
Kartoffeln und Salat



... frisch gebackene Erinnerungen zum Dessert

**"Arme Ritter" mit Vanillesoße € 6,50**  
Rosinenstuten in Eierpfannkuchenteig ausgebacken, gepudert mit Zimt und  
Zucker, Vanillesoße und einem Klecks Confit aus Schwarzer Johannisbeere

## *Unsere „Klassiker“*

**Schweine-Schnitzel „Wiener Art“** € 12,50  
kross und goldbraun aus der Pfanne mit Pommes frites und Salat  
- als kleine Portion ohne Salat € 7,50

**Schweinefilet „Champignon“** € 16,50  
Schweinemedallions in Champignonrahmsoße, Kroketten und Salat  
- als kleine Portion ohne Salat € 11,80

*Das Schönste hat Gott schon immer aus den Rippen geschaffen...  
... Steaks für wahre Liebhaber*

**„Zwiebelrostbraten“** € 15,80  
gegrilltes Rumpsteak mit Schmorzwiebeln vom Charolais Rind  
mit Pommes frites



*... nun schauen wir über den Tellerrand  
und begeben uns auf eine kulinarische Reise*

*Wir beginnen im hohen Norden mit leckeren Gerichten aus dem "Wasser"*

**eine Rose aus mild "geräucherten Norwegischen Lachs" € 9,80  
auf einem Salatbett mit einem raffiniertem Preiselbeer-Chutney und  
hausgemachten Kartoffel-Spinat-Talern**

**zarte friesische "Matjesfilets" \*<sup>3</sup> € 9,40  
auf einem hausgemachten Dressing aus Schmand, Äpfeln, Gurken und Zwiebeln  
mit Pellkartoffeln**



**gebackenes Atlantik "Seelachsfilet" in Knusperpanade € 11,80  
mit hausgemachter Remouladensoße, Pommes frites und Salat**

**gegrillte schottische "Lachsschnitte" € 17,50  
auf Dill-Weißweinsauce, Wildreis**



**der "süße Norden" € 4,85  
Holsteiner Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne**

\*<sup>3</sup> Konserviert mit Na-Benzoesäure und Kaliumsorbat

*... von Nord nach Süd auf unserer Reise machen  
wir Station im Schwabenland*

**Schwäbische Eierspätzle mit Linsengemüse** € 7,50  
**mit Fleischwürstchen \*1** € 8,80

**"Schwarzwälder Rahmsteak"** € 14,50  
**Jungschweinrückensteak mit Champignonrahmsauce, gefüllte Birne,  
Eierspätzle und Salat**  
- als kleine Portion ohne Salat € 9,80

**Schweinesteak "Basler Art"** € 14,95  
**Steak vom Jungschweinrücken mit Schinken\*2, Tomate und Käse überbacken  
Champignonrahmsauce, Rösti und Salat**

*... die Reise führt über die Alpen bis nach Italien*

**Hähnchenbrustfilet "Mailänder Art"** € 14,95  
**mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Tagliatelle Nudeln  
und einer mediterranen Tomatensauce**

*... über Belgien zum Herzen der EU*

**Brüsseler "Schweinskopfsülze" mit Petersilienspiegel** € 8,90  
**hausgemachte Kräuterremoulade, saurer Gurke und Bratkartoffeln**

*... bis nach Frankreich*

**Pariser "Pfeffersteak"** € 21,50  
**Rumpsteak vom Charolais Rind, gestoßenem schwarzen Pfeffer, Kroketten,  
Bohnenbündchen und Grilltomate**

**Rinderfilet "Burgunder Art"** € 24,80  
**Rinderfilet vom Charolais Rind vom Grill mit einer deftigen Burgundersauce,  
Kroketten, Bohnenbündchen und Grilltomate**

\*1 mit Phosphat

\*2 mit Pökelsalz

**Rumpsteak „Kräuterbutter“** € 16,10  
gegrilltes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, gefüllter baked potatoe

**Rinderfilet „Kräuterbutter“** € 21,10  
gegrilltes Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln

**Wir empfehlen als Beilage:**

- mit Bohnengemüse € 3,00
- mit Salat € 3,80
- den Bärlauch - Dip z.B. als Beilage zum Steak € 1,30

*... und noch ein H auch von „F ernost“*

**Hähnchenbrustfilet in Cornflakes Knusper-Panade mit Bananencurrysoße**  
gebackene Banane, Wildreis € 15,50



## Für unsere Kids

<b>"Berta"</b>	Hähnchenschnitte "Wiener Art", Champignonrahmsauce und Pommes frites	€ 8,50
<b>"Robin Hood"</b>	kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites	€ 7,50
<b>"Anastasia"</b>	kleine Port. Schweinelendchen in Champignonrahmsauce und Kroketten	€ 11,80
eine Portion	<b>Pommes frites</b>	€ 2,80
eine Portion	<b>Pommes frites</b> mit Ketchup	€ 3,05
<b>"Sterntaler"</b>	drei <b>Reibekucken</b> mit Apfelkompott	€ 5,05
<b>"Peter Pan"</b>	hausgemachte Bratwurst <sup>*1</sup> mit Pommes frites	€ 6,90
<b>"Räuber Hotzenplotz"</b>	(kl. Port. ) Schweinenackenbraten in pikanter Zwiebelsauce und Pommes frites	€ 9,80
<b>"Rotkäppchen"</b>	kleines Schweinesteak mit Champignonrahmsauce, gefüllte Birne und Spätzle	€ 9,80



*V egetarisches mal neu, anders und schmackhaft*  
*- alles hausgemacht -*

gefüllte "Ackerkugel" Ofenkartoffel mit feinem Kräuterquark	€ 3,80
"Bärlauchquark" - der Frühlingsquark mit frischem Bärlauch - gesund und schmackhaft mit einer dezent-feinen Knoblauchnote im Salatnest und Pellkartoffeln	€ 7,90
"Kümmel-Bratkartoffeln" mit Bohnengemüse	€ 7,50
"Kürbis Quiche" eine Quiche mit Schafskäse, süß-saurem Kürbis und Rosinen mit Schmand überbacken	€ 6,90
gebackener "Camembert" mit Preiselbeerbirne, Salatgarnitur, Toast und Butter	€ 7,50
Schwäbische Eierspätzle mit Linsengemüse	€ 7,50
"Kässpatzen" Eierspätzle mit geriebenen Käse gebacken und Röstzwiebeln	€ 7,50
"Omelett Champignon" Omelett mit frischen Champignons, Bratkartoffeln und Salat	€ 9,80
"Toscana" Eierbandnudeln mit einer leckeren mediterranen Tomatensoße, verfeinert mit einem Hauch Knoblauch und Basilikum	€ 7,50
"Arme Ritter" mit Vanillesoße Rosinenstuten in Eierpfannkuchenteig ausgebacken, gepudert mit Zimt und Zucker, Vanillesoße und einem Klecks Confit aus Schwarzer Johannisbeere	€ 6,50

Für Rückfragen über die Inhaltsstoffe unserer Speisen etc. steht Ihnen u. A. unsere  
Chefin - Monika Habel - mit Ihrem Wissen als Küchenmeisterin zur Verfügung

# *Schon probiert ???*

.... die dezente Knoblauchvariante

Frühlingsquark mit frischem Bärlauch  
mit Pellkartoffeln 7,90 Euro

Hausgemachte Bratwurst mit Bärlauch  
und Kartoffelsalat 7,90 Euro

Wir empfehlen ihnen auch Bärlauchquark:  
z.B. als Beilage zum Steak 1,30 Euro



## *Die süßen Verlockungen*

Holsteiner "Rote Grütze" € 4,85  
rote Waldfrüchte mit Vanilleeis und Sahne

"Kaiserpfalz" € 7,50  
ein süßes, leicht alkoholisiertes Gemäuer,  
umlegt mit Ingelheimer Sommerfrüchtchen

"Arme Ritter" mit Vanillesoße € 6,50  
Rosinenstuten in Eierpfannkuchenteig ausgebacken, gepudert mit Zimt und  
Zucker, Vanillesoße und einem Klecks Confit aus Schwarzer Johannisbeere

Unsere Chefin Monika Habel ist auch für die hausgemachten "süßen Verlockungen"  
zuständig, die in unserer Kuchentheke  
während der kompletten Öffnungszeiten auf Sie warten.



## E Iskarte

240	Kleines gemischtes Eis (3 Bällchen)	€ 3,30
241	Kleines gem. Eis mit Sahne	€ 4,10
242	Großes gemischtes Eis (5 Bällchen)	€ 5,50
243	Großes gem. Eis mit Sahne	€ 6,10
244	Eiskaffee <sup>*4</sup> Eiscreme Vanille mit Kaffee <sup>*4</sup> und Schlagsahne	€ 4,25
245	Kinderbecher mit Überraschung	€ 3,90
246	Coupe Dänemark Eiscreme Vanille mit heißer Schokoladensoße und Sahne	€ 5,25
247	Eisflamme Eiscreme Vanille mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	€ 5,80
248	Eisbecher „Waldeck“ Eiscreme Vanille, Walnuß, Zitrone, Creme Himbeer, gemischtes Obst, Schlagsahne und WaldbeersöÙe	€ 5,80
249	Schwarzwald-Creation Eiscreme Vanille, Schokolade, Schattenmorellen, Kirschwasser, Schlagsahne und SchokostreuÙel	€ 5,25
250	Bananensplit Eiscreme Vanille, Walnuß, Schokolade, Eierlikör, Schlagsahne und Eiscruststreifen	€ 5,80



<sup>\*4</sup> mit Koffein , fas alle Sorten enthalten Farbstoffe

# Alkoholfreie Getränke

Coca -Cola <sup>* 4, 5</sup>	0,2l	€ 2,00
Fanta <sup>* 5</sup>	0,2l	€ 2,00
großer Cola — Fanta Mix <sup>* 4, 5</sup>	0,4l	€ 3,20
Christinen Quelle Mineralwasser	0,2l	€ 1,95
Bitter Lemon <sup>* 6</sup>	0,2l	€ 2,50
Apfelsaft	0,2l	€ 2,10
große Apfelsaft-Schorle	0,4l	€ 3,10
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2l	€ 2,80
Orangensaft	0,2l	€ 2,50

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee (mit und ohne Koffein)	€ 2,00
Kännchen Kaffee (mit und ohne Koffein)	€ 4,00
Espresso <sup>* 4</sup>	€ 2,10
Latte Macchiato <sup>* 4</sup>	€ 2,90
Glas Tee	€ 2,00
Tasse Capuccino mit Sahne oder geschäumter Milch <sup>* 4</sup>	€ 2,50
Pot Schokolade mit Sahnehaube	€ 3,30
Irish Coffe mit Whisky und Sahnehaube <sup>* 4</sup>	€ 4,50
Rüdesheimer Kaffee (mit 2 cl Asbach) <sup>* 4</sup>	€ 4,50
Café Melange (Wiener Kaffeehausspezialität mit heißer Milch) <sup>* 4</sup>	€ 2,50

<sup>\* 4</sup> mit Koffein

<sup>\* 5</sup> mit Farbstoff

<sup>\* 6</sup> mit Chinin

# *F aßbier:*

**Flensburger Pilsener** 0,3l € 2,70  
herbwürzig und frisch, gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516

# *F laschenbiere:*

**Flensburger Radler** mit Plopf 0,33l € 2,70  
leckeres Flensburger Pilsener mit einer deutlichen, aber passenden  
Zitronennote, feinherb, fruchtig, frisch, ohne Zuckerzusatz

**Flensburger "Malzbier"** mit Plopf 0,33l € 2,70

**Hefe Weißbier** ,hell 0,5l € 3,30  
Altbayrisches Paulaner Bier

**Kristall Weißbier** 0,5l € 3,30  
Altbayrisches Paulaner Bier

**Alkoholfreies Hefe - Weißbier** 0,5l € 3,30  
Erdinger Schankbier mit feiner Hefe

**Flensburger "Frei"** mit Plopf 0,33l € 2,70  
ein echtes Flensburger Pilsener- nur eben frei von Alkohol

# Weine im Ausschank 0,2l

(Änderungen in den Jahrgängen vorbehalten) - Die Weine enthalten Sulfite -

## Weiß - Weine

- 2010-er **Silvaner-Müller-Thurgau** € 2,40  
Ingelheimer Kaiserpfalz, Qualitätswein, trocken  
Weingut Herbert Prieß & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim
- 2010-er **Rauenthaler Steinmächer** € 3,40  
Riesling Qualitätswein, trocken
- 2010-er **Silvaner-Müller-Thurgau** **bronzene Kammermünze** € 2,60  
Ingelheimer Kaiserpfalz, Qualitätswein, mild  
Weingut Herbert Prieß & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim

## Unsere Empfehlung :

- 2010-er **Riesling Classic** € 3,70  
Qualitätswein , trocken  
Weingut Herbert Prieß & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim
- 2011-er **Ingelheimer Schloß Westerhaus** € 3,90  
Riesling, trocken, Qualitätswein  
Weingut Fam. Von Opel, Ingelheim
- 2008-er **Groß-Winternheimer Klosterbruder** € 3,60  
Riesling halbtrocken, Qualitätswein  
Weingut Herbert Prieß & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim
- 2010-er **Ingelheimer Grauer Burgunder** € 3,80  
Qualitätswein, trocken, silberne Kammermünze  
Weingut Werner Menk, Ingelheim
- 2010-er **Blanc de Noir** € 3,90  
Spätburgunder, Qualitätswein, feinherb, silberne Kammermünze  
Weingut Herbert Prieß & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim

## Rosé - Wein

- 2009-er **Lichtroter** eine Hommage an Carl Zuckmayer € 3,90  
Spätburgunder Rosé, Spätlese, trocken, Qualitätswein mit Prädikat  
Weingut Schloß Westerhaus, Fam. von Opel, Ingelheim

## Rot - Weine

- 2010-er **Ingelheimer Rotes Kreuz** € 2,80  
Portugieser, Qualitätswein, halbtrocken  
Weingut Herbert Prieß & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim

## Unsere Empfehlung :

- 2010-er **Spätburgunder Classic** € 3,90  
Qualitätswein , trocken,  
Weingut Herbert Prieß & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim
- 2010-er **Ingelheimer Spätburgunder** € 3,80  
Qualitätswein, halbtrocken, bronzene Kammermünze  
Weingut Herbert Prieß & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim
- 2010-er **Saint Laurent** Groß-Winternheimer Klosterbruder € 4,10  
- eine alte Rebsorte neu entdeckt mit dem intensiven Duft der Waldbeere und Schwarzkirsche -  
*Pinot, Qualitätswein, trocken, Silberne Kammermünze*  
Weingut Herbert Prieß & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim

# F laschenweine 0,75l enthalten 5 uflite

(Änderungen in den Jahrgängen vorbehalten,  
Preise incl. Steuer und Bedienungsgeld)

## Weiß - Weine:

2011-er	<b>Ingelheimer Schloß Westerhaus</b> Riesling trocken, Qualitätswein Weingut Schloß Westerhaus, Fam. von Opel, Ingelheim	€ 13,50
2010-er	<b>Rheinhessen Riesling <u>Classic</u></b> Riesling trocken, Qualitätswein Weingut Herbert Prieß & Sohn, Ingelheim-Großwinternheim	€ 12,50
2008-er	<b>Groß-Winternheimer Klosterbruder</b> Riesling halbtrocken, Qualitätswein Weingut Herbert Prieß & Sohn, Ingelheim-Großwinternheim	€ 12,50
2010-er	<b>Ingelheimer Grauer Burgunder</b> Qualitätswein, trocken Weingut Werner Menk, Ingelheim	€ 13,20
2010-er	<b>Blanc de Noir</b> Spätburgunder, Qualitätswein, trocken Weingut Herbert Prieß & Sohn, Ingelheim-Großwinternheim	€ 13,50
2009-er	<b>Groß-Winternheimer Schloßberg</b> Faberrebe Spätlese, Prädikatswein, edelsüß, Silberne Kammermünze Weingut Herbert Prieß & Sohn, Ingelheim-Großwinternheim	€ 14,00

## Rosé - Wein:

2009-er	<b>Lichtroter</b> eine Hommage an Carl Zuckmayer Spätburgunder <b>Rosé</b> , Spätlese <b>feinherb</b> , Qualitätswein mit Prädikat Weingut Schloß Westerhaus, Fam. von Opel, Ingelheim	€ 13,50
---------	--	---------

## Rot-Weine:

Unsere Empfehlung:

2010-er	<b>Spätburgunder <u>Classic</u></b> Qualitätswein, trocken Weingut Herbert Prieß & Sohn, Ingelheim-Großwinternheim	€ 13,50
2010-er	<b>Ingelheimer Spätburgunder</b> Qualitätswein, halbtrocken Weingut Herbert Prieß & Sohn, Ingelheim-Großwinternheim	€ 13,00
2010-er	<b>Saint Laurent</b> Groß-Winternheimer Klosterbruder - eine alte Rebsorte neu entdeckt mit dem intensiven Duft der Waldbeere und Schwarzkirsche - <b>Pinot</b> , Qualitätswein, trocken, Silberne Kammermünze Weingut Herbert Prieß & Sohn, Ingelheim-Großwinternheim	€ 14,00

## Sekt:

MM-chen 0,2l € 4,50      Kupferberg Gold oder MM-Extra 0,75l € 16,50  
auf Anfrage Winzersekt, Metternich, Mumm, Prieß Secco 0,75 l