



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
Stand 7-2019



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 DEHOQA-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

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

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
Peter Schweikhard, Metzgermeister
Monika Habel, Küchenmeister

Unsere Öffnungszeiten

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

Im Winter: Freitag, Samstag und Sonntag von 12 bis 18 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

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

Seit Juli 2015 bis 2018 sind 5 unserer Weine ausgezeichnet und WIR als
"Haus der besten Schoppen"
- eine amtliche Prämierung der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz-

Entrée !

Wie wär's mit einem Aperitif?

Sherry	€ 2,10
1 Glas Prosecco	€ 3,00
1 Glas Kir Royal mit Cassissée	€ 3,30
1 Glas "Hugo" mit Hollunderlikör	€ 4,80
1 Glas Aperol Spritz	€ 4,80
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  

€ 10,50

die "kernige" Alternative

gartenfrischer Feldsalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Cashewkernen,
Fetakäse beträufelt mit Honig, Balsamicodressing,
darauf krachige Kräutercroutons  

€ 10,50

gebratene "Putenbruststreifen" als Salatbeilage

€ 3,--

Unsere Salatempfehlung:

"Das Salatbüffet" - natürlich zur Selbstbedienung!

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

- die "kleine Beilage" € 4,00
- für den "großen Salathunger", so viel Sie möchten € 10,50

.. oder eine kleine Vorspeise?

gegrillter !! "Camembert"

€ 7,50

mit Preiselbeer Birne, Toast und Butter



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

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 € 4,20



“Kessel-Goulaschsuppe“

mit reichlich Fleischeinlage, Paprika und Bauernbrot

€ 4,95



“Kartoffelrahmsuppe“

- mit ahlen Blutwurststreifen € 4,50

- mit Räucherlachstreifen € 4,80



Unser Sonntagsgruß:

Jeden Sonntag bieten wir immer Menü´s 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





Frische
Pfifferlinge

- *in Sahne auf Schweinesteak mit Spätzle*
€ 16,50
- *in Sahne auf Rumpsteak mit Kroketten*
€ 20,50
- *in Sahne auf Spinat-Bandnudeln*
€ 11,50
- *in Sahne mit hausgemachten Semmelknödeln*
€ 11,90

Schon probiert ???

Frühlingsquark 
mit frischem Bärlauch
... die dezente Knoblauchvariante

...mit Pellkartoffeln 9,50 Euro
* * *

Hausgemachte
*Bratwurst * mit Bärlauch*
und Kartoffelsalat 8,90 Euro
* * *

Wir empfehlen ihnen auch Bärlauchquark 
z. B. als Beilage zum Steak 1,50 Euro

* mit Phosphat

So lange Vorrat reicht....

Pferde-Rumpsteak

**mit Cognacrahmsauce, gestossenem
Pfeffer, Bohnenbündchen, Grilltomate und
Kroketten**

€ 21,50








Pferde-Filet

**mit Cognacrahmsauce, gestossenem
Pfeffer, Bohnenbündchen, Grilltomate und Kroketten**

€ 23,-

... hier lockt die "Fleischeslust"

Unser Chef, Peter Schweikhard, ist als Metzgermeister unser Garant für die Auswahl und Herstellung unserer Fleischprodukte aus heimischen Viehbeständen

- "Hausmacher Wurstplatte" € 7,90
4 Sorten Hausmacher Wurst (Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen und Bratwurst *_{1,2}) aus hauséigener Produktion mit Bauernbrot
 
- hausgemachte "Bärlauchbratwurst" *₁ € 8,90
mit dezenter Knoblauchnote - dazu reichen wir Kartoffelsalat mit unserem Essig/Öl Dressing
 
- hausgemachte "Bratwurst" *₁ € 8,10
mit Pommes frites und Senf

- hausgemachter gebratener "Fleischkäse" *_{1,2} € 12,50
mit Spiegelei und Bratkartoffeln
 

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 dieser Seite gibt's einen 0,2l Hausweín-Schoppen (Silvaner-Müller-Thurgau) vom Weingut Prieb gratis!

*₁ mit Phosphat

*₂ mit Pökelsalz

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

"Grumbeere-Suppe" € 4,50
mit einem Schlag Rahm und ahlen Blutwurststreifen



"Hackbraten" € 13,50
in deftiger Zwiebelsobe, mit krossen Bratkartoffeln
- mit Brot € 10,50



"Schinderhannesbraten" € 13,50
Schweinenackenbraten in pikanter Zwiebelsobe, Pommes frites
- als kleine Portion € 11,50

"Bauernschmaus" im Gubpfännchen € 16,50
Schweinenackensteak auf Kümmel-Bratkartoffeln und Bohnengemüse
- als kleine Portion € 14,50

... frisch gebackene Erinnerungen zum Dessert

"Arme Ritter" mit Vanillesobe € 7,50
Rosinenstuten in Eierpfannkuchenteig ausgebacken, gepudert mit Zimt und
Zucker, Vanillesobe und einem Klecks Confit aus Schwarzer Johannisbeere



Unsere „Klassiker“

Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ € 13,50
kross und goldbraun aus der Pfanne mit Pommes frites
- als kleine Portion € 10,50




Schweinefilet „Champignon“ € 16,80
Schweinemedaillons in Champignonrahmsauce, Kroketten
- als kleine Portion € 14,80




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

„Zwiebelrostbraten“ € 19,20
gegrilltes Rumpsteak (ca. 280g!!) vom Charolais Rind mit Schmorzwiebeln
und Pommes frites

gegrilltes Rumpsteak (280g!!) „Champignon“ € 19,80
mit gebratenen, frischen Champignons und Pommes frites

Rumpsteak „Kräuterbutter“ € 18,90
gegrilltes Rumpsteak (ca. 280g!!) mit hausgemachter Kräuterbutter,
gefüllter baked potatoe 

Wir empfehlen als Beilage:

- mit Bohnengemüse € 4,00
- mit Salat € 4,00
- den Bärlauch - Dip z.B. als Beilage zum Steak  € 1,50



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

*... 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"
auf einem Salatbett mit einem raffiniertem Preiselbeer-Chutney und
hausgemachten Kartoffel-Spinat-Talern



€ 11,50

zarte friesische "Matjesfilets" *³
auf einem hausgemachten Dressing aus Schmand, Äpfeln, Gurken und Zwiebeln
mit Pellkartoffeln



€ 12,50

gegrillte schottische "Lachsschnitte"
auf Dill-Weißweinsobe, Wildreis



€ 18,40

der "süße Norden"
Holsteiner Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne



€ 5,15

*³ konserviert mit Na-Benzoesäure und Kaliumsorbat

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

Schwäbische Eierspätzle mit Linsengemüse € 10,50
mit Fleischwürstchen ^{*1}



€ 11,50

“Schwarzwälder Rahmsteak“ € 14,50
Jungschweinrückensteak mit Champignonrahmsobe, gefüllte Birne,
Eierspätzle

- als kleine Portion

€ 12,50



Schweinesteak “Basler Art“ € 15,50

Steak vom Jungschweinrücken mit Schinken ^{*2},
Tomate und Käse überbacken, Champignonrahmsobe, Rösti



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

Hähnchenbrustfilet “Mailänder Art“ € 17,10
mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Tagliatelle Nudeln
und einer mediterranen Tomatensobe



*... über Belgien zum Herzen der **EU***

Brüsseler “Schweinskopfsülze“ mit Petersilienspiegel € 10,90
hausgemachte Kräuterremoulade, saurer Gurke und Bratkartoffeln



*1 mit Phosphat *2 mit Pökelsalz



Für unsere Kids


"Berta"	Hähnchenschnitte "Wiener Art", Champignonrahmsobe und Pommes frites   	€ 10,80
"Robin Hood"	kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites  	€ 10,50
"Anastasía"	kleine Port. Schweinelendchen in Champignonrahmsobe und Kroketten   	€ 14,80
eine Portion Pommes frites		€ 3,95
eine Portion Pommes frites mit Ketchup		€ 4,20
"Sterntaler"	drei Reibekucken mit Apfelkompott 	€ 6,50
"Peter Pan"	hausgemachte Bratwurst ^{*1} mit Pommes frites	€ 8,10
"Räuber Hotzenplotz" (kl. Port.)	Schweinenackenbraten in pikanter Zwiebelsobe und Pommes frites	€ 11,20
"Rotkäppchen"	kleines Schweinesteak mit Champignonrahmsobe, gefüllte Birne und Spätzle   	€ 12,50



Vegetarisches mal neu, anders und schmackhaft

- alles hausgemacht -

gefüllte "Ackerkugel" € 4,80
Ofenkartoffel mit feinem Kräuterquark 

"Bärlauchquark"  € 9,90
- der Frühlingsquark mit frischem Bärlauch -
gesund und schmackhaft im Salatnest und Pellkartoffeln

"Kümmel-Bratkartoffeln" mit Bohnengemüse € 9,90

"Kürbis Quiche" € 9,90
eine Quiche mit Schafskäse, süß-saurem Kürbis und Rosinen
mit Schmand überbacken



gegrillter !! "Camembert" € 7,50
mit Preiselbeerbirne, Toast und Butter



Schwäbische Eierspätzle mit Linsengemüse € 10,50



"Kässpätzlen" € 9,90
Eierspätzle mit geriebenen Käse gebacken und Röstzwiebeln



"Toscana" € 9,90
Eierbandnudeln mit einer leckeren mediterranen Tomatensobě,
verfeinert mit einem Hauch Knoblauch und Basilikum



"Arme Ritter" mit Vanillesobě € 7,50
Rosinenstuten in Eierpfannkuchenteig ausgebacken, gepudert mit Zimt und
Zucker, Vanillesobě und einem Klecks Confit aus Schwarzer Johannisbeere



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

Die süßen Verlockungen

Holsteiner "Rote Grütze" € 5,15
rote Waldfrüchte mit Vanilleeis und Sahne



"Kaiserpfalz" € 8,50
ein süßes, leicht alkoholisiertes Gemäuer,
umlegt mit Ingelheimer Sommerfrüchtchen



"Arme Ritter" mit Vanillesoße € 7,50
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.



Eiskarte

240	Kleines gemischtes Eis (3 Bällchen)	€ 3,90
241	Kleines gem. Eis mit Sahne	€ 4,80
242	Grobes gemischtes Eis (5 Bällchen)	€ 6,50
243	Grobes gem. Eis mit Sahne	€ 7,40
244	Eiskaffee * ⁴ Eiscreme Vanille mit Kaffee * ⁴ und Schlagsahne	€ 4,85
245	Kinderbecher mit Überraschung	€ 4,95
246	Coupe Dänemark Eiscreme Vanille mit heißer Schokoladensofe und Sahne	€ 6,85
247	Eisflamme Eiscreme Vanille mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	€ 6,95
248	Eisbecher „Waldeck“ Eiscreme Vanille, Walnuß, Zitrone, Creme Himbeer, gemischtes Obst, Schlagsahne und Waldbeersofe	€ 6,95
249	Schwarzwald-Creation Eiscreme Vanille, Schokolade, Schattenmorellen, Kirschwasser, Schlagsahne und Schokostreusel	€ 6,25
250	Bananensplit Eiscreme Vanille, Walnuß, Schokolade, Eierlikör, Schlagsahne und Eiscruststreifen	€ 6,95

die Waffeln enthalten Gluten 

fast alle Eissorten enthalten Milchprodukte ,
Farbstoffe und Spuren von Nüssen









*⁴ mit Koffein , fast alle Sorten enthalten Farbstoffe

Bei Umbestellung: Die Eissorten Walnuss, Zitrone und Creme Himbeer haben einen Aufpreis von 10ct pro Bällchen

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{*4,5}	0,2l	€ 2,50
Fanta ^{*5}	0,2l	€ 2,50
grober Cola — Fanta Mix ^{*4,5}	0,4l	€ 4,00
 Mineralwasser	0,2l	€ 2,40
Bitter Lemon ^{*6}	0,2l	€ 3,00
Apfelsaft	0,2l	€ 2,80
grobe Apfelsaft-Schorle	0,4l	€ 3,85
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2l	€ 3,20
Schwarze Johannisbeernektar-Schorle	0,4l	€ 4,80
Orangensaft	0,2l	€ 3,00

Heiße Getränke

Tasse Kaffee (mit und ohne Koffein)		€ 2,45
Kännchen Kaffee (mit und ohne Koffein)		€ 4,90
Espresso ^{*4}		€ 2,45
Latte Macchiato ^{*4} 		€ 3,30
Glas Tee		€ 2,45
Tasse Capuccino mit Sahne oder geschäumter Milch ^{*4} 		€ 3,20
Pot Schokolade mit Sahnehaube 		€ 3,95
Irish Coffe mit Whisky und Sahnehaube ^{*4} 		€ 5,00
Rüdesheimer Kaffee (mit 2 cl Asbach) ^{*4} 		€ 5,00
Café Melange (Wiener Kaffeehauspezialität mit heißer Milch) ^{*4} 		€ 3,20

^{*4} mit Koffein ^{*5} mit Farbstoff ^{*6} mit Chinin

Fasbier:

Flensburger Pilsener 0,3l € 3,40

herbwürzig und frisch, gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516

Flaschenbiere:

Flensburger Radler mit Plop´ 0,33l € 3,40

leckerer Flensburger Pilsener mit einer deutlichen, aber passenden Zitronennote, feinherb, fruchtig, frisch, ohne Zuckerzusatz

Flensburger Radler alkoholfrei mit Plop´ 0,33l € 3,40

leckerer Flensburger alkoholfreies Biermischgetränk mit naturtrüber Zitronenlimonade

Hefe Weißbier, hell 0,5l € 4,10

Altbayrisches Paulaner Bier

Kristall Weißbier 0,5l € 4,10

Altbayrisches Paulaner Bier

Alkoholfreies Hefe - Weißbier 0,5l € 4,10

Erdinger Schankbier mit feiner Hefe

Flensburger "Frei" mit Plop´ 0,33l € 3,40

ein echtes Flensburger Pilsener - nur eben frei von Alkohol

Weine im Ausschank 0,2l

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

Auch im Jahr 2018 fünf, unserer Ausschankweine als „Bester Schoppen“ ausgezeichnet worden



Weiß - Weine

2017-er Silvaner-Müller-Thurgau € 3,80

Ingelheimer Kaiserpfalz, Qualitätswein, trocken, goldene Kammermünze
Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim

2016-er Silvaner-Müller-Thurgau € 3,90

Ingelheimer Kaiserpfalz, Qualitätswein, mild, silberne Kammermünze
Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim

Unsere Empfehlung:

2016-er Riesling Classic € 4,80



Qualitätswein, trocken, goldene Kammermünze
Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim

2016-er Ingelheimer Schloß Westerhaus € 4,80



Riesling, trocken, Qualitätswein
Weingut Fam. von Opel, Ingelheim

2014-er Groß-Winternheimer Klosterbruder € 4,50

Riesling halbtrocken, Qualitätswein, silberne Kammermünze
Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim

2016-er Grauer Burgunder Groß-Winternheimer Schlossberg € 4,80

Prädikatswein, Kabinett, trocken
Weingut Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim

2016-er Blanc de Noir € 4,80



Spätburgunder, Qualitätswein, feinherb, silberne Kammermünze
Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim

Rosé - Wein

2017-er Ingelheimer Weißherbst € 4,80



Spätburgunder Weißherbst, feinherb, Qualitätswein, silberne Kammermünze
Weingut Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim

Rot - Weine

2016-er Ingelheimer Kaiserpfalz € 3,80

Portugieser, Qualitätswein, halbtrocken
Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim

Unsere Empfehlung:

2015-er Spätburgunder Classic € 4,80



Qualitätswein, trocken,
Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim

2016-er Ingelheimer Spätburgunder € 4,70

Qualitätswein, halbtrocken,
Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim

2016-er Saint Laurent Groß-Winternheimer Klosterbruder € 5,00

- eine alte Rebsorte neu entdeckt mit dem intensiven Duft der Waldbeere und Schwarzkirsche -
Pinot, Qualitätswein, trocken, silberne Kammermünze
Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim

Flaschenweine 0,75l enthalten Alkohol und Sulfite

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

Weiß - Weine:

2016-er	Ingelheimer Schloß Westerhaus Riesling trocken, Qualitätswein Weingut Schloß Westerhaus, Fam. von Opel, Ingelheim	€ 16,50
2016-er	Rheinhessen Riesling <u>Classic</u> Riesling trocken, Qualitätswein, goldene Kammermünze Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim	€ 16,50
2014-er	Groß-Winterzheimer Klosterbruder Riesling halbtrocken, Qualitätswein, silberne Kammermünze Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim	€ 15,50
2016-er	Ingelheimer Grauer Burgunder Prädikatswein, Kabinett, trocken Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim	€ 16,50
2016-er	Blanc de Noir Spätburgunder, Qualitätswein, trocken Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim	€ 16,50
2013-er	Groß-Winterzheimer Schloßberg Faberrebe Spätlese, Prädikatswein, edelsüß, silberne Kammermünze Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim	€ 16,50

Rosé - Wein:

2017-er	Ingelheimer Weißherbst Spätburgunder Weißherbst, trocken, Qualitätswein, silberne Kammermünze Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim	€ 16,50
---------	--	---------

Rot-Weine:

Unsere Empfehlung:

2015-er	Spätburgunder <u>Classic</u> Qualitätswein, trocken Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim	€ 16,50
2016-er	Ingelheimer Spätburgunder Qualitätswein, halbtrocken Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim	€ 16,00
2016-er	Saint Laurent Groß-Winterzheimer Klosterbruder - eine alte Rebsorte neu entdeckt mit dem intensiven Duft der Waldbeere und Schwarzkirsche - Pinot, Qualitätswein, trocken, silberne Kammermünze Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim	€ 17,00
2012-er	Ingelheimer Spätburgunder Auslese, trocken, goldene Kammermünze Weingut Herbert Prieb & Sohn, Ingelheim-Großwinterheim	€ 22,50