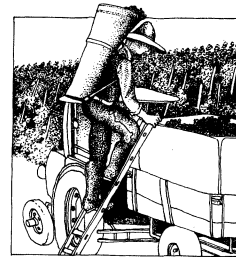


Typisches und Deftiges

Hausgemachte Spezialitäten, typisch für den Rheingau.

Unser Wildbret kommt ausschließlich aus heimischen Revieren, aus diesem Grund ist es möglich, das es nicht immer vorrätig ist.



Rheingauer Wildsülze mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 9,50
Wildschweinbratwürste mit Speckkartoffelsalat	€ 8,50
Wildfrikadelle mit Speckkartoffelsalat	€ 8,50
Hausgemachte Markklößchensuppe	€ 4,50
Gebackener Camembert mit Toast, Butter und Preiselbeeren	€ 6,50
Flammkuchen mit Rahm und Speck	€ 6,50
„Winzerweck“ überbacken mit Käse, Tomaten und gekochtem Schinken	€ 7,50
„Winzertoast“ Schweinefiletmedaillons auf Toast, überbacken mit Spargel, Käse und Sauce Hollandaise	€ 9,50
Lachsnudeln mit Sahnesauce , dazu ein bunter Salat mit Balsamico-Riesling-Dressing	€ 10,50
Semmelknödel mit Pfifferlingen à la crème	€ 10,50
Mediterrane Gemüse aus der Pfanne mit Reis	€ 9,50

„Engel“ Klassiker

Streifen von gebratener Hähnchenbrust	€ 10,00
an bunten Salaten in Creme Fraiche - Dressing, dazu Toast und Butter	
Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten, Salzkartoffeln und Salat	€ 15,00
Hähnchenbrustfilets in Currysauce, gebackene Ananas, Reis und Salat	€ 11,00
Cordon Bleu mit Pommes Frites und Salat	€ 12,00
Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat, wahlweise mit: Champignonrahmsauce Pfefferrahmsauce Röstzwiebeln überbacken mit Tomatensauce und Käse	€ 11,00
„Holzfällersteak“, marinierte Schweinenackensteaks, Bratkartoffeln, Salat	€ 12,00
Schweinesteak überbacken mit Spargel, Käse und Sauce Hollandaise, dazu Pommes Frites und Salat	€ 12,00
Gebratene Kalbsleber , Kartoffelpüree und Salat	€ 12,50
Lammkotelettes mit Bratkartoffeln und Salat	€ 14,00
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsauce, Spätzle und Salat	€ 14,00
Kalbsschnitzel „Zum Engel“	€ 15,00
in knuspriger Panade aus Haferflocken und Cornflakes, dazu Röstinchen, Preiselbeeren und Salat	
Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat	€ 15,50
Wildschnitzel aus dem Rücken mit Preiselbeeren, Röstinchen und Salat	€ 16,00
Wildrücken gebraten, dazu Pfifferlinge à la crème, Kroketten und Salat	€ 16,00
Hausteller „Zum Engel“ mit Rinderfilet, Schweinefilet und Kalbsrücken, dazu Kroketten, Sauce Bearnaise und Salat	€ 18,00

Gerne reichen wir unsere Gerichte auch als kleine Portion.

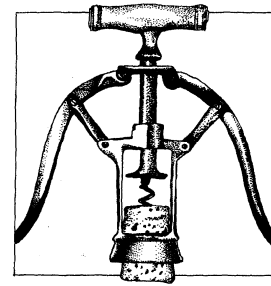
Auszug aus unserer Wein- und Getränkekarte

Unsere Ausschankweine

Alle Weine und Sekte stammen von der Winzergenossenschaft „Winzer von Erbach eG“ und dem „Weinkeller Erbach“.

Laut Weinführer „Wein Plus“ gehören wir zu den besten Winzergenossenschaften in Deutschland!

Fragen Sie nach unserer aktuellen Weinangebots - Liste.



Weißweine im Ausschank:

2010er	Riesling Qualitätswein - trocken unser „Gutsschoppen“ <i>frische, spritzige Frucht</i>	0,20 ltr	€ 2,60
2010er	Riesling Qualitätswein - halbtrocken Rauenthaler Steinmächer <i>aparter Pfirsichduft, erfrischend</i>	0,20 ltr	€ 2,60
2010er	Riesling Qualitätswein - lieblich <i>saftig, vollmundig, traubige Süße</i>	0,20 ltr	€ 2,60
2010er	Riesling Classic Qualitätswein - feinherb <i>mineralisch, säurereduziert</i>	0,20 ltr	€ 3,50
2010er	Riesling Kabinett – trocken Erbacher Michelmark <i>filigran, mineralische Frucht</i>	0,20 ltr	€ 3,50
2010er	Grauburgunder Qualitätswein - trocken <i>würzig, viel Stoff</i>	0,20 ltr	€ 3,50
2010er	„3 mal 3“ Weißweincuvée Qualitätswein - feinherb <i>sehr duftig und bukettiert</i>	0,20 ltr	€ 3,50

Rosé und Rotweine im Ausschank:

2011er	Rosé Qualitätswein - halbtrocken <i>würzige Burgunderfrucht</i>	0,20 ltr	€ 2,60
2010er	Spätburgunder Rotwein Qualitätswein - trocken <i>samtig, viel Körper und Frucht</i>	0,20 ltr	€ 3,50
2008er	Spätburgunder Rotwein Qualitätswein - feinherb <i>süffig, feiner Kirschduft</i>	0,20 ltr	€ 3,50

Biere vom Fass

Licher Pils	0,30 ltr	€ 2,60
König Ludwig Dunkel	0,30 ltr	€ 2,60
Franziskaner Hefeweizen	0,50 ltr	€ 3,70

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Elisabethen	0,25 ltr	€ 2,00
Traubensaft, weiß	0,20 ltr	€ 2,00
Tasse Tee oder Kaffee, Espresso		€ 2,00
Tasse Cappuccino, Latte Macchiato, oder Café Latte		€ 2,50