



Herzlich Willkommen in unserer Guttschänke Am Eselspfad

Warum Sie heute am Eselspfad zu Gast sind?

Ende des 19. Jahrhunderts gab es in Rauenthal den Eselbesitzer Phillip Wiedemann. Regelmäßig hat er mit seinen Eseln die Frauen reicher Kurgäste aus Schlangenbad abgeholt und zum Essen und Trinken nach Rauenthal geführt. Obwohl hier heute keine Esel mehr geführt werden, ist der Eselspfad ein beliebter Wanderweg und beginnt genau an unserer Toreinfahrt.

Unsere Geschichte allerdings beginnt ursprünglich in Oestrich. 1725 zog Michael Rußler von Oestrich nach Rauenthal, der im selben Jahr dort schon Unterschuldheiß wurde. 1966 übergab Benedikt Rußler den Betrieb an seinen Sohn Ernst. 1980 entschieden Ernst und Gerlinde Rußler zukünftig ein reines Wein- und Sektgut zu betreiben. Dieser mutige Schritt hat sich als goldrichtig erwiesen. Mit dem guten Wein kamen die Gäste und schon bald darauf die ersten Auszeichnungen.

2010 wurde der Weinbaubetrieb mit seinen 12,8 Hektar Weinbergsfläche an den Eselspfad verlegt.

Mit der neuen Lage wurde auch ein neues Weingutsgebäude mit Guttschänke gebaut und der Betrieb ganz traditionell an Sohn Uwe und dessen Frau Michaela übergeben, die das Weingut mit genauso viel Liebe und Mühe betreiben, wie schon die Generationen zuvor.

Wir hoffen, dass Sie eine schöne Zeit in unserem Weingut erleben und unsere Weine und Speisen genießen.

Ihre Familie Rußler

UNSERE WEINE

116.	2018er	Rauenthaler Johanniter	0,2 l	3,90€
117.		QbA <i>feinherb</i>	0,1 l	2,30€
		Goldene Preismünze LWP		
120.	2018er	Rauenthaler Grauer Burgunder	0,2 l	3,90€
121.		QbA <i>trocken</i>	0,1 l	2,30€
126.	2018er	Rauenthaler Roter Riesling	0,2 l	3,90€
127.		Kabinett <i>feinherb</i>	0,1 l	2,30€
		Die Ursorte des weißen Rieslings		
128.	2018er	Rauenthaler Steinmächer	0,2 l	3,90€
129.		Blauer Spätburgunder	0,1 l	2,30€
		Blanc de Noir QbA <i>feinherb</i>		
14.	2018er	Selektion Melina	0,2 l	4,00€
114.		Cuvée aus Gewürztraminer, gelbem Muskateller und Riesling QbA <i>feinherb</i>	0,1 l	2,40€
12.	2018er	Martinsthaler Wildsau	0,2 l	3,50€
112.		Riesling QbA „ <i>furztrocken</i> “	0,1 l	2,30€

ROSÉ- UND ROTWEINE

07.	2018er	Rußlers Rosé	0,2 l	3,90€
107.		<i>feinherb</i>	0,1 l	2,50€
		Unser Cuvée aus Pinot Noir, Rotberger und Rosenmuskateller		
118.	2018er	Rauenthaler Pinot Noir	0,2 l	3,90€
119.		Rosé	0,1 l	2,30€
		QbA <i>feinherb</i>		
08.	2018er	Rauenthaler Steinmächer	0,2 l	4,30€
108.		Blauer Spätburgunder	0,1 l	2,80€
		Rotwein QbA <i>trocken</i>		
		Goldene Preismünze LWP		
124.	2018er	Rauenthaler Steinmächer	0,2 l	4,30€
125.		Blauer Spätburgunder	0,1 l	2,80€
		Rotwein QbA <i>feinherb</i>		
		Der „Frauenversteh“		
		Goldene Preismünze LWP		
15.	2017er	Rauenthaler Steinmächer	0,2 l	3,90€
115.		Regent	0,1 l	2,60€
		Rotwein QbA <i>trocken</i>		
		Goldene Preismünze LWP		
170.	2017er	Rauenthaler Wölfen	0,2 l	5,20€
171.		Spätburgunder	0,1 l	3,00€
		im Barrique gereift QbA <i>trocken</i>		
		Goldene Preismünze LWP		

UNSERE OFFENEN WEINE

IM SCHOPPE AUSGESCHENKT

01.	2018er	Rauenthaler Steinmächer Riesling Qualitätswein <i>mild</i>	0,2 l 3,50€ 0,1 l 2,30€
02.	2018er	Rauenthaler Steinmächer Riesling Qualitätswein <i>trocken</i>	0,2 l 3,50€ 0,1 l 2,30€
03.	2018er	Rauenthaler Steinmächer Riesling Qualitätswein <i>halbtrocken</i> frisch, elegant und sehr belebend	0,2 l 3,50€ 0,1 l 2,30€
04.	2018er	Rauenthaler Wölfen Riesling Kabinett <i>trocken</i> mineralisch mit feinen Fruchtnoten Goldene Preismünze LWP	0,2 l 3,90€ 0,1 l 2,50€
05.	2017er	Rauenthaler Rothenberg Riesling Kabinett <i>halbtrocken</i> feine Pfirsich- und Honigaromen Goldene Preismünze LWP	0,2 l 3,90€ 0,1 l 2,50€
06.	2018er	Rauenthaler Rothenberg Riesling Kabinett <i>mild</i> fruchtig, frisch, spritzig Goldene Preismünze LWP	0,2 l 3,90€ 0,1 l 2,50€

09.	2018er	Rauenthaler Gehr Riesling Spätlese <i>süß</i> vollreife Frucht	0,2 l 4,20€ 0,1 l 2,80€
10.	2018er	Rauenthaler Rothenberg Riesling Spätlese <i>trocken</i> vollreife Frucht, Pfirsich, Litschi Goldene Preismünze LWP	0,2 l 4,20€ 0,1 l 2,80€
11.	2017er	Rauenthaler Gehr Riesling Spätlese <i>halbtrocken</i> vollreife Frucht, Pfirsich	0,2 l 4,20€ 0,1 l 2,80€
13.	2018er	Rauenthaler Riesling Classic <i>feinherb</i>	0,2 l 3,50€ 0,1 l 2,30€

FÜR BIERLIEBHABER

190.	Schmucker Pils alkoholfrei	0,33 l	3,30€
191.	Schmucker Pils	0,33 l	3,30€
192.	Schmucker Hefe Radler alkoholfrei	0,5 l	4,00€
193.	Schmucker Hefeweizen	0,5 l	4,00€
194.	Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,00€

PRICKELNDES

160.	2018er	Rußlers Roter Rieslingsekt (weiß)	0,1 l	3,20€
161.		<i>brut</i> Der perfekte weiße Sekt aus der Urform des Rieslings.	0,75 l	18,50€
162.	2018er	Rußlers Rosésekt	0,1 l	3,20€
163.		<i>brut</i> Kreation aus Pinot Noir, Rotberger und Rosenmuskateller	0,75 l	18,50€

ANTIALKOHLISCHE ERFRISCHUNGEN

181.	Hassia Mineralwasser	0,2 l	2,20€
183.		0,75 l	4,50€
182.	Elisabethen Mineralwasser Still	0,5 l	3,70€
184.	Bizzl Limonade	0,2 l	2,40€
185.	Coca-Cola	9 0,2 l	2,40€
186.	2018er Traubensaft aus eigenem Anbau	0,2 l	2,90€
187.	Almdudler	0,33 l	3,50€

SCHORLEN

195.	Weinschorle weiß	0,4 l	4,40€
196.		0,2 l	2,60€
172.	Rosé-/Rotweinschorle	0,4 l	4,60€
173.		0,2 l	2,80€
197.	Traubensaftschorle rot	0,4 l	4,00€
198.		0,2 l	2,00€
188.	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,00€
189.		0,2 l	2,00€

SPEISEN

RUßLERS SALATBAR

- | | | | |
|------|---|-------|--------|
| 223. | Kleiner gemischter Salat | A,G,M | 4,90€ |
| | Großer Salatteller wahlweise mit | | |
| 222. | gebratener Hähnchenbrust | A,G,M | 10,90€ |
| 224. | Schafskäse | A,G,M | 10,90€ |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | | | |
|------|--|-------|-------|
| 280. | Kinderschnitzel für Kinder bis 14 J.
mit Pommes, Ketchup und Gummibärchen | A,C,G | 7,90€ |
| 284. | Pommes rot weiß | | 3,50€ |
| 286. | Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup | | 6,90€ |
| 287. | Nudeln mit Tomatensoße | | 6,20€ |
| 285. | Räuberteller | | 0,00€ |
| | Mit einem zusätzlichen Besteck können die Kinder auf den Tellern der Eltern wildern. | | |

SO MÖGEN ES DIE RHEINGAUER

228. **Schweinskopfsülze** G,L,N,2,3 12,90€
mit Bratkartoffeln und grüner Soße
229. **1/2 Schweinskopfsülze** G,L,N,2,3 8,90€
mit Bratkartoffeln und grüner Soße
230. **Rheingauer gebackene Blutworscht** A,L,N,7 12,50€
mit Bratkartoffeln und Apfelmus
231. **Hausgem. Wildsülze aus dem Rauenthaler Forst** G,2 15,50€
mit grüner Soße und Bratkartoffeln
232. **Hausgem. Wildsülze aus dem Rauenthaler Forst** G,2 12,50€
mit grüner Soße, Brot und Butter

FLAMMKUCHEN

290. **Flammkuchen „klassisch“** A,G 9,90€
mit Frühlingszwiebeln und Speck
291. **Flammkuchen „griechischer Art“** A,G 11,90€
mit Tomaten, Oliven, grüner Peperoni und Schafskäse
292. **Flammkuchen „Feinschmecker“** A,D,G 12,90€
mit Lachs, Blattspinat und gerösteten Pinienkernen

DAUERBRENNER AUS DER GUTSKÜCHE

233.	Handkäs mit Musik	A,G,O	7,80€
247.	kleine Portion	A,G,O	4,90€
234.	Bergkäsestreifen aus dem Allgäu mit Vin Chilli Gelee und Baguette	A,G,1	8,90€
235.	Schlemmertöpfchen Schafskäse überbacken mit Tomaten und Paprika, dazu Bäcker Fausts Fladenweck	A,G	9,90€
238.	Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren, Toast und Butter	A,C,1,2,3	8,50€
240.	Rheingauer Spundekäs mit Roggenweck	A,G	7,90€
241.	kleine Portion	A,G	5,50€
242.	Gegrillte Gambas in Kräuter-Knoblauchsud mit frischem Baguette	A,B	11,80€
243.	Wildschweinschinken vom heimischen Wild auf grünem Salat mit Rotweinschalotten und Baguette	A	12,90€
Rußlers urig belegte Brote			
244.	Käse (Gouda)	A,G,1	7,90€
245.	Käse (Gouda) - kleine Portion	A,G,1	5,50€
246.	roher Metzgerschinken	A,2,3	7,90€
248.	roher Metzgerschinken - kleine Portion	A,2,3	5,50€

SCHNITZEL-FAVORITEN

Alle Gerichte werden mit Brot serviert.

- | | | | |
|------|---|---------|--------|
| 250. | Schnitzel „Wiener Art“ | A,C,G | 8,90€ |
| 252. | Schnitzel „Gorgonzola“
mit Birnen, Sauce Hollandaise und
Gorgonzola überbacken | A,C,G,L | 11,50€ |
| 254. | Rieslingrahmschnitzel
hausgem. Champignonrahmsöße mit einem
Schuss Riesling | A,C,G,L | 10,50€ |
| 255. | Pfefferrahmschnitzel | A,C,G,L | 10,50€ |
| 256. | Zwiebelschnitzel | A,C,G | 10,50€ |
| 258. | Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter | G | 9,90€ |

SENIORENTELLER

Unsere Seniorenschnitzel werden mit einer kleinen Portion Pommes,
Bratkartoffeln oder Kroketten und einem Salatbouquet serviert.

- | | | | |
|------|--|-------|--------|
| 251. | Kleines Schnitzel „Wiener Art“ | A,C,G | 11,80€ |
| 257. | Kleines Rieslingpilzrahmschnitzel | A,C,G | 12,50€ |
| 259. | Kleines Pfefferrahmschnitzel | A,C,G | 12,50€ |
| 249. | Kleines Zwiebelschnitzel | A,C,G | 12,50€ |
| 253. | Kleines Gorgonzolaschnitzel | A,C,G | 12,90€ |

KLASSIKER VOM ARGENTINISCHEN RIND

Rumpsteak (280 g Frischfleisch) mit

- | | | | |
|------|---|-----|--------|
| 260. | hausgem. Kräuterbutter und Brot | A,G | 18,90€ |
| 261. | hausgem. Pfeffersoße und Brot | A,G | 18,90€ |
| 262. | Zwiebeln und Brot | A | 18,90€ |
| 263. | Kaltes Roastbeef
mit grüner Soße und Bratkartoffeln | G | 16,90€ |
| 264. | Rindercarpaccio
mit Walnussöl, frischen Champignons,
Rucola, gehobeltem Parmesan und
Baguette
(wahlweise mit Oliven- oder Walnussöl) | A | 12,90€ |

BEILAGEN

- | | | | |
|------|------------------------------------|---|-------|
| 270. | Hausgemachte Bratkartoffeln | | 3,50€ |
| 271. | Pommes Frites | | 3,50€ |
| 272. | Kroketten | A | 3,50€ |

DESSERT

- | | | | |
|------|---|-----|-------|
| 210. | Crème brûlée | c,G | 4,90€ |
| 211. | Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Sahne | G | 5,90€ |
| 212. | Walnusseis
mit Eierlikör und Sahne | c,G | 5,90€ |
| 213. | Schokoladeneis
mit Vanillesoße und Sahne | G | 5,90€ |
| 214. | Steirer Eisbecher
Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen,
steirischen Kürbiskernöl und Sahne | G | 5,90€ |
| 215. | Gemischtes Eis mit Sahne
Vanille-, Walnuss- und Schokoladeneis | G | 5,70€ |

HEISSGETRÄNKE

200.	Kaffee Crema	9	2,90€
201.	Espresso	9	2,50€
202.	Cappuccino	9	3,50€
	Tee		
205.	Pfefferminztee		2,50€
206.	Schwarzer Tee		2,50€
207.	Früchtetee		2,50€

ZUM PLATZ SCHAFFEN

150.	Tresterbrand vom Spätburgunder aus eigenem Lesegut, 3 Jahre im Holzfass gereift	2 cl 3,90€
151.	Himbeergeist	2 cl 3,00€
152.	Kirschwasser	2 cl 3,00€
153.	Williams Christ Birnenbrand	2 cl 3,00€
154.	Mirabellenbrand	2 cl 3,00€
156.	Zwetschgenwasser	2 cl 3,00€

Küchenschluss ist um 21:30

KENNZEICHNUNGSPFLICHT VON ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN

Seit 13. Dezember 2014 möchte der Gesetzgeber, dass wir allergene Produkte explizit deklarieren. Da wir nicht jede Soße jeden Tag mit genau den gleichen Zutaten kochen und von einer abwechslungsreichen und frischen Küche leben, ist es fast unmöglich immer genau aufzuführen, welche Allergene gerade verarbeitet wurden. Ebenso gibt es in unserer Küche Kreuzpunkte, wie zum Beispiel Mehlstaub und Gewürzstaub, der sich niederschlagen kann. Dadurch können sich in allen Gerichten Spuren dieser allergenen Produkte befinden.

Die Fußnoten zu den Allergenen und Zusatzstoffen unserer Standardkarte sind folgende:

A	= Glutenhaltiges Getreide	1	= Mit Farbstoff
B	= Krebstiere	2	= Mit Konservierungsstoff
C	= Ei	3	= Mit Antioxidationsmittel
D	= Fisch	4	= Mit Geschmacksverstärker
E	= Erdnuss	5	= Geschwefelt
F	= Soja	6	= Geschwärzt
G	= Milch oder Laktose	7	= Mit Phosphat
H	= Schalenfrüchte	8	= Mit Milcheiweiß
L	= Sellerie	9	= Koffeinhaltig
M	= Senf	10	= Chininhaltig
N	= Sesam	11	= Mit Süßungsmittel
P	= Sulfite	12	= Enthält eine Phenylalaninquelle
R	= Weichtiere	13	= Gewachst
		14	= Mit Taurin
		15	= Pflanzenöl aus Soja

Wir beraten Sie gerne

Öffnungszeiten:

Dienstag & Mittwoch	15:30 bis 23:00
Freitag	16:30 bis 23:00
Samstag & Sonntag	15:00 bis 23:00

Montag und Donnerstag ist Ruhetag

Weingut Ernst Rußler

Inhaber: Uwe Rußler

65345 Rauenthal im Rheingau

Tel. 06123/71434

Fax. 06123/74898

info@weingut-russler.de

