



Wein- und Gästehaus
"Im Linsenbusch"

Familie Hubert Köhr
06326/5960 oder 8648
Fax: 06326/7010780

67152 Ruppertsberg - Hauptstraße 70
info@im-linsenbusch.de

Getränke und Speisen

Frühjahr / Sommer 2018

2 Weißweine (QbA)

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
114	2017	Ruppertsberger Rivaner QbA trocken Restzucker: 6,9 g/l - Säure: 5,3 g/l	1,90 €	3,80 €
		unser säureärmster Weißwein		
123	2017	Ruppertsberger Hofstück Riesling QbA trocken Restzucker: 2,0 g/l - Säure: 7,3 g/l	1,90 €	3,80 €
		besonders wenig Restzucker		
125	2017	Ruppertsberger Reiterpfad Riesling QbA trocken Restzucker: 8,8 g/l - Säure: 6,9 g/l	1,90 €	3,80 €
112	2017	Gimmeldinger Meerspinne Müllerthurgau QbA halbtrocken Restzucker: 15,0 g/l - Säure: 5,9 g/l	1,90 €	3,80 €
119	2016	Ruppertsberger Linsenbusch Riesling QbA halbtrocken Restzucker: 16,1 g/l - Säure: 6,2 g/l	1,90 €	3,80 €

Am Bergweg,
Weinlage
Linsenbusch



117	2017	Deidesheimer Hofstück Kerner QbA lieblich Restzucker: 19,2 g/l - Säure: 6,1 g/l	1,90 €	3,80 €
149	2017	Ruppertsberger Morio-Muskat QbA lieblich Restzucker: 31,2 g/l - Säure: 5,6 g/l	1,90 €	3,80 €

Weißweine (QbA/Kabinett)

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
157	2016	Weißburgunder QbA trocken Restzucker: 3,5 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,40 €	4,30 €
156	2016	Ruppertsberger Hofstück Chardonnay QbA trocken Restzucker: 3,7 g/l - Säure: 7,2 g/l	2,40 €	4,30 €
165	2017	Ruppertsberger Linsenbusch Grauburgunder QbA trocken Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,40 €	4,30 €
313	2016	Ruppertsberger Hoheburg Riesling Kabinett trocken Restzucker: 8,0 g/l - Säure: 7,7 g/l	2,70 €	4,60 €
347	2017	Weißburgunder Kabinett trocken Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,70 €	4,60 €
197	2017	Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon blanc QbA trocken Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 7,4 g/l	2,70 €	4,60 €
136	2017	Deidesheimer Nonnenstück Gelber Muskateller QbA trocken Restzucker: 8,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,70 €	4,60 €
337	2016	Auxerrois QbA trocken Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,4 g/l	2,70 €	4,60 €

Bei schönem Wetter
verlegen wir unsere
Weinprobe gerne
mitten in die
Weinberge



4 Weißweine (QbA/Kabinett)

0,1 l 0,25 l

319	2017	Ruppertsberger Linsenbusch Grauburgunder Kabinett halbtrocken Restzucker: 15,2 g/l - Säure: 6,1 g/l	2,70 €	4,60 €
327	2016	Ruppertsberger Scheurebe QbA feinherb Restzucker: 20,5 g/l - Säure: 5,4 g/l	2,40 €	4,30 €
328	2017	Deidesheimer Leinhöhle Riesling Kabinett halbtrocken Restzucker: 14,8 g/l - Säure: 7,7 g/l	2,70 €	4,60 €



Seit über 300 Jahren wird die Winzertradition in der Familie Köhr von Generation zu Generation weitergegeben.

178	2017	Ruppertsberger Spieß Muskat-Ottonel lieblich Restzucker: 30,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,40 €	4,30 €
173	2017	Ruppertsberger Riesling lieblich Restzucker: 42,0 g/l - Säure: 8,0 g/l	2,40 €	4,30 €
321	2017	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Kabinett lieblich Restzucker: 45,5 g/l - Säure: 6,9 g/l	2,70 €	4,60 €

Weißweine (Spätlese)

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
434	2016	Chardonnay Spätlese trocken Restzucker: 6,9 g/l - Säure: 7,6 g/l	2,90 €	5,20 €
423	2017	Deidesheimer Kalkofen Riesling Spätlese trocken Restzucker: 6,2 g/l - Säure: 7,2 g/l	2,90 €	5,20 €
446	2017	Ruppertsberger Hofstück Grauburgunder Spätlese trocken Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 6,7 g/l	2,90 €	5,20 €
427	2016	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Spätlese lieblich Restzucker: 48,0 g/l - Säure: 7,0 g/l	2,90 €	5,20 €

Sekt / Secco

			<u>0,1 l</u>	<u>0,75 l</u>
613	2016	Gimmeldinger Meerspinne Riesling extra trocken Restzucker: 17,6 g/l - Säure: 7,3 g/l	3,30 €	18,50 €
622		Ruppertsberger Secco Priccolino Restzucker: 18,8 g/l - Säure: 6,4 g/l		12,80 €
				<u>0,25 l</u>
624		Ruppertsberger Secco Swing (alkoholfrei) mit Hibiskus und Zitrone Restzucker: 91,0 g/l - Säure: 6,8 g/l		4,30 €



An der Kerwe
(Kirchweihfest)
zieht der Dorfbüttel
mit der Obrigkeit
über das Weinfest
und ermahnt die
Besucher dem Wein
zwar regelmäßig,
aber nicht übermäßig
zuzusprechen.



Weißherbst / Rosé (QbA)

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
212	2017	Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst QbA lieblich Restzucker: 20,7 g/l - Säure: 5,6 g/l	1,90 €	3,80 €
244	2016	Ruppertsberger Linsenbusch Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken Restzucker: 15,1 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,40 €	4,30 €
213	2017	Gimmeldinger Meerspinne Spätburgunder Rosé QbA trocken Restzucker: 6,1 g/l - Säure: 6,4 g/l	2,40 €	4,30 €
219	2017	Deidesheimer Hofstück Regent Rosé QbA trocken Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	2,40 €	4,30 €
261	2016	Ruppertsberger Spätburgunder blanc de noir QbA trocken Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	2,40 €	4,30 €

Rotweine (QbA)

0,1 l 0,25 l

210	2015	Ruppertsberger Hofstück Portugieser QbA trocken Restzucker: 4,7 g/l - Säure: 4,6 g/l	1,90 €	3,80 €
230	2016	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA trocken Restzucker: 3,4 g/l - Säure: 4,5 g/l	1,90 €	3,80 €
211	2015	Ruppertsberger Hofstück Portugieser QbA halbtrocken Restzucker: 11,6 g/l - Säure: 4,4 g/l	1,90 €	3,80 €



Bei jeder Witterung finden die Gäste den idealen Sitzplatz:

- Sonnenplätze im Garten
- Schattenplätze unter dem Freisitz oder unter der Weinlaube
- gemütliche Nischen in unserem Winzerrestaurant

218	2016	Ruppertsberger Linsenbusch Spätburgunder QbA trocken Restzucker: 1,2 g/l - Säure: 4,8 g/l	2,40 €	4,30 €
288	2016	Deidesheimer Hofstück Regent QbA trocken Restzucker: 1,5 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,40 €	4,30 €
298	2015	Ruppertsberger Hofstück Schwarzriesling QbA trocken Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 5,1 g/l	2,40 €	4,30 €

8 Rotweine (QbA)

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
272	2015	Ruppertsberger Hofstück St. Laurent QbA trocken Restzucker: 1,3 g/l – Säure: 4,8 g/l	2,40 €	4,30 €
251	2015	Deidesheimer Hofstück Cabernet Sauvignon QbA trocken Restzucker: 1,8 g/l – Säure: 4,5 g/l	2,40 €	4,30 €
263	2015	Ruppertsberger eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Dornfelder Cabernet Dorsa QbA trocken Restzucker: 1,6 g/l – Säure: 4,6 g/l	2,40 €	4,30 €
286	2015	Syrah QbA trocken Restzucker: 0,3 g/l – Säure: 5,7 g/l ein Franzose, jetzt auch in der Pfalz zu Hause	2,40 €	4,30 €
234	2013	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA halbtrocken Restzucker: 12,5 g/l – Säure: 4,2 g/l	2,40 €	4,30 €
266	2014	Ruppertsberger eine Kreuzung aus Dornfelder und Lemberger Acolon QbA halbtrocken Restzucker: 10,4 g/l – Säure: 4,6 g/l	2,40 €	4,30 €
277	2016	Ruppertsberger Schwarzriesling QbA feinherb Restzucker: 10,4 g/l – Säure: 4,5 g/l	2,40 €	4,30 €
225	2016	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA lieblich Restzucker: 24,7 g/l – Säure: 4,9 g/l	2,40 €	4,30 €
280	2015	Ruppertsberger Merlot QbA trocken Restzucker: 2,9 g/l – Säure: 4,9 g/l	2,70 €	4,50 €

Rotweine (Spätlese)

9

0,1 l 0,25 l

270	2015	Deidesheimer Hofstück Spätburgunder Spätlese trocken Restzucker: 0,7 g/l - Säure: 4,4 g/l	2,90 €	5,20 €
256	2015	Cabernet Dorsa Spätlese trocken Restzucker: 0,2 g/l - Säure: 5,9 g/l	2,90 €	4,90 €
285	2015	Cabernet Franc Spätlese trocken Restzucker: 0,5 g/l - Säure: 5,5 g/l	2,90 €	4,90 €

Weinschorle

0,25 l 0,5 l

Riesling-, Weißherbst-,
Rotweinschorle



2,50 € 4,30 €

Bier

Pils	3,70 €
Pils (alkoholfrei)	3,70 €
Radler	3,70 €
Hefeweizen	3,70 €
Hefeweizen (alkoholfrei)	3,70 €

Alkoholfreies

Traubensaftschorle	2,20 €	3,90 €
Johannisbeerschorle	2,20 €	3,90 €
Orangensaft, Orangensaftschorle	2,20 €	3,90 €
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	2,00 €	3,70 €
Cola, Fanta	2,00 €	3,70 €
Mineralwasser (mit Kohlensäure)	1,70 €	
Mineralwasser ohne Kohlensäure		<u>0,7 l</u> 3,70 €
Medium mit Kohlensäure		

10 Kaffee / Tee

Tasse Kaffee	2,00 €
große Tasse Kaffee	2,90 €
Espresso	2,10 €
doppelter Espresso	3,30 €
Cappucino	3,30 €
Latte Macchiato	3,30 €
große Tasse Tee	2,90 €



Spirituosen

		<u>0,02 l</u>
Melonenlikör		3,10 €
Weinbrand-Walßnusslikör		3,10 €
Chili-Rosé - Traubenlikör		3,10 €
Weinbergspfirsichlikör		3,10 €
Ruppertsberger Weinbrand		3,10 €
Saumagen Kräuterlikör		3,10 €
Birnenbrand		3,10 €
Mirabellenbrand		3,10 €
Riesling-Tresterbrand		3,10 €
Gewürztraminer-Tresterbrand		3,10 €
Apfelbrand		2,90 €
Obstler (Obstbrand aus Apfel und Birne)		2,90 €

Suppen

11

- Der Klassiker: **Rieslingsahnesuppe** mit Croutons 3,80 €
- Den Frühling schmecken: **Bärlauchcremesuppe** 3,80 €

Spargelgerichte

nur bis 20.06.

- Pfälzer Spargel** mit Sauce nach Holländischer Art und Butterkartoffeln 11,90 €
- Pfälzer Spargel** mit Sauce nach Holländischer Art, gekochtem Schinken und Butterkartoffeln 14,50 €
- Pfälzer Spargel** mit Sauce nach Holländischer Art, Schweinesteak und Butterkartoffeln 18,90 €



Pfälzer Spezialitäten

- Ein Paar **Leberknödel** mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot 8,80 €
- Ein **Leberknödel** mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot 6,60 €
- Ein Paar **Pfälzer Bratwürste** mit Sauerkraut und Winzerbrot 9,10 €
- Eine **Pfälzer Bratwurst** mit Sauerkraut und Winzerbrot 6,90 €
- Eine Portion **Saumagen** mit Sauerkraut und Winzerbrot 9,40 €
- Eine Scheibe **Saumagen** mit Sauerkraut und Winzerbrot 7,20 €
- Winzerhausteller** 11,70 €
(Ein Leberknödel, eine Bratwurst, eine Scheibe Saumagen) mit Sauerkraut und Winzerbrot

Warme Spezialitäten aus der „Linsenbusch-Küche“

Schweinekammsteak mit Kräuterbutter,
Weißkrautsalatgarnitur und Winzerbrot



9,70 €

Schweinekammsteak mit Zwiebeln,
Weißkrautsalatgarnitur und Winzerbrot

10,90 €

Lachsfilet mit feiner Lauch/Schinken- Soße
auf Bandnudeln

14,70 €

Flammkuchen, „Elsass“ fein abgeschmeckt mit
Zwiebeln, Dörrfleisch und Creme fraîche



7,80 €

Flammkuchen, „Linsenbusch“ fein abgeschmeckt mit
Zwiebeln, Dörrfleisch, Creme fraîche und geriebenem
Käse

8,80 €

„Winzerschmaus“ (angebratener Schwartenmagen
mit Rührei), Cocktail/Karottensalatgarnitur und
Winzerbrot

8,80 €

„Wingerts-Omelett“ (angebratene Blutwurst mit
Rührei), Cocktail/ Karottensalatgarnitur und
Winzerbrot

8,80 €

Nach einer
ausgiebigen
Wanderung
durch die
Weinberge
können Sie sich
„Im Linsenbusch“
bei Pfälzer
Spezialitäten
wieder stärken



Für die Freunde vegetarischer Küche

13

warmer **Schafskäse** mit Peperoni und Tomaten,
französisches Weißbrot 7,80 €

Käseflammkuchen, belegt mit Emmentaler,
Allgäuer Hartkäse, Zwiebel, Lauch, Crème fraiche 7,80 €

Gemüsemaultaschen mit cremiger
Bärlauch-Sahnesoße und mediterraner Tomatensalsa 9,80 €

Käsespätzle nach Art des Hauses, mit Zwiebeln
abgeschmälzt 7,90 €

mediterrane **Gemüseterrine** mit Schafskäsehaube und
Knoblauchdip, dazu französisches Weißbrot 9,80 €

ab 21.06.

Duo, warm und kalt

Schweinskopfsülze mit **Bratkartoffeln**
und hausgemachter Remouladensoße 9,40 €

Ochsenmaulsalat, fein angemacht mit einer
Kräutervinaigrette, dazu unsere leckeren
Bratkartoffeln 9,40 €

Wingertsvesper 1928 8,80 €
Hausmacher Blutwurst und Leberwurst, Weißer Käse,
Butter und einer Portion geschälter **Pellkartoffeln**

Pfälzer Kartoffeltrilogie ab 21.06. 9,80 €
Pellkartoffeln aus neuer Pfälzer Ernte mit Lachsdip,
Elsässer Speckdip und Kräuterquark

14 Beilagen

knusprige **Bratkartoffeln** nach Art des Hauses 3,30 €

Portion **Pellkartoffeln** 2,30 €

Pfälzer Kartoffelsalat 2,30 €

Beilagensalat 3,00 €



Salate

Warmer Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing, Baguette 11,70 €



Frühlingsalat mit französischem Weißbrot (klein) Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken, mariniertem Spargel, Ei und Tomaten 6,20 €

nur bis 20.06.

Frühlingsalat mit französischem Weißbrot (groß) Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken, mariniertem Spargel, Ei und Tomaten 9,20 €



Sommersalat mit französischem Weißbrot (klein) Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken, Käsestreifen, Ei und Tomaten 6,20 €

ab 21.06.

Sommersalat mit französischem Weißbrot (groß) Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken, Käsestreifen, Ei und Tomaten 9,20 €

Mittwochs, die Spezialität nach Oma`s Rezept:

kleine, hausgemachte **Pfälzer Kartoffelsuppe** 3,30 €

große, hausgemachte **Pfälzer Kartoffelsuppe** 4,40 €



Eine hausgemachte **Dampfnudel**, mit salziger Kruste
wahlweise mit Weinsoße oder Vanillesoße 4,70 €

Zwei hausgemachte **Dampfnudeln**, mit salziger Kruste
wahlweise mit Weinsoße oder Vanillesoße 6,70 €



Donnerstags:

Spießbraten (auf der Glut alter Reben bereitet),
mit verschiedenen Salaten, Knoblauchsoße und
französischem Weißbrot 12,70 €

Forelle "Winzerin" auf der Glut alter
Weinreben bereitet, an buntem
Gartengemüse und Butterkartoffeln

nur an folgenden
Terminen:
10.05.
31.05.
21.06.
19.07.

15,80 €

Freitags:

Hausgemachter **Hackbraten** mit Zwiebelsoße,
mit Kartoffelsalatgarnitur und Winzerbrot 9,20 €
mit Bratkartoffeln 11,20 €

Samstags und Sonntags:

28.04./ **Hähnchenbrustfilet** mit feiner Champignon- 13,50 €
29.04. Rahmsoße, dazu servieren wir leckere Spätzle

05.05./ **Brutzelfleisch** (mageres Schweinefleisch in 12,70 €
06.05. Streifen mit Zwiebeln) dazu Bratkartoffeln, mit
Knoblauch- oder Kräutersoße

12.05./ Zwei „**Fleschknepp**“ (Klöße aus Schweine-,
13.05. Rind- und Kalbfleisch) mit Meerrettichsoße 8,80 €
und Weißbrot 10,50 €
mit Pellkartoffeln

Tagesgerichte

Samstags und Sonntags:

19.05./	Gefüllte Schweineroulade im Schinkenmantel	13,50 €
20.05./	in Karotten-Sahnesoße,	
21.05.	dazu servieren wir Spätzle	
26.05./	Hähnchenbrustfilet mit feiner Champignon-	13,50 €
27.05.	Rahmsoße, dazu servieren wir leckere Spätzle	
02.06./	Brutzelfleisch (mageres Schweinefleisch in	12,70 €
03.06.	Streifen mit Zwiebeln) dazu Bratkartoffeln, mit Knoblauch- oder Kräutersoße	
09.06./	Zwei „ Fleischknepp “ (Klöße aus Schweine-,	
10.06.	Rind- und Kalbfleisch) mit Meerrettichsoße und Weißbrot	8,80 €
	mit Pellkartoffeln	10,50 €
16.06./	Linsenbusch mediterran	11,80 €
17.06.	Mariniertes Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignons) auf Blattsalat und Scheiben vom Hähnchenbrustfilet, dazu knuspriges Baguette	
23.06./	Gefüllte Schweineroulade im Schinkenmantel	13,50 €
24.06.	in Karotten-Sahnesoße, dazu servieren wir Spätzle	
30.06./	Brutzelfleisch (mageres Schweinefleisch in	12,70 €
01.06.	Streifen mit Zwiebeln) dazu Bratkartoffeln, mit Knoblauch- oder Kräutersoße	
07.07./	Zwei „ Fleischknepp “- (Klöße aus Schweine-,	
08.07.	Rind- und Kalbfleisch) mit Meerrettichsoße und Weißbrot	8,80 €
	mit Pellkartoffeln	10,50 €
14.07./	Linsenbusch mediterran	11,80 €
15.07.	Mariniertes Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignons) auf Blattsalat und Scheiben vom Hähnchenbrustfilet, dazu knuspriges Baguette	
21.07./	Gefüllte Schweineroulade im Schinkenmantel	13,50 €
22.07.	in Karotten-Sahnesoße, dazu servieren wir Spätzle	

Kalte Speisen



17

Pikanter Wurstsalat mit Winzerbrot	7,80 €
Eingelegter Handkäse in Sahnesoße, Winzerbrot	8,20 €
Weißer Käse mit frischem Schnittlauch, Zwiebeln, verschiedenen Gewürzen und Winzerbrot	7,80 €
Matjesfilet, eingelegt nach Art des Hauses und Pellkartoffeln	8,90 €
Brotzeit mit rohem und gekochtem Schinken, Gurkengarnitur und Winzerbrot	8,20 €
Leberwurstbrot	3,40 €
Blutwurstbrot	3,40 €
Schwartenmagenbrot	3,40 €
Käsewürfel (Schale 150 g)	3,40 €
Ein Töpfchen mit leckerem Griebenschmalz, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Winzerbrot	3,00 €

Dessert

Erfrischendes Zitronenmousse mit Erdbeersoße aus frischen Erdbeeren	4,80 €
Gemischtes Eis (Fruchteis, Vanille, Schokolade)	
3 Kugeln	3,90 €
2 Kugeln	2,90 €
1 Kugel	2,10 €
Apfel-Flammkuchen	7,80 €

Ferienwohnung „Reiterpfad“

2 - 4 Personen, 48m², 2 Schlafzimmer, Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und Balkon

Ferienwohnung „1924“

2 - 4 Personen, 55m², 2 Schlafzimmer, Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und kleiner Balkon

Ferienwohnung „Nußbien“

2 Personen, 38 m², 1 Schlafzimmer, Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und Balkon

Ferienappartement „Meerspinne“

2 Personen, 32 m², 1 Wohn-Schlafzimmer, Kochnische, Bad

Ferienappartement „Hofstück“

2 Personen, 38 m², 1 Schlafbereich, 1 Wohnbereich mit Küchenzeile, Bad, Flur und Balkon

Ferienwohnung „Linsenbusch“

2 - 3 Personen, 48 m², 2 Schlafzimmer, Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und Balkon

Ferienwohnung „Hoheburg“

2 - 4 Personen, 59 m², 2 Schlafzimmer, Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und Balkon

Ferienappartement „Mandelgarten“

2 Personen, 35 m², 1 Schlafbereich, 1 Wohnbereich mit Küchenzeile, Bad, Flur und Balkon

Ferienappartement „Gaisböhl“

2 Personen, 38 m², 1 Schlafbereich, 1 Wohnbereich mit Küchenzeile, Bad und Flur

Ferienwohnung „Schlossberg“

2 Personen, 45 m², 1 Schlafzimmer, Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und Balkon

Ferienwohnung „Goldschmied“

2 - 4 Personen, 48 m², 1 Schlafzimmer, 1 Schlafbereich, 1 Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und Balkon

Ferienwohnung „Ölberg“

2 Personen, 42 m², 1 Schlafzimmer, Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und Terrasse

Ferienwohnung „Paradiesgarten“

2 Personen, 38 m², 1 Schlafzimmer, Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und Terrasse



<u>Ferien- wohnung</u>	2 Tage*	3 Tage*	4 Tage	5-6 Tage	7-10 Tage	ab 11 Tage
Reiterpfad	66 €	60 €	56 €	53 €	49 €	46 €
1924	66 €	60 €	56 €	53 €	49 €	46 €
Nußbien	65 €	60 €	56 €	53 €	49 €	46 €
Meerspinne	57 €	53 €	49 €	46 €	43 €	40 €
Hofstück	65 €	60 €	56 €	53 €	49 €	46 €
Linsenbusch	75 €	70 €	67 €	64 €	57 €	54 €
Hoheburg	75 €	70 €	67 €	64 €	57 €	54 €
Mandelgarten	63 €	59 €	56 €	53 €	48 €	45 €
Gaisböhl	60 €	55 €	52 €	49 €	45 €	42 €
Schlossberg	67 €	62 €	59 €	56 €	52 €	49 €
Goldschmied	73 €	67 €	64 €	61 €	55 €	51 €
Ölberg	73 €	67 €	64 €	61 €	55 €	51 €
Paradiesgarten	73 €	67 €	64 €	61 €	55 €	51 €

*Aufenthalte unter 4 Tagen können in der Zeit von April – Oktober erst 4 Wochen vor Reiseantritt gebucht werden.
In den Monaten November - März erhalten Sie 10 % Preisermäßigung. (ab 3 Tage)

Die angegebenen Preise in € (Stand Januar 2018) gelten für 2 Pers./Tag. Jede weitere Person 10,-- €/Tag. (Mindestpreis: 25,-- €)
Bettwäsche und Handtücher werden gestellt.

Die Endreinigung der Wohnung ist im Preis enthalten.

Ein Haustier kostet 4,-- €/Tag zusätzlich. (Mindestpreis 15,00 €)

Das Rauchen in den Wohnungen ist im Interesse der nachfolgenden Gäste nicht erlaubt.

Liebe Gäste,
auch für unsere Besucher, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen bzw. Zusatzstoffen von unseren Mitarbeitern im Service. Sprechen Sie uns einfach an!

Unser komplettes Wein- und Sektangebot finden Sie in den ausliegenden Weinpreislisten oder in unserem Onlineshop

www.ruppertsberger-weine.de

Frühlings- /Sommerausschank:

23.04.2018 - 22.07.2018

Montag - Samstag: ab 17:30 Uhr

Sonntag: ab 15:00 Uhr

Herbstausschank:

22.08.2018 - 28.10.2018

täglich: ab 12:00 Uhr

Warme Küche bis 21:00 Uhr
Tischreservierungen ab 6 Personen



Wenn Sie Freunden und Bekannten gerne mit einem Geschenkgutschein vom „Linsenbusch“ überraschen wollen, sprechen Sie uns an.

Informationen zu unseren
Übernachtungsmöglichkeiten
finden Sie unter:
www.im-linsenbusch.de

