



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 2019

2 Weißweine (QbA)

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
114	2018	Ruppertsberger Rivaner QbA trocken Restzucker: 6,9 g/l - Säure: 5,3 g/l	2,00 €	3,90 €
		unser säureärmster Weißwein		
123	2018	Ruppertsberger Hofstück Riesling QbA trocken Restzucker: 2,0 g/l - Säure: 7,3 g/l	2,00 €	3,90 €
		besonders wenig Restzucker		
125	2017	Ruppertsberger Reiterpfad Riesling QbA trocken Restzucker: 8,8 g/l - Säure: 6,9 g/l	2,00 €	3,90 €
112	2018	Gimmeldinger Meerspinne Müllerthurgau QbA halbtrocken Restzucker: 15,0 g/l - Säure: 5,9 g/l	2,00 €	3,90 €
119	2017	Ruppertsberger Linsenbusch Riesling QbA halbtrocken Restzucker: 16,1 g/l - Säure: 6,2 g/l	2,00 €	3,90 €

Am Bergweg,
Weinlage
Linsenbusch



117	2018	Deidesheimer Hofstück Kerner QbA lieblich Restzucker: 19,2 g/l - Säure: 6,1 g/l	2,00 €	3,90 €
149	2018	Ruppertsberger Morio-Muskat QbA lieblich Restzucker: 31,2 g/l - Säure: 5,6 g/l	2,00 €	3,90 €

Weißweine (QbA/Kabinett)

3

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
157	2017	Weißburgunder QbA trocken Restzucker: 3,5 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,50 €	4,40 €
156	2018	Ruppertsberger Hofstück Chardonnay QbA trocken Restzucker: 3,7 g/l - Säure: 7,2 g/l	2,50 €	4,40 €
165	2018	Ruppertsberger Linsenbusch Grauburgunder QbA trocken Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,50 €	4,40 €
313	2017	Ruppertsberger Hoheburg Riesling Kabinett trocken Restzucker: 8,0 g/l - Säure: 7,7 g/l	2,80 €	4,70 €
347	2017	Weißburgunder Kabinett trocken Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,80 €	4,70 €
197	2018	Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon blanc QbA trocken Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 7,4 g/l	2,80 €	4,70 €
136	2017	Deidesheimer Nonnenstück Gelber Muskateller QbA trocken Restzucker: 8,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,80 €	4,70 €
337	2017	Auxerrois QbA trocken Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,4 g/l	2,80 €	4,70 €

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

2,80 € 4,70 €

327 2018 Ruppertsberger
Scheurebe QbA **feinherb**
Restzucker: 20,5 g/l - Säure: 5,4 g/l

2,50 € 4,40 €

328 2017 Deidesheimer Leinhöhle
Riesling Kabinett **halbtrocken**
Restzucker: 14,8 g/l - Säure: 7,7 g/l

2,80 € 4,70 €



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

178 2018 Ruppertsberger Spieß
Muskat-Ottonel **lieblich**
Restzucker: 30,0 g/l - Säure: 6,5 g/l

2,50 € 4,40 €

173 2018 Ruppertsberger
Riesling **lieblich**
Restzucker: 42,0 g/l - Säure: 8,0 g/l

2,50 € 4,40 €

321 2017 Ruppertsberger Hofstück
Gewürztraminer Kabinett **lieblich**
Restzucker: 45,5 g/l - Säure: 6,9 g/l

2,80 € 4,70 €

Weißweine (Spätlese)

5

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
434	2017	Chardonnay Spätlese trocken Restzucker: 6,9 g/l - Säure: 7,6 g/l	3,00 €	5,40 €
423	2017	Deidesheimer Kalkofen Riesling Spätlese trocken Restzucker: 6,2 g/l - Säure: 7,2 g/l	3,00 €	5,40 €
446	2017	Ruppertsberger Hofstück Grauburgunder Spätlese trocken Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 6,7 g/l	3,00 €	5,40 €
427	2017	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Spätlese lieblich Restzucker: 48,0 g/l - Säure: 7,0 g/l	3,00 €	5,40 €

Sekt / Secco

			<u>0,1 l</u>	<u>0,75 l</u>
613	2017	Gimmeldinger Meerspinne Riesling extra trocken Restzucker: 17,6 g/l - Säure: 7,3 g/l	3,40 €	19,10 €
622		Ruppertsberger Secco Priccolino Restzucker: 18,8 g/l - Säure: 6,4 g/l		13,20 €
				<u>0,25 l</u>
624		Ruppertsberger Secco Swing (alkoholfrei) mit Hibiskus und Zitrone Restzucker: 91,0 g/l - Säure: 6,8 g/l		4,40 €



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	2,00 €	3,90 €
244	2017	Ruppertsberger Linsenbusch Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken Restzucker: 15,1 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,50 €	4,40 €
213	2017	Gimmeldinger Meerspinne Spätburgunder Rosé QbA trocken Restzucker: 6,1 g/l - Säure: 6,4 g/l	2,50 €	4,40 €
219	2018	Deidesheimer Hofstück Regent Rosé QbA trocken Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	2,50 €	4,40 €
261	2018	Ruppertsberger Spätburgunder blanc de noir QbA trocken Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	2,50 €	4,40 €

Rotweine (QbA)

0,1 l 0,25 l

210 2017 Ruppertsberger Hofstück
Portugieser QbA **trocken** 2,00 € 3,90 €
Restzucker: 4,7 g/l - Säure: 4,6 g/l

230 2016 Ruppertsberger Linsenbusch
Dornfelder QbA **trocken** 2,00 € 3,90 €
Restzucker: 3,4 g/l - Säure: 4,5 g/l

211 2017 Ruppertsberger Hofstück
Portugieser QbA **halbtrocken** 2,00 € 3,90 €
Restzucker: 11,6 g/l - Säure: 4,4 g/l



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 2017 Ruppertsberger Linsenbusch
Spätburgunder QbA **trocken** 2,50 € 4,40 €
Restzucker: 1,2 g/l - Säure: 4,8 g/l

288 2016 Deidesheimer Hofstück
Regent QbA **trocken** 2,50 € 4,40 €
Restzucker: 1,5 g/l - Säure: 4,6 g/l

298 2016 Ruppertsberger Hofstück
Schwarzriesling QbA **trocken** 2,50 € 4,40 €
Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 5,1 g/l

8 Rotweine (QbA)

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
272	2017	St. Laurent QbA trocken Restzucker: 1,3 g/l – Säure: 4,8 g/l	2,50 €	4,40 €
251	2017	Deidesheimer Hofstück Cabernet Sauvignon QbA trocken Restzucker: 1,8 g/l – Säure: 4,5 g/l	2,50 €	4,40 €
263	2015	Ruppertsberger eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Dornfelder Cabernet Dorsa QbA trocken Restzucker: 1,6 g/l – Säure: 4,6 g/l	2,50 €	4,40 €
234	2015	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA halbtrocken Restzucker: 12,5 g/l – Säure: 4,2 g/l	2,50 €	4,40 €
266	2017	Ruppertsberger eine Kreuzung aus Dornfelder und Lemberger Acolon QbA halbtrocken Restzucker: 10,4 g/l – Säure: 4,6 g/l	2,50 €	4,40 €
277	2016	Ruppertsberger Schwarzriesling QbA feinherb Restzucker: 10,4 g/l – Säure: 4,5 g/l	2,50 €	4,40 €
225	2016	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA lieblich Restzucker: 24,7 g/l – Säure: 4,9 g/l	2,50 €	4,40 €
280	2016	Ruppertsberger Merlot QbA trocken Restzucker: 2,9 g/l – Säure: 4,9 g/l	2,80 €	4,50 €
275	2015	Casa Cuvée trocken Restzucker: 0,6 g/l – Säure: 5,3 g/l	3,00 €	5,40 €

Rotweine (Spätlese)

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
		Deidesheimer Hofstück		
270	2017	Spätburgunder Spätlese trocken Restzucker: 0,7 g/l - Säure: 4,4 g/l	3,00 €	5,40 €
256	2015	Cabernet Dorsa Spätlese trocken Restzucker: 0,2 g/l - Säure: 5,9 g/l	3,00 €	5,40 €

Weinschorle

Riesling-, Weißherbst-,
Rotweinschorle



	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
	2,60 €	4,50 €

Bier

Pils	3,90 €
Pils (alkoholfrei)	3,90 €
Radler	3,90 €
Hefeweizen	3,90 €
Hefeweizen (alkoholfrei)	3,90 €

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)	1,80 €	
Mineralwasser ohne Kohlensäure		<u>0,7 l</u> 3,90 €
Medium mit Kohlensäure		

10 Kaffee / Tee

Tasse Kaffee	2,10 €
große Tasse Kaffee	2,90 €
Espresso	2,20 €
doppelter Espresso	3,40 €
Cappucino	3,40 €
Latte Macchiato	3,40 €
große Tasse Tee	2,90 €



Spirituosen

Melonenlikör	0,02 l	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 3,90 €

Den Frühling schmecken: **Bärlauchcremesuppe** 3,90 €

Spargelgerichte

nur bis 20.06.

Pfälzer Spargel mit Sauce nach Holländischer Art und Butterkartoffeln 12,30 €

Pfälzer Spargel mit Sauce nach Holländischer Art, gekochtem Schinken und Butterkartoffeln 14,90 €

Pfälzer Spargel mit Sauce nach Holländischer Art, Schweinesteak und Butterkartoffeln 19,50 €



Pfälzer Spezialitäten

Ein Paar **Leberknödel** mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot 9,10 €

Ein **Leberknödel** mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot 6,80 €

Ein Paar **Pfälzer Bratwürste** mit Sauerkraut und Winzerbrot 9,40 €

Eine **Pfälzer Bratwurst** mit Sauerkraut und Winzerbrot 7,10 €

Eine Portion **Saumagen** mit Sauerkraut und Winzerbrot 9,70 €

Eine Scheibe **Saumagen** mit Sauerkraut und Winzerbrot 7,40 €

Winzerhausteller 12,10 €
(Ein Leberknödel, eine Bratwurst, eine Scheibe Saumagen) mit Sauerkraut und Winzerbrot

Warme Spezialitäten aus der „Linsenbusch-Küche“

Schweinekammsteak mit Kräuterbutter,
Weißkrautsalatgarnitur und Winzerbrot



10,00 €

Schweinekammsteak mit Zwiebeln,
Weißkrautsalatgarnitur und Winzerbrot

11,20 €

Lachsfilet mit feiner Lauch/Schinken- Soße
auf Bandnudeln

15,10 €

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



8,00 €

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

9,10 €

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

9,10 €

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

9,10 €

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 8,00 €

Käseflammkuchen, belegt mit Emmentaler,
Allgäuer Hartkäse, Zwiebel, Lauch, Crème fraiche 8,00 €

Gemüsemaultaschen mit cremiger
Bärlauch-Sahnesoße und mediterraner Tomatensalsa 10,10 €

Käsespätzle nach Art des Hauses, mit Zwiebeln
abgeschmälzt 8,10 €

mediterrane **Gemüseterrine** mit Schafskäsehaube und
Knoblauchdip, dazu französisches Weißbrot 10,10 €

ab 21.06.

Duo, warm und kalt

Schweinskopfsülze mit **Bratkartoffeln**
und hausgemachter Remouladensoße 9,70 €

Ochsenmaulsalat, fein angemacht mit einer
Kräutervinaigrette, dazu unsere leckeren
Bratkartoffeln 9,70 €

Wingertsvesper 1928 9,70 €
Hausmacher Blutwurst und Leberwurst, Weißer Käse,
Butter und einer Portion geschälter **Pellkartoffeln**

Pfälzer Kartoffeltrilogie ab 21.06. 9,70 €
Pellkartoffeln aus neuer Pfälzer Ernte mit Lachsdip,
Elsässer Speckdip und Kräuterquark

14 Beilagen

knusprige **Bratkartoffeln** nach Art des Hauses 3,40 €

Portion **Pellkartoffeln** 2,40 €

Pfälzer Kartoffelsalat 2,40 €

Beilagensalat 3,10 €



Salate

Warmer Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing, Baguette 12,10 €



Frühlingsalat mit französischem Weißbrot (klein) Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken, mariniertem Spargel, Ei und Tomaten 6,40 €

nur bis 20.06.

Frühlingsalat mit französischem Weißbrot (groß) Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken, mariniertem Spargel, Ei und Tomaten 9,50 €



Sommersalat mit französischem Weißbrot (klein) Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken, Käsestreifen, Ei und Tomaten 6,40 €

ab 21.06.

Sommersalat mit französischem Weißbrot (groß) Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken, Käsestreifen, Ei und Tomaten 9,50 €

Mittwochs, die Spezialität nach Oma's Rezept:

kleine, hausgemachte **Pfälzer Kartoffelsuppe** 3,40 €
große, hausgemachte **Pfälzer Kartoffelsuppe** 4,50 €

Eine hausgemachte **Dampfnudel**, mit salziger Kruste
wahlweise mit Weinsoße oder Vanillesoße 4,80 €

Zwei hausgemachte **Dampfnudeln**, mit salziger Kruste
wahlweise mit Weinsoße oder Vanillesoße 6,90 €



Donnerstags:

Brutzelfleisch (mageres Schweinefleisch in Streifen mit
Zwiebeln) dazu Bratkartoffeln, mit Knoblauch- oder
Kräutersoße 13,50 €

Freitags:

Hausgemachter **Hackbraten** mit Zwiebelsoße,
mit Kartoffelsalatgarnitur und Winzerbrot
mit Bratkartoffeln 9,80 €
11,80 €

Samstags:

In Rotwein eingelegte **Schweinebäckchen** mit leckeren
Kartoffelknödeln 14,20 €

Sonntags:

„**Fleischknepp**“ (Klöße aus Schweine-, Rind- und
Kalbsfleisch)
mit Meerrettichsoße und Weißbrot 9,10 €
mit Pellkartoffeln 10,80 €

Mittwochs:

Maultaschen, abgeschmälzt mit Zwiebeln und Speck, 9,80 €
dazu servieren wir einen Beilagensalat

Donnerstags:

Spießbraten (auf der Glut alter Reben bereitet), 13,50 €
mit verschiedenen Salaten, Knoblauchsoße und
französischem Weißbrot

Freitags:

Hausgemachter **Hackbraten** mit Zwiebelsoße, 9,80 €
mit Kartoffelsalatgarnitur und Winzerbrot 11,80 €
mit Bratkartoffeln

Samstags:

Hähnchenbrustfilet mit feiner Champignon- 13,50 €
Rahmsoße, dazu servieren wir leckere Spätzle

Sonntags:

Cevapcici mit Tzatziki und einem feurigem Paprikadip 10,50 €
dazu Baguette 13,50 €
mit Bratkartoffeln

aus der mediterranen
Sommerküche

Kalte Speisen



17

Pikanter Wurstsalat mit Winzerbrot	8,00 €
Eingelegter Handkäse in Sahnesoße, Winzerbrot	8,40 €
Weißer Käse mit frischem Schnittlauch, Zwiebeln, verschiedenen Gewürzen und Winzerbrot	8,00 €
Matjesfilet, eingelegt nach Art des Hauses und Pellkartoffeln	9,20 €
Brotzeit mit rohem und gekochtem Schinken, Gurkengarnitur und Winzerbrot	8,40 €
Leberwurstbrot	3,50 €
Blutwurstbrot	3,50 €
Schwartenmagenbrot	3,50 €
Käsewürfel (Schale 150 g)	3,50 €
Ein Töpfchen mit leckerem Griebenschmalz, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Winzerbrot	3,10 €

Dessert

Erfrischendes Zitronenmousse mit Erdbeersoße aus frischen Erdbeeren	4,90 €
Gemischtes Eis (Fruchteis, Vanille, Schokolade)	
3 Kugeln	4,00 €
2 Kugeln	3,00 €
1 Kugel	2,20 €
Apfel-Flammkuchen	8,00 €

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



Ferien- wohnung	2 Tage*	3 Tage*	4 Tage	5-6 Tage	7-10 Tage	ab 11 Tage
Reiterpfad	68 €	62 €	58 €	54 €	49 €	46 €
1924	68 €	62 €	58 €	54 €	49 €	46 €
Nußbien	68 €	62 €	58 €	54 €	49 €	46 €
Meerspinne	59 €	55 €	51 €	47 €	43 €	40 €
Hofstück	68 €	62 €	58 €	54 €	49 €	46 €
Linsenbusch	77 €	72 €	69 €	65 €	57 €	54 €
Hoheburg	77 €	72 €	69 €	65 €	57 €	54 €
Mandelgarten	65 €	60 €	56 €	53 €	48 €	45 €
Gaisböhl	60 €	55 €	52 €	49 €	45 €	42 €
Schlossberg	69 €	64 €	60 €	57 €	52 €	49 €
Goldschmied	75 €	69 €	66 €	62 €	55 €	51 €
Ölberg	75 €	69 €	66 €	62 €	55 €	51 €
Paradiesgarten	75 €	69 €	66 €	62 €	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)

Bezug der Ferienwohnungen ab 15.00 Uhr. Abreise bis 10.00 Uhr.

Die angegebenen Preise in € (Stand Januar 2019) 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.

Wenn eine gebuchte Ferienwohnung storniert wird, versuchen wir diese Wohneinheit erneut zu vermieten. Falls dies nicht gelingt berechnen wir 60 % des Mietpreises als wirtschaftlichen Ausfall.

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:

24.04.2018 - 21.07.2018

Montag - Samstag: ab 17:30 Uhr

Sonntag: ab 16:00 Uhr

Herbstausschank:

21.08.2018 - 03.11.2018

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

