



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

Herbst 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	2018	Ruppertsberger Reiterpfad Riesling QbA trocken Restzucker: 8,8 g/l – Säure: 6,9 g/l	2,00 €	3,90 €
112	2018	Deidesheimer Hofstück Müllerthurgau QbA halbtrocken Restzucker: 15,0 g/l – Säure: 5,9 g/l	2,00 €	3,90 €
119	2018	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	2018	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 €
169	2018	Riesling Classic trocken Restzucker: 8,4 g/l - Säure: 7,5 g/l	2,50 €	4,40 €
313	2018	Ruppertsberger Hoheburg Riesling Kabinett trocken Restzucker: 8,0 g/l - Säure: 7,7 g/l	2,80 €	4,70 €
347	2018	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	2018	Deidesheimer Nonnenstück Gelber Muskateller QbA trocken Restzucker: 8,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,80 €	4,70 €
337	2018	Auxerrois QbA trocken Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,4 g/l	2,80 €	4,70 €

4 Weißweine (QbA/Kabinett)

0,1 l 0,25 l

319	2018	Ruppertsberger Hofstück 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	2,80 €	4,70 €
316	2018	Ruppertsberger Reiterpfad 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)

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
434	2018	Chardonnay Spätlese trocken Restzucker: 6,9 g/l - Säure: 7,6 g/l	3,00 €	5,40 €
423	2018	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 €
624	2016	Spätburgunder und Chardonnay Sekt brut Restzucker: 11,2 g/l - Säure: 6,8 g/l		19,80 €
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)

			0,1 l	0,25 l
		Deidesheimer Hofstück		
212	2018	Portugieser Weißherbst QbA lieblich Restzucker: 20,7 g/l - Säure: 5,6 g/l	2,00 €	3,90 €
		Ruppertsberger Linsenbusch		
244	2018	Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken Restzucker: 15,1 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,50 €	4,40 €
		Gimmeldinger Meerspinne		
213	2018	Spätburgunder Rosé QbA trocken Restzucker: 6,1 g/l - Säure: 6,4 g/l	2,50 €	4,40 €
		Ruppertsberger		
219	2018	Regent Rosé QbA trocken Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	2,50 €	4,40 €
		Ruppertsberger		
261	2018	Spätburgunder blanc de noir QbA trocken Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	2,50 €	4,40 €

Rotweine (QbA)

7

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
210	2017	Ruppertsberger Hofstück Portugieser QbA trocken Restzucker: 4,7 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,00 €	3,90 €
230	2016	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA trocken Restzucker: 3,4 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,00 €	3,90 €
211	2018	Ruppertsberger Hofstück Portugieser QbA halbtrocken Restzucker: 11,6 g/l - Säure: 4,4 g/l	2,00 €	3,90 €
218	2017	Ruppertsberger Linsenbusch Spätburgunder QbA trocken Restzucker: 1,2 g/l - Säure: 4,8 g/l	2,50 €	4,40 €
288	2016	Deidesheimer Hofstück Regent QbA trocken Restzucker: 1,5 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,50 €	4,40 €
298	2016	Ruppertsberger Hofstück Schwarzriesling QbA trocken Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 5,1 g/l	2,50 €	4,40 €
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	2017	Ruppertsberger Cabernet Dorsa QbA trocken Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,50 €	4,40 €

eine Kreuzung aus
Cabernet Sauvignon und Dornfelder

Rotweine (QbA)

			0,1 l	0,25 l
234	2017	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA halbtrocken Restzucker: 12,5 g/l – Säure: 4,2 g/l	2,50 €	4,40 €
266	2017	Ruppertsberger 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 €

eine Kreuzung aus
Dornfelder und Lemberger

Rotweine (Spätlese)

270	2017	Deidesheimer Hofstück 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 €
285	2015	Cabernet Franc Spätlese trocken Restzucker: 0,5 g/l – Säure: 5,5 g/l	3,00 €	5,40 €

Aus der Traubenernte 2019

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
Frischer Traubensaft (weiß oder rot)	2,20 €	3,90 €
„Neuer Wein“ (weiß oder rot)	2,20 €	3,90 €

... und dazu ein Stück
Pfälzer Zwiebelkuchen (3,40 €)

Weinschorle

Riesling-, Weißherbst-,
Rotweinschorle



0,25 l 0,5 l

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 ^{1,3,9} , Fanta ^{1,9} , Sprite ³	2,00 €	3,70 €
Mineralwasser (mit Kohlensäure)	1,80 €	
Mineralwasser ohne Kohlensäure		<u>0,7 l</u> 3,90 €
Medium mit Kohlensäure		

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 €

Spirituosen0,02 l

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 €



Suppe

- Der Klassiker: **Rieslingsahnesuppe** mit Croutons ⁴ 3,90 €
- Den Herbst schmecken: **Kürbiscremesuppe** 3,90 €

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 ⁸ 9,40 €
- Eine **Pfälzer Bratwurst** mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸ 7,10 €
- Eine Portion **Saumagen** mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸ 9,70 €
- Eine Scheibe **Saumagen** mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸ 7,40 €
- Winzerhausteller** 12,10 €
(Ein Leberknödel, eine Bratwurst, eine Scheibe Saumagen) mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸

Duo, warm und kalt

- Schweinskopfsülze** mit **Bratkartoffeln** und hausgemachter Remouladensoße ^{1,2,3,4} 9,70 €
- Ochsenmaulsalat**, fein angemacht mit einer Kräutervinaigrette, dazu unsere leckeren **Bratkartoffeln** ^{2,3} 9,70 €
- Wingertsvesper** 9,70 €
Hausmacher Blutwurst und Leberwurst, Weißer Käse, Butter und einer Portion geschälter **Pellkartoffeln**

Warme Spezialitäten aus der „Linsenbusch-Küche“

Schweinekammsteak mit Kräuterbutter,
Weißkrautsalatgarnitur und Winzerbrot ^{2,3}



10,00 €

Schweinekammsteak mit Zwiebeln,
Weißkrautsalatgarnitur und Winzerbrot ^{2,3}

11,20 €

Lachsfilet mit feiner Lauch/Schinken- Soße
auf Bandnudeln ^{2,3}

15,10 €

Flammkuchen, „Elsass“ fein abgeschmeckt mit
Zwiebeln, Dörrfleisch und Creme fraîche ^{2,3}



8,10 €

Flammkuchen, „Linsenbusch“ fein abgeschmeckt mit
Zwiebeln, Dörrfleisch, Creme fraîche und geriebenem
Käse ^{2,3}

9,10 €

„Winzerschmaus“ (angebratener Schwartenmagen
mit Rührei), Cocktail/Karottensalatgarnitur und
Winzerbrot ^{2,3,8}

9,10 €

„Wingerts-Omelett“ (angebratene Blutwurst mit
Rührei), Cocktail/ Karottensalatgarnitur und
Winzerbrot ^{2,3}

9,10 €

Beilagen

knusprige **Bratkartoffeln** nach Art des Hauses



3,40 €

Portion **Pellkartoffeln**

2,40 €

Pfälzer Kartoffelsalat

2,40 €

Beilagensalat

3,10 €

Portion **Nudeln**

2,20 €

Für die Freunde vegetarischer Küche

13

warmer **Schafskäse** mit Peperoni und Tomaten,
französisches Weißbrot ⁹ 8,10 €

Käseflammkuchen, belegt mit Emmentaler,
Allgäuer Hartkäse, Zwiebel, Lauch, Crème fraiche 8,10 €

Gemüsemautaschen mit cremiger
Bärlauch-Sahnesoße und mediterraner Tomatensalsa ² 10,10 €

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

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

würziger Weichkäse, heiß serviert
mit hausgemachtem Feigenchutney,
dazu französisches Weißbrot 7,10 €



Salate

Warmer Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel
auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing, Baguette ³ 12,10 €

Salatteller „Linsenbusch“ mit französischem Weißbrot
Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken,
Käsestreifen, Ei und Tomaten ^{2,3}

kleine Portion 6,40 €

große Portion 9,50 €

Pfälzer Feldsalat

mit französischem Weißbrot,
mit Speck und Croutons ²

kleine Portion 6,40 €

große Portion 9,50 €

Ab 19. September

14 Tagesgerichte

Montags:

„Fleischknepp“ (Klöße aus Schweine-, Rind- und Kalbsfleisch) ^{3,5}

mit Meerrettichsoße und Weißbrot
mit Pellkartoffeln

8,80 €
10,80 €

Dienstags:

Maultaschen, abgeschmälzt mit Zwiebeln und Speck,
dazu ein Beilagensalat ²

9,80 €

Mittwochs, die Spezialität aus Omas Küche:

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:

Spießbraten (auf der Glut alter Reben bereitet)
mit verschiedenen Salaten, Knoblauchssoße und
französischem Weißbrot ²

13,50 €

Ab
17:30
Uhr

Freitags:

Deftiger, hausgemachter Hackbraten mit Zwiebelsoße,
dazu Kartoffelsalatgarnitur und Winzerbrot
oder Bratkartoffeln ⁵

9,80 €
11,80 €

Samstags und Sonntags:

31.08./ 01.09	Brutzelfleisch (mageres Schweinefleisch in Streifen mit Zwiebeln) dazu Bratkartoffeln, mit Knoblauch- oder Kräutersoße	14,20 €
07.09./ 08.09	Deftiger Braten vom Schweinekamm , dazu Kartoffelknödel, mit Semmelbröseln abgeschmälzt	14,20 €
14.09./ 15.09.	Hähnchenbrustfilet mit feiner Champignon-Rahmsoße, dazu servieren wir Spätzle ²	14,20 €
21.09./ 22.09.	In Rotwein eingelegte Schweinebäckchen mit leckeren Kartoffelknödeln	14,20 €
28.09./ 29.09.	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, süß-saurer Beilage (Gewürzgurke, Kürbis und Preiselbeeren) ^{3,5,9} und Weißbrot und Pellkartoffeln	14,20 € 16,20 €
05.10./ 06.10.	Deftiger Braten vom Schweinekamm , dazu Kartoffelknödel, mit Semmelbröseln abgeschmälzt	14,20 €
12.10./ 13.10.	In Rotwein eingelegte Schweinebäckchen mit leckeren Kartoffelknödeln	14,20 €
19.10./ 20.10.	Hähnchenbrustfilet mit feiner Champignon-Rahmsoße, dazu servieren wir Spätzle ²	14,20 €
26.10./ 27.10.	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, süß-saurer Beilage (Gewürzgurke, Kürbis und Preiselbeeren) ^{3,5,9} und Weißbrot und Pellkartoffeln	14,20 € 16,20 €

Kalte Speisen



Pikanter Wurstsalat mit Winzerbrot ⁸ 8,10 €

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 €

„Pälzer Platt“, mit Leberwurst, Blutwurst, rohem Schinken und geräucherten Bratwurstscheiben ²
dazu Winzerbrot 9,70 €
oder Pellkartoffeln 11,70 €

„Alles Käse!“
Camembert, Liptauer, Bergkäse, Mozzarella- Tomaten-
Dip und Feigensenf ⁵
dazu Winzerbrot und Baquette 9,70 €
oder Pellkartoffeln 11,70 €

Liptauer Käse, zubereitet aus würzigem Camembert,
Butter und Frischkäse, dazu Winzerbrot 9,00 €

Brotzeit mit rohem und gekochtem Schinken,
Gurkengarnitur und Winzerbrot 8,40 €

Leberwurstbrot oder 3,50 €
Blutwurstbrot oder
Schwartemagenbrot

Käsewürfel (150 g) 3,50 €

Ein Töpfchen mit leckerem Griebenschmalz,
Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Winzerbrot 3,10 €

Dessert

Warmer Apfelstrudel 5,40 €
mit Vanilleeis und Sahne

Gemischtes Eis (Fruchteis, Vanille, Schokolade)
3 Kugeln 4,00 €
2 Kugeln 3,00 €
1 Kugel 2,20 €

Apfel-Flammkuchen 8,10 €

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



Allergene / Zusatzstoffe

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!

Zusatzstoffe:

- | | | |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 2) mit Konservierungsstoff | 3) mit Antioxidationsmitteln |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 5) geschwefelt | 6) geschwärzt |
| 7) gewachst | 8) mit Phosphat | 9) mit Süßungsmitteln |



<u>Ferien- wohnung</u>	2 Tage*	3 Tage*	4 Tage	5 Tage	6 Tage	7-10 Tage	ab 11 Tage
Reiterpfad	85 €	75 €	65 €	60 €	55 €	50 €	47 €
1924	85 €	75 €	65 €	60 €	55 €	50 €	47 €
Meerspinne	70 €	63 €	56 €	47 €	45 €	42 €	41 €
Nußbien	85 €	75 €	65 €	60 €	55 €	50 €	47 €
Hofstück	85 €	75 €	65 €	60 €	55 €	50 €	47 €
Linsenbusch	96 €	88 €	80 €	72 €	66 €	58 €	55 €
Hoheburg	96 €	88 €	80 €	72 €	66 €	58 €	55 €
Mandelgarten	80 €	70 €	63 €	56 €	53 €	49 €	46 €
Gaisböhl	72 €	65 €	59 €	51 €	49 €	46 €	43 €
Schlossberg	88 €	78 €	68 €	63 €	58 €	53 €	50 €
Goldschmied	90 €	80 €	70 €	65 €	62 €	56 €	52 €
Ölberg	90 €	80 €	70 €	65 €	62 €	56 €	52 €
Paradiesgarten	90 €	80 €	70 €	65 €	62 €	56 €	52 €

*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 2020) 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.

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

Ferienappartement „Meerspinne“

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

Ferienwohnung „Nußbien“

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

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

Wohnmobilstellplätze

Neben unseren Übernachtungsmöglichkeiten in unseren Ferienwohnungen und -apartements bieten wir 4 schöne Stellplätze für Wohnmobile.

Die Stellplätze sind mit einem Stromanschluss ausgestattet.



Für Gäste die gerne unsere hausinternen Sanitäreinrichtungen (Dusche, WC) benutzen wollen, stehen diese in wenigen Metern Entfernung vom Stellplatz zur Verfügung.

	<u>1 Tag</u>	<u>2 Tage</u>	<u>ab 3 Tage</u>
Stellplatz mit Stromanschluss:	15,00 € / Tag	12,50 € / Tag	10,00 € / Tag
Stellplatz mit Stromanschluss, WC und Dusche:	25,00 € / Tag	22,50 € / Tag	20,00 € / Tag

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

www.ruppertsberger-weine.de

Herbstausschank:

21.08.2019 - 03.11.2019

täglich: ab 12:00 Uhr

Warme Küche bis 21:00 Uhr
Tischreservierungen ab 6 Personen