



Wein- und Gästehaus  
"Im Linsenbusch"

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

67152 Ruppertsberg - Hauptstraße 70  
[info@im-linsenbusch.de](mailto:info@im-linsenbusch.de)

# Getränke und Speisen

Herbst 2021

## 2 Weißweine (QbA)

			0,1 l	0,25 l
114	2020	Ruppertsberger Rivaner QbA <b>trocken</b> Restzucker: 6,9 g/l - Säure: 5,3 g/l	2,10 €	4,00 €
		<b>unser säureärmster Weißwein</b>		
123	2020	Ruppertsberger Hofstück Riesling QbA <b>trocken</b> Restzucker: 2,0 g/l - Säure: 7,3 g/l	2,10 €	4,00 €
		<b>besonders wenig Restzucker</b>		
118	2020	Gimmeldinger Meerspinne Riesling QbA <b>trocken</b> Restzucker: 8,8 g/l - Säure: 6,9 g/l	2,10 €	4,00 €
112	2018	Deidesheimer Hofstück Müllerthurgau QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 15,0 g/l - Säure: 5,9 g/l	2,10 €	4,00 €
119	2020	Ruppertsberger Linsenbusch Riesling QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 16,1 g/l - Säure: 6,2 g/l	2,10 €	4,00 €

Am Bergweg,  
Weinlage  
Linsenbusch



117	2020	Deidesheimer Hofstück Kerner QbA <b>lieblich</b> Restzucker: 19,2 g/l - Säure: 6,1 g/l	2,10 €	4,00 €
149	2018	Ruppertsberger Morio-Muskat QbA <b>lieblich</b> Restzucker: 31,2 g/l - Säure: 5,6 g/l	2,10 €	4,00 €

## Weißweine (QbA/Kabinett)

			0,1 l	0,25 l
157	2020	Weißburgunder QbA <b>trocken</b> Restzucker: 3,5 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,60 €	4,50 €
156	2020	Ruppertsberger Hofstück Chardonnay QbA <b>trocken</b> Restzucker: 3,7 g/l - Säure: 7,2 g/l	2,60 €	4,50 €
165	2020	Ruppertsberger Linsenbusch Grauburgunder QbA <b>trocken</b> Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,60 €	4,50 €
169	2019	Riesling Classic <b>trocken</b> Restzucker: 8,4 g/l - Säure: 7,5 g/l	2,60 €	4,50 €
312	2020	Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Kabinett <b>trocken</b> Restzucker: 5,0 g/l - Säure: 7,5 g/l	2,90 €	4,80 €
347	2020	Weißburgunder Kabinett <b>trocken</b> Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,90 €	4,80 €
197	2020	Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon blanc QbA <b>trocken</b> Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 7,4 g/l	2,90 €	4,80 €
136	2020	Deidesheimer Nonnenstück Gelber Muskateller QbA <b>trocken</b> Restzucker: 8,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,90 €	4,80 €
337	2020	Auxerrois QbA <b>trocken</b> Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,4 g/l	2,90 €	4,80 €

## 4 Weißweine (QbA/Kabinett)

			0,1 l	0,25 l
319	2020	Ruppertsberger Hofstück Grauburgunder Kabinett <b>halbtrocken</b> Restzucker: 15,2 g/l - Säure: 6,1 g/l	2,90 €	4,80 €
327	2018	Ruppertsberger Scheurebe QbA <b>feinherb</b> Restzucker: 20,5 g/l - Säure: 5,4 g/l	2,90 €	4,80 €
316	2020	Ruppertsberger Reiterpfad Riesling Kabinett <b>halbtrocken</b> Restzucker: 14,8 g/l - Säure: 7,7 g/l	2,90 €	4,80 €



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

178	2019	Ruppertsberger Spieß Muskat-Ottonei <b>lieblich</b> Restzucker: 30,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,60 €	4,50 €
173	2019	Ruppertsberger Riesling <b>lieblich</b> Restzucker: 42,0 g/l - Säure: 8,0 g/l	2,60 €	4,50 €
321	2019	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Kabinett <b>lieblich</b> Restzucker: 45,5 g/l - Säure: 6,9 g/l	2,90 €	4,80 €

## 5 Weißweine (Spätlese)

			0,1 l	0,25 l
434	2020	Chardonnay Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 6,9 g/l - Säure: 7,6 g/l	3,10 €	5,60 €
423	2020	Forster Elster Riesling Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 7,0 g/l	3,10 €	5,60 €
446	2020	Ruppertsberger Hofstück Grauburgunder Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 6,7 g/l	3,10 €	5,60 €
427	2019	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Spätlese <b>lieblich</b> Restzucker: 48,0 g/l - Säure: 7,0 g/l	3,10 €	5,60 €

## Sekt / Secco

			Glas 0,1 l	0,75 l
613	2018	Gimmeldinger Meerspinne Riesling <b>extra trocken</b> Restzucker: 16,0 g/l - Säure: 6,9 g/l	3,50 €	19,70 €
622		Ruppertsberger Secco <b>Priccolino</b> Restzucker: 18,8 g/l - Säure: 6,4 g/l		13,40 €
627		Ruppertsberger Secco <b>Swing</b> (alkoholfrei) mit Hibiskus und Zitrone Restzucker: 91,0 g/l - Säure: 6,8 g/l		4,50 €



Glas 0,25 l

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
212	2019	Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst QbA <b>lieblich</b> Restzucker: 20,7 g/l - Säure: 5,6 g/l	2,10 €	4,00 €
244	2020	Ruppertsberger Linsenbusch Spätburgunder Weißherbst QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 15,1 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,60 €	4,50 €
213	2020	Spätburgunder Rosé QbA <b>trocken</b> Restzucker: 6,1 g/l - Säure: 6,4 g/l	2,60 €	4,50 €
219	2019	Gimmeldinger Meerspinne Regent Rosé QbA <b>trocken</b> Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	2,60 €	4,50 €
261	2020	Ruppertsberger Spätburgunder blanc de noir QbA <b>trocken</b> Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	2,60 €	4,50 €

## Rotweine (QbA)

			0,1 l	0,25 l
210	2019	Ruppertsberger Hofstück Portugieser QbA <b>trocken</b> Restzucker: 4,7 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,10 €	4,00 €
230	2019	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA <b>trocken</b> Restzucker: 3,4 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,10 €	4,00 €
211	2019	Ruppertsberger Hofstück Portugieser QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 11,6 g/l - Säure: 4,4 g/l	2,10 €	4,00 €
218	2019	Ruppertsberger Linsenbusch Spätburgunder QbA <b>trocken</b> Restzucker: 1,2 g/l - Säure: 4,8 g/l	2,60 €	4,50 €
288	2016	Deidesheimer Hofstück Regent QbA <b>trocken</b> Restzucker: 1,5 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,60 €	4,50 €
298	2019	Ruppertsberger Hofstück Schwarzriesling QbA <b>trocken</b> Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 5,1 g/l	2,60 €	4,50 €
272	2018	St. Laurent QbA <b>trocken</b> Restzucker: 1,3 g/l - Säure: 4,8 g/l	2,60 €	4,50 €
251	2018	Deidesheimer Hofstück Cabernet Sauvignon QbA <b>trocken</b> Restzucker: 1,8 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,60 €	4,50 €
263	2017	Ruppertsberger Cabernet Dorsa QbA <b>trocken</b> Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,60 €	4,50 €

eine Kreuzung aus  
Cabernet Sauvignon und Dornfelder

Rotweine (QbA)

			0,1 l	0,25 l
266	2019	Ruppertsberger Acolon QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 10,4 g/l – Säure: 4,6 g/l	2,60 €	4,50 €
eine Kreuzung aus Dornfelder und Lemberger				
277	2020	Ruppertsberger Schwarzriesling QbA <b>feinherb</b> Restzucker: 10,4 g/l – Säure: 4,5 g/l	2,60 €	4,50 €
225	2019	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA <b>lieblich</b> Restzucker: 24,7 g/l – Säure: 4,9 g/l	2,60 €	4,50 €
280	2019	Ruppertsberger Merlot QbA <b>trocken</b> Restzucker: 2,9 g/l - Säure: 4,9 g/l	2,60 €	4,50 €
275	2019	Casa Cuvée <b>trocken</b> Restzucker: 0,6 g/l - Säure: 5,3 g/l	3,10 €	5,60 €

Rotweine (Spätlese)

270	2019	Deidesheimer Hofstück Spätburgunder Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 0,7 g/l - Säure: 4,4 g/l	3,10 €	5,60 €
256	2018	Cabernet Dorsa Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 0,2 g/l - Säure: 5,9 g/l	3,10 €	5,60 €

Aus der Traubenernte 2021

	0,25 l	0,5 l
Frischer Traubensaft (weiß oder rot)	2,30 €	4,00 €
„Neuer Wein“ (weiß oder rot)	2,30 €	4,00 €

... und dazu ein Stück  
Pfälzer Zwiebelkuchen (3,50 €)

Weinschorle

Riesling-, Weißherbst-,  
Rotweinschorle



0,25 l      0,5 l

2,70 €      4,50 €

Bier

Pils	4,00 €
Pils (alkoholfrei)	4,00 €
Radler	4,00 €
Hefeweizen	4,00 €
Hefeweizen (alkoholfrei)	4,00 €

Alkoholfreies

Traubensaftschorle	2,30 €	4,00 €
Johannisbeerschorle	2,30 €	4,00 €
Orangensaft, Orangensaftschorle	2,30 €	4,00 €
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	2,10 €	3,80 €
Cola <sup>1,3,9</sup> , Fanta <sup>1,9</sup> , Sprite <sup>3</sup>	2,10 €	3,80 €
Mineralwasser (mit Kohlensäure)	1,90 €	
Mineralwasser ohne Kohlensäure		0,7 l
Medium mit Kohlensäure		4,00 €

Kaffee / Tee

Tasse Kaffee	2,20 €
große Tasse Kaffee	3,00 €
Espresso	2,30 €
doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
große Tasse Tee	3,00 €

Spirituosen

Mandellikör	3,20 €
Pflaumenlikör	3,20 €
Melonenlikör	3,20 €
Weinbrand-Walßnusslikör	3,20 €
Chili-Rosé - Traubenlikör	3,20 €
Weinbergspfirsichlikör	3,20 €
Feigenlikör	3,20 €
Ruppertsberger Weinbrand	3,20 €
Saumagen Kräuterlikör	3,20 €
Zwetschgenbrand	3,20 €
Birnenbrand	3,20 €
Mirabellenbrand	3,20 €
Morio-Muskat-Tresterbrand	3,20 €
Riesling-Tresterbrand	3,20 €
Gewürztraminer-Tresterbrand	3,20 €
Apfelbrand	3,00 €
Obstler (Obstbrand aus Apfel und Birne)	3,00 €

Suppe

Der Klassiker: <b>Rieslingsahnesuppe</b> mit Croutons <sup>4</sup>	4,10 €
Den Herbst schmecken: <b>Kürbiscremesuppe</b>	4,10 €

Pfälzer Spezialitäten

Ein Paar <b>Leberknödel</b> mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot	9,50 €
Ein <b>Leberknödel</b> mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot	7,10 €
Ein Paar <b>Pfälzer Bratwürste</b> mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	9,80 €
Eine <b>Pfälzer Bratwurst</b> mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	7,40 €
Eine Portion <b>Saumagen</b> mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	10,10 €
Eine Scheibe <b>Saumagen</b> mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	7,70 €
<b>Winzerhausteller</b> (Ein Leberknödel, eine Bratwurst, eine Scheibe Saumagen) mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	12,60 €

Flammkuchen

<b>Flammkuchen, "Elsass"</b> fein abgeschmeckt mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Creme fraîche <sup>2,3</sup>	8,40 €
<b>Flammkuchen, "Linsenbusch"</b> fein abgeschmeckt mit Zwiebeln, Dörrfleisch, Creme fraîche und geriebenem Käse <sup>2,3</sup>	9,50 €
<b>Käseflammkuchen</b> , belegt mit Emmentaler, Allgäuer Hartkäse, Zwiebel, Lauch, Crème fraîche	8,40 €
<b>Veganer Flammkuchen</b> , belegt mit Paprika, Champignons, Zucchini, Rotkraut, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern	9,50 €



## Warme Spezialitäten

**Schweinekammsteak** mit Kräuterbutter, Weißkrautsalatgarnitur und Winzerbrot <sup>2,3</sup>



10,50 €

**Schweinekammsteak** mit Zwiebeln, Weißkrautsalatgarnitur und Winzerbrot <sup>2,3</sup>

11,70 €

**Lachsfilet** mit feiner Lauch/Schinken- Soße auf Bandnudeln <sup>2,3</sup>

15,80 €

„**Winzerschmaus**“ (angebratener Schwartenmagen mit Rührei), Cocktail/Karottensalatgarnitur und Winzerbrot <sup>2,3,8</sup>

9,50 €

„**Wingerts-Omelett**“ (angebratene Blutwurst mit Rührei), Cocktail/ Karottensalatgarnitur und Winzerbrot <sup>2,3</sup>

9,50 €

## Salate

**Überbackener Ziegenweichkäse** auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing, dazu Baguette<sup>3</sup>

vegetarische Variante

12,60 €

**Warmer Ziegenfrischkäse** im Schinkenmantel auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing, dazu Baguette<sup>3</sup>

12,60 €

**Salatteller „Linsenbusch“** mit französischem Weißbrot Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken, Käsestreifen, Ei und Tomaten <sup>2,3</sup>  
mittlere Portion  
große Portion

6,70 €

9,90 €

**Pfälzer Feldsalat**

Ab 20. September

mit französischem Weißbrot,  
mit Speck und Croutons <sup>2</sup>  
als Beilagensalat  
mittlere Portion  
große Portion

3,30 €

6,70 €

9,90 €

## Für die Freunde vegetarischer Küche

warmer **Schafskäse** mit Peperoni und Tomaten, französisches Weißbrot <sup>9</sup>

8,80 €

**Gemüsemaultaschen** mit cremiger Bärlauch-Sahnesoße und mediterraner Tomatensalsa <sup>2</sup>

10,60 €

große Portion **Käsespätzle** nach Art des Hauses, mit Zwiebeln abgeschmälzt

9,30 €

mittlere Portion

7,30 €

mittlere Portion mit **Beilagensalat**

10,60 €

mediterranes **Schmorgemüse** mit Schafskäsehaube und Knoblauchdip, dazu französisches Weißbrot

10,60 €

**würziger Weichkäse**, heiß serviert mit hausgemachtem Feigenchutney, dazu französisches Weißbrot

9,30 €

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



## Beilagen

knusprige **Bratkartoffeln** nach Art des Hauses

3,60 €

Portion geschälte **Pellkartoffeln**

2,50 €



**Pfälzer Kartoffelsalat**

2,50 €

**Beilagensalat**

3,30 €

Portion **Nudeln**

2,30 €

## 14 Tagesgerichte

### Montags:

„Fleischnepp“ (Klöße aus Schweine-, Rind- und Kalbsfleisch) <sup>3,5</sup>  
mit Meerrettichsoße und Weißbrot 9,50 €  
mit Meerrettichsoße und Pellkartoffeln 11,30 €

### Dienstags:

Maultaschen, abgeschmälzt mit Zwiebeln und Speck, dazu ein Beilagensalat <sup>2</sup> 10,60 €

### Mittwochs, die Spezialität aus Omas Küche:

Kleine hausgemachte Pfälzer Kartoffelsuppe 4,10 €  
Große hausgemachte Pfälzer Kartoffelsuppe 5,40 €

Eine hausgemachte Dampfnudel mit salziger Kruste, wahlweise mit Weinsoße oder Vanillesoße 5,90 €

Zwei hausgemachte Dampfnudeln mit salziger Kruste, wahlweise mit Weinsoße oder Vanillesoße 8,00 €

### Donnerstags:

im September

Brutzelfleisch  
(mageres Schweinefleisch in Streifen mit Zwiebeln) 14,60 €  
dazu Bratkartoffeln, mit Knoblauch- oder Kräutersoße

im Oktober

Zarte, gekochte Schweinebäckchen mit fein abgeschmecktem Sauerkraut und Kartoffelpüree 12,60 €

### Freitags:

Deftiger, hausgemachter Hackbraten mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffelsalatgarnitur und Winzerbrot oder Bratkartoffeln <sup>5</sup> 10,20 €  
12,30 €

## Tagesgerichte

15

### Samstags und Sonntags:

04.09./05.09. Deftiger Braten vom Schweinekamm, dazu Kartoffelknödel, mit Semmelbröseln abgeschmälzt 14,40 €

11.09./12.09. Hähnchenbrustfilet mit feiner Champignon-Rahmsoße, dazu servieren wir Spätzle <sup>2</sup> 14,40 €

18.09./19.09. In Rotwein eingelegte Schweinebäckchen mit leckeren Kartoffelknödeln 14,40 €

25.09./26.09. Tafelspitz mit Meerrettichsoße, süß-saurer Beilage (Gewürzgurke, Kürbis und Preiselbeeren) <sup>3,5,9</sup> und Weißbrot 14,40 €  
und Pellkartoffeln 16,40 €

02.10./03.10. Deftiger Braten vom Schweinekamm, dazu Kartoffelknödel, mit Semmelbröseln abgeschmälzt 14,40 €

09.10./10.10. In Rotwein eingelegte Schweinebäckchen mit leckeren Kartoffelknödeln 14,40 €

16.10./17.10. Hähnchenbrustfilet mit feiner Champignon-Rahmsoße, dazu servieren wir Spätzle <sup>2</sup> 14,40 €

23.10./24.10. Tafelspitz mit Meerrettichsoße, süß-saurer Beilage (Gewürzgurke, Kürbis und Preiselbeeren) <sup>3,5,9</sup> und Weißbrot 14,40 €  
und Pellkartoffeln 16,40 €

30.10./31.10. Deftiger Braten vom Schweinekamm, dazu Kartoffelknödel, mit Semmelbröseln abgeschmälzt 14,40 €





Pikanter Wurstsalat mit Winzerbrot <sup>8</sup> mit Bratkartoffeln	8,20 € 11,20 €
Eingelegter Handkäse in Sahnesoße, Winzerbrot	8,80 €
Weißer Käse mit frischem Schnittlauch, Zwiebeln, verschiedenen Gewürzen und Winzerbrot mit geschälten Pellkartoffeln mit Bratkartoffeln	8,20 € 10,20 € 11,20 €
Matjesfilet, eingelegt nach Art des Hauses mit Brot mit geschälten Pellkartoffeln mit Bratkartoffeln	9,20 € 11,20 € 12,90 €
„Pälzer Platt“, mit Leberwurst, Blutwurst, rohem Schinken, Schwarzemagen und Winzerbrot <sup>2</sup> oder geschälten Pellkartoffeln	10,10 € 12,10 €
Schweinskopfsülze und hausgemachter Remouladensoße und Winzerbrot <sup>1,2,3,4</sup> mit Bratkartoffeln	8,20 € 11,20 €
Ochsenmaulsalat, fein angemacht mit einer Kräutervinaigrette, dazu Winzerbrot <sup>2,3</sup> mit Bratkartoffeln	8,20 € 11,20 €
Wingertsvesper Hausmacher Blutwurst und Leberwurst, Weißer Käse, Butter und Winzerbrot mit geschälten Pellkartoffeln	8,20 € 10,20 €

Leberwurstbrot oder Blutwurstbrot oder Schwarzemagenbrot	3,70 €
Käsewürfel (150 g)	3,70 €
Ein Töpfchen mit leckerem Griebenschmalz, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Winzerbrot	3,20 €

### Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,60 €
Winzertraum Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl, gerösteten & karamellisierten Kürbiskernen und Sahne	4,90 €
Erfrischendes Zitronenmouse mit Mangospiegel	5,60 €
Gemischtes Eis (Fruchteis, Vanille, Schokolade)	
3 Kugeln	4,30 €
2 Kugeln	3,30 €
1 Kugel	2,30 €
Apfel-Flammkuchen	8,40 €

### 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 ver-  
wendeten 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



Ferien- wohnung	2 Tage*	3 Tage*	4 Tage	5 Tage	6 Tage	7-10 Tage	ab 11 Tage
Reiterpfad	87 €	77 €	67 €	61 €	56 €	51 €	47 €
1924	87 €	77 €	67 €	61 €	56 €	51 €	47 €
Meerspinne	72 €	65 €	56 €	48 €	46 €	42 €	41 €
Nußbien	87 €	77 €	67 €	61 €	56 €	51 €	47 €
Hofstück	87 €	77 €	67 €	61 €	56 €	51 €	47 €
Linsenbusch	98 €	90 €	82 €	73 €	67 €	59 €	55 €
Hoheburg	98 €	90 €	82 €	73 €	67 €	59 €	55 €
Mandelgarten	82 €	72 €	65 €	57 €	53 €	49 €	46 €
Gaisböhl	74 €	67 €	59 €	51 €	49 €	46 €	43 €
Schlossberg	90 €	78 €	70 €	63 €	59 €	54 €	50 €
Goldschmied	92 €	82 €	72 €	65 €	63 €	57 €	52 €
Ölberg	92 €	82 €	72 €	65 €	63 €	57 €	52 €
Paradiesgarten	92 €	82 €	72 €	65 €	63 €	57 €	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 September 2021) gelten für 2 Pers./Tag.  
Jede weitere Person 11,- €/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.

## Ferienwohnungen und Appartements

### Ferienwohnung „Reiterpfad“

2 - 4 Personen, 48m<sup>2</sup>, 2 Schlafzimmer, Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und Balkon

### Ferienwohnung „1924“

2 - 4 Personen, 55m<sup>2</sup>, 2 Schlafzimmer, Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und kleiner Balkon

### Ferienappartement „Meerspinne“

2 Personen, 32 m<sup>2</sup>, 1 Wohn-Schlafzimmer, Kochnische, Bad

### Ferienwohnung „Nußbien“

2 Personen, 38 m<sup>2</sup>, 1 Schlafzimmer, Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und Balkon

### Ferienappartement „Hofstück“

2 Personen, 38 m<sup>2</sup>, 1 Schlafbereich, 1 Wohnbereich mit Küchenzeile, Bad, Flur und Balkon

### Ferienwohnung „Linsenbusch“

2 – 3 Personen, 48 m<sup>2</sup>, 2 Schlafzimmer, Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und Balkon

### Ferienwohnung „Hoheburg“

2 – 4 Personen, 59 m<sup>2</sup>, 2 Schlafzimmer, Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und Balkon

### Ferienappartement „Mandelgarten“

2 Personen, 35 m<sup>2</sup>, 1 Schlafbereich, 1 Wohnbereich mit Küchenzeile, Bad, Flur und Balkon

### Ferienappartement „Gaisböhl“

2 Personen, 38 m<sup>2</sup>, 1 Schlafbereich, 1 Wohnbereich mit Küchenzeile, Bad und Flur

### Ferienwohnung „Schlossberg“

2 Personen, 45 m<sup>2</sup>, 1 Schlafzimmer, Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und Balkon

### Ferienwohnung „Goldschmied“

2 - 4 Personen, 48 m<sup>2</sup>, 1 Schlafzimmer, 1 Schlafbereich, 1 Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und Balkon

### Ferienwohnung „Ölberg“

2 Personen, 42 m<sup>2</sup>, 1 Schlafzimmer, Wohnraum mit Küchenzeile, Bad, Flur und Terrasse

### Ferienwohnung „Paradiesgarten“

2 Personen, 38 m<sup>2</sup>, 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 Sanitäranlagen (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:	17,00 € / Tag	15,00 € / Tag	12,00 € / Tag
Stellplatz* mit Stromanschluss, WC und Dusche:	27,00 € / Tag	25,00 € / Tag	22,00 € / Tag

\* Preis für 2 Personen, jede weitere Person: 5€ / Tag

Unser komplettes Wein- und Sektangebot finden Sie in den ausliegenden Weinpreislisen oder in unserem Onlineshop  
[www.ruppertsberger-weine.de](http://www.ruppertsberger-weine.de)

**Herbstausschank:**

01.09.2021- 01.11.2021

täglich: ab 12:00 Uhr