



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

Frühjahr/Sommer 2022

## 2 Weißweine (QbA)

			0,1 l	0,25 l
114	2021	Ruppertsberger Rivaner QbA <b>trocken</b> Restzucker: 6,9 g/l - Säure: 5,3 g/l	2,20 €	4,20 €
		<b>unser säureärmster Weißwein</b>		
123	2021	Ruppertsberger Hofstück Riesling QbA <b>trocken</b> Restzucker: 2,0 g/l - Säure: 7,3 g/l	2,20 €	4,20 €
		<b>besonders wenig Restzucker</b>		
118	2021	Gimmeldinger Meerspinne Riesling QbA <b>trocken</b> Restzucker: 8,8 g/l - Säure: 6,9 g/l	2,20 €	4,20 €
112	2020	Deidesheimer Hofstück Müllerthurgau QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 15,0 g/l - Säure: 5,9 g/l	2,20 €	4,20 €
119	2021	Ruppertsberger Linsenbusch Riesling QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 16,1 g/l - Säure: 6,2 g/l	2,20 €	4,20 €

Am Bergweg,  
Weinlage  
Linsenbusch



117	2021	Deidesheimer Hofstück Kerner QbA <b>lieblich</b> Restzucker: 19,2 g/l - Säure: 6,1 g/l	2,20 €	4,20 €
149	2020	Ruppertsberger Morio-Muskat QbA <b>lieblich</b> Restzucker: 31,2 g/l - Säure: 5,6 g/l	2,20 €	4,20 €

## Weißweine (QbA/Kabinett)

			0,1 l	0,25 l
157	2021	Weißburgunder QbA <b>trocken</b> Restzucker: 3,5 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,70 €	4,70 €
156	2021	Ruppertsberger Hofstück Chardonnay QbA <b>trocken</b> Restzucker: 3,7 g/l - Säure: 7,2 g/l	2,70 €	4,70 €
165	2021	Ruppertsberger Linsenbusch Grauburgunder QbA <b>trocken</b> Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,70 €	4,70 €
169	2021	Riesling Classic <b>trocken</b> Restzucker: 8,4 g/l - Säure: 7,5 g/l	2,70 €	4,70 €
312	2021	Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Kabinett <b>trocken</b> Restzucker: 5,0 g/l, Säure: 7,5 g/l	3,00 €	5,00 €
330	2021	Chardonnay Kabinett <b>trocken</b> Restzucker: 5,3 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,00 €	5,00 €
347	2020	Weißburgunder Kabinett <b>trocken</b> Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,00 €	5,00 €
197	2021	Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon blanc QbA <b>trocken</b> Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 7,4 g/l	3,00 €	5,00 €
136	2021	Deidesheimer Nonnenstück Gelber Muskateller QbA <b>trocken</b> Restzucker: 8,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,00 €	5,00 €
337	2021	Auxerrois QbA <b>trocken</b> Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,4 g/l	3,00 €	5,00 €

## 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	3,00 €	5,00 €
327	2020	Ruppertsberger Scheurebe QbA <b>feinherb</b> Restzucker: 20,5 g/l - Säure: 5,4 g/l	3,00 €	5,00 €
316	2020	Ruppertsberger Reiterpfad Riesling Kabinett <b>halbtrocken</b> Restzucker: 14,8 g/l - Säure: 7,7 g/l	3,00 €	5,00 €



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

178	2019	Ruppertsberger Spieß Muskat-Ottoneil <b>lieblich</b> Restzucker: 30,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,70 €	4,70 €
173	2019	Ruppertsberger Riesling <b>lieblich</b> Restzucker: 42,0 g/l - Säure: 8,0 g/l	2,70 €	4,70 €
321	2019	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Kabinett <b>lieblich</b> Restzucker: 45,5 g/l - Säure: 6,9 g/l	3,00 €	5,00 €

## 5 Weißweine (Spätlese)

			0,1 l	0,25 l
434	2021	Chardonnay Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 6,9 g/l - Säure: 7,6 g/l	3,20 €	5,80 €
425	2021	Forster Elster Riesling Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 7,0 g/l	3,20 €	5,80 €
446	2020	Ruppertsberger Hofstück Grauburgunder Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 6,7 g/l	3,20 €	5,80 €
423	2020	Ruppertsberger Linsenbusch Weißburgunder Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 7,2 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,20 €	5,80 €
427	2020	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Spätlese <b>lieblich</b> Restzucker: 48,0 g/l - Säure: 7,0 g/l	3,20 €	5,80 €

## Sekt / Secco

			Glas 0,1 l	0,75 l
613	2020	Gimmeldinger Meerspinne Riesling <b>extra trocken</b> Restzucker: 16,0 g/l - Säure: 6,9 g/l	3,60 €	20,50 €
622		Ruppertsberger Secco <b>Priccolino</b> Restzucker: 18,8 g/l - Säure: 6,4 g/l		13,90 €
627		Ruppertsberger Secco <b>Swing</b> (alkoholfrei) mit Hibiskus und Zitrone Restzucker: 91,0 g/l - Säure: 6,8 g/l		4,70 €



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	2020	Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst QbA <b>lieblich</b> Restzucker: 20,7 g/l - Säure: 5,6 g/l	2,20 €	4,20 €
244	2021	Ruppertsberger Linsenbusch Spätburgunder Weißherbst QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 15,1 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,70 €	4,70 €
213	2021	Spätburgunder Rosé QbA <b>trocken</b> Restzucker: 6,1 g/l - Säure: 6,4 g/l	2,70 €	4,70 €
219	2021	Gimmeldinger Meerspinne Regent Rosé QbA <b>trocken</b> Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	2,70 €	4,70 €
261	2020	Ruppertsberger Spätburgunder blanc de noir QbA <b>trocken</b> Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	2,70 €	4,70 €

## 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	2,20 €	4,20 €
230	2019	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA <b>trocken</b> Restzucker: 3,4 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,20 €	4,20 €
211	2020	Ruppertsberger Hofstück Portugieser QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 11,6 g/l - Säure: 4,4 g/l	2,20 €	4,20 €
218	2019	Ruppertsberger Linsenbusch Spätburgunder QbA <b>trocken</b> Restzucker: 1,2 g/l - Säure: 4,8 g/l	2,70 €	4,70 €
298	2019	Ruppertsberger Hofstück Schwarzriesling QbA <b>trocken</b> Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 5,1 g/l	2,70 €	4,70 €
272	2018	St. Laurent QbA <b>trocken</b> Restzucker: 1,3 g/l - Säure: 4,8 g/l	2,70 €	4,70 €
251	2018	Deidesheimer Hofstück Cabernet Sauvignon QbA <b>trocken</b> Restzucker: 1,8 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,70 €	4,70 €
263	2017	Ruppertsberger Cabernet Dorsa QbA <b>trocken</b> Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,70 €	4,70 €

eine Kreuzung aus  
Cabernet Sauvignon und Dornfelder



## 8 Rotweine (QbA)

			0,1 l	0,25 l																				
266	2020	Ruppertsberger Acolon QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 10,4 g/l – Säure: 4,6 g/l	2,70 €	4,70 €																				
<div style="background-color: yellow; padding: 2px; font-size: 0.8em; margin-bottom: 5px;">eine Kreuzung aus Dornfelder und Lemberger</div>					277	2019	Ruppertsberger Schwarzriesling QbA <b>feinherb</b> Restzucker: 10,4 g/l – Säure: 4,5 g/l	2,70 €	4,70 €	225	2019	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA <b>lieblich</b> Restzucker: 24,7 g/l – Säure: 4,9 g/l	2,70 €	4,70 €	280	2019	Ruppertsberger Merlot QbA <b>trocken</b> Restzucker: 2,9 g/l - Säure: 4,9 g/l	2,70 €	4,70 €	275	2019	Casa Cuvée <b>trocken</b> Restzucker: 0,6 g/l - Säure: 5,3 g/l	3,20 €	5,80 €
277	2019	Ruppertsberger Schwarzriesling QbA <b>feinherb</b> Restzucker: 10,4 g/l – Säure: 4,5 g/l	2,70 €	4,70 €																				
225	2019	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA <b>lieblich</b> Restzucker: 24,7 g/l – Säure: 4,9 g/l	2,70 €	4,70 €																				
280	2019	Ruppertsberger Merlot QbA <b>trocken</b> Restzucker: 2,9 g/l - Säure: 4,9 g/l	2,70 €	4,70 €																				
275	2019	Casa Cuvée <b>trocken</b> Restzucker: 0,6 g/l - Säure: 5,3 g/l	3,20 €	5,80 €																				



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

## 9 Rotweine (Spätlese)

270	2019	Deidesheimer Hofstück Spätburgunder Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 0,7 g/l - Säure: 4,4 g/l	3,20 €	5,80 €
256	2018	Cabernet Dorsa Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 0,2 g/l - Säure: 5,9 g/l	3,20 €	5,80 €

## Weinschorle

Riesling-, Weißherbst-, Rotweinschorle



0,25 l 0,5 l

2,90 € 4,80 €

## Bier

Pils	4,20 €
Pils (alkoholfrei)	4,20 €
Radler	4,20 €
Hefeweizen	4,20 €
Hefeweizen (alkoholfrei)	4,20 €

## Alkoholfreies

Traubensaftschorle	2,40 €	4,20 €
Johannisbeerschorle	2,40 €	4,20 €
Orangensaft, Orangensaftschorle	2,40 €	4,20 €
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	2,20 €	4,00 €
Cola <sup>1,3,9</sup> , Fanta <sup>1,9</sup> , Sprite <sup>3</sup>	2,20 €	4,00 €
Mineralwasser (mit Kohlensäure)	2,00 €	
Mineralwasser ohne Kohlensäure		0,7 l
Medium		4,20 €
mit Kohlensäure		

Kaffee / Tee

Tasse Kaffee	2,30 €
große Tasse Kaffee	3,10 €
Espresso	2,40 €
doppelter Espresso	3,60 €
Cappucino	3,60 €
Latte Macchiato	3,60 €
große Tasse Tee	3,10 €

Spirituosen

Mandellikör	3,30 €
Pflaumenlikör	3,30 €
Melonenlikör	3,30 €
Weinbrand-Walßnusslikör	3,30 €
Chili-Rosé - Traubenlikör	3,30 €
Weinbergspfirsichlikör	3,30 €
Feigenlikör	3,30 €
Ruppertsberger Weinbrand	3,30 €
Saumagen Kräuterlikör	3,30 €
Zwetschgenbrand	3,30 €
Birnenbrand	3,30 €
Mirabellenbrand	3,30 €
Morio-Muskat-Tresterbrand	3,30 €
Riesling-Tresterbrand	3,30 €
Gewürztraminer-Tresterbrand	3,30 €
Apfelbrand	3,10 €
Obstler (Obstbrand aus Apfel und Birne)	3,10 €

Suppe

Der Klassiker: <b>Rieslingsahnesuppe</b> mit Croutons <sup>4</sup>	4,30 €
Den Frühling schmecken: <b>Bärlauchcremesuppe</b>	4,30 €

Pfälzer Spezialitäten

Ein Paar <b>Leberknödel</b> mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot	9,90 €
Ein <b>Leberknödel</b> mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot	7,30 €
Ein Paar <b>Pfälzer Bratwürste</b> mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	10,20 €
Eine <b>Pfälzer Bratwurst</b> mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	7,70 €
Eine Portion <b>Saumagen</b> mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	10,50 €
Eine Scheibe <b>Saumagen</b> mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	8,00 €
<b>Winzerhausteller</b> (Ein Leberknödel, eine Bratwurst, eine Scheibe Saumagen) mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	13,10 €

Flammkuchen

<b>Flammkuchen, "Elsass"</b> fein abgeschmeckt mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Creme fraîche <sup>2,3</sup>	8,70 €
<b>Flammkuchen, "Linsenbusch"</b> fein abgeschmeckt mit Zwiebeln, Dörrfleisch, Creme fraîche und geriebenem Käse <sup>2,3</sup>	9,90 €
<b>Käseflammkuchen</b> , belegt mit Emmentaler, Allgäuer Hartkäse, Zwiebel, Lauch, Crème fraîche	8,70 €
<b>Veganer Flammkuchen</b> , belegt mit Paprika, Zucchini, Champignons, Rotkraut, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern	9,90 €



## 12 Warme Spezialitäten

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



10,90 €

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

12,20 €

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

16,40 €

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

9,90 €

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

9,90 €

## Salate

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

13,10 €

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

13,10 €

**Frühlingssalat** mit französischem Weißbrot Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken, mariniertem Spargel, Ei und Tomaten <sup>2,3</sup>

bis 19.06.

mittlere Portion

7,00 €

große Portion

10,30 €

**Sommersalat** mit französischem Weißbrot Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken, Käsestreifen, Ei und Tomaten <sup>2,3</sup>

ab 21.06.

mittlere Portion

7,00 €

große Portion

10,30 €

**Beilagensalat**

3,40 €

## Für die Freunde vegetarischer Küche

13

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

9,20 €

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

11,00 €

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

9,20 €

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

11,00 €

## Spargelgerichte

bis 19.06.

**Pfälzer Spargel** mit Sauce nach Holländischer Art und Butterkartoffeln

13,40 €

**Pfälzer Spargel** mit Sauce nach Holländischer Art, gekochtem Schinken und Butterkartoffeln

16,20 €

**Pfälzer Spargel** mit Sauce nach Holländischer Art, Schweinesteak und Butterkartoffeln

20,90 €

## Beilagen

knusprige **Bratkartoffeln** nach Art des Hauses



3,70 €

Portion geschälte **Pellkartoffeln**

2,60 €

**Pfälzer Kartoffelsalat**

2,60 €

Portion **Nudeln**

2,40 €

## 14 Tagesgerichte Frühjahr (bis 19.06.)

### Dienstags:

„Fleischnepp“ (Klöße aus Schweine-, Rind- und Kalbsfleisch) <sup>3,5</sup>

mit Meerrettichsoße und Weißbrot 9,90 €  
mit Meerrettichsoße und Pellkartoffeln 11,80 €

### Mittwochs, die Spezialität aus Omas Küche:

Kleine hausgemachte Pfälzer Kartoffelsuppe 4,30 €  
Große hausgemachte Pfälzer Kartoffelsuppe 5,60 €

Eine hausgemachte Dampfnudel mit salziger Kruste, 6,10 €  
wahlweise mit Weinsoße oder Vanillesoße

Zwei hausgemachte Dampfnudeln mit salziger Kruste, 8,30 €  
wahlweise mit Weinsoße oder Vanillesoße

### Donnerstags:

Brutzelfleisch 15,20 €  
(mageres Schweinefleisch in Streifen mit Zwiebeln)  
dazu Bratkartoffeln, mit Knoblauch- oder Kräutersoße

### Freitags:

Deftiger, hausgemachter Hackbraten mit Zwiebelsoße, 10,60 €  
dazu Kartoffelsalatgarnitur und Winzerbrot 12,80 €  
oder Bratkartoffeln <sup>5</sup>

### Samstags:

Cevapcici mit Tzatziki und einem feurigem Paprikadip 12,20 €  
dazu Baguette 14,20 €  
mit Bratkartoffeln

### Sonntags:

Spießbraten (auf der Glut alter Reben bereitet), 14,70 €  
mit verschiedenen Salaten, Knoblauchsoße und  
französischem Weißbrot <sup>2</sup>

## Tagesgerichte Sommer (ab 21.06)

15

### Dienstags:

„Fleischnepp“ (Klöße aus Schweine-, Rind- und Kalbsfleisch) <sup>3,5</sup>

mit Meerrettichsoße und Weißbrot 9,90 €  
mit Meerrettichsoße und Pellkartoffeln 11,80 €

### Mittwochs:

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

### Donnerstags:

Brutzelfleisch 15,20 €  
(mageres Schweinefleisch in Streifen mit Zwiebeln)  
dazu Bratkartoffeln, mit Knoblauch- oder Kräutersoße

### Freitags:

Deftiger, hausgemachter Hackbraten mit Zwiebelsoße, 10,60 €  
dazu Kartoffelsalatgarnitur und Winzerbrot 12,80 €  
oder Bratkartoffeln <sup>5</sup>

### Samstags:

Hähnchenbrustfilet mit feiner Champignon-Rahmsauce, 14,70 €  
dazu servieren wir leckere Spätzle <sup>2</sup>

### Sonntags:

Quiche Lorraine mit Zwiebeln und Speck 9,80 €  
an knackigem Blattsalat aus der Region

mediterrane Gemüsequiche mit Spinat, Schafskäse, 9,80 €  
Cocktailtomaten und Pinienkernen  
an knackigem Blattsalat aus der Region





Pikanter Wurstsalat mit Winzerbrot <sup>8</sup> mit Bratkartoffeln	8,50 € 11,60 €
Eingelegter Handkäse in Sahnesoße, Winzerbrot	9,20 €
Weißer Käse mit frischem Schnittlauch, Zwiebeln, verschiedenen Gewürzen und Winzerbrot mit geschälten Pellkartoffeln mit Bratkartoffeln	8,50 € 10,60 € 11,60 €
Matjesfilet, eingelegt nach Art des Hauses mit Brot mit geschälten Pellkartoffeln mit Bratkartoffeln	9,60 € 11,60 € 13,40 €
„Pälzer Platt“, mit Leberwurst, Blutwurst, rohem Schinken, Schwarzemagen und Winzerbrot <sup>2</sup> oder geschälten Pellkartoffeln	10,50 € 12,60 €
Schweinskopfsülze und hausgemachter Remouladensoße und Winzerbrot <sup>1,2,3,4</sup> mit Bratkartoffeln	8,50 € 11,60 €
Ochsenmaulsalat, fein angemacht mit einer Kräutervinaigrette, dazu Winzerbrot <sup>2,3</sup> mit Bratkartoffeln	8,50 € 11,60 €
Wingertsvesper Hausmacher Blutwurst und Leberwurst, Weißer Käse, Butter und Winzerbrot mit geschälten Pellkartoffeln	8,50 € 10,60 €
Pfälzer Sommertrilogie Lachsdip, Elsässer Speckdip und Kräuterquark mit Baguette mit geschälten Pellkartoffeln mit Bratkartoffeln	8,50 € 10,60 € 11,60 €

ab 21.06.

Leberwurstbrot oder Blutwurstbrot oder Schwarzemagenbrot	3,80 €
Käsewürfel (150 g)	3,80 €
Ein Töpfchen mit leckerem Griebenschmalz, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Winzerbrot	3,30 €
<u>Dessert</u>	
Erfrischendes Zitronenmousse mit Erdbeersoße aus frischen Erdbeeren	5,80 €
Winzertraum Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl, gerösteten & karamellisierten Kürbiskernen und Sahne	4,90 €
Gemischtes Eis (Fruchteis, Vanille, Schokolade)	
3 Kugeln	4,40 €
2 Kugeln	3,40 €
1 Kugel	2,40 €
Apfel-Flammkuchen	8,70 €

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



Ferienwohnung	2* Tage	3* Tage	4 Tage	5 Tage	6 Tage	7-9 Tage	ab 10 Tage
Reiterpfad	90 €	80 €	70 €	63 €	58 €	53 €	51 €
1924	90 €	80 €	70 €	63 €	58 €	53 €	51 €
Meerspinne	75 €	70 €	63 €	54 €	50 €	46 €	44 €
Nußbien	90 €	80 €	70 €	63 €	58 €	53 €	51 €
Hofstück	90 €	80 €	70 €	63 €	58 €	53 €	51 €
Linsenbusch	102 €	93 €	85 €	75 €	69 €	62 €	60 €
Hoheburg	102 €	93 €	85 €	75 €	69 €	62 €	60 €
Mandelgarten	85 €	75 €	68 €	59 €	55 €	51 €	49 €
Gaisböhl	76 €	70 €	62 €	53 €	51 €	48 €	46 €
Schlossberg	93 €	83 €	73 €	66 €	61 €	56 €	54 €
Goldschmied	95 €	85 €	75 €	68 €	65 €	59 €	56 €
Ölberg	95 €	85 €	75 €	68 €	65 €	59 €	56 €
Paradiesgarten	95 €	85 €	75 €	68 €	65 €	59 €	56 €

\*Aufenthalte unter 4 Tagen können in der Zeit von April – Oktober erst 4 Wochen vor Reiseantritt gebucht werden.

#### Informationen zur Buchung:

- Bezug der Ferienwohnungen ab 15.00 Uhr. Abreise bis 10.00 Uhr
- Das Rauchen in den Wohnungen ist nicht gestattet
- Bettwäsche und Handtücher werden gestellt
- Die Endreinigung der Wohnung ist im Preis enthalten

#### Preisinformationen:

- Die angegebenen Preise in € (Stand Januar 2022) gelten für 2 Pers./Tag. Jede weitere Person kostet 11,- €/Tag. (Mindestpreis: 25,00 €)
- Ein Haustier kostet 5,- €/Tag zusätzlich (Mindestpreis 15,00 €)
- 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

#### Rabatte und Zuschläge:

- In den Monaten November – März gibt es 10 % Preisermäßigung. (ab 3 Tage)
- Zur Hauptsaison (Anfang September bis Mitte Oktober): 10% Zuschlag zum angegebenen Mietpreis

## Ferienwohnungen und Apartments

### 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 Weinpreislisten oder in unserem Onlineshop  
[www.ruppertsberger-weine.de](http://www.ruppertsberger-weine.de)

**Frühjahrs-/Sommerausschank:**

29.04.2022 - 07.08.2022

Dienstag - Samstag: ab 17:00 Uhr

Sonn- und Feiertag: ab 16:00 Uhr

Warme Küche  
bis 20:30 Uhr

**Herbstausschank:**

25.08.2022- 30.10.2022