



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 2022

2 Weißweine (QbA)

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

Am Bergweg,
Weinlage
Linsenbusch



117	2021	Deidesheimer Hofstück Kerner QbA lieblich Restzucker: 19,2 g/l - Säure: 6,1 g/l	2,20 €	4,20 €
149	2021	Ruppertsberger Morio-Muskat QbA lieblich 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 trocken Restzucker: 3,5 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,70 €	4,70 €
156	2021	Ruppertsberger Hofstück Chardonnay QbA trocken Restzucker: 3,7 g/l - Säure: 7,2 g/l	2,70 €	4,70 €
165	2021	Ruppertsberger Linsenbusch Grauburgunder QbA trocken Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,70 €	4,70 €
169	2020	Riesling Classic trocken Restzucker: 8,4 g/l - Säure: 7,5 g/l	2,70 €	4,70 €
312	2021	Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Kabinett trocken Restzucker: 5,0 g/l - Säure: 7,5 g/l	3,00 €	5,00 €
347	2021	Weißburgunder Kabinett trocken Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,00 €	5,00 €
197	2021	Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon blanc QbA trocken Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 7,4 g/l	3,00 €	5,00 €
136	2021	Deidesheimer Nonnenstück Gelber Muskateller QbA trocken Restzucker: 8,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,00 €	5,00 €
337	2021	Auxerrois QbA trocken 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 halbtrocken Restzucker: 15,2 g/l - Säure: 6,1 g/l	3,00 €	5,00 €
327	2021	Ruppertsberger Scheurebe QbA feinherb Restzucker: 20,5 g/l - Säure: 5,4 g/l	3,00 €	5,00 €
316	2021	Ruppertsberger Reiterpfad Riesling Kabinett halbtrocken 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-Ottonei lieblich Restzucker: 30,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,70 €	4,70 €
173	2020	Ruppertsberger Riesling lieblich Restzucker: 42,0 g/l - Säure: 8,0 g/l	2,70 €	4,70 €
321	2019	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Kabinett lieblich 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 trocken Restzucker: 6,9 g/l - Säure: 7,6 g/l	3,20 €	5,80 €
423	2021	Forster Elster Riesling Spätlese trocken Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 7,0 g/l	3,20 €	5,80 €
446	2020	Ruppertsberger Hofstück Grauburgunder Spätlese trocken Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 6,7 g/l	3,20 €	5,80 €
427	2020	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Spätlese lieblich 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 extra trocken Restzucker: 16,0 g/l - Säure: 6,9 g/l	3,60 €	20,50 €
622		Ruppertsberger Secco Priccolino Restzucker: 18,8 g/l - Säure: 6,4 g/l		13,90 €
627		Ruppertsberger Secco Swing (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	2021	Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst QbA lieblich Restzucker: 20,7 g/l - Säure: 5,6 g/l	2,20 €	4,20 €
244	2021	Ruppertsberger Linsenbusch Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken Restzucker: 15,1 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,70 €	4,70 €
213	2021	Spätburgunder Rosé QbA trocken Restzucker: 6,1 g/l - Säure: 6,4 g/l	2,70 €	4,70 €
219	2021	Gimmeldinger Meerspinne Regent Rosé QbA trocken Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	2,70 €	4,70 €
261	2020	Ruppertsberger Spätburgunder blanc de noir QbA trocken 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 trocken Restzucker: 4,7 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,20 €	4,20 €
230	2019	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA trocken Restzucker: 3,4 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,20 €	4,20 €
211	2021	Ruppertsberger Hofstück Portugieser QbA halbtrocken Restzucker: 11,6 g/l - Säure: 4,4 g/l	2,20 €	4,20 €
218	2019	Ruppertsberger Linsenbusch Spätburgunder QbA trocken Restzucker: 1,2 g/l - Säure: 4,8 g/l	2,70 €	4,70 €
298	2019	Ruppertsberger Hofstück Schwarzriesling QbA trocken Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 5,1 g/l	2,70 €	4,70 €
272	2018	St. Laurent QbA trocken Restzucker: 1,3 g/l - Säure: 4,8 g/l	2,70 €	4,70 €
251	2018	Deidesheimer Hofstück Cabernet Sauvignon QbA trocken Restzucker: 1,8 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,70 €	4,70 €
263	2019	Ruppertsberger Cabernet Dorsa QbA trocken Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,70 €	4,70 €

eine Kreuzung aus
Cabernet Sauvignon und Dornfelder

Rotweine (QbA)

			0,1 l	0,25 l
266	2020	Ruppertsberger Acolon QbA halbtrocken Restzucker: 10,4 g/l – Säure: 4,6 g/l	2,70 €	4,70 €
eine Kreuzung aus Dornfelder und Lemberger				
277	2020	Ruppertsberger Schwarzriesling QbA feinherb Restzucker: 10,4 g/l – Säure: 4,5 g/l	2,70 €	4,70 €
225	2020	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA lieblich Restzucker: 24,7 g/l – Säure: 4,9 g/l	2,70 €	4,70 €
280	2019	Ruppertsberger Merlot QbA trocken Restzucker: 2,9 g/l - Säure: 4,9 g/l	2,70 €	4,70 €
275	2019	Casa Cuvée trocken Restzucker: 0,6 g/l - Säure: 5,3 g/l	3,20 €	5,80 €

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

Rotweine (Spätlese)

			0,1 l	0,25 l
270	2019	Deidesheimer Hofstück Spätburgunder Spätlese trocken Restzucker: 0,7 g/l - Säure: 4,4 g/l	3,20 €	5,80 €
256	2019	Cabernet Dorsa Spätlese trocken Restzucker: 0,2 g/l - Säure: 5,9 g/l	3,20 €	5,80 €

Aus der Traubenernte 2022

	0,25 l	0,5 l
Frischer Traubensaft (weiß oder rot)	2,50 €	4,20 €
„Neuer Wein“ (weiß oder rot)	2,50 €	4,20 €

... und dazu ein Stück
Pfälzer Zwiebelkuchen (3,70 €)

Weinschorle

Riesling-, Weißherbst-,
Rotweinschorle



0,25 l 0,5 l

3,20 € 5,00 €

Bier

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

Alkoholfreies

Traubensaftschorle	2,50 €	4,20 €
Johannisbeerschorle	2,50 €	4,20 €
Orangensaft, Orangensaftschorle	2,50 €	4,20 €
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	2,30 €	4,00 €
Cola ^{1,3,9} , Fanta ^{1,9} , Sprite ³	2,30 €	4,00 €
Mineralwasser (mit Kohlensäure)	2,20 €	
Mineralwasser ohne Kohlensäure Medium mit Kohlensäure		0,7 l 4,20 €

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 €



0,02 l

Suppe

Der Klassiker: Rieslingsahnesuppe mit Croutons ⁴	4,30 €
Den Herbst schmecken: Kürbiscremesuppe	4,30 €

Pfälzer Spezialitäten

Ein Paar Leberknödel mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot	10,20 €
Ein Leberknödel mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot	7,50 €
Ein Paar Pfälzer Bratwürste mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸	10,50 €
Eine Pfälzer Bratwurst mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸	7,90 €
Eine Portion Saumagen mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸	10,80 €
Eine Scheibe Saumagen mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸	8,20 €
Winzerhausteller (Ein Leberknödel, eine Bratwurst, eine Scheibe Saumagen) mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸	13,50 €

Flammkuchen

Flammkuchen, "Elsass" fein abgeschmeckt mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Creme fraîche ^{2,3}	8,70 €
Flammkuchen, "Linsenbusch" fein abgeschmeckt mit Zwiebeln, Dörrfleisch, Creme fraîche und geriebenem Käse ^{2,3}	9,90 €
Käseflammkuchen , belegt mit Emmentaler, Allgäuer Hartkäse, Zwiebel, Lauch, Crème fraîche	8,70 €
Veganer Flammkuchen , belegt mit Paprika, Champignons, Zucchini, Rotkraut, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern	10,30 €



Warme Spezialitäten

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



12,50 €

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

13,80 €

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

18,40 €

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

9,90 €

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

9,90 €

Salate

Überbackener Ziegenweichkäse auf Blattsalat
mit Preiselbeerdressing, dazu Baguette³

vegetarische Variante

13,50 €

Warmer Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel auf Blattsalat
mit Preiselbeerdressing, dazu Baguette³

13,50 €

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

7,50 €

10,50 €

Pfälzer Feldsalat

mit französischem Weißbrot,
mit Speck und Croutons ²
als Beilagensalat
mittlere Portion
große Portion

Ab 20. September

3,50 €

7,50 €

10,50 €

Für die Freunde vegetarischer Küche

warmer **Schafskäse** mit Peperoni und Tomaten,
französisches Weißbrot ⁹

9,20 €

Gemüsemaultaschen mit cremiger
Bärlauch-Sahnesoße und mediterraner Tomatensalsa ²

12,00 €

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

9,50 €

mittlere Portion

7,50 €

mittlere Portion mit **Beilagensalat**

10,90 €

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

12,00 €

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

9,60 €

Beilagen

knusprige **Bratkartoffeln** nach Art des Hauses

3,80 €

Portion geschälte **Pellkartoffeln**

2,80 €



Kartoffelpüree

2,80 €

Kroketten

2,80 €

Pfälzer Kartoffelsalat

2,80 €

Portion **Nudeln**

2,80 €

Beilagensalat

3,50 €

Weißkrautsalat
Karottensalat

2,50 €

14 Tagesgerichte

Montags:

„Fleischnepp“ (Klöße aus Schweine-, Rind- und Kalbsfleisch)^{3,5}
 mit Meerrettichsoße und Weißbrot 9,90 €
 mit Meerrettichsoße und Pellkartoffeln 11,90 €

Dienstags:

Maultaschen, abgeschmälzt mit Zwiebeln und Speck, dazu ein Beilagensalat² 12,00 €

Mittwochs, die Spezialität aus Omas Küche:

Kleine hausgemachte Pfälzer Kartoffelsuppe 4,30 €
 Große hausgemachte Pfälzer Kartoffelsuppe 5,70 €

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

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

Donnerstags:

im September

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

im Oktober

Zarte, gekochte Schweinebäckchen mit fein abgeschmecktem Sauerkraut und Kartoffelpüree 13,20 €

Freitags:

Deftiger, hausgemachter Hackbraten mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffelsalatgarnitur und Winzerbrot oder Bratkartoffeln⁵ 10,60 €
 12,80 €

Tagesgerichte

15

Samstags und Sonntags:

03.09./04.09. Deftiger Braten vom Schweinekamm, dazu Kartoffelknödel, mit Semmelbröseln abgeschmälzt 15,10 €

10.09./11.09. Hähnchenbrustfilet mit feiner Champignon-Rahmsoße, dazu servieren wir Spätzle² 15,10 €

17.09./18.09. In Rotwein eingelegte Schweinebäckchen mit leckeren Kartoffelknödeln 15,10 €

24.09./25.09. Tafelspitz mit Meerrettichsoße, süß-saurer Beilage (Gewürzgurke, Kürbis und Preiselbeeren)^{3,5,9} und Weißbrot und Pellkartoffeln 15,10 €
 17,20 €

01.10./02.10. Deftiger Braten vom Schweinekamm, dazu Kartoffelknödel, mit Semmelbröseln abgeschmälzt 15,10 €

08.10./09.10. In Rotwein eingelegte Schweinebäckchen mit leckeren Kartoffelknödeln 15,10 €

15.10./16.10. Hähnchenbrustfilet mit feiner Champignon-Rahmsoße, dazu servieren wir Spätzle² 15,10 €

22.10./23.10. Tafelspitz mit Meerrettichsoße, süß-saurer Beilage (Gewürzgurke, Kürbis und Preiselbeeren)^{3,5,9} und Weißbrot und Pellkartoffeln 15,10 €
 17,20 €

29.10./30.10. Deftiger Braten vom Schweinekamm, dazu Kartoffelknödel, mit Semmelbröseln abgeschmälzt 15,10 €

Kalte Speisen

Pikanter Wurstsalat mit Winzerbrot⁸
mit Bratkartoffeln



8,50 €
11,70 €

Eingelegter Handkäse in Sahnesoße, Winzerbrot

9,20 €

Weißer Käse mit frischem Schnittlauch, Zwiebeln,
verschiedenen Gewürzen und Winzerbrot
mit geschälten Pellkartoffeln
mit Bratkartoffeln

8,50 €
10,70 €
11,70 €

Matjesfilet, eingelegt nach Art des Hauses
mit Brot
mit geschälten Pellkartoffeln
mit Bratkartoffeln

9,90 €
12,10 €
13,10 €

„Pälzer Brotzeit“, mit Leberwurst, Blutwurst, rohem Schinken,
Schwarzemagen und Winzerbrot²
oder geschälten Pellkartoffeln

11,00 €
13,20 €

Schweinskopfsülze und hausgemachter Remouladensoße
und Winzerbrot^{1,2,3,4}
mit Bratkartoffeln

9,00 €
12,20 €

Ochsenmaulsalat, fein angemacht mit einer
Kräutervinaigrette, dazu Winzerbrot^{2,3}
mit Bratkartoffeln

9,00 €
12,20 €

Wingertsvesper

Hausmacher Blutwurst und Leberwurst, Weißer Käse,
Butter und Winzerbrot
mit geschälten Pellkartoffeln

9,00 €
11,20 €

Kalte Speisen

Leberwurstbrot oder
Blutwurstbrot oder
Schwarzemagenbrot

3,80 €

Käsewürfel (150 g)

3,80 €

Ein Töpfchen mit leckerem Griebenschmalz,
Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Winzerbrot

3,30 €

Dessert

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne

5,90 €

Winzertraum

Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl,
gerösteten & karamellisierten Kürbiskernen und Sahne

5,90 €

Erfrischendes Zitronenmouse mit Mangospiegel

5,90 €

Gemischtes Eis (Fruchteis, Vanille, Schokolade)

3 Kugeln

4,50 €

2 Kugeln

3,50 €

1 Kugel

2,50 €

jeweils mit Sahne

+0,60 €

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

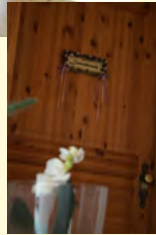
5) geschwefelt

6) geschwärzt

7) gewachst

8) mit Phosphat

9) mit Süßungsmitteln



Ferien- wohnung	2 Tage*	3 Tage*	4 Tage	5 Tage	6 Tage	7-10 Tage	ab 11 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 €	51 €	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.

Hauptsaison: KW36 - KW41: Zuschlag von 10% auf den Mietpreis

Nebensaison: November - März: Sie erhalten 10 % Preisermäßigung. (ab 3 Tage)

Die angegebenen Preise in € (Stand September 2022) 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 5,- €/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 Apartments

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 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

Herbstausschank:

01.09.2022- 30.10.2022

Montag / Dienstag: ab 17:00 Uhr

Mittwoch - Sonntag: ab 12:00 Uhr