



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 2023

## 2 Weißweine (QbA)

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
114	2022	Ruppertsberger Rivaner QbA <b>trocken</b> Restzucker: 6,9 g/l - Säure: 5,3 g/l	2,30 €	4,40 €
		unser säureärmster Weißwein		
123	2022	Ruppertsberger Hofstück Riesling QbA <b>trocken</b> Restzucker: 2,0 g/l - Säure: 7,3 g/l	2,30 €	4,40 €
		besonders wenig Restzucker		
118	2022	Gimmeldinger Meerspinne Riesling QbA <b>trocken</b> Restzucker: 8,8 g/l - Säure: 6,9 g/l	2,30 €	4,40 €
112	2022	Deidesheimer Hofstück Müllerthurgau QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 15,0 g/l - Säure: 5,9 g/l	2,30 €	4,40 €
119	2022	Ruppertsberger Linsenbusch Riesling QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 16,1 g/l - Säure: 6,2 g/l	2,30 €	4,40 €

Am Bergweg,  
Weinlage  
Linsenbusch



117	2022	Deidesheimer Hofstück Kerner QbA <b>lieblich</b> Restzucker: 19,2 g/l - Säure: 6,1 g/l	2,30 €	4,40 €
149	2022	Ruppertsberger Morio-Muskat QbA <b>lieblich</b> Restzucker: 31,2 g/l - Säure: 5,6 g/l	2,30 €	4,40 €

## Weißweine (QbA/Kabinett)

3

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
157	2022	Weißburgunder QbA trocken Restzucker: 3,5 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,80 €	4,90 €
156	2022	Ruppertsberger Hofstück Chardonnay QbA trocken Restzucker: 3,7 g/l - Säure: 7,2 g/l	2,80 €	4,90 €
165	2022	Ruppertsberger Linsenbusch Grauburgunder QbA trocken Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,80 €	4,90 €
169	2022	Riesling Classic trocken Restzucker: 8,4 g/l - Säure: 7,5 g/l	2,80 €	4,90 €
312	2022	Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Kabinett trocken Restzucker: 5,0 g/l, Säure: 7,5 g/l	3,10 €	5,30 €
330	2022	Chardonnay Kabinett trocken Restzucker: 5,3 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,10 €	5,30 €
347	2022	Weißburgunder Kabinett trocken Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,10 €	5,30 €
197	2022	Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon blanc QbA trocken Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 7,4 g/l	3,10 €	5,30 €
136	2022	Deidesheimer Nonnenstück Gelber Muskateller QbA trocken Restzucker: 8,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,10 €	5,30 €
337	2022	Auxerrois QbA trocken Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,4 g/l	3,10 €	5,30 €

## 4 Weißweine (QbA/Kabinett)

0,1 l      0,25 l

319	2022	Ruppertsberger Hofstück Grauburgunder Kabinett <b>halbtrocken</b> Restzucker: 15,2 g/l - Säure: 6,1 g/l	3,10 €	5,30 €
327	2022	Ruppertsberger Scheurebe QbA <b>feinherb</b> Restzucker: 20,5 g/l - Säure: 5,4 g/l	3,10 €	5,30 €
316	2021	Ruppertsberger Hoheburg Riesling Kabinett <b>halbtrocken</b> Restzucker: 14,8 g/l - Säure: 7,7 g/l	3,10 €	5,30 €



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

178	2022	Ruppertsberger Spieß Muskat-Ottonel <b>lieblich</b> Restzucker: 30,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,80 €	4,90 €
173	2022	Ruppertsberger Riesling <b>lieblich</b> Restzucker: 42,0 g/l - Säure: 8,0 g/l	2,80 €	4,90 €
321	2022	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Kabinett <b>lieblich</b> Restzucker: 45,5 g/l - Säure: 6,9 g/l	3,10 €	5,30 €

Weißweine (Spätlese)

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
434	2021	Chardonnay Spätlese trocken Restzucker: 6,9 g/l - Säure: 7,6 g/l	3,30 €	5,90 €
425	2021	Forster Elster Riesling Spätlese trocken Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 7,0 g/l	3,30 €	5,90 €
446	2022	Ruppertsberger Hofstück Grauburgunder Spätlese trocken Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 6,7 g/l	3,30 €	5,90 €
423	2020	Ruppertsberger Linsenbusch Weißburgunder Spätlese trocken Restzucker: 7,2 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,30 €	5,90 €
427	2021	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Spätlese lieblich Restzucker: 48,0 g/l - Säure: 7,0 g/l	3,30 €	5,90 €

Sekt / Secco

			<u>Glas 0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
613	2021	Gimmeldinger Meerspinne Riesling extra trocken Restzucker: 16,0 g/l - Säure: 6,9 g/l	3,80 €	21,50 €
622		Ruppertsberger Secco Priccolino Restzucker: 18,8 g/l - Säure: 6,4 g/l		14,60 €
627		Ruppertsberger Secco Swing (alkoholfrei) mit Hibiskus und Zitrone Restzucker: 91,0 g/l - Säure: 6,8 g/l		4,90 €



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	2021	Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst QbA <b>lieblich</b> Restzucker: 20,7 g/l - Säure: 5,6 g/l	2,30 €	4,40 €
244	2022	Ruppertsberger Linsenbusch Spätburgunder Weißherbst QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 15,1 g/l – Säure: 6,5 g/l	2,80 €	4,90 €
213	2022	Spätburgunder Rosé QbA <b>trocken</b> Restzucker: 6,1 g/l – Säure: 6,4 g/l	2,80 €	4,90 €
219	2022	Gimmeldinger Meerspinne Regent Rosé QbA <b>trocken</b> Restzucker: 7,0 g/l – Säure: 6,8 g/l	2,80 €	4,90 €
261	2022	Ruppertsberger Spätburgunder blanc de noir QbA <b>trocken</b> Restzucker: 7,0 g/l – Säure: 6,8 g/l	2,80 €	4,90 €

# 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	2,30 €	4,40 €
230	2021	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA trocken Restzucker: 3,4 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,30 €	4,40 €
211	2021	Ruppertsberger Portugieser QbA halbtrocken Restzucker: 11,6 g/l - Säure: 4,4 g/l	2,30 €	4,40 €
247	2021	Ruppertsberger Hofstück Spätburgunder QbA trocken Restzucker: 1,2 g/l - Säure: 4,8 g/l	2,80 €	4,90 €
298	2019	Ruppertsberger Hofstück Schwarzriesling QbA trocken Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 5,1 g/l	2,80 €	4,90 €
272	2018	St. Laurent QbA trocken Restzucker: 1,3 g/l - Säure: 4,8 g/l	2,80 €	4,90 €
251	2019	Deidesheimer Hofstück Cabernet Sauvignon QbA trocken Restzucker: 1,8 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,80 €	4,90 €
263	2020	Ruppertsberger Cabernet Dorsa QbA trocken Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,80 €	4,90 €

eine Kreuzung aus  
Cabernet Sauvignon und Dornfelder

Rotweine (QbA)

			0,1 l	0,25 l
		Ruppertsberger		
		eine Kreuzung aus Dornfelder und Lemberger		
266	2021	Acolon QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 10,4 g/l – Säure: 4,6 g/l	2,80 €	4,90 €
		Ruppertsberger		
277	2022	Schwarzriesling QbA <b>feinherb</b> Restzucker: 10,4 g/l – Säure: 4,5 g/l	2,80 €	4,90 €
		Ruppertsberger Linsenbusch		
225	2021	Dornfelder QbA <b>lieblich</b> Restzucker: 24,7 g/l – Säure: 4,9 g/l	2,80 €	4,90 €
		Ruppertsberger		
280	2020	Merlot QbA <b>trocken</b> Restzucker: 2,9 g/l - Säure: 4,9 g/l	2,80 €	4,90 €
		Casa		
275	2020	Cuvée <b>trocken</b> Restzucker: 0,6 g/l - Säure: 5,3 g/l	3,30 €	5,90 €

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

Rotweine (Spätlese)

		Deidesheimer Hofstück		
270	2020	Spätburgunder Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 0,7 g/l - Säure: 4,4 g/l	3,30 €	5,90 €
256	2020	Cabernet Dorsa Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 0,2 g/l - Säure: 5,9 g/l	3,30 €	5,90 €

## Aus der Traubenernte 2023 (ab 09.09.)

0,25 l      0,5 l

Frischer Traubensaft (weiß oder rot)	2,60 €	4,40 €
„Neuer Wein“ (weiß oder rot)	2,60 €	4,40 €

... und dazu ein Stück  
Pfälzer Zwiebelkuchen (3,90 €)

## Weinschorle

0,25 l      0,5 l

Riesling-, Weißherbst-, Rotweinschorle	3,40 €	5,20 €
Secco-Schorle	3,70 €	5,70 €



## Bier

Pils		4,40 €
Pils (alkoholfrei)		4,40 €
Radler		4,40 €
Hefeweizen		4,40 €
Hefeweizen (alkoholfrei)		4,40 €

## Alkoholfreies

Traubensaftschorle	2,50 €	4,40 €
Johannisbeerschorle	2,50 €	4,40 €
Orangensaft, Orangensaftschorle	2,50 €	4,40 €
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	2,30 €	4,20 €
Cola <sup>1,3,9</sup> , Fanta <sup>1,9</sup> , Sprite <sup>3</sup>	2,30 €	4,20 €
Mineralwasser (mit Kohlensäure)	2,20 €	
Mineralwasser		<u>0,7 l</u>
ohne Kohlensäure		4,40 €
Medium		
mit Kohlensäure		

Kaffee / Tee

Tasse Kaffee	2,50 €
große Tasse Kaffee	3,30 €
Espresso	2,50 €
doppelter Espresso	3,90 €
Cappucino	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
große Tasse Tee	3,30 €

Spirituosen0,02 l

Mandellikör	3,60 €
Pflaumenlikör	3,60 €
Melonenlikör	3,60 €
Weinbrand-Walßnusslikör	3,60 €
Chili-Rosé - Traubenlikör	3,60 €
Weinbergspfirsichlikör	3,60 €
Feigenlikör	3,60 €
Ruppertsberger Weinbrand	3,60 €
Saumagen Kräuterlikör	3,60 €
Zwetschgenbrand	3,60 €
Birnenbrand	3,60 €
Mirabellenbrand	3,60 €
Riesling-Tresterbrand	3,60 €
Gewürztraminer-Tresterbrand	3,60 €
Apfelbrand	3,30 €
Obstler (Obstbrand aus Apfel und Birne)	3,30 €



## Suppe

- Der Klassiker: **Rieslingsahnesuppe** mit Croutons <sup>4</sup> 4,50 €
- Den Herbst schmecken: **Kürbiscremesuppe** 4,50 €

## Pfälzer Spezialitäten

- Ein Paar **Leberknödel** mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot 10,50 €
- Ein **Leberknödel** mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot 7,80 €
- Ein Paar **Pfälzer Bratwürste** mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup> 10,80 €
- Eine **Pfälzer Bratwurst** mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup> 8,20 €
- Eine Portion **Saumagen** mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup> 11,20 €
- Eine Scheibe **Saumagen** mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup> 8,50 €
- Winzerhausteller** 13,80 €  
(Ein Leberknödel, eine Bratwurst, eine Scheibe Saumagen) mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>

## Flammkuchen

- Flammkuchen, "Elsass"** fein abgeschmeckt mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Creme fraîche <sup>2,3</sup> 9,10 €
- Flammkuchen, "Linsenbusch"** fein abgeschmeckt mit Zwiebeln, Dörrfleisch, Creme fraîche und geriebenem Käse <sup>2,3</sup> 10,40 €
- Käseflammkuchen**, belegt mit Emmentaler, Allgäuer Hartkäse, Zwiebel, Lauch, Crème fraîche 9,10 €
- Veganer Flammkuchen**, belegt mit Paprika, Zucchini, Champignons, Rotkraut, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern 10,40 €



## 12 Warme Spezialitäten

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



12,80 €

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

14,20 €

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

18,90 €

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

12,00 €

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

12,00 €

## Salate

vegetarische Variante

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

13,80 €

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

13,80 €

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

mittlere Portion

7,80 €

große Portion

10,80 €

**Pfälzer Feldsalat**

Ab 20. September

mit französischem Weißbrot,  
mit Speck und Croutons <sup>2</sup>

als Beilagensalat

3,50 €

mittlere Portion

7,80 €

große Portion

10,80 €

## Für die Freunde vegetarischer Küche

13

warmer **Schafskäse** mit Peperoni und Tomaten,  
französisches Weißbrot <sup>9</sup> 9,80 €

**Gemüsemaultaschen** mit cremiger  
Bärlauch-Sahnesoße und mediterraner Tomatensalsa <sup>2</sup> 12,80 €

große Portion **Käsespätzle** nach Art des Hauses,  
mit Zwiebeln abgeschmälzt 10,00 €

mittlere Portion 7,90 €

mittlere Portion mit **Beilagensalat** 11,40 €

mediterranes **Schmorgemüse** mit Schafskäsehaube und  
Knoblauchdip, dazu französisches Weißbrot 12,80 €

**würziger Weichkäse**, heiß serviert  
mit hausgemachtem Feigenchutney,  
dazu französisches Weißbrot 10,20 €

## 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** 2,80 €

## 14 Tagesgerichte

### Montags:

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

mit Meerrettichsoße und Weißbrot 10,50 €

mit Meerrettichsoße und Pellkartoffeln 12,50 €

### Dienstags:

Maultaschen, abgeschmälzt mit Zwiebeln und Speck, dazu ein Beilagensalat <sup>2</sup> 12,80 €

### Mittwochs, die Spezialität aus Omas Küche:

Kleine hausgemachte Pfälzer Kartoffelsuppe 4,50 €

Große hausgemachte Pfälzer Kartoffelsuppe 5,90 €

Eine hausgemachte Dampfnudel mit salziger Kruste, wahlweise mit Weinsoße oder Vanillesoße 6,60 €

Zwei hausgemachte Dampfnudeln mit salziger Kruste, wahlweise mit Weinsoße oder Vanillesoße 8,80 €

### Donnerstags:

im September

#### Brutzelfleisch

(mageres Schweinefleisch in Streifen mit Zwiebeln) 15,70 €

dazu Bratkartoffeln, mit Knoblauch- oder Kräutersoße

im Oktober

Zarte, gekochte Schweinebäckchen mit fein 13,70 €

abgeschmecktem Sauerkraut und Kartoffelpüree

### Freitags:

Deftiger, hausgemachter Hackbraten mit Zwiebelsoße, 11,60 €

dazu Kartoffelsalatgarnitur und Winzerbrot oder Bratkartoffeln <sup>5</sup> 13,80 €

## Samstags und Sonntags:

02.09./ 03.09.	Deftiger <b>Braten vom Schweinekamm</b> , dazu Kartoffelknödel, mit Semmelbröseln abgeschmälzt	15,70 €
09.09./ 10.09.	<b>Spießbraten</b> (auf der Glut alter Reben bereitet), mit verschiedenen Salaten, Knoblauchsoße und französischem Weißbrot <sup>2</sup>	15,70 €
16.09./ 17.09.	In Rotwein eingelegte <b>Schweinebäckchen</b> mit leckeren Kartoffelknödeln	15,70 €
23.09./ 24.09.	<b>Tafelspitz</b> mit Meerrettichsoße, süß-saurer Beilage (Gewürzgurke, Kürbis und Preiselbeeren) <sup>3,5,9</sup> und Weißbrot und Pellkartoffeln	15,70 € 17,90 €
30.09./ 01.10.	Deftiger <b>Braten vom Schweinekamm</b> , dazu Kartoffelknödel, mit Semmelbröseln abgeschmälzt	15,70 €
07.10./ 08.10.	In Rotwein eingelegte <b>Schweinebäckchen</b> mit leckeren Kartoffelknödeln	15,70 €
14.10./ 15.10.	<b>Spießbraten</b> (auf der Glut alter Reben bereitet), mit verschiedenen Salaten, Knoblauchsoße und französischem Weißbrot <sup>2</sup>	15,70 €
21.10./ 22.10.	<b>Tafelspitz</b> mit Meerrettichsoße, süß-saurer Beilage (Gewürzgurke, Kürbis und Preiselbeeren) <sup>3,5,9</sup> und Weißbrot und Pellkartoffeln	15,70 € 17,90 €
28.10./ 29.10.	In Rotwein eingelegte <b>Schweinebäckchen</b> mit leckeren Kartoffelknödeln	15,70 €

## Kalte Speisen



Pikanter Wurstsalat mit Winzerbrot <sup>8</sup> mit <b>Bratkartoffeln</b>	9,00 € 12,20 €
Eingelegter Handkäse in Sahnesoße, Winzerbrot	9,50 €
Weißer Käse mit frischem Schnittlauch, Zwiebeln, verschiedenen Gewürzen und Winzerbrot mit geschälten <b>Pellkartoffeln</b> mit <b>Bratkartoffeln</b>	9,00 € 11,20 € 12,20 €
Matjesfilet, eingelegt nach Art des Hauses mit Brot mit geschälten <b>Pellkartoffeln</b> mit <b>Bratkartoffeln</b>	9,90 € 12,10 € 13,10 €
„Pälzer Brotzeit“, mit Leberwurst, Blutwurst, rohem Schinken, Schwartemagen und Winzerbrot <sup>2</sup> oder geschälten <b>Pellkartoffeln</b>	11,50 € 13,70 €
Schweinskopfsülze und hausgemachter Remouladensoße und Winzerbrot <sup>1,2,3,4</sup> mit <b>Bratkartoffeln</b>	9,00 € 12,20 €
Ochsenmaulsalat, fein angemacht mit einer Kräutervinaigrette, dazu Winzerbrot <sup>2,3</sup> mit <b>Bratkartoffeln</b>	9,00 € 12,20 €
Wingertsvesper Hausmacher Blutwurst und Leberwurst, Weißer Käse, Butter und Winzerbrot mit geschälten <b>Pellkartoffeln</b>	9,00 € 11,20 €
Leberwurstbrot oder Blutwurstbrot oder Schwartemagenbrot	3,80 €
Käsewürfel (150 g)	3,80 €
Ein Töpfchen mit leckerem <b>Griebenschmalz</b> , Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Winzerbrot	3,30 €

Apfel-Flammkuchen	9,10 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,30 €
Erfrischendes Zitronenmouse mit Mangospiegel	6,30 €
Winzertraum Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl, gerösteten & karamellisierten Kürbiskernen und Sahne	6,30 €
Affogato Eine Kugel Vanilleeis mit einem frisch gebrühten Espresso übergossen	4,90 €
Gemischtes Eis (Fruchteis, Vanille, Schokolade)	
3 Kugeln	4,60 €
2 Kugeln	3,60 €
1 Kugel	2,60 €
jeweils mit Sahne	+0,70 €

## 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 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        |



Ferienwohnung	2* Tage	3* Tage	4 Tage	5 Tage	6 Tage	7-9 Tage	ab 10 Tage
Reiterpfad	92 €	82 €	72 €	65 €	60 €	55 €	53 €
1924	92 €	82 €	72 €	65 €	60 €	55 €	53 €
Meerspinne	77 €	72 €	65 €	56 €	52 €	48 €	46 €
Nußbien	93 €	83 €	73 €	66 €	61 €	56 €	54 €
Hofstück	93 €	83 €	73 €	66 €	61 €	56 €	54 €
Linsenbusch	105 €	96 €	88 €	78 €	72 €	65 €	63 €
Hoheburg	105 €	96 €	88 €	78 €	72 €	65 €	63 €
Mandelgarten	88 €	78 €	71 €	62 €	58 €	54 €	51 €
Schlossberg	96 €	86 €	76 €	68 €	64 €	59 €	57 €
Goldschmied	99 €	89 €	79€	72 €	69 €	63 €	60 €
Ölberg	99 €	89 €	79€	72 €	69 €	63 €	60 €
Paradiesgarten	99 €	89 €	79€	72 €	69 €	63 €	60 €

\*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 2023) gelten für 2 Pers./Tag.
- Jede weitere Person kostet 13,- €/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

## 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:	20,00 € / Tag	18,00 € / Tag	15,00 € / Tag
Stellplatz* mit Stromanschluss, WC und Dusche:	30,00 € / Tag	28,00 € / Tag	25,00 € / 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)

### Herbstausschank:

28.08.2023- 30.10.2023

	Montag bis Freitag	Samstag/Sonntag/Feiertag
Öffnungszeiten	12:00 Uhr - 22:00 Uhr	15:00 Uhr - 22:00 Uhr
Küche geöffnet	12:00 Uhr - 14:00 Uhr 17:00 Uhr - 20:30 Uhr	15:00 Uhr - 20:30 Uhr