



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

Frühjahr/Sommer 2024

Liebe Gäste unseres Winzerrestaurants,

die Außenbestuhlung in unserem Winzerrestaurant haben wir in den letzten Jahren großzügig erweitert. So stehen unseren Gästen bei jeder Wetterlage wunderschöne Sitzmöglichkeiten zur Verfügung.

Der klassischen Winzerhof im nördlichen Teil unseres Winzerhofes mit urigem Kopfsteinpflaster punktet vor allem bei sommerlichen Temperaturen. Dort finden sie im Außenbereich, direkt vor dem Restaurant, eine schützende Überdachung der die Gäste auch bei unsicherer Witterung im Trocknen sitzen lässt. Im nördlichen Teil unseres Winzerhofes steht auch ein 100jähriger Portugieser Rebstock. Dessen Blattwerk spendet eine natürliche Beschattung unter der die Weinfreunde beim Vespere schon die neuen Weintrauben heranwachsen sehen.

Auf der Südseite des Restaurants beginnt der sonnenreiche Blumengarten mit vielen Beeten und herrlichen Orleanderbüschen. Verspielt zwischen Zypressen, Rosen und vielfältigen Sommerblumen finden unsere Blumenliebhaber romantische Sitzgelegenheiten.



Lange haben wir darüber nachgedacht, wie wir den ausladenden Außenbereich gut bedienen können. Nach dem Test verschiedener Serviceoptionen haben wir nun ein Bedienungskonzept eingeführt, das sowohl die Möglichkeit erhält viele Sitzplätze für jedes Wetter vorzuhalten und gleichzeitig unseren Mitarbeiter im Service durch lange Laufwege nicht zu überfordern.

Das neue **Servicekonzept im Außenbereich** sieht folgendermaßen aus:

Zuerst schlendern unsere Gäste über den Winzerhof oder den Winzergarten, wägen je nach Witterung ab wo an diesem Tag ihr Lieblingsplatz sein soll.

Nach dem studieren der Speise- und Getränkekarte **notieren Sie ihre Wünsche auf den ausliegenden Bestellzetteln und bringen sie ihn an die Theke** oder **wir nehmen an der Theke Ihre Wünsche verbal entgegen.**

An der Theke erhalten Sie auch gleich Ihre Getränke zum Mitnehmen. Sie sind unentschieden welchen Wein Ihnen am besten schmeckt? Eine Kostprobe an der Theke hilft bei der Entscheidung.

Um die Essensversorgung brauchen Sie sich keine Gedanken zu machen. Während Sie genüsslich Ihre Weinschorle oder ein alkoholfreies Weizenbier durch die Kehle rinnen lassen wirkt im Hintergrund unser eingespieltes Küchenteam.

Sobald die Speisen zubereitet sind **bringen Ihnen unsere Servicemitarbeiter das Essen an den Tisch.**

Wenn Ihr erstes Glas geleert ist und Sie dennoch Durst verspüren besuchen Sie uns doch einfach wieder an der Theke. Dies wäre zudem der ideale Zeitpunkt sich mit dem Thema Dessert auseinanderzusetzen.

Wir wünschen Ihnen einen entspannten Aufenthalt in unserem Winzerrestaurant!

Weißweine (QbA)

			0,1 l	0,25 l
114	2023	Ruppertsberger Rivaner QbA trocken Restzucker: 6,9 g/l - Säure: 5,3 g/l	2,40 €	4,60 €
		unser säureärmster Weißwein		
123	2023	Ruppertsberger Riesling QbA trocken Restzucker: 2,0 g/l - Säure: 7,3 g/l	2,40 €	4,60 €
		besonders wenig Restzucker		
118	2023	Gimmeldinger Meerspinne Riesling QbA trocken Restzucker: 8,8 g/l - Säure: 6,9 g/l	2,40 €	4,60 €
112	2022	Deidesheimer Hofstück Müllerthurgau QbA halbtrocken Restzucker: 15,0 g/l - Säure: 5,9 g/l	2,40 €	4,60 €
119	2022	Ruppertsberger Linsenbusch Riesling QbA halbtrocken Restzucker: 16,1 g/l - Säure: 6,2 g/l	2,40 €	4,60 €

Am Bergweg,
Weinlage
Linsenbusch



117	2022	Deidesheimer Hofstück Kerner QbA lieblich Restzucker: 19,2 g/l - Säure: 6,1 g/l	2,40 €	4,60 €
149	2022	Ruppertsberger Morio-Muskat QbA lieblich Restzucker: 31,2 g/l - Säure: 5,6 g/l	2,40 €	4,60 €

4 Weißweine (QbA/Kabinett)

			0,1 l	0,25 l
157	2023	Weißburgunder QbA trocken Restzucker: 3,5 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,90 €	5,10 €
156	2022	Ruppertsberger Hofstück Chardonnay QbA trocken Restzucker: 3,7 g/l - Säure: 7,2 g/l	2,90 €	5,10 €
165	2023	Ruppertsberger Linsenbusch Grauburgunder QbA trocken Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,90 €	5,10 €
169	2023	Riesling Classic trocken Restzucker: 8,4 g/l - Säure: 7,5 g/l	2,90 €	5,10 €
312	2022	Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Kabinett trocken Restzucker: 5,0 g/l, Säure: 7,5 g/l	3,20 €	5,50 €
330	2022	Chardonnay Kabinett trocken Restzucker: 5,3 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,20 €	5,50 €
347	2022	Weißburgunder Kabinett trocken Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,20 €	5,50 €
197	2022	Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon blanc QbA trocken Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 7,4 g/l	3,20 €	5,50 €
136	2022	Deidesheimer Nonnenstück Gelber Muskateller QbA trocken Restzucker: 8,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,20 €	5,50 €
337	2023	Auxerrois QbA trocken Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,4 g/l	3,20 €	5,50 €

5 Weißweine (QbA/Kabinett)

			0,1 l	0,25 l
319	2023	Ruppertsberger Hofstück Grauburgunder Kabinett halbtrocken Restzucker: 15,2 g/l - Säure: 6,1 g/l	3,20 €	5,50 €
327	2023	Ruppertsberger Scheurebe QbA feinherb Restzucker: 20,5 g/l - Säure: 5,4 g/l	3,20 €	5,50 €
316	2021	Ruppertsberger Hoheburg Riesling Kabinett halbtrocken Restzucker: 14,8 g/l - Säure: 7,7 g/l	3,20 €	5,50 €
				
178	2022	Ruppertsberger Spieß Muskat-Ottonei lieblich Restzucker: 30,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,90 €	5,10 €
173	2023	Ruppertsberger Riesling lieblich Restzucker: 42,0 g/l - Säure: 8,0 g/l	2,90 €	5,10 €
321	2022	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Kabinett lieblich Restzucker: 45,5 g/l - Säure: 6,9 g/l	3,20 €	5,50 €

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

6 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	3,50 €	5,90 €
425	2023	Forster Elster Riesling Spätlese trocken Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 7,0 g/l	3,50 €	5,90 €
446	2023	Ruppertsberger Hofstück Grauburgunder Spätlese trocken Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 6,7 g/l	3,50 €	5,90 €
427	2022	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Spätlese lieblich Restzucker: 48,0 g/l - Säure: 7,0 g/l	3,50 €	5,90 €

Sekt / Secco

			<u>Glas 0,1 l</u>	<u>0,75 l</u>
613	2022	Gimmeldinger Meerspinne Riesling extra trocken Restzucker: 16,0 g/l - Säure: 6,9 g/l	4,00 €	22,50 €
622		Ruppertsberger Secco Priccolino Restzucker: 18,8 g/l - Säure: 6,4 g/l	3,00 €	15,30 €
			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
627		Ruppertsberger Secco Swing (alkoholfrei) mit Hibiskus und Zitrone Restzucker: 91,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	3,00 €	5,10 €



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	2023	Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst QbA lieblich Restzucker: 20,7 g/l - Säure: 5,6 g/l	2,40 €	4,60 €
244	2022	Ruppertsberger Linsenbusch Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken Restzucker: 15,1 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,90 €	5,10 €
213	2022	Spätburgunder Rosé QbA trocken Restzucker: 6,1 g/l - Säure: 6,4 g/l	2,90 €	5,10 €
219	2022	Gimmeldinger Meerspinne Regent Rosé QbA trocken Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	2,90 €	5,10 €
261	2023	Ruppertsberger Spätburgunder blanc de noir QbA trocken Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	2,90 €	5,10 €

8 Rotweine (QbA)

			0,1 l	0,25 l
210	2022	Ruppertsberger Hofstück Portugieser QbA trocken Restzucker: 4,7 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,40 €	4,60 €
230	2021	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA trocken Restzucker: 3,4 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,40 €	4,60 €
211	2022	Ruppertsberger Portugieser QbA halbtrocken Restzucker: 11,6 g/l - Säure: 4,4 g/l	2,40 €	4,60 €
247	2021	Ruppertsberger Hofstück Spätburgunder QbA trocken Restzucker: 1,2 g/l - Säure: 4,8 g/l	2,90 €	5,10 €
298	2019	Ruppertsberger Hofstück Schwarzriesling QbA trocken Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 5,1 g/l	2,90 €	5,10 €
272	2021	St. Laurent QbA trocken Restzucker: 1,3 g/l - Säure: 4,8 g/l	2,90 €	5,10 €
251	2019	Deidesheimer Hofstück Cabernet Sauvignon QbA trocken Restzucker: 1,8 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,90 €	5,10 €
263	2020	Ruppertsberger eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Dornfelder Cabernet Dorsa QbA trocken Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,90 €	5,10 €

Rotweine (QbA)

			0,1 l	0,25 l
266	2021	Ruppertsberger eine Kreuzung aus Dornfelder und Lemberger Acolon QbA halbtrocken Restzucker: 10,4 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,90 €	5,10 €
277	2021	Ruppertsberger Schwarzriesling QbA feinherb Restzucker: 10,4 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,90 €	5,10 €
225	2021	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA lieblich Restzucker: 24,7 g/l - Säure: 4,9 g/l	2,90 €	5,10 €
280	2020	Ruppertsberger Merlot QbA trocken Restzucker: 2,9 g/l - Säure: 4,9 g/l	2,90 €	5,10 €
275	2020	Casa Cuvée trocken Restzucker: 0,6 g/l - Säure: 5,3 g/l	3,50 €	6,20 €



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

Rotweine (Spätlese)

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
270	2020	Deidesheimer Hofstück Spätburgunder Spätlese trocken Restzucker: 0,7 g/l - Säure: 4,4 g/l	3,50 €	6,20 €
256	2020	Cabernet Dorsa Spätlese trocken Restzucker: 0,2 g/l - Säure: 5,9 g/l	3,50 €	6,20 €

Weinschorle

Riesling-, Weißherbst-,
Rotweinschorle
Secco-Schorle



	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
	3,60 €	5,40 €
	3,90 €	6,00 €

Bier

Pils
Pils (alkoholfrei)
Radler
Hefeweizen
Hefeweizen (alkoholfrei)

4,60 €
4,60 €
4,60 €
4,60 €
4,60 €

Alkoholfreies

Traubensaftschorle
Johannisbeerschorle
Orangensaft, Orangensaftschorle
Apfelsaft, Apfelsaftschorle
Cola ^{1,3,9}, Fanta ^{1,9}, Sprite ³
Mineralwasser (mit Kohlensäure)
Mineralwasser
ohne Kohlensäure
Medium
mit Kohlensäure

2,90 €	4,80 €
2,90 €	4,80 €
2,90 €	4,80 €
2,50 €	4,40 €
2,50 €	4,40 €
2,40 €	
	<u>0,7 l</u>
	4,60 €

Kaffee / Tee

Tasse Kaffee
große Tasse Kaffee

Espresso
doppelter Espresso
Cappucino
Latte Macchiato

große Tasse Tee



2,60 €
3,50 €
2,60 €
4,10 €
4,10 €
4,10 €
3,50 €

SpirituosenLiköre:

- Mandellikör
- Quittellikör
- Pflaumellikör
- Weinbergspfirsichlikör
- Melonellikör
- Weinbrand-Walnusslikör
- Chili-Rosé Traubenlikör
- Schoko-Chili-Likör
- Dornfelderlikör
- Winzerkaffee (Kaffeelikör)
- Saumagen Kräuterlikör



Ruppertsberger Weinbrand

Zwetschgenbrand

Birnenbrand

Mirabellenbrand

Riesling-Tresterbrand

Gewürztraminer-Tresterbrand

Apfelbrand

Obstler (Obstbrand aus Apfel und Birne)



<u>0,02 l</u>
3,80 €
3,80 €
3,80 €
3,80 €
3,80 €
3,80 €
3,80 €
3,80 €
3,50 €
3,50 €

Suppe

Der Klassiker: **Rieslingsahnesuppe** mit Croutons ⁴ 4,90 €

Den Frühling schmecken: **Bärlauchcremesuppe** 4,90 €

Pfälzer Spezialitäten

Ein Paar **Leberknödel** mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot 12,80 €

Ein **Leberknödel** mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot 9,50 €

Ein Paar **Pfälzer Bratwürste** mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸ 12,80 €

Eine **Pfälzer Bratwurst** mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸ 9,50 €

Eine Portion **Saumagen** mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸ 13,50 €

Eine Scheibe **Saumagen** mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸ 9,80 €

Winzerhausteller 15,50 €
(Ein Leberknödel, eine Bratwurst, eine Scheibe Saumagen) mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸

Flammkuchen

Flammkuchen, "Elsass" fein abgeschmeckt mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Creme fraîche ^{2,3} 9,50 €



Flammkuchen, "Linsenbusch" fein abgeschmeckt mit Zwiebeln, Dörrfleisch, Creme fraîche und geriebenem Käse ^{2,3} 11,50 €

Käseflammkuchen, belegt mit Emmentaler, Allgäuer Hartkäse, Zwiebel, Lauch, Crème fraîche 9,50 €

Veganer Flammkuchen, belegt mit Paprika, Zucchini, Champignons, Rotkraut, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern 11,50 €

Warme Spezialitäten

Schweinekammsteak mit Kräuterbutter und Winzerbrot ^{2,3} 12,80 €
mit **Bratkartoffeln** 16,80 €

Schweinekammsteak mit Zwiebeln und Winzerbrot ^{2,3} 14,20 €
mit **Bratkartoffeln** 18,20 €

Lachsfilet mit feiner Lauch/Schinken- Soße auf Bandnudeln ^{2,3} 21,50 €

„Winzerschmaus“ (angebratener Schwartenmagen mit Rührei) und Winzerbrot ^{2,3,8} 12,00 €
mit **Bratkartoffeln** 16,00 €

„Wingerts-Omelett“ (angebratene Blutwurst mit Rührei) und Winzerbrot ^{2,3} 12,00 €
mit **Bratkartoffeln** 16,00 €

Spargelgerichte

bis 16.06.

Pfälzer Spargel mit Sauce nach Holländischer Art und Butterkartoffeln 16,20 €

Pfälzer Spargel mit Sauce nach Holländischer Art, gekochtem Schinken und Butterkartoffeln 19,40 €

Pfälzer Spargel mit Sauce nach Holländischer Art, Schweinesteak und Butterkartoffeln 25,00 €

Für die Freunde vegetarischer Küche

warmer **Schafskäse** mit Peperoni und Tomaten,
französisches Weißbrot ⁹ 11,50 €

Gemüsemaultaschen mit cremiger
Bärlauch-Sahnesoße und mediterraner Tomatensalsa ² 14,50 €

große Portion **Käsespätzle**, mit Zwiebeln abgeschmälzt
mit **Beilagensalat** 11,50 €
15,50 €

mittlere Portion **Käsespätzle**, mit Zwiebeln abgeschmälzt
mit **Beilagensalat** 9,00 €
13,00 €

mediterranes **Schmorgemüse** mit Schafskäsehaube und
Knoblauchdip, dazu französisches Weißbrot 15,50 €

Salate

Überbackener Ziegenweichkäse auf Blattsalat
mit Preiselbeerdressing, dazu Baguette³
als Vorspeisenteller 16,50 €
11,50 €

Warmer Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel auf Blattsalat
mit Preiselbeerdressing, dazu Baguette³
als Vorspeisenteller 16,50 €
11,50 €

Frühlingssalat mit französischem Weißbrot bis 16.06.
Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken,
mariniertem Spargel, Ei und Tomaten ^{2,3}
mittlere Portion 9,00 €
große Portion 12,50 €

Sommersalat mit französischem Weißbrot ab 18.06.
Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken,
Käsestreifen, Ei und Tomaten ^{2,3}
mittlere Portion 9,00 €
große Portion 12,50 €

Beilagensalat 4,30 €

Beilagen

knusprige **Bratkartoffeln** nach Art des Hauses  4,50 €

Portion geschälte **Pellkartoffeln** 3,20 €

Kartoffelpüree 3,20 €

Kroketten 3,20 €

Pfälzer Kartoffelsalat 3,20 €

Portion **Nudeln** 3,20 €

Weißkrautsalat
Karottensalat 3,20 €



Dienstags:

„Fleischnepp“ (Klöße aus Schweine-, Rind- und Kalbsfleisch), mit Kürbiswürfeln, Preiselbeeren und Gurke ^{3,5}
mit Meerrettichsoße und Weißbrot 13,50 €
mit Meerrettichsoße und Pellkartoffeln 16,50 €

Mittwochs:

Maultaschen, abgeschmälzt mit Zwiebeln und Speck ²
mit Beilagensalat 13,50 €
16,50 €

Donnerstags:

Brutzelfleisch 16,80 €
(mageres Schweinefleisch in Streifen mit Zwiebeln)
dazu Bratkartoffeln, mit Knoblauch- oder Kräutersoße

Freitags:

Deftiger, hausgemachter Hackbraten mit Zwiebelsoße,
dazu Kartoffelsalatgarnitur und Winzerbrot 13,50 €
oder Bratkartoffeln ⁵ 15,50 €

Samstags:

Hähnchenbrustfilet mit feiner Champignon-Rahmsauce,
dazu servieren wir leckere Spätzle ² 16,80 €

Sonntags:

Quiche Lorraine mit Zwiebeln und Speck 12,80 €
an knackigem Blattsalat aus der Region

mediterrane Gemüsequiche mit Spinat, Schafskäse,
Cocktailtomaten und Pinienkernen 12,80 €
an knackigem Blattsalat aus der Region



Pikanter Wurstsalat mit Winzerbrot ⁸
mit Bratkartoffeln 10,50 €
14,50 €

Eingelegter Handkäse in Sahneseife, Winzerbrot 10,50 €

Weißer Käse mit frischem Schnittlauch, Zwiebeln,
verschiedenen Gewürzen und Winzerbrot 10,50 €
mit geschälten Pellkartoffeln 13,20 €
mit Bratkartoffeln 14,50 €

Matjesfilet, eingelegt nach Art des Hauses
mit Brot 11,50 €
mit geschälten Pellkartoffeln 14,20 €
mit Bratkartoffeln 15,50 €

„Pälzer Brotzeit“, mit Leberwurst, Blutwurst, rohem Schinken,
Schwarzemagen und Winzerbrot ² 13,00 €
oder geschälten Pellkartoffeln 15,70 €

Schweinskopfsülze und hausgemachter Remouladensoße
und Winzerbrot ^{1,2,3,4} 10,50 €
mit Bratkartoffeln 14,50 €

Ochsenmaulsalat, fein angemacht mit einer
Kräutervinaigrette, dazu Winzerbrot ^{2,3} 10,50 €
mit Bratkartoffeln 14,50 €

Wingertsvesper
Hausmacher Blutwurst und Leberwurst, Weißer Käse,
Butter und Winzerbrot 10,50 €
mit geschälten Pellkartoffeln 13,20 €

Pfälzer Sommertrilogie
Lachsdip, Elsässer Speckdip und Kräuterquark
mit Baguette 10,50 €
mit geschälten Pellkartoffeln 13,20 €
mit Bratkartoffeln 14,50 €

ab 18.06.

Kalte Speisen

Leberwurstbrot oder
Blutwurstbrot oder
Schwartemagenbrot 4,80 €

Käsewürfel (150 g) 4,80 €

Ein Töpfchen mit leckerem Griebenschmalz,
Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Winzerbrot 4,30 €

Dessert

Erfrischendes Zitronenmousse mit Erdbeerspiegel
aus frischen Erdbeeren 7,20 €

Affogato 5,20 €
Eine Kugel Vanilleeis mit frisch gebrühtem
Espresso übergossen

Winzertraum 7,80 €
Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl,
gerösteten & karamellisierten Kürbiskernen und Sahne

Gemischtes Eis (Fruchteis, Vanille, Schokolade)
3 Kugeln 5,20 €
2 Kugeln 4,20 €
1 Kugel 3,20 €
+ Sahne 0,80 €

Apfel-Flammkuchen 9,50 €

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

Ferienwohnungen und Apartments



Wer möchte nicht gerne auf einem Winzerhof,
inmitten von Reben, Mandeln und Feigenpflanzen
ein paar schöne Urlaubstage verbringen... ?



Alle Informationen zu unseren Ferienwohnungen
und Apartments finden Sie auf unserer Webseite:
www.im-linsenbusch.de/ferienwohnungen

Wohnmobilstellplätze

Neben unseren Übernachtungs-
möglichkeiten 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.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite:
www.im-linsenbusch.de/wohnmobil-wohnenstellplatz



Öffnungszeiten des Restaurants

Frühjahrs-/Sommerausschank:

25.04.2024 - 04.08.2024

Dienstag - Samstag: 17:00 Uhr - 22:00 Uhr

Sonn- und Feiertag: 16:00 Uhr - 22:00 Uhr

Warme Küche
bis 20:30 Uhr

Spätsommer / Herbstausschank:

23.08.2024- 27.10.2024

Montag / Dienstag: 17:00 Uhr - 22:00 Uhr

Mittwoch - Freitag: 12:00 Uhr - 14:30 Uhr

17:00 Uhr - 22:00 Uhr

Samstag / Sonntag: 15:00 Uhr - 22:00 Uhr

Saisonausklang:

28.10.2024 - 03.11.2024

Montag - Freitag: 17:00 Uhr - 22:00 Uhr

Samstag / Sonntag: 15:00 Uhr - 22:00 Uhr



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

www.ruppertsberger-weine.de

