



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

Am Bergweg,  
Weinlage  
Linsenbusch




117	2023	Deidesheimer Hofstück Kerner QbA <b>lieblich</b> Restzucker: 19,2 g/l - Säure: 6,1 g/l	2,40 €	4,60 €
149	2023	Ruppertsberger Morio-Muskat QbA <b>lieblich</b> 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	2023	Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Kabinett trocken Restzucker: 5,0 g/l, Säure: 7,5 g/l	3,20 €	5,50 €
330	2023	Chardonnay Kabinett trocken Restzucker: 5,3 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,20 €	5,50 €
347	2023	Weißburgunder Kabinett trocken Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,20 €	5,50 €
197	2023	Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon blanc QbA trocken Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 7,4 g/l	3,20 €	5,50 €
136	2023	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 €
142	2023	Sauvignon Gris trocken Restzucker: 6,3 g/l - Säure: 7,2 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	2022	Ruppertsberger Reiterpfad Riesling Kabinett halbtrocken Restzucker: 14,8 g/l - Säure: 7,7 g/l	3,20 €	5,50 €
				
178	2022	Ruppertsberger Spieß Muskat-Ottoneil 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	2023	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 <b>trocken</b> Restzucker: 6,9 g/l - Säure: 7,6 g/l	3,50 €	5,90 €
425	2023	Forster Elster Riesling Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 7,0 g/l	3,50 €	5,90 €
446	2023	Ruppertsberger Hofstück Grauburgunder Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 6,7 g/l	3,50 €	5,90 €
427	2022	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Spätlese <b>lieblich</b> 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 <b>extra trocken</b> Restzucker: 16,0 g/l - Säure: 6,9 g/l	4,00 €	22,50 €
622		Ruppertsberger Secco <b>Priccolino</b> 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 <b>Swing</b> (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 <b>lieblich</b> Restzucker: 20,7 g/l - Säure: 5,6 g/l	2,40 €	4,60 €
244	2023	Ruppertsberger Linsenbusch Spätburgunder Weißherbst QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 15,1 g/l - Säure: 6,5 g/l	2,90 €	5,10 €
213	2023	Spätburgunder Rosé QbA <b>trocken</b> Restzucker: 6,1 g/l - Säure: 6,4 g/l	2,90 €	5,10 €
219	2022	Gimmeldinger Meerspinne Regent Rosé QbA <b>trocken</b> Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	2,90 €	5,10 €
261	2023	Ruppertsberger Spätburgunder blanc de noir QbA <b>trocken</b> Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	2,90 €	5,10 €

## 8 Rotweine (QbA)

			0,1 l	0,25 l
210	2021	Ruppertsberger Hofstück Portugieser QbA <b>trocken</b> Restzucker: 4,7 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,40 €	4,60 €
230	2021	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA <b>trocken</b> Restzucker: 3,4 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,40 €	4,60 €
211	2021	Ruppertsberger Portugieser QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 11,6 g/l - Säure: 4,4 g/l	2,40 €	4,60 €
247	2021	Ruppertsberger Hofstück Spätburgunder QbA <b>trocken</b> Restzucker: 1,2 g/l - Säure: 4,8 g/l	2,90 €	5,10 €
298	2021	Ruppertsberger Hofstück Schwarzriesling QbA <b>trocken</b> Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 5,1 g/l	2,90 €	5,10 €
272	2023	St. Laurent QbA <b>trocken</b> Restzucker: 1,3 g/l - Säure: 4,8 g/l	2,90 €	5,10 €
251	2019	Deidesheimer Hofstück Cabernet Sauvignon QbA <b>trocken</b> Restzucker: 1,8 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,90 €	5,10 €
263	2022	Ruppertsberger eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Dornfelder Cabernet Dorsa QbA <b>trocken</b> Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,90 €	5,10 €
266	2023	Ruppertsberger eine Kreuzung aus Dornfelder und Lemberger Acolon QbA <b>halbtrocken</b> Restzucker: 10,4 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,90 €	5,10 €
277	2022	Ruppertsberger Schwarzriesling QbA <b>feinherb</b> Restzucker: 10,4 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,90 €	5,10 €

## Rotweine (QbA)

			0,1 l	0,25 l
225	2023	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA <b>lieblich</b> Restzucker: 24,7 g/l - Säure: 4,9 g/l	2,90 €	5,10 €
280	2020	Ruppertsberger Merlot QbA <b>trocken</b> Restzucker: 2,9 g/l - Säure: 4,9 g/l	2,90 €	5,10 €
275	2022	Casa Cuvée <b>trocken</b> 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)

			0,1 l	0,25 l
270	2022	Deidesheimer Hofstück Spätburgunder Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 0,7 g/l - Säure: 4,4 g/l	3,50 €	6,20 €
256	2022	Cabernet Dorsa Spätlese <b>trocken</b> Restzucker: 0,2 g/l - Säure: 5,9 g/l	3,50 €	6,20 €

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
Frischer Traubensaft (weiß oder rot)	2,80 €	4,60 €
„Neuer Wein“ (weiß oder rot)	2,80 €	4,60 €

... und dazu ein Stück  
Pfälzer Zwiebelkuchen (4,40 €)

Weinschorle

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
Riesling-, Weißherbst-, Rotweinschorle	3,60 €	5,40 €
Secco-Schorle	3,90 €	6,00 €



Bier

Pils		4,60 €
Pils (alkoholfrei)		4,60 €
Radler		4,60 €
Hefeweizen		4,60 €
Hefeweizen (alkoholfrei)		4,60 €

Alkoholfreies

Traubensaftchorle	2,90 €	4,80 €
Johannisbeerschorle	2,90 €	4,80 €
Orangensaft, Orangensaftchorle	2,90 €	4,80 €
Apfelsaft, Apfelsaftchorle	2,50 €	4,40 €
Cola <sup>1,3,9</sup> , Fanta <sup>1,9</sup> , Sprite <sup>3</sup>	2,50 €	4,40 €
Mineralwasser (mit Kohlensäure)	2,40 €	
Mineralwasser ohne Kohlensäure		<u>0,7 l</u> 4,60 €
Medium mit Kohlensäure		

Kaffee / Tee

Tasse Kaffee	2,60 €
große Tasse Kaffee	3,50 €
Espresso	2,60 €
doppelter Espresso	4,10 €
Cappucino	4,10 €
Latte Macchiato	4,10 €
große Tasse Tee	3,50 €



Spirituosen

<u>Liköre:</u>	0,02 l	3,80 €
- Mandellikör		
- Quittellikör		
- Pflaumellikör		
- Weinbergspfirsichlikör		
- Melonellikör		
- Weinbrand-Walnusslikör		
- Chili-Rosé Traubenlikör		
- Schoko-Chili-Likör		
- Dornfelderlikör		
- Winzerkaffee (Kaffeelikör)		
- Saumagen Kräuterlikör		



Ruppertsberger Weinbrand	3,80 €
Zwetschgenbrand	3,80 €
Birnenbrand	3,80 €
Mirabellenbrand	3,80 €
Riesling-Tresterbrand	3,80 €
Gewürztraminer-Tresterbrand	3,80 €
Apfelbrand	3,50 €
Obstler (Obstbrand aus Apfel und Birne)	3,50 €



Der Klassiker: <b>Rieslingsahnesuppe</b> mit Croutons <sup>4</sup>	4,90 €
hausgemachte <b>Pfälzer Kartoffelsuppe</b>	4,90 €
Den Herbst schmecken: <b>Kürbiscremesuppe</b>	4,90 €

### Pfälzer Spezialitäten

Ein Paar <b>Leberknödel</b> mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot	12,80 €
Ein <b>Leberknödel</b> mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot	9,50 €
Ein Paar <b>Pfälzer Bratwürste</b> mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	12,80 €
Eine <b>Pfälzer Bratwurst</b> mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	9,50 €
Eine Portion <b>Saumagen</b> mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	13,50 €
Eine Scheibe <b>Saumagen</b> mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	9,80 €
<b>Winzerhausteller</b> (Ein Leberknödel, eine Bratwurst, eine Scheibe Saumagen) mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	15,50 €
Ein <b>Leberknödel</b> mit feiner Zwiebelsauce und eine Scheibe <b>Saumagen</b> mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	12,80 €
Ein <b>Leberknödel</b> und eine <b>Pfälzer Bratwurst</b> mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	12,80 €
Eine <b>Pfälzer Bratwurst</b> und eine Scheibe <b>Saumagen</b> mit Sauerkraut und Winzerbrot <sup>8</sup>	12,80 €

### Warme Spezialitäten

<b>Schweinekammsteak</b> mit Kräuterbutter und Winzerbrot <sup>2,3</sup> mit <b>Bratkartoffeln</b>	12,80 € 16,80 €
---	--------------------



<b>Schweinekammsteak</b> mit Zwiebeln, und Winzerbrot <sup>2,3</sup> mit <b>Bratkartoffeln</b>	14,20 € 18,20 €
---	--------------------

<b>Lachsfilet</b> mit feiner Lauch/Schinken- Soße auf Bandnudeln <sup>2,3</sup>	21,50 €
---	---------

„ <b>Winzerschmaus</b> “ (angebratener Schwartenmagen mit Rührei) und Winzerbrot <sup>2,3,8</sup> mit <b>Bratkartoffeln</b>	12,00 € 16,00 €
--	--------------------

„ <b>Wingerts-Omelett</b> “ (angebratene Blutwurst mit Rührei) und Winzerbrot <sup>2,3</sup> mit <b>Bratkartoffeln</b>	12,00 € 16,00 €
---	--------------------

### Für die Freunde vegetarischer Küche

warmer <b>Schafskäse</b> mit Peperoni und Tomaten, französisches Weißbrot <sup>9</sup>	11,50 €
--	---------

<b>Gemüsemautaschen</b> mit cremiger Bärlauch-Sahnesoße und mediterraner Tomatensalsa <sup>2</sup>	14,50 €
--	---------

große Portion <b>Käsespätzle</b> , mit Zwiebeln abgeschmälzt mit <b>Beilagensalat</b>	11,50 € 15,50 €
---	--------------------

mittlere Portion <b>Käsespätzle</b> , mit Zwiebeln abgeschmälzt mit <b>Beilagensalat</b>	9,00 € 13,00 €
--	-------------------

mediterranes <b>Schmorgemüse</b> mit Schafskäsehaube und Knoblauchdip, dazu französisches Weißbrot	15,50 €
--	---------

## 14 Flammkuchen



Flammkuchen, „Elsass“ fein abgeschmeckt mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Creme fraîche <sup>2,3</sup> 9,50 €

Flammkuchen, „Linsenbusch“ fein abgeschmeckt mit Zwiebeln, Dörrfleisch, Creme fraîche und geriebenem Käse <sup>2,3</sup> 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 €

## Salate

Warmer Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing, dazu Baguette<sup>3</sup>  
mittlere Portion 11,50 €  
große Portion 16,50 €

Überbackener Ziegenweichkäse auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing, dazu Baguette<sup>3</sup>  
mittlere Portion 11,50 €  
große Portion 16,50 €

vegetarische Variante

Salatteller „Linsenbusch“ mit französischem Weißbrot Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken, Käsestreifen, Ei und Tomaten <sup>2,3</sup>  
mittlere Portion 9,00 €  
große Portion 12,50 €

Pfälzer Feldsalat mit französischem Weißbrot, mit Speck und Croutons <sup>2</sup>  
als Beilagensalat 4,30 €  
mittlere Portion 9,00 €  
große Portion 12,50 €

Beilagensalat 4,30 €

Ab 18. September

## Beilagen



knusprige Bratkartoffeln nach Art des Hauses 4,50 €  
Pommes frites 3,20 €  
Portion geschälte Pellkartoffeln 3,20 €  
Kartoffelpüree 3,20 €  
Kroketten 3,20 €  
Pfälzer Kartoffelsalat 3,20 €  
Portion Nudeln 3,20 €  
Weißkrautsalat oder Karottensalat 3,20 €

## 15

## Tagesgerichte

### Montags:

Zarte, gekochte Schweinebäckchen mit fein abgeschmecktem Sauerkraut und Kartoffelpüree 15,40 €

### Dienstags:

„Fleischknepp“ (Klöße aus Schweine-, Rind- und Kalbsfleisch) <sup>3,5</sup>  
mit Meerrettichsoße und Weißbrot 13,50 €  
mit Meerrettichsoße und Pellkartoffeln 16,50 €

### Mittwochs:

Maultaschen, abgeschmälzt mit Zwiebeln und Speck <sup>2</sup>  
mit Beilagensalat 13,50 €  
16,50 €

### Donnerstags:

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

### Freitags:

Deftiger, hausgemachter Hackbraten <sup>5</sup> mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffelsalatgarnitur und Winzerbrot oder Bratkartoffeln 13,00 €  
15,50 €



## 16 Tagesgerichte (Samstag + Sonntag)

31.08./ 01.09.	Deftiger <b>Braten vom Schweinekamm</b> , dazu Kartoffelknödel und Rotkraut, mit Semmelbröseln abgeschmälzt	17,40 €
14.09./ 15.09.	In Rotwein eingelegte <b>Schweinebäckchen</b> mit leckeren Kartoffelknödeln und Rotkraut	17,40 €
21.09./ 22.09.	<b>Tafelspitz</b> mit Meerrettichsoße, süß-saurer Beilage (Gewürzgurke, Kürbis und Preiselbeeren) <sup>3,5,9</sup> und Weißbrot und Pellkartoffeln	17,40 € 20,10 €
28.09./ 29.09.	Deftiger <b>Braten vom Schweinekamm</b> , dazu Kartoffelknödel und Rotkraut, mit Semmelbröseln abgeschmälzt	17,40 €
05.10./ 06.10.	In Rotwein eingelegte <b>Schweinebäckchen</b> mit leckeren Kartoffelknödeln und Rotkraut	17,40 €
12.10./ 13.10.	<b>Tafelspitz</b> mit Meerrettichsoße, süß-saurer Beilage (Gewürzgurke, Kürbis und Preiselbeeren) <sup>3,5,9</sup> und Weißbrot und Pellkartoffeln	17,40 € 20,10 €
19.10./ 20.10.	Deftiger <b>Braten vom Schweinekamm</b> , dazu Kartoffelknödel und Rotkraut, mit Semmelbröseln abgeschmälzt	17,40 €
26.10./ 27.10.	In Rotwein eingelegte <b>Schweinebäckchen</b> mit leckeren Kartoffelknödeln und Rotkraut	17,40 €
02.11./ 03.11.	<b>Tafelspitz</b> mit Meerrettichsoße, süß-saurer Beilage (Gewürzgurke, Kürbis und Preiselbeeren) <sup>3,5,9</sup> und Weißbrot und Pellkartoffeln	17,40 € 20,10 €

## Kalte Speisen



17

<b>Pikanter Wurstsalat</b> mit Winzerbrot <sup>8</sup> mit <b>Bratkartoffeln</b>	10,50 € 14,50 €
<b>Eingelegter Handkäse</b> in Sahnesoße, Winzerbrot	10,50 €
<b>Weißer Käse</b> mit frischem Schnittlauch, Zwiebeln, verschiedenen Gewürzen und Winzerbrot mit geschälten <b>Pellkartoffeln</b> mit <b>Bratkartoffeln</b>	10,50 € 13,20 € 14,50 €
<b>Matjesfilet</b> , eingelegt nach Art des Hauses mit Brot mit geschälten <b>Pellkartoffeln</b> mit <b>Bratkartoffeln</b>	11,50 € 14,20 € 15,50 €
„Pälzer Brotzeit“, mit Leberwurst, Blutwurst, rohem Schinken, Schwarzemagen und Winzerbrot <sup>2</sup> oder geschälten <b>Pellkartoffeln</b>	13,00 € 15,70 €
<b>Schweinskopfsülze</b> und hausgemachter Remouladensoße und Winzerbrot <sup>1,2,3,4</sup> mit <b>Bratkartoffeln</b>	10,50 € 14,50 €
<b>Ochsenmaulsalat</b> , fein angemacht mit einer Kräutervinaigrette, dazu Winzerbrot <sup>2,3</sup> mit <b>Bratkartoffeln</b>	10,50 € 14,50 €
<b>Wingertsvesper</b> Hausmacher Blutwurst und Leberwurst, Weißer Käse, Butter und Winzerbrot mit geschälten <b>Pellkartoffeln</b>	10,50 € 13,20 €
<b>Leberwurst-</b> oder <b>Blutwurst-</b> oder <b>Schwarzemagenbrot</b>	4,80 €
<b>Käsewürfel</b> (150 g)	4,80 €
Ein Töpfchen mit leckerem <b>Griebenschmalz</b> , Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Winzerbrot	4,30 €

## Dessert

Apfel-Flammkuchen	9,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,20 €
Erfrischendes Zitronenmouse mit Mangospiegel	7,20 €
Winzertraum Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl, gerösteten & karamellisierten Kürbiskernen und Sahne	7,80 €
Affogato Eine Kugel Vanilleeis mit einem frisch gebrühten Espresso übergossen	5,20 €
Gemischtes Eis (Fruchteis, Vanille, Schokolade)	
3 Kugeln	5,20 €
2 Kugeln	4,20 €
1 Kugel	3,20 €
jeweils mit Sahne	+0,80 €

## 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](http://www.im-linsenbusch.de/ferienwohnungen)



## 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.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite: [www.im-linsenbusch.de/wohnmobil-wohnenstellplatz](http://www.im-linsenbusch.de/wohnmobil-wohnenstellplatz)



# Öffnungszeiten des Restaurants

## Spätsommer / Herbstausschank:

23.08.2024- 27.10.2024

Montag: 17:00 Uhr - 22:00 Uhr

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

17:00 Uhr - 22:00 Uhr

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

Warme Küche  
bis 20:30 Uhr

## Saisonausklang:

28.10.2024 - 03.11.2024

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

Samstag / Sonntag / Feiertag: 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](http://www.ruppertsberger-weine.de)

