



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 2025

Liebe Gäste unseres Winzerrestaurants,

wir haben die Außenbestuhlung unseres Winzerrestaurants in den letzten Jahren großzügig erweitert. So stehen Ihnen nun bei jeder Wetterlage wunderschöne Sitzmöglichkeiten zur Verfügung. Der klassische Winzerhof im nördlichen Teil unseres Hofes, mit seinem urigen Kopfsteinpflaster, lädt vor allem an warmen Sommertagen zum Verweilen ein. Dort finden Sie im Außenbereich, direkt vor dem Restaurant, eine schützende Überdachung, die auch bei unsicherer Witterung für trockene Plätze sorgt.

Ein besonderes Highlight ist unser 100-jähriger Portugieser-Rebstock im nördlichen Hofbereich. Sein üppiges Blattwerk spendet natürlichen Schatten – ein perfekter Ort, um beim Vespern die heranwachsenden Weintrauben zu bestaunen. Auf der Südseite des Restaurants beginnt unser sonnenverwöhnter Blumengarten mit duftenden Beeten und prachtvollen Oleanderbüschen. Verspielt zwischen Zypressen, Rosen und farbenfrohen Sommerblumen finden Sie romantische Sitzgelegenheiten für genussvolle Stunden.



Bestellablauf im Außenbereich

Um Ihnen in unserem weitläufigen Außenbereich den bestmöglichen Service zu bieten, haben wir unser Konzept angepasst:

1. **Komplettservice:** An den Tischen in der Nähe der Theke (Nordseite: Tische 8, 9, 16 bis 25 / Südseite: Tische 50 bis 55) bedienen wir Sie wie im Innenbereich mit vollem Service.
2. **Selbstbestellung mit Service:** Für die weiter entfernt gelegenen Tische bitten wir Sie, Ihre Bestellung selbst aufzugeben. Notieren Sie Ihre Wünsche auf den ausliegenden Bestellzetteln und bringen Sie diese an die Theke – oder geben Sie Ihre Bestellung direkt dort auf.

So funktioniert es:

1. Ihre Getränke erhalten Sie direkt an der Theke zum Mitnehmen.
2. Ihr Essen wird wie gewohnt von unserem Serviceteam an Ihren Tisch gebracht.
3. Falls Sie ein weiteres Getränk wünschen, kommen Sie einfach erneut zur Theke – das wäre auch die perfekte Gelegenheit, sich ein Dessert auszusuchen.

Wir wünschen Ihnen einen entspannten Aufenthalt und genussvolle Stunden in unserem Winzerrestaurant!

Weißweine (QbA)

			0,1 l	0,25 l
114	2024	Ruppertsberger Rivaner QbA trocken Restzucker: 6,9 g/l - Säure: 5,3 g/l	2,80 €	4,70 €
		unser säureärmster Weißwein		
123	2024	Ruppertsberger Riesling QbA trocken Restzucker: 2,0 g/l - Säure: 7,3 g/l	2,80 €	4,70 €
		besonders wenig Restzucker		
118	2024	Gimmeldinger Meerspinne Riesling QbA trocken Restzucker: 8,8 g/l - Säure: 6,9 g/l	2,80 €	4,70 €
112	2024	Deidesheimer Hofstück Müllerthurgau QbA halbtrocken Restzucker: 15,0 g/l - Säure: 5,9 g/l	2,80 €	4,70 €
119	2024	Ruppertsberger Linsenbusch Riesling QbA halbtrocken Restzucker: 16,1 g/l - Säure: 6,2 g/l	2,80 €	4,70 €

Am Bergweg,
Weinlage
Linsenbusch



117	2024	Deidesheimer Hofstück Kerner QbA lieblich Restzucker: 19,2 g/l - Säure: 6,1 g/l	2,80 €	4,70 €
149	2024	Ruppertsberger Morio-Muskat QbA lieblich Restzucker: 31,2 g/l - Säure: 5,6 g/l	2,80 €	4,70 €

4 Weißweine (QbA/Kabinett)

			0,1 l	0,25 l
157	2024	Weißburgunder QbA trocken Restzucker: 3,5 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,10 €	5,20 €
156	2024	Ruppertsberger Hofstück Chardonnay QbA trocken Restzucker: 3,7 g/l - Säure: 7,2 g/l	3,10 €	5,20 €
165	2024	Ruppertsberger Linsenbusch Grauburgunder QbA trocken Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,10 €	5,20 €
169	2024	Riesling Classic trocken Restzucker: 8,4 g/l - Säure: 7,5 g/l	3,10 €	5,20 €
312	2023	Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Kabinett trocken Restzucker: 5,0 g/l, Säure: 7,5 g/l	3,40 €	5,60 €
330	2024	Chardonnay Kabinett trocken Restzucker: 5,3 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,40 €	5,60 €
347	2024	Weißburgunder Kabinett trocken Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,40 €	5,60 €
197	2024	Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon blanc QbA trocken Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 7,4 g/l	3,40 €	5,60 €
136	2024	Deidesheimer Nonnenstück Gelber Muskateller QbA trocken Restzucker: 8,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,40 €	5,60 €
337	2024	Auxerrois QbA trocken Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,4 g/l	3,40 €	5,60 €
142	2023	Sauvignon Gris trocken Restzucker: 6,3 g/l - Säure: 7,2 g/l	3,40 €	5,60 €

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	3,40 €	5,60 €
327	2023	Ruppertsberger Scheurebe QbA feinherb Restzucker: 20,5 g/l - Säure: 5,4 g/l	3,40 €	5,60 €
316	2024	Ruppertsberger Reiterpfad Riesling Kabinett halbtrocken Restzucker: 14,8 g/l - Säure: 7,7 g/l	3,40 €	5,60 €
				
178	2023	Ruppertsberger Spieß Muskat-Ottonel lieblich Restzucker: 30,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,10 €	5,20 €
173	2024	Ruppertsberger Riesling lieblich Restzucker: 42,0 g/l - Säure: 8,0 g/l	3,10 €	5,20 €
321	2024	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Kabinett lieblich Restzucker: 45,5 g/l - Säure: 6,9 g/l	3,40 €	5,60 €

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	3,70 €	6,10 €
425	2023	Forster Elster Riesling Spätlese trocken Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 7,0 g/l	3,70 €	6,10 €
446	2023	Ruppertsberger Hofstück Grauburgunder Spätlese trocken Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 6,7 g/l	3,70 €	6,10 €
427	2023	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Spätlese lieblich Restzucker: 48,0 g/l - Säure: 7,0 g/l	3,70 €	6,10 €

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 €	23,00 €
622		Ruppertsberger Secco Priccolino Restzucker: 18,8 g/l - Säure: 6,4 g/l	3,00 €	15,70 €
627		Ruppertsberger Secco Swing (alkoholfrei) mit Hibiskus und Zitrone Restzucker: 91,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	3,10 €	5,20 €



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	2024	Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst QbA lieblich Restzucker: 20,7 g/l - Säure: 5,6 g/l	2,80 €	4,70 €
244	2024	Ruppertsberger Linsenbusch Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken Restzucker: 15,1 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,10 €	5,20 €
213	2023	Spätburgunder Rosé QbA trocken Restzucker: 6,1 g/l - Säure: 6,4 g/l	3,10 €	5,20 €
219	2024	Carla's Cuvée trocken Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	3,10 €	5,20 €
261	2024	Ruppertsberger Spätburgunder blanc de noir QbA trocken Restzucker: 7,0 g/l - Säure: 6,8 g/l	3,10 €	5,20 €

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet franc

8 Rotweine (QbA)

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
210	2023	Ruppertsberger Portugieser QbA trocken Restzucker: 4,7 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,80 €	4,70 €
230	2023	Ruppertsberger Dornfelder QbA trocken Restzucker: 3,4 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,80 €	4,70 €
211	2023	Ruppertsberger Portugieser QbA halbtrocken Restzucker: 11,6 g/l - Säure: 4,4 g/l	2,80 €	4,70 €
247	2023	Ruppertsberger Hofstück Spätburgunder QbA trocken Restzucker: 1,2 g/l - Säure: 4,8 g/l	3,10 €	5,20 €
298	2022	Ruppertsberger Hofstück Schwarzriesling QbA trocken Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 5,1 g/l	3,10 €	5,20 €
272	2023	St. Laurent QbA trocken Restzucker: 1,3 g/l - Säure: 4,8 g/l	3,10 €	5,20 €
251	2019	Deidesheimer Hofstück Cabernet Sauvignon QbA trocken Restzucker: 1,8 g/l - Säure: 4,5 g/l	3,10 €	5,20 €
263	2023	Ruppertsberger Cabernet Dorsa QbA trocken Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 4,6 g/l <small>eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Dornfelder</small>	3,10 €	5,20 €
266	2023	Ruppertsberger Acolon QbA halbtrocken Restzucker: 10,4 g/l - Säure: 4,6 g/l <small>eine Kreuzung aus Dornfelder und Lemberger</small>	3,10 €	5,20 €
277	2023	Ruppertsberger Schwarzriesling QbA feinherb Restzucker: 10,4 g/l - Säure: 4,5 g/l	3,10 €	5,20 €

Rotweine (QbA)

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
225	2023	Ruppertsberger Dornfelder QbA lieblich Restzucker: 24,7 g/l - Säure: 4,9 g/l	3,10 €	5,20 €
280	2022	Ruppertsberger Merlot QbA trocken Restzucker: 2,9 g/l - Säure: 4,9 g/l	3,10 €	5,20 €
275	2022	Casa Cuvée trocken Restzucker: 0,6 g/l - Säure: 5,3 g/l	3,80 €	6,30 €



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	2022	Deidesheimer Hofstück Spätburgunder Spätlese trocken Restzucker: 0,7 g/l - Säure: 4,4 g/l	3,80 €	6,30 €
256	2022	Cabernet Dorsa Spätlese trocken Restzucker: 0,2 g/l - Säure: 5,9 g/l	3,80 €	6,30 €

10 Aus der Traubenernte 2025 (ab 06.09.)

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
Frischer Traubensaft (weiß oder rot)	3,20 €	4,90 €
„Neuer Wein“ (weiß oder rot)	3,20 €	4,90 €

... und dazu ein Stück
Pfälzer Zwiebelkuchen (4,50 €)

Weinschorle

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
Riesling-, Weißherbst-, Rotweinschorle	3,70 €	5,50 €
Secco-Schorle	4,00 €	6,10 €



Bier

Pils	4,90 €
Pils (alkoholfrei)	4,90 €
Radler	4,90 €
Hefeweizen	4,90 €
Hefeweizen (alkoholfrei)	4,90 €

Alkoholfreies

Traubensaftchorle	3,20 €	4,90 €
Johannisbeerschorle	3,20 €	4,90 €
Orangensaft, Orangensaftchorle	3,20 €	4,90 €
Apfelsaft, Apfelsaftchorle	2,60 €	4,50 €
Cola ^{1,3,9} , Fanta ^{1,9} , Sprite ³	2,60 €	4,50 €
Mineralwasser (mit Kohlensäure)	2,50 €	
Mineralwasser ohne Kohlensäure		<u>0,7 l</u> 4,70 €
Medium mit Kohlensäure		

Kaffee / Tee

Tasse Kaffee	2,70 €
große Tasse Kaffee	3,60 €
Espresso	2,70 €
doppelter Espresso	4,20 €
Cappucino	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €
große Tasse Tee	3,60 €



Spirituosen

<u>Liköre:</u>	0,02 l	3,90 €
- Mandellikör		
- Quittellikör		
- Pflaumelikör		
- Weinbergspfirsichlikör		
- Melonelikör		
- Weinbrand-Walnusslikör		
- Chili-Rosé Traubenlikör		
- Schoko-Chili-Likör		
- Dornfelderlikör		
- Winzerkaffee (Kaffeelikör)		
- Saumagen Kräuterlikör		



Ruppertsberger Weinbrand	3,90 €
Zwetschgenbrand	3,90 €
Birnenbrand	3,90 €
Mirabellenbrand	3,90 €
Riesling-Tresterbrand	3,90 €
Gewürztraminer-Tresterbrand	3,90 €
Apfelbrand	3,60 €
Obstler (Obstbrand aus Apfel und Birne)	3,60 €



Der Klassiker: Rieslingsahnesuppe mit Croutons ⁴	4,90 €
Den Herbst schmecken: Kürbiscremesuppe	4,90 €

Pfälzer Spezialitäten

Ein Paar Leberknödel mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot	13,80 €
Ein Leberknödel mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot	10,50 €
Ein Paar Pfälzer Bratwürste mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸	13,80 €
Eine Pfälzer Bratwurst mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸	10,50 €
Eine Portion Saumagen mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸	14,50 €
Eine Scheibe Saumagen mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸	10,80 €
Winzerhausteller (Ein Leberknödel, eine Bratwurst, eine Scheibe Saumagen) mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸	16,50 €
Ein Leberknödel mit feiner Zwiebelsauce und eine Scheibe Saumagen mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸	13,80 €
Ein Leberknödel und eine Pfälzer Bratwurst mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸	13,80 €
Eine Pfälzer Bratwurst und eine Scheibe Saumagen mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸	13,80 €
Eine Pfälzer Bratwurst mit Pommes frites	11,50 €

Warme Spezialitäten

Schweinekammsteak mit Kräuterbutter und Winzerbrot ^{2,3}	13,80 €
mit Pommes frites	16,80 €
mit Bratkartoffeln	18,30 €
Schweinekammsteak mit Zwiebeln und Winzerbrot ^{2,3}	15,20 €
mit Pommes frites	18,20 €
mit Bratkartoffeln	19,70 €
Lachsfilet mit feiner Lauch/Schinken- Soße auf Bandnudeln ^{2,3}	22,50 €
„Winzerschmaus“ (angebratener Schwartenmagen mit Rührei) und Winzerbrot ^{2,3,8}	13,00 €
mit Bratkartoffeln	17,50 €
„Wingerts-Omelett“ (angebratene Blutwurst mit Rührei) und Winzerbrot ^{2,3}	13,00 €
mit Bratkartoffeln	17,50 €
<u>Für die Freunde vegetarischer Küche</u>	
warmer Schafskäse mit Peperoni und Tomaten, französisches Weißbrot ⁹	12,50 €
Gemüsemaultaschen mit cremiger Bärlauch-Sahnesoße und mediterraner Tomatensalsa ²	15,50 €
große Portion Käsespätzle , mit Zwiebeln abgeschmälzt mit Beilagensalat	12,50 € 17,00 €
mittlere Portion Käsespätzle , mit Zwiebeln abgeschmälzt mit Beilagensalat	10,00 € 14,50 €
mediterranes Schmorgemüse mit Schafskäsehaube und Knoblauchdip, dazu französisches Weißbrot	16,50 €
Würziger Weichkäse , heiß serviert, mit hausgemachtem Feigenchutney, dazu französisches Weißbrot	12,80 €

14 Flammkuchen



Flammkuchen, „Elsass“ fein abgeschmeckt mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Creme fraîche ^{2,3} 9,90 €

Flammkuchen, „Linsenbusch“ fein abgeschmeckt mit Zwiebeln, Dörrfleisch, Creme fraîche und geriebenem Käse ^{2,3} 11,90 €

Käseflammkuchen, belegt mit Emmentaler, Allgäuer Hartkäse, Zwiebel, Lauch, Crème fraîche 9,90 €

Veganer Flammkuchen, belegt mit Paprika, Zucchini, Champignons, Rotkraut, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern 11,90 €

Salate

Warmer Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing, dazu Baguette³
mittlere Portion 12,50 €
große Portion 17,50 €

Überbackener Ziegenweichkäse auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing, dazu Baguette³
mittlere Portion 12,50 €
große Portion 17,50 €

vegetarische Variante

Salatteller „Linsenbusch“ mit französischem Weißbrot Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken, Käsestreifen, Ei und Tomaten ^{2,3}
mittlere Portion 10,00 €
große Portion 13,50 €

Pfälzer Feldsalat mit französischem Weißbrot, mit Speck und Croutons ²
als Beilagensalat 4,80 €
mittlere Portion 10,00 €
große Portion 13,50 €

Beilagensalat 4,80 €

Ab 18. September

Beilagen

knusprige Bratkartoffeln nach Art des Hauses 5,50 €
Pommes frites / Kartoffelpüree / Pellkartoffeln 3,50 €
Pfälzer Kartoffelsalat 3,50 €
Portion Nudeln 3,50 €
Weißkrautsalat oder Karottensalat 3,50 €



15

Tagesgerichte

Montags:

Zarte, gekochte Schweinebäckchen mit fein abgeschmecktem Sauerkraut und Kartoffelpüree 16,80 €

Dienstags:

„Fleischknepp“ (Klöße aus Schweine-, Rind- und Kalbsfleisch) ^{3,5}
mit Meerrettichsoße und Weißbrot 13,80 €
mit Meerrettichsoße und Pellkartoffeln 16,80 €

Mittwochs:

Maultaschen, abgeschmälzt mit Zwiebeln und Speck ²
mit Beilagensalat 13,80 €
16,80 €

hausgemachte Pfälzer Kartoffelsuppe 4,90 €

nur von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr:

Eine hausgemachte Dampfnudel mit salziger Kruste 7,20 €
Zwei hausgemachte Dampfnudeln mit salziger Kruste, wahlweise mit Weinsoße oder Vanillesoße 9,80 €

Donnerstags:

Brutzelfleisch
(mageres Schweinefleisch in Streifen mit Zwiebeln)
dazu Bratkartoffeln, mit Knoblauch- oder Kräutersoße 17,20 €

Freitags:

Deftiger, hausgemachter Hackbraten ⁵ mit Zwiebelsoße,
dazu Kartoffelsalatgarnitur und Winzerbrot 13,80 €
oder Bratkartoffeln 15,80 €

16 Tagesgerichte (Samstag + Sonntag)

06.09./ 07.09.	Deftiger Braten vom Schweinekamm , dazu Kartoffelknödel und Rotkraut, mit Semmelbröseln abgeschmälzt	17,80 €
13.09./ 14.09.	In Rotwein eingelegte Schweinebäckchen mit leckeren Kartoffelknödeln und Rotkraut	17,80 €
20.09./ 21.09.	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, süß-saurer Beilage (Gewürzgurke, Kürbis und Preiselbeeren) ^{3,5,9} und Weißbrot und Pellkartoffeln	17,80 € 20,50 €
27.09./ 38.09.	Deftiger Braten vom Schweinekamm , dazu Kartoffelknödel und Rotkraut, mit Semmelbröseln abgeschmälzt	17,80 €
04.10./ 05.10.	In Rotwein eingelegte Schweinebäckchen mit leckeren Kartoffelknödeln und Rotkraut	17,80 €
11.10./ 12.10.	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, süß-saurer Beilage (Gewürzgurke, Kürbis und Preiselbeeren) ^{3,5,9} und Weißbrot und Pellkartoffeln	17,80 € 20,50 €
18.10./ 19.10.	Deftiger Braten vom Schweinekamm , dazu Kartoffelknödel und Rotkraut, mit Semmelbröseln abgeschmälzt	17,80 €
25.10./ 26.10.	In Rotwein eingelegte Schweinebäckchen mit leckeren Kartoffelknödeln und Rotkraut	17,80 €
01.11./ 02.11.	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, süß-saurer Beilage (Gewürzgurke, Kürbis und Preiselbeeren) ^{3,5,9} und Weißbrot und Pellkartoffeln	17,80 € 20,50 €

Kalte Speisen



Pikanter Wurstsalat mit Winzerbrot ⁸ mit Pommes frites mit Bratkartoffeln	10,80 € 13,80 € 15,80 €
Eingelegter Handkäse in Sahnesoße, Winzerbrot	10,80 €
Weißer Käse mit frischem Schnittlauch, Zwiebeln, verschiedenen Gewürzen und Winzerbrot mit geschälten Pellkartoffeln mit Bratkartoffeln	10,80 € 13,80 € 14,80 €
Matjesfilet , eingelegt nach Art des Hauses mit Brot mit geschälten Pellkartoffeln mit Bratkartoffeln	11,80 € 14,80 € 16,80 €
„Pälzer Brotzeit“, mit Leberwurst, Blutwurst, rohem Schinken, Schwartemagen und Winzerbrot ² oder geschälten Pellkartoffeln	13,50 € 16,50 €
Schweinskopfsülze und hausgemachter Remouladensoße und Winzerbrot ^{1,2,3,4} mit Bratkartoffeln	10,80 € 15,80 €
Ochsenmaulsalat , fein angemacht mit einer Kräutervinaigrette, dazu Winzerbrot ^{2,3} mit Bratkartoffeln	10,80 € 15,80 €
Wingertsvesper Hausmacher Blutwurst und Leberwurst, Weißer Käse, Butter und Winzerbrot mit geschälten Pellkartoffeln	10,80 € 13,80 €
Leberwurst- oder Blutwurst- oder Schwartemagenbrot	4,90 €
Käsewürfel (150 g)	4,90 €
Ein Töpfchen mit leckerem Griebenschmalz , Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Winzerbrot	4,50 €

Dessert

Apfel-Flammkuchen 9,90 €

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 7,20 €

Winzertraum 8,00 €
Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl, gerösteten & karamellisierten Kürbiskernen und Sahne

Affogato 5,40 €
Eine Kugel Vanilleeis mit einem frisch gebrühten Espresso übergossen

Gemischtes Eis (Fruchteis, Vanille, Schokolade)
3 Kugeln 5,30 €
2 Kugeln 4,30 €
1 Kugel 3,30 €
jeweils mit Sahne +0,80 €

Der Sandkasten:
Der Lieblingsplatz
unserer kleinen
Gäste



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 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



Öffnungszeiten des Restaurants

Herbstausschank

01.09.2025 - 02.11.2025

Warme Küche
bis 20:30 Uhr

Montag: 17:00 Uhr - 22:00 Uhr

Dienstag - Freitag: 12:00 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

