WILLKOMMEN IM RIESLING!

Für unseren Küchenchef Alexander Ehrgott stellt die sorgfältige Auswahl lokaler und saisonaler Spitzenprodukte die entscheidende Grundlage für eine gelungene Speisenauswahl dar.
Kombiniert mit ausgewählten Zutaten der internationalen und modernen Küche wird so eine vielschichtige und spannende Karte möglich, die zuverlässig mit überraschend, bodenständig mit weltmännisch und klassisch mit innovativ verbindet.

All das ist nur möglich, weil unsere Köche mit großem handwerklichem Geschick, Leidenschaft und Liebe zum Detail zu Werke gehen. Klassikern der regionalen und ländlichen Gutsküche wird die gleiche Aufmerksamkeit zu Teil, wie Speisekreationen mit überregionalem und internationalem Einschlag.

In unserer Karte finden Sie Informationen zu unseren regionalen Partnern, die uns mit den besten Produkten von Wild aus dem Hinterlandswald und dem Taunus, einheimischem Käse, und Fleisch bis hin zu handwerklich hergestellter Wurst beliefern. Vesper, Schmankerl und deftige Hausmannskost sind für all diejenigen ein Hochgenuss, die solch regionale Speisen sonst nicht zur Auswahl haben oder nur schwer bekommen. Unsere herzhaften Rieslingweine im offenen Ausschank passen hervorragend dazu!
Die Gerichte unserer Hauptkarte bestehend aus dem Menüvorschlag sowie den Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten und Desserts stellen wir passend zu den auf Schloss Vollrads wachsenden Rieslingweinen im saisonalen Wechsel für Sie zusammen. Unsere Weine sind auf den Karten der besten Restaurants der Welt zu finden – kein Wunder, gilt Riesling doch als König der Weißweine und als bester speisenbegleitender Wein. Riesling dominiert die feine Küche nicht, sondern er unterstützt den Eigengeschmack der Zutaten und die Aromatik der Zubereitungsart. Hier schlägt sich einfach die langjährige Erfahrung unseres Küchenchefs nieder, der weitgereist ist und in vielen Ländern der Welt Eindrücke sammeln konnte. Kurzgebratene Gerichte sind bei uns eher selten, dafür finden Sie geschmorte Speisen und zeitaufwendige Zubereitungen häufiger. Gute Küche braucht Zeit –
wie guter Riesling eben!

Unser Serviceteam unter der Leitung von Stefan Golde hilft Ihnen gern bei der individuellen Zusammenstellung Ihres Menüs und empfiehlt die passenden Weine dazu!



Küchenchef Alexander Ehrgott

Ich bin der Küchenchef im Gutsrestaurant von Schloss Vollrads – da ich meist in der Küche zugange bin und unsere rieslingfreundliche Küche für Sie zubereite, haben Sie nur selten Gelegenheit, mich zu sehen. Deshalb möchte ich mich zumindest auf dem Foto vorstellen, dann haben Sie schon mal einen Eindruck davon, wer da so für Sie hinter den Kulissen werkelt.

Gerne versuchen wir, auf leichte Allergien und Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen. Sollten diese allerdings lebensbedrohlich für Sie sein, dann haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen – in dem Fall können wir Ihnen leider keine Speisen servieren!

VESPER & SCHMANKERL

	EUR
Brotkörbchen mit zweierlei Dips (Spundekäse / provenzalischer Frischkäse Dip)	4,00
Gemischter Beilagensalat	5,50
Wintersalat mit Tomatendressing [3,4,11]	
mit Pesto, gerösteten Kernen und Croûtons	12,00
mit Gemüsetempura und Mangochutney	16,50
mit gebratenen Garnelen und Mangochutney	17,50
Premium Räucherlachs [2,3,4] mit Apfel-Meerrettich, jungen Salaten und Kartoffelrösti	17,50
Gebratene Blutwurst vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein [1] auf Himmel und Erde mit Schalotten-Senfsauce	16,50
Der Klassiker [1,3,4] Kaiserschnitzel vom heimischen Schwein in Butter gebraten, mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	19,00
Bratwurst vom Rheingauer Metzger Bach klassisch [1,2,5,6] mit Meerrettich-Senf und Kartoffel-Gurkensalat	12,50
Sülze vom Taunuswild [1,3,4] mit Apfel-Preiselbeer-Chutney, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	17,00
Hausgemachte Frühlingsrolle vom Thymian-Ziegenkäse [9] auf Tomaten-Oliven-Ragout	16,00

Zusatzstoffe: 1 mit Nitritpökelsalz, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat 6 mit Süßungsmittel,
7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält Phenylaninquelle, 11 enthält Sulfite

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN

		EUR
Paradiso Scheibel Wald Heidelbeer Fruchtlikör aufgefüllt mit Schloss Vollrads Riesling Sekt	0,1 l	7,00
Bellini Schloss Vollradser Art Likör vom Weinbergspfirsich mit Schloss Vollrads Riesling Sekt	0,1 l	7,00
KALTE ENTE Schloss Vollradser Art Bowle mit milden, blumigen Weinen, Zitrone auf Eis und mit Schloss Vollrads Riesling Sekt	0,2 l	8,00
Hugo	0,2 l	8,00
Aperol Spritz	0,2 l	8,00
Limoncello Spritz	0,2 l	8,00
LA CASCARA Aperitivo aus der Kaffeebohnenfrucht mit Grapefruit, Rosmarin und Schloss Vollrads Riesling Sekt	0,2 l	8,50
APERITIVO ARANCIA ORANGE mit alkoholfreiem Sekt oder Tonic Water (alkoholfrei)	0,2 l	7,50

Sekt b. A. Rheingau

Weingut Schloss Vollrads Riesling Sekt Brut	0,1 l 0,75 l	5,50 35,50
Weingut Schloss Vollrads Riesling Sekt extra Brut	0,75 l	39,00
2018 Schloss Vollrads Schlossberg Riesling Sekt Brut Nature VDP. GROSSE LAGE®	0,75 l	79,00
(-VOL%)RATZ SPARKLING Riesling alkoholfrei aus entalkoholisiertem Wein	0,1 l 0,75 l	4,20 27,00
"Freeling" Traubensecco aus Rieslingtrauben (alkoholfrei)	0,1 l 0,75 l	3,50 19,00

MENÜ „GUTSRESTAURANT“ VEGETARISCH

Ziegenkäse unter der Walnusskruste [11]
auf Rote Bete Carpaccio mit Apfeldressing

2024 Winkel
Riesling Kabinett feinherb VDP.ORTSWEIN

Ricotta-Tortellone mit Pinienkern-Spinat, [11]
Parmesanschaum und Schmortomaten

2022 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG **Reserve**
Riesling trocken

Crème Catalana[11]
mit Kumquats und Joghurteis

2025 Schloss Vollrads
Riesling Auslese

3-Gang-Menü € 45,00 pro Person

Korrespondierende Weinempfehlung unseres Gutsdirektors
(Glas 0,1 l pro Gang)

zum 3-Gang-Menü € 19,00 pro Person

Für den weiteren Genuss zu Hause können Sie unsere aufgeführten Weine auch außerhalb der Öffnungszeiten unserer Vinothek direkt bei uns im Restaurant kaufen. Selbstverständlich zu Weinguts-Preisen – sprechen Sie uns einfach an, wir händigen Ihnen gerne eine Preisliste aus.

Zusatzstoffe: 1 mit Nitritpökelsalz, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat 6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält Phenylaninquelle, 11 enthält Sulfite

MENÜ „GUTSRESTAURANT“

Jakobsmuschel und Garnele[11]
mit Orangen-Chicoree und Granatapfeldressing

2024 Winkel
Riesling Kabinett feinherb VDP.ORTSWEIN

Rosa gebratenes Rinderrückensteak [11]
mit provenzalischem Gemüse und Ricottaroulade

2022 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG **Reserve**
Riesling trocken

Crème Catalana [11]
mit Kumquats und Joghurteis

2025 Schloss Vollrads
Riesling Auslese

3-Gang-Menü € 60,00 pro Person

Korrespondierende Weinempfehlung unseres Gutsdirektors
(Glas 0,1 l pro Gang)

zum 3-Gang-Menü € 19,00 pro Person

Für den weiteren Genuss zu Hause können Sie unsere Weine auch außerhalb der Öffnungszeiten unserer Vinothek direkt bei uns im Restaurant kaufen. Selbstverständlich zu Weinguts-Preisen – sprechen Sie uns einfach an, wir händigen Ihnen gerne eine Preisliste aus.

Zusatzstoffe: 1 mit Nitritpökelsalz, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat 6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält Phenylaninquelle, 11 enthält Sulfite

VORSPEISEN

	EUR
Ziegenkäse unter der Walnusskruste [11] auf Rote Bete Carpaccio mit Apfeldressing	15,50
Feldsalat mit Kartoffel-Dressing, [11] gebratener Gänseleber und schwarzen Nüssen	18,00
ohne Gänseleber	14,00
Jakobsmuschel und Garnele [11] mit Orangen-Chicoree und Granatapfeldressing	19,50
Zweierlei Wachtel mit Entenleberpraline, [11] lauwarmem Schwarzwurzelsalat, Rosenkohlblättern und Trüffel-Vinaigrette	20,50

SUPPEN

Maronencrèmesüppchen [11] mit Croûtons	7,50
Tafelspitzbrühe [11] mit Grießnocken und Gemüsestreifen	8,00

HAUPTSPEISEN

Ricotta-Tortellone mit Pinienkern-Spinat, [11] Parmesanschaum und Schmortomaten	20,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten [11] mit getrüffeltem Kartoffel-Lauchgemüse und Rieslingsauce	28,50
Geschmortes Hirschragout in Preiselbeersauce [11] mit Rahmwirsing, Spätzle und Waldpilzen	29,50
Rosa gebratenes Rinderrückensteak [11] mit provenzalischem Gemüse und Ricottaroulade	34,00
Ofenfrischer Gänsebraten mit Beifußjus, [11] Rotkohl, Kartoffelklöße und Maronen *Gänse aus Nature & Respect Haltung*	45,00

Zusatzstoffe: 1 mit Nitritpökelsalz, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat 6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält Phenylaninquelle, 11 enthält Sulfite

DESSERTKREATIONEN

EUR

Kaffee Komplett [11] 12,00
Wir servieren einen frisch gebrühten Espresso, Kaffee oder Cappuccino
oder ein Gläschen Schloss Vollrads Auslese
mit drei süßen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

Vollradser Apfeltarte [11] 10,00
mit Karamellsauce und Vanilleeis

Crème Catalana [11] 10,50
mit Kumquats und Joghurteis

EISVERGNÜGEN

Eisbecher „Gräfin Clara“ [6,11] 8,50
Mango- und Joghurteis mit exotischen Früchten, Batida de Coco und Schlagsahne

Sorbetvariation [6,11] 8,50
mit Schloss Vollrads Rieslingsekt aufgefüllt

Schloss-Becher [6,11] 8,50
Walnuss- und Vanilleeis mit eingelegten Trauben, Traubenlikör und Schlagsahne

Gemischtes Eis [6] 6,50

Gemischtes Eis mit Sahne [6] 7,00

Zusatzstoffe: 1 mit Nitritpökelsalz, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat 6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält Phenylaninquelle, 11 enthält Sulfite

OFFENE WEINE RIESLINGE VON SCHLOSS VOLLRADS

		EUR
2025 Gutsriesling trocken VDP. GUTSWEIN	0,2 l	7,50
2025 Gutsriesling feinherb VDP. GUTSWEIN	0,2 l	7,50
(- VOL%) RATZ RIESLING alkoholfrei	0,2 l 0,75 l	6,50 23,00
2025 „Sommer“ Rheingau Riesling trocken	0,2 l 0,75 l 1,5 l	6,00 20,00 39,00
2025 Riesling Qualitätswein fruchtig - süß VDP.GUTSWEIN	0,2 l	7,50
2025 Winkel Riesling Spätlese fruchtig - süß VDP.ORTSWEIN	0,2 l	11,00
2025 Riesling Auslese edelsüß	0,1 l	13,00

Besondere Qualitäten

2025 Winkel Riesling trocken VDP.ORTSWEIN	0,2 l	8,70
2024 Winkel Riesling Kabinett feinherb VDP.ORTSWEIN	0,2 l	8,70
2024/2025 Riesling EDITION feinherb VDP.GUTSWEIN	0,2 l	9,20
2024 1716 Cabinet Schloss Vollrads Riesling trocken VDP.ORTSWEIN	0,2 l	9,50
2022 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG **Reserve** Riesling trocken	0,2 l 0,75 l	16,50 59,00

FLASCHENWEINE RIESLINGE VON SCHLOSS VOLLRADS

VDP.GUTSWEIN

2025 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN	0,75 l	26,50
2025 Riesling feinherb VDP.GUTSWEIN	0,75 l	26,50
2025 Riesling fruchtig - süß VDP.GUTSWEIN	0,75 l	26,50
2024/2025 Riesling EDITION feinherb VDP.GUTSWEIN	0,75 l	32,00

Alle Weine ohne Prädikat sind Qualitaätsweine

Alle Weine enthalten Sulfite

FLASCHENWEINE

		EUR
VDP.ORTSWEIN		
2025 Winkel Riesling trocken VDP.ORTSWEIN	0,75 l	30,00
2024 Winkel Riesling Kabinett feinherb VDP.ORTSWEIN	0,75 l	30,00
2022 Winkel Riesling Kabinett fruchtig - süß VDP.ORTSWEIN	0,75 l	30,00
2024 1716 Cabinet Schloss Vollrads Riesling trocken VDP.ORTSWEIN	0,75 l	33,00
2025 Winkel Riesling Spätlese fruchtig - süß VDP.ORTSWEIN	0,75 l	37,00
2015 Winkel Riesling Spätlese fruchtig - süß VDP.ORTSWEIN	0,75 l	37,00
2023 Winkel Riesling trocken **Magnum** VDP.ORTSWEIN	1,5 l	59,00
VDP.GROSSE LAGE® trocken		
2024 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®	0,75 l	61,00
2023 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®	0,75 l	61,00
2021 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®	0,75 l	61,00
2020 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®	0,75 l	61,00
2018 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®	0,75 l	61,00
2017 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®	0,75 l	61,00
2018 Schloss Vollrads GREIFFENBERG Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®	0,75 l	70,00

Alle Weine ohne Prädikat sind Qualitaätsweine

Alle Weine enthalten Sulfite

FLASCHENWEINE

		EUR
Gereifte Rieslinge - Schloss Vollrads aus den Jahrzenten		
2004 Schloss Vollrads Spätlese „Gourmet Dinner" Restzucker 34 g/l	0,75 l	44,00
1999 Schloss Vollrads Spätlese	0,75 l	47,00
1995 Schloss Vollrads Spätlese	0,75 l	47,00
1993 Schloss Vollrads Spätlese	0,75 l	47,00
2007 Schloss Vollrads Spätlese Goldkapsel VDP.GROSSE LAGE®	0,75 l	57,00
2001 Schloss Vollrads Spätlese Goldkapsel VDP.GROSSE LAGE®	0,75 l	57,00
Schloss Vollrads Premiumweine		
1211 Schloss Vollrads Riesling Qualitätswein trocken Unser trockener Premiumwein aus dem Jahrgang 2018	0,75 l	128,00

Ein Riesling wie er edler kaum sein könnte! Von einem der ältesten Weingüter Deutschlands. 100 % Handlese aus den besten Parzellen unserer Monopol-Lage Schloss Vollrads. Maischestandzeit sowie Vergärung auf der Maische, langes Hefelager, Ausbau im neuen Eichen-Stückfass und Edelstahltank geben diesem Wein seinen einzigartigen Charakter.

Alle Weine ohne Prädikat sind Qualitaätsweine

Alle Weine enthalten Sulfite

FLASCHENWEINE UND BRÄNDE

EUR

Edelsüße Rieslinge

2025 Riesling Auslese	0,375l	49,00
2018 Riesling Beerenauslese	0,375 l	169,00
2002 Riesling Trockenbeerenauslese	0,375 l	199,00

Schloss Vollrads Brände

Schloss Vollrads Edelbrand vom Riesling Trester	2 cl	4,50
Alter Weinbrand XO 6 Jahre im Holzfass gereift	2 cl	4,50
Weinlikör aus Rieslingwein	2 cl	3,50

Für den weiteren Genuss zu Hause können Sie die hier aufgeführten Weine auch außerhalb der Öffnungszeiten unserer Vinothek direkt bei uns im Restaurant kaufen. Selbstverständlich zu Weinguts-Preisen – sprechen Sie uns einfach an, wir händigen Ihnen gerne eine Preisliste aus.

Alle Weine ohne Prädikat sind Qualitaätsweine

Alle Weine enthalten Sulfite

SCHLOSS VOLLRADS & FRIENDS

Schloss Vollrads hat sich seit langer Zeit auf eine Rebsorte spezialisiert und baut zu 100 % Riesling aus. Das hat eine lange Tradition und ist unsere Leidenschaft.

Da wir überzeugt von der Qualität der Rotweine unserer befreundeten Weingüter sind, haben wir uns entschlossen, eine Auswahl von Weinen in unser Programm aufzunehmen:

		EUR
2023 Spätburgunder trocken	0,2 l	8,70
VDP. GUTSWEIN, Weingut Allendorf	0,75 l	29,50
2021 Assmanshäuser Spätburgunder trocken	0,75 l	49,00
VDP. ORTSWEIN, Weingut Allendorf		
2021 Pinot Noir Rheingau	0,2 l	13,50
Weingut Chat Sauvage	0,75 l	47,00

SCHLOSS VOLLRADS

Chat Sauvage

FAMILIE ALLENDORF Rheingau

Alle Weine ohne Prädikat sind Qualitaätsweine

Alle Weine enthalten Sulfite

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

			EUR
Mineralwasser			
Elisabethen Quelle	still, medium, spritzig	0,75 l	8,00
	still, medium	0,5 l	5,50
	still, medium	0,25 l	3,50
Softgetränke			
Bizzl Cola [4,7]		0,3 l	4,50
Coca Cola light [4,7,10]		0,3 l	4,50
Bizzl Zitrone/Orange [3,4]		0,3 l	4,50
Bizzl Apfelsaftschorle		0,3 l	4,50
(alle Bizzl Getränke schenken wir auch als 0,4 l Glas aus)			
Schweppes Tonic Water [8]		0,3 l	4,50
Schweppes Bitter Lemon [3,8]		0,3 l	4,50
Schweppes Ginger Ale [4]		0,3 l	4,50
Proviant Bio Limo Rhabarber [3]		0,33 l	4,50
Proviant Bio Limo Orange [3]		0,33 l	4,50
Proviant Bio Schorle Kirsch-Granatapfel [3]		0,33 l	4,50
Richard's Sun Iced Tea		0,33 l	4,50
Peach [3], Lemon [3] ,Pomegranate [3]			
Säfte			
Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft		0,3 l	4,50
Heißgetränke			
Kaffee [7]		Tasse	3,80
Espresso [7]		Tasse	3,80
Cappuccino [7]		Tasse	4,00
Latte Macchiato [7]		Tasse	4,30
Großer Milchkaffee [7]		Tasse	4,30
Tee		Glas	3,50
Darjeeling [7], Earl Grey [7]			
Grüner Tee [7], Früchte Tee, Kräutertee			
Pfefferminztee, Kamilletee, Rooibos			

Zusatzstoffe: 1 mit Nitritpökelsalz, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat 6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält Phenylaninquelle, 11 enthält Sulfite

ERLESENE PRODUKTE
UNSERE HERKUNFTSGARANTIE

Bei uns genießen Sie Speisen aus bester Zucht und Herkunft.
Erlesene Produkte von bester Qualität bilden die Grundlage für unseren Erfolg:

Bäckerei Faust
Die Bäckerei Faust, ein kleiner, aber feiner Betrieb aus unserem Nachbarort Geisenheim. Geführt mittlerweile in der 4. Generation. Aus erlesenen Rohstoffen stellt Bäckermeister Willi Faust nach traditioneller Handwerkskunst und mit viel Liebe täglich einfach gutes Brot her - Brot in Reinkultur.

Rheingau Wild der Familie König
Naturbelassen und unverfälscht, mehr Bio geht nicht - unter diesem Motto hat sich die Familie König in Geisenheim-Stephanshausen der Wildjagd verpflichtet. Von der Jagd bis hin zur Verarbeitung erfolgt hier alles aus einer Hand.

Forellenzucht Siegbert Seitz im Wispertal
Die Forellen aus der Zucht von Siegbert Seitz zählen bei Feinschmeckern zu den besten der Welt. Das fließende, saubere Wasser der Wisper läuft über Schiefergestein und reichert sich so mit Mineralien an.
Die Forellen sind also wie der Riesling geschmacklich vom Terroir geprägt.

Café am Dom, Geisenheim
Seit 2009 betreiben Stefan und Marcus Pretzel das Café am Dom. Außer mit traditioneller wie der Holländer und der Schokosahnetorte warten sie auch mit neuen Kreationen wie der Mangocrème und exotischen Fruchttorten auf. Eines hat sich über die Jahre nicht verändert: gebacken wird nur mit besten Zutaten. So entstehen qualitätsvolle Erzeugnisse – das ist ihr wichtigstes Ziel.

Bio Käserei Zurwies – Anton Holzinger
Die Bio-Käse der Käserei Zurwies garantiert strenge Richtlinien.
Von artgerechter Tierhaltung bis zur handwerklichen Produktion frei von Zusatzstoffen. Insgesamt 13 Biobauern aus dem Allgäu liefern den Rohstoff und sorgen für den unvergleichlichen Geschmack der Produkte des seit über 100 Jahren bestehenden Traditionsbetriebes.

Rheingauer Metzger Bach
Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch stammen aus eigener Schlachtung der Metzgerei Bach in Rüdesheim. Die Tiere sucht die Metzgerei noch selbst bei den Landwirten in der Umgebung von Rüdesheim aus. Dort wachsen die Tiere unter artgerechten Bedingungen und natürlicher Fütterung mit hofeigenen Produkten wie Heu, Mais und Getreide auf.

IHR FEST
AUF SCHLOSS VOLLRADS

SCHLOSS
VOLLRADS

HOCHZEITEN, GEBURTSTAGE, FIRMENVERANSTALTUNGEN UND VIELES MEHR!

Unsere Räume bieten sich für **Festlichkeiten und Veranstaltungen** jeglicher Art an. Ob Hochzeit, Geburtstags- oder Familienfeier, Tagung oder Firmenveranstaltung, gerne sind wir Ihnen bei der **Planung Ihrer Veranstaltung** behilflich und gehen dabei **explizit auf Ihre Wünsche** und Vorstellungen ein.

Zur Verfügung stehen die **festlichen Privaträume des Herrenhauses** von Schloss Vollrads mit dem **Ledertapetenzimmer** (bis zu 30 Personen), dem Salon (bis zu 30 Personen) oder der **Schlosshalle** (bis zu 70 Personen). Der wunderschöne **Privatgarten** ist bei schönem Wetter für Empfänge ideal.

Im **Kavaliershaus des Gutsrestaurants** stehen für Ihre Gäste im Parterre der rustikale **Gartensaal** (bis zu 100 Personen) und im ersten Stock der **Greiffenclausaal** (bis zu 40 Personen) mit herrlichem **Ausblick auf den Restaurantgarten** zur Verfügung. Die modern gestaltete **Orangerie** bietet auf drei Ebenen Platz für 30 Personen und gibt den Blick auf den **wunderschönen Rheingau** frei. Die liebevoll restaurierte historische **Freiluft-Kegelbahn** aus dem 19. Jahrhundert im Restaurantgarten kann für Gruppen gebucht werden.
Die **alte Gärtnerei** unterhalb der Schlossanlage steht ebenfalls für rustikale **Veranstaltungen unter freiem Himmel** zur Verfügung.

Für Ihr leibliches Wohl sorgt das Team des Gutsrestaurants Schloss Vollrads. Wir würden uns sehr freuen, Sie bald als unsere Gäste begrüßen zu dürfen!

VERANSTALTUNGSTEAM SCHLOSS VOLLRADS
Claudia Kox, Carina Fischer,
Stefanie Stüber & Tabea Laufer

Sie erreichen uns sieben Tage die Woche unter:
Tel. 06723 66 0, E-Mail: veranstaltungen@schlossvollrads.com

VERANSTALTUNGEN IM RIESLING

Rund um das Jahr, rund um den Riesling gibt es auf Schloss Vollrads immer wieder viel zu entdecken. Wir laden Sie herzlich ein, an den unterschiedlichen Events bei uns teilzunehmen, das Leben auf dem Weingut kennen zu lernen und zu genießen. Und nur in diesem Jahr feiern wir das 300. Jubiläum der Kabinett-Weine.

Unter **www.schlossvollrads.com/veranstaltungen** finden Sie alle Termine aktuell aufgelistet. Hier können Sie sich auch ganz einfach anmelden.

Das Team vom Gutsrestaurant freut sich über Ihren Besuch.

Öffnungszeiten:
Donnerstag bis Sonntag, 12 - 20 Uhr (durchgehend geöffnet)
Montag, Dienstag & Mittwoch Ruhetage

Winterpause 27.12.2026 - 17.02.2027

Bitte entnehmen Sie die Termine der geschlossenen Gesellschaften unserer Homepage unter: www.schlossvollrads.com/restaurant

Schloss Vollrads GmbH & Co. Besitz KG | 65375 Oestrich-Winkel | Tel: 06723 66 0
Fax: 06723 66 67 | E-Mail: info@schlossvollrads.com | www.schlossvollrads.com