

WILLKOMMEN IM RIESLING!

Für die Küchenchefs Alexander Ehrgott und Martin Beicht 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 unserer Küchenchefs nieder, die weitgereist sind und in vielen Ländern der Welt Eindrücke sammeln konnten. 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 & Sous Chef Martin Beicht

Wir sind die beiden Küchenchefs im Gutsrestaurant von Schloss Vollrads – da wir meist in der Küche zugange sind und unsere rieslingfreundliche Küche für Sie zubereiten, haben Sie nur selten Gelegenheit, uns zu sehen. Deshalb wollen wir uns Ihnen 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
Premium Räucherlachs ^{2,3,4} mit Apfel-Meerrettich, jungen Salaten und Kartoffelrösti	14,50
Gebratene Blutwurst vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein ¹ auf Himmel und Erde mit Schalotten-Senfsauce	13,50
Der Klassiker ^{1,3,4} Kaiserschnitzel vom heimischen Schwein in Butter gebraten, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	15,50
Bratwurst vom Rheingauer Metzger Schneck klassisch ^{1,2,5,6} mit Meerrettich-Senf und Kartoffel-Gurkensalat	9,50
Sülze vom Taunuswild ^{1,3,4} mit Apfel-Preiselbeer-Chutney, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	13,50
Schlossvesper nach Gutsherren Art ^{1,3,4,5,11} Tresterschinken und Kürbiskernwürstel, Backpflaumen in Schwäbisch-Hällischem Speck, Walnuss-Frischkäsecrème, Premium Räucherlachs mit Apfel-Meerrettich, Antons Rote Liebe mit Trester affinert	14,00
Antons Rote Liebe ¹¹ mit Trester affinert, Riesling Gelee und Bauernbrot	9,50
Hausgemachte Frühlingsrolle vom Thymian-Ziegenkäse ⁹ auf Tomaten-Oliven-Ragout	12,50

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN

EUR

Sekt b. A. Rheingau

2015 Weingut Schloss Vollrads Riesling Sekt Brut	0,1l	5,00
	0,75l	32,50
2013 Weingut Schloss Vollrads Riesling Sekt Brut	1,5l	59,00
"Freeling" Traubensecco aus Rieslingtrauben (alkoholfrei)	0,1l	3,00
	0,75l	17,50

Sektcocktails

Paradiso	0,1l	6,50
Scheibel Wald Heidelbeer Fruchtlikör aufgefüllt mit Rheingau Riesling Sekt		
Bellini Schloss Vollradser Art	0,1l	6,50
Likör vom Weinbergspfirsich mit Rheingau Riesling Sekt		
KALTE ENTE Schloss Vollradser Art	0,2l	7,60
Bowle mit milden, blumigen Weinen, Zitrone auf Eis und mit Rheingau Riesling Sekt aufgefüllt		
Hugo	0,2l	6,50
Aperol Sprizz	0,2l	6,50

Sherry, Portwein & Martini

Sherry trocken	5 cl	5,00
Sherry medium	5 cl	5,00
Portwein	5 cl	5,00
Martini	5 cl	4,50

MENÜ „GUTSRESTAURANT“

Knuspriger Schweinebauch in asiatischen Aromen gegart mit Mousse von Kürbis und Kaffee ^{3,6,7,9,11}

2016 Weingut Schloss Vollrads
Riesling Kabinett feinherb

Kürbiscrèmesüppchen mit steirischem Kürbiskernöl und Croûtons ¹¹

2016 Weingut Schloss Vollrads
Riesling EDITION Qualitätswein feinherb

Kross gebratenes Zanderfilet auf Kürbisrisotto und Balsamicozwiebeln ^{3,9,11}

2016 Weingut Schloss Vollrads
Riesling Alte Reben Qualitätswein trocken

Rosa gebratener Hirschrücken unter der Haselnusskruste mit Spitzkohl, Schupfnudeln und Preiselbeersauce ¹¹

2015 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG
Qualitätswein VDP.GROSSE LAGE®

Kleine Variation von Grüntee, Zitrone und weißer Schokolade ^{7,11}

2011 Schloss Vollrads
Riesling Auslese

3-Gang-Menü (ohne Suppe und Fisch) € 42,00 pro Person

4-Gang-Menü (ohne Fisch) € 48,00 pro Person

5-Gang-Menü € 59,00 pro Person

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

zum 3-Gang-Menü € 16,00 pro Person

zum 4-Gang-Menü € 21,00 pro Person

zum 5-Gang-Menü € 24,00 pro Person

Alternativ bieten wir Ihnen eine alkoholfreie Essensbegleitung.

MENÜ „GUTSRESTAURANT“ VEGETARISCH

Feine Lauchtarte mit indischen Aromaten an Mousse von Kürbis und Kaffee ^{4,7,11}

2016 Weingut Schloss Vollrads
Riesling Kabinett feinherb

Kürbiscrèmesüppchen mit steirischem Kernöl und Croûtons ¹¹

2016 Weingut Schloss Vollrads
Riesling EDITION Qualitätswein feinherb

Kürbisrisotto mit geschmolzenem Ziegenfrischkäse und marinierten Rieslingtrauben ^{3,9,11}

2016 Weingut Schloss Vollrads
Riesling Alte Reben Qualitätswein trocken

Gefüllte Kürbisnocken mit gebratenen Steinchampignons, Rucola und Pecorino Sardo ^{3,9,11}

2015 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG
Qualitätswein VDP.GROSSE LAGE®

Kleine Variation von Grüntee, Zitrone und weißer Schokolade ^{7,11}

2011 Schloss Vollrads
Riesling Auslese

3-Gang-Menü (ohne Suppe und Zwischengang) € 36,00 pro Person

4-Gang-Menü (ohne Zwischengang) € 42,00 pro Person

5-Gang-Menü € 49,00 pro Person

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

zum 3-Gang-Menü € 16,00 pro Person

zum 4-Gang-Menü € 21,00 pro Person

zum 5-Gang-Menü € 24,00 pro Person

Alternativ bieten wir Ihnen eine alkoholfreie Essensbegleitung.

VORSPEISEN

	EUR
Herbstsalat in Tomatendressing ^{3,4,11}	
mit Pesto, gerösteten Kernen und Croûtons	9,50
mit Gemüsetempura und Mangochutney	12,50
mit gebratenen Garnelen und Mangochutney	14,00
Knuspriger Schweinebauch in asiatischen Aromen gegart ^{3,6,7,9,11}	14,50
mit Mousse von Kürbis und Kaffee	
Feldsalat in Sherry-Walnuss-Dressing ^{3,9,11}	13,50
mit Parmaschinken, Gorgonzola und eingelegten Feigen	
Frische Miesmuscheln im Rieslingsud ¹¹	14,00
mit feinem Wurzelgemüse, Tomaten und frischen Kräutern, serviert mit Weißbrot (als Hauptgericht: 18,50 EUR)	



Knuspriger Schweinebauch

Inspiziert durch verschiedene Reisen in asiatische Länder, entwickelte unser Küchenchef Martin Beicht dieses Gericht. Der aromareiche Schweinebauch, kombiniert mit Kürbis und Kaffee passt wunderbar zu unserem 2016 Weingut Schloss Vollrads Riesling Kabinett feinherb.

Alexander Ehrgott & Martin Beicht, Küchenchefs auf Schloss Vollrads

SUPPEN

	EUR
Tafelspitzbrühe ¹¹	6,50
mit Gemüsestreifen, Flädle und Tafelspitzwürfeln	
Kürbiscrèmesüppchen ¹¹	6,50
mit steirischem Kürbiskernöl und Croûtons	

HAUPTGERICHTE

	EUR
Gefüllte Kürbisnocken ^{3,11} mit gebratenen Steinchampignons, Rucola und Pecorino Sardo	17,50
Wispertaler Forelle im Ganzen gebraten ^{3,4,6,11} mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	19,00
Kross gebratenes Zanderfilet ^{3,9,11} auf Kürbisrisotto und Balsamicozwiebeln	21,00
Rosa gebratener Hirschrücken unter der Haselnusskruste ¹¹ mit Spitzkohl, Schupfnudeln und Preiselbeersauce	26,50
Argentinisches Roastbeef ¹¹ mit Kartoffel-Petersilienwurzelpürée, kleinem Gemüse und Rotwein-Trüffel-Butter	24,50



Kross gebratenes Zanderfilet

Regionalität auf dem Teller!

Taunuszander, Kürbis aus dem Friesental, Rhein Hessische Perlzwiebeln, kombiniert zu einem harmonischen und herbstlichen Gericht. Genießen Sie dies zu unserer 2016 Weingut Schloss Vollrads EDITION.

Alexander Ehrgott & Martin Beicht, Küchenchefs auf Schloss Vollrads

DESSERTKREATIONEN

	EUR
„Kaffee komplett“ ^{7,11}	8,00
wir servieren einen frisch gebrühten Espresso, Kaffee oder Cappuccino mit drei süßen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	
Quark-Mohn-Mousse ¹¹	8,50
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	
Kleine Variation von Grüntee, Zitrone und weißer Schokolade ^{7,11}	9,00

EISVERGNÜGEN

Eisbecher „Gräfin Clara“ ^{6,11}	6,50
Mango- und Bananeneis mit exotischen Früchten, Batida de Coco und Schlagsahne	
Sorbetvariation ^{6,11}	7,50
mit Schloss Vollrads Rieslingsekt aufgefüllt	
Schloss-Becher ^{6,11}	7,50
Walnuss- und Vanilleeis mit eingelegten Trauben, Traubenlikör und Schlagsahne	
Gemischtes Eis ⁶	5,50
Gemischtes Eis mit Sahne ⁶	5,80

KUCHEN

Torten und Kuchen nach saisonalem Angebot

Kuchen	3,00
Torten	3,80
Portion Sahne	0,80

OFFENE WEINE RIESLINGE VON SCHLOSS VOLLRADS

		EUR
2016 Gutsriesling trocken	0,25l	7,00
2015 Gutsriesling feinherb	0,25l	7,00
2017 „Sommer“ Riesling trocken	0,25l 0,75l	6,00 17,50
2016 Riesling Qualitätswein fruchtig - süß	0,25l	8,50
2011 Riesling Auslese edelsüß	0,1l	9,00

Besondere Qualitäten

2016 Riesling Kabinett trocken	0,25l	9,80
2016 Riesling Kabinett feinherb	0,25l	9,80
2016 Riesling EDITION Qualitätswein feinherb	0,25l	10,50
2016 Riesling ALTE REBEN Qualitätswein trocken	0,25l	13,00

FLASCHENWEINE RIESLINGE VON SCHLOSS VOLLRADS

Qualitätsweine

2016 „Volratz“ Rheingau Riesling trocken	0,75l	19,50
2017 Riesling Qualitätswein trocken	0,75l	25,00
2017 Riesling Qualitätswein feinherb	0,75l	25,00
2016 Riesling Qualitätswein fruchtig - süß	0,75l	25,00
2017 Goethe Rheingau Riesling Qualitätswein trocken	0,75l	27,00
2016 Riesling EDITION Qualitätswein feinherb	0,75l	29,50

FLASCHENWEINE

EUR

Kabinett

2016 Riesling Kabinett trocken	0,75l	28,50
2016 Riesling Kabinett feinherb	0,75l	28,50
2016 Riesling Kabinett fruchtig - süß	0,75l	28,50

Spätlese

2016 Riesling Spätlese fruchtig - süß	0,75l	35,00
2015 Riesling Spätlese fruchtig - süß	0,75l	35,00

Alte Reben

2016 Riesling ALTE REBEN Qualitätswein trocken	0,75l	38,00
--	-------	-------

ERSTES GEWÄCHS und VDP.Grosse Lage® trocken

2010 Schloss Vollrads Riesling Erstes Gewächs Qualitätswein trocken	0,75l	49,00
2013 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG Qualitätswein VDP.GROSSE LAGE®	0,75l	49,00
2015 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG Qualitätswein VDP.GROSSE LAGE®	0,75l	49,00
1211 Schloss Vollrads Riesling Qualitätswein trocken Unser trockener Premiumwein aus dem Jahrgang 2014	0,75l	125,00

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.

FLASCHENWEINE

EUR

1211-2011 „800 Jahre Weinverkauf“

Anlässlich dieses einzigartigen Jubiläums haben wir einen speziellen Wein aus dem Jubiläumsjahrgang 2011 kreiert, ausgebaut nach historischen Weinbereitungstechniken.

2011 Schloss Vollrads Riesling „800 Jahre Weinverkauf“ trocken	0,75l	56,00
--	-------	-------

Weine in der Magnumflasche

2017 „Sommer“ Riesling trocken	1,5l	35,00
2017 Riesling Kabinett trocken	1,5l	56,00
2016 Riesling ALTE REBEN Qualitätswein trocken	1,5l	75,00
2014 Riesling Spätlese fruchtig - süß	1,5l	62,00

Edelsüße Rieslinge

2011 Riesling Auslese	0,375l	45,00
2004 Riesling Beerenauslese	0,375l	155,00
2004 Riesling Trockenbeerenauslese	0,375l	199,00
2010 Riesling Eiswein	0,375l	125,00

Schloss Vollrads Brände

Schloss Vollrads Edelbrand vom Riesling Trester	2 cl	3,80
Alter Weinbrand XO 6 Jahre im Holzfass gereift	2 cl	3,90

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.

SCHLOSS VOLLRADS & FRANZ KELLER

Beide Weingüter haben sich das Ziel gesetzt, das Bestmögliche aus Boden, Kleinklima und Rebsorte herauszuholen. Das Weingut Franz Keller „Schwarzer Adler“ setzt dabei voll auf die Burgundersorten, Schloss Vollrads auf 100% Riesling.

Da diese Philosophien sich sehr gut ergänzen, haben sich die Weingüter entschlossen, eine Auswahl von Weinen des Partnerbetriebes in ihr Programm aufzunehmen:

		EUR
2016er „JEDENTAG“	0,2l	6,50
Rotwein Qualitätswein trocken	0,75l	22,70
2015er OBERBERGENER BASSGEIGE	0,2l	8,80
Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken	0,75l	32,00
2014er „Franz Anton“	0,75l	42,00
Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken		



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

EUR

Mineralwasser

Elisabethen Quelle	0,75l	6,50
still, medium, spritzig	0,5l	5,00
	0,25l	3,00

Softgetränke

Bizzl Cola ^{4,7}	0,3l	4,50
Coca Cola light ^{4,7,10}	0,3l	4,50
Bizzl Zitrone	0,3l	4,50
Bizzl Orange Kiss ^{3,4}	0,3l	4,50
Bizzl Apfelsaftschorle	0,3l	4,50

(alle Bizzl Getränke schenken wir auch als 0,4 l Glas aus)

Indian Summer Iced Tea	0,2l	3,20
Peach ³ , Lemongrass ³		

Schweppes Tonic Water ⁸	0,3l	4,50
Bitter Lemon ^{3,8}	0,3l	4,50
Ginger Ale ⁴	0,3l	4,50

Säfte

Apfelsaft	0,3l	4,50
Traubensaft	0,3l	4,50
Orangensaft	0,3l	4,50

Heißgetränke

Kaffee ⁷	Tasse	3,20
Espresso ⁷	Tasse	3,20
Cappuccino ⁷	Tasse	3,50
Latte Macchiato ⁷	Tasse	3,80
Großer Milchkaffee ⁷	Tasse	4,00
Große heiße Schokolade	Tasse	4,00
Tee	Glas	2,70

Darjeeling Sikkim First Flush ⁷, Earl Grey Blue ⁷,
Grüner Tee Lung Ching ⁷, Rooibos-Vanille-Sahne,
Pfefferminztee, Kamille, Hibiskus Cranberry

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** (mit bis zu 80 Personen, in Kombination mit dem Westflügel auch bis zu 150 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 Arbeit, Stefanie Schulze,
Barbara Ackermann und Christian Cavallo

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

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:



Backhaus Dries

Handwerksbäckerei seit 120 Jahren. Heute leiten die Geschicke die Bäckermeister Martin & Stefan Dries in 4. Generation. Mit ihren Mitarbeitern leben sie das Motto: Bäcker Dries Rheingau, „gute Leute – gute Produkte“



Rheingau Wild der Familie König

Naturreich 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 Käseerei Zurwies – Anton Holzinger

Die Bio-Käse der Käseerei 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 Schneck

Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch stammen aus eigener Schlachtung der Metzgerei Schneck 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.

Das Team vom Gutsrestaurant freut sich über Ihren Besuch.

Öffnungszeiten:

12 – 21.30 Uhr (durchgehend geöffnet)

12:00 bis 14:30 Uhr & ab 17:30 Uhr à la carte

von 14:30 bis 17:30 Uhr Versperkarte & Kuchen

Sonntag 12 – 18 Uhr (Küche bis 17 Uhr)

Ostern bis Ende Oktober: Mittwoch Ruhetag

November bis Ostern: Dienstag/Mittwoch Ruhetag, Januar/Februar Betriebsruhe

Bitte entnehmen Sie die Termine der geschlossenen Gesellschaften

unserer Homepage unter: www.schlossvollrads.com/restaurant

Gutsrestaurant Schloss Vollrads | 65375 Oestrich-Winkel | Tel: 06723 66 0 | Fax: 06723 66 67
E-Mail: info@schlossvollrads.com | www.schlossvollrads.com