

# 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
<b>Gemischter Beilagensalat</b>	5,00
<b>Wintersalat in Tomatendressing</b> <sup>3,4,11</sup>	
mit Pesto, gerösteten Kernen und Croûtons	10,00
mit Gemüsetempura und Mangochutney	13,50
mit gebratenen Garnelen und Mangochutney	15,50
<b>Premium Räucherlachs</b> <sup>2,3,4</sup>	15,50
mit Apfel-Meerrettich, jungen Salaten und Kartoffelrösti	
<b>Gebratene Blutwurst vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein</b> <sup>1</sup>	14,50
auf Himmel und Erde mit Schalotten-Senfsauce	
<b>Der Klassiker</b> <sup>1,3,4</sup>	16,50
Kaiserschnitzel vom heimischen Schwein in Butter gebraten, mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	
<b>Bratwurst vom Rheingauer Metzger Schneck klassisch</b> <sup>1,2,5,6</sup>	10,50
mit Meerrettich-Senf und Kartoffel-Gurkensalat	
<b>Sülze vom Taunuswild</b> <sup>1,3,4</sup>	14,50
mit Apfel-Preiselbeer-Chutney, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	
<b>Hausgemachte Frühlingsrolle vom Thymian-Ziegenkäse</b> <sup>9</sup>	14,50
auf Tomaten-Oliven-Ragout	

# UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN

---

EUR

## Sekt b. A. Rheingau

2018 Weingut Schloss Vollrads Riesling Sekt Brut	0,1l	5,00
	0,75l	32,50
2017 Weingut Schloss Vollrads Riesling Sekt extra Brut	0,75l	45,00
"Freeling" Traubensecco aus Rieslingtrauben (alkoholfrei)	0,1l	3,00
	0,75l	17,50

## Sektcocktails

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

---

**Gratinierter Ziegenkäse <sup>11</sup>  
mit Rote Bete-Perlgraupenrisotto und Aquavitsauce**

2020 Winkel  
Riesling Kabinett feinherb VDP.ORTSWEIN

---

**Ricotta-Tortellone mit Pinienkern-Spinat, <sup>3,11</sup>  
Parmesanschaum und Schmortomaten**

2018 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG  
Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®

---

**Törtchen von zweierlei Schokolade <sup>11</sup>  
mit Mandarinen-Granatapfel-Ragout und Mandarinen Sorbet**

2016 Schloss Vollrads  
Riesling Auslese

---

3-Gang-Menü € 39,00 pro Person

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

zum 3-Gang-Menü € 16,00 pro Person

Alternativ bieten wir Ihnen eine alkoholfreie Essensbegleitung.

# MENÜ „GUTSRESTAURANT“

---

**Zander auf der Haut gebraten <sup>11</sup>  
mit Rote Bete-Perlgraupenrisotto und Aquavitsauce**

2020 Winkel  
Riesling Kabinett feinherb VDP.ORTSWEIN

---

**Rosa gebratenes Kalbsrückensteak <sup>11</sup>  
mit getrüffeltem Steckrübengemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree**

2018 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG  
Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®

---

**Törtchen von zweierlei Schokolade <sup>11</sup>  
mit Mandarinen-Granatapfel-Ragout und Mandarinen Sorbet**

2016 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 € 16,00 pro Person

Alternativ bieten wir Ihnen eine alkoholfreie Essensbegleitung.

## VORSPEISEN

---

	EUR
<b>Brotkörbchen mit zweierlei Dips</b> (Spundekäse / provenzalischer Frischkäse Dip)	2,50
<b>Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing</b> <sup>1,11</sup> und gebratener Gänseleber	14,00
<b>Terrine von der Bauernente</b> <sup>11</sup> mit Quitte, Feldsalat und Brioche	15,50
<b>Kleine Variation vom Lachs mit Orangenfenchel</b> <sup>11</sup> (gebackene Praline, gebratenes Filet, gebeizt)	16,00

## SUPPEN

---

<b>Maronencrèmesüppchen</b> <sup>11</sup> mit Croûtons	7,00
<b>Gänsekleinrahmsüppchen</b> <sup>11</sup> mit geräucherter Gänsebrust	7,00

## HAUPTSPEISEN

---

<b>Ricotta-Tortellone mit Pinienkern-Spinat,</b> <sup>3,11</sup> Parmesanschaum und Schmortomaten	18,50
<b>Zander auf der Haut gebraten</b> <sup>11</sup> mit Rote Bete-Perlgraupenrisotto und Aquavitsauce als Vorspeisenportion	23,50 15,50
<b>Geschmortes Hirschragout in Preiselbeersauce</b> <sup>11</sup> mit Rahmwirsing, Spätzle und Waldpilzen	24,00
<b>Rosa gebratenes Kalbsrückensteak</b> <sup>11</sup> auf getrüffeltem Steckerübegemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree	28,00
<b>Ofenfrischer Gänsebraten mit Beifußjus,</b> <sup>11</sup> Quittenrotkohl, Kartoffelklöße und Maronen	28,00

# DESSERTKREATIONEN

---

	EUR
<b>„Kaffee komplett“</b> <sup>7,11</sup> wir servieren einen frisch gebrühten Espresso, Kaffee oder Cappuccino mit drei süßen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	8,50
<b>Törtchen von zweierlei Schokolade</b> <sup>11</sup> mit Mandarinen-Granatapfel-Ragout und Mandarinen Sorbet	9,50
<b>Vollradser Apfeltarte</b> <sup>11</sup> mit Bratapfelragout und weißem Zimteis	9,00

# EISVERGNÜGEN

---

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

## OFFENE WEINE RIESLINGE VON SCHLOSS VOLLRADS

---

		EUR
2020 Gutsriesling trocken	0,25l	7,00
2020 Gutsriesling feinherb	0,25l	7,00
2020 „Sommer“ Rheingau Riesling Qualitätswein trocken	0,25l	6,00
	0,75l	17,50
2019 Riesling Qualitätswein fruchtig - süß VDP.GUTSWEIN	0,25l	7,50
2016 Riesling Auslese edelsüß	0,1l	9,00

### Besondere Qualitäten

2019 Winkel Riesling trocken VDP.ORTSWEIN	0,25l	9,80
2020 Winkel Riesling Kabinett feinherb VDP.ORTSWEIN	0,25l	9,80
2020 Riesling EDITION feinherb VDP.GUTSWEIN	0,25l	10,50
2018 Mittelheimer Edelman Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE®	0,25l	14,50

## FLASCHENWEINE RIESLINGE VON SCHLOSS VOLLRADS

---

### VDP.GUTSWEIN

2020 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN	0,75l	25,00
2020 Riesling feinherb VDP.GUTSWEIN	0,75l	25,00
2019 Riesling Qualitätswein fruchtig - süß VDP.GUTSWEIN	0,75l	25,00
2018 Goethe Rheingau Riesling trocken VDP.GUTSWEIN	0,75l	27,00
2020 Riesling EDITION feinherb VDP.GUTSWEIN	0,75l	29,50



# FLASCHENWEINE

---

EUR

## VDP.ORTSWEIN

2019 Winkel Riesling trocken VDP.ORTSWEIN	0,75l	28,50
2020 Winkel Riesling feinherb VDP.ORTSWEIN	0,75l	28,50
2019 Winkel Riesling Kabinett fruchtig - süß VDP.ORTSWEIN	0,75l	28,50
2020 Winkel Riesling Spätlese fruchtig - süß VDP.ORTSWEIN	0,75l	35,00
2014 Winkel Riesling Spätlese fruchtig - süß VDP.ORTSWEIN	0,75l	35,00

## VDP.ERSTE LAGE®

2018 Mittelheimer Edelman Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE®	0,75l	38,00
2018 Hattenheimer Engelmansberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE®	0,75l	38,00

## ERSTES GEWÄCHS und VDP.GROSSE LAGE® trocken

2018 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG Qualitätswein VDP.GROSSE LAGE®	0,75l	49,00
2018 Schloss Vollrads GREIFFENBERG Riesling GG Qualitätswein VDP.GROSSE LAGE®	0,75l	69,00
2013 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG Qualitätswein VDP.GROSSE LAGE®	0,75l	49,00
2011 Schloss Vollrads Riesling Erstes Gewächs Qualitätswein trocken VDP.GROSSE LAGE®	0,75l	49,00
2010 Schloss Vollrads Riesling Erstes Gewächs Qualitätswein trocken VDP.GROSSE LAGE®	0,75l	49,00
2009 Schloss Vollrads Erstes Gewächs Qualitätswein trocken VDP.GROSSE LAGE®	0,75l	49,00
2008 Schloss Vollrads Erstes Gewächs Qualitätswein trocken VDP.GROSSE LAGE®	0,75l	49,00
2007 Schloss Vollrads Erstes Gewächs	0,75l	49,00

# FLASCHENWEINE

---

EUR

## Gereifte Rieslinge - Schloss Vollrads aus den Jahrzehnten

2004 Schloss Vollrads Spätlese	0,75 l	45,00
2004 Schloss Vollrads Spätlese „Gourmet Dinner“ Restzucker 34 g/l	0,75 l	42,00
2001 Schloss Vollrads Spätlese trocken	0,75 l	45,00
2001 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Spätlese Goldkapsel VDP.GROSSE LAGE®	0,75 l	50,00
1999 Schloss Vollrads Riesling Kabinett fruchtig - süß	0,75 l	38,50
1999 Schloss Vollrads Spätlese	0,75 l	45,00
1995 Schloss Vollrads Spätlese	0,75 l	45,00
1993 Schloss Vollrads Spätlese	0,75 l	45,00

## Schloss Vollrads Premiumweine

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.

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

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

# FLASCHENWEINE UND BRÄNDE

---

EUR

## Weine in der Magnumflasche

2020 „Sommer“ Rheingau Riesling Qualitätswein trocken	1,5l	35,00
2017 Riesling Kabinett trocken	1,5l	56,00
2014 Riesling Spätlese fruchtig - süß	1,5l	62,00

## Edelsüße Rieslinge

2016 Riesling Auslese	0,375l	35,00
2004 Riesling Trockenbeerenauslese	0,375l	199,00

## Schloss Vollrads Brände

Schloss Vollrads Edelbrand vom Riesling Trester	2 cl	3,90
Alter Weinbrand XO 6 Jahre im Holzfass gereift	2 cl	3,90
Weinlikör aus Rieslingwein	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
2018er „JEDENTAG“	0,2l	6,50
Rotwein Qualitätswein trocken	0,75l	22,70
2019er OBERBERGENER BASSGEIGE	0,2l	8,80
Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken	0,75l	32,00
2018er „Franz Anton“	0,75l	42,00
Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken		



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

EUR

## Mineralwasser

Elisabethen Quelle	0,75l	7,50
still, medium, spritzig	0,5l	5,00
	0,25l	3,00

## Softgetränke

Bizzl Cola <sup>4,7</sup>	0,3l	4,50
Coca Cola light <sup>4,7,10</sup>	0,3l	4,50
Bizzl Zitrone	0,3l	4,50
Bizzl Orange Kiss <sup>3,4</sup>	0,3l	4,50
Bizzl Apfelsaftschorle	0,3l	4,50

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

Trade Island Iced Tea	0,33l	4,50
Peach <sup>3</sup> , Lemongrass <sup>3</sup> , Pomegranate <sup>3</sup>		

Schweppes Tonic Water <sup>8</sup>	0,3l	4,50
Bitter Lemon <sup>3,8</sup>	0,3l	4,50
Ginger Ale <sup>4</sup>	0,3l	4,50

## Säfte

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

## Heißgetränke

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

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

# 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

Naturlibellen 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 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

# 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 Arbeit, Stefanie Schulze,  
Barbara Ackermann & Tabea Jurka

---

Sie erreichen uns sieben Tage die Woche unter:  
Tel. 06723 66 0, E-Mail: [info@schlossvollrads.com](mailto: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](http://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:**

12 - 20 Uhr (durchgehend geöffnet)

Dienstag/Mittwoch Ruhetag

Heiligabend: geschlossen

1. Weihnachtsfeiertag: 12 - 20 Uhr

2. Weihnachtsfeiertag: 12 - 16 Uhr (nur Mittagsbuffet)

27.12.2021 bis 31.01.2022: Betriebsruhe

Februar 2022:

Freitag bis Sonntag, 12 - 20 Uhr

Ab 03.03.2022:

Donnerstag bis Montag, 12 - 20 Uhr

**Bitte entnehmen Sie die Termine der geschlossenen Gesellschaften  
unserer Homepage unter: [www.schlossvollrads.com/restaurant](http://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](mailto:info@schlossvollrads.com) | [www.schlossvollrads.com](http://www.schlossvollrads.com)