

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

# UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN

---

EUR

## Sekt b. A. Rheingau

Weingut Schloss Vollrads Riesling Sekt Brut	0,1l	5,50
	0,375l	19,00
	0,75l	34,50
	1,5l	72,00

2018 Schloss Vollrads Schlossberg Riesling Sekt Brut Nature VDP. GROSSE LAGE®	0,75l	79,00
--	-------	-------

"Freeling" Traubensecco aus Rieslingtrauben (alkoholfrei)	0,1l	3,00
	0,75l	18,50

## Sektcocktails

<b>Paradiso</b> Scheibel Wald Heidelbeer Fruchtlikör aufgefüllt mit Rheingau Riesling Sekt	0,1l	7,00
--	------	------

<b>Bellini Schloss Vollradser Art</b> Likör vom Weinbergspfirsich mit Rheingau Riesling Sekt	0,1l	7,00
---	------	------

<b>KALTE ENTE Schloss Vollradser Art</b> Bowl mit milden, blumigen Weinen, Zitrone auf Eis und mit Rheingau Riesling Sekt aufgefüllt	0,2l	8,00
--	------	------

<b>Hugo</b>	0,2l	7,50
-------------	------	------

<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	7,50
----------------------	------	------

# MENÜ „GUTSRESTAURANT“ VEGETARISCH

---

## **Kleine Variation von Spargel <sup>11</sup> und Mozzarella**

2022 Winkel  
Riesling Kabinett feinherb VDP.ORTSWEIN

---

## **Orecchiette mit Basilikumpesto <sup>11</sup> geschmorten Kirschtomaten und Pecorino Sardo**

2018 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG  
Riesling GG VDP.GROSSE LAGE® Magnum

---

## **Schokoladenmoussetörtchen <sup>11</sup> mit Bananen-Maracuja-Ragout und Tonkabohneneis**

2019 Schloss Vollrads  
Riesling Auslese

---

3-Gang-Menü € 49,00 pro Person

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

zum 3-Gang-Menü € 17,00 pro Person

# MENÜ „GUTSRESTAURANT“

---

**Kleine Variation von Spargel und Garnele <sup>11</sup>**  
**(Mousse, Salat, Tempura, Wan-Tan, gebraten, gebacken)**

2022 Winkel  
Riesling Kabinett feinherb VDP.ORTSWEIN

---

**Rosa gebratenes Kalbsrückensteak <sup>11</sup>**  
**auf Mairübchen, Kartoffelerrine und Portweinjus**

2018 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG  
Riesling GG VDP.GROSSE LAGE® Magnum

---

**Schokoladenmoussetörtchen <sup>11</sup>**  
**mit Bananen-Maracuja-Ragout und Tonkabohneneis**

2019 Schloss Vollrads  
Riesling Auslese

---

3-Gang-Menü € 55,00 pro Person

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

zum 3-Gang-Menü € 17,00 pro Person

## VORSPEISEN

---

	<b>EUR</b>
<b>Salat vom Ingelheimer Stangenspargel</b> <sup>11</sup> in Sherry-Walnussdressing mit Kirschtomaten, Gartenkräutern und geräuchertem Schinken	15,50
<b>Perlhuhngalantine</b> <sup>11</sup> mit Trüffelcrème, Pilzsalat und Brioche	16,50
<b>Kleine Variation von Spargel und Garnele</b> <sup>11</sup> (Mousse, Salat, Tempura, Wan-Tan, gebraten, gebacken)	17,50

## SUPPEN

---

<b>Spargelcrèmesuppe</b> <sup>11</sup> mit Spargeleinlage und Croûtons	7,50
<b>Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzwürfeln</b> <sup>11</sup> Gemüsestreifen und Flädle	7,50

## HAUPTSPEISEN

---

<b>Orecchiette mit Basilikumpesto</b> <sup>11</sup> geschmorten Kirschtomaten und Pecorino Sardo	20,00
<b>Maispouardenbrust auf der Haut gebraten</b> <sup>11</sup> auf Karotten-Zuckerschoten-Gemüse und Schnittlauchpüree	26,00
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> <sup>11</sup> auf Riesling-Kräuterrisotto und Spargelragout	28,00
<b>Rosa gebratenes Kalbsrückensteak</b> <sup>11</sup> auf Mairübchen, Kartoffelterrinen und Portweinjus	34,00

# DESSERTKREATIONEN

---

	EUR
<b>Kaffee Komplett</b> <sup>11</sup>	10,00
Wir servieren einen frisch gebrühten Espresso, Kaffee oder Cappuccino mit drei süßen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	
<b>Quark-Vanille-Mousse</b> <sup>11</sup>	10,00
mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet	
<b>Schokoladenmoussetörtchen</b> <sup>11</sup>	10,50
mit Bananen-Maracuja-Ragout und Tonkabohneneis	

# EISVERGNÜGEN

---


<b>Eisbecher „Gräfin Clara“</b> <sup>6,11</sup>	8,50
Mango- und Joghurteis mit exotischen Früchten, Batida de Coco und Schlagsahne	
<b>Sorbetvariation</b> <sup>6,11</sup>	8,50
mit Schloss Vollrads Rieslingsekt aufgefüllt	
<b>Schloss-Becher</b> <sup>6,11</sup>	8,50
Walnuss- und Vanilleeis mit eingelegten Trauben, Traubenlikör und Schlagsahne	
<b>Gemischtes Eis</b> <sup>6</sup>	6,50
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> <sup>6</sup>	7,00

## OFFENE WEINE RIESLINGE VON SCHLOSS VOLLRADS

---

		EUR
2022 Gutsriesling trocken VDP. GUTSWEIN	0,2l	7,20
2022 Gutsriesling feinherb VDP. GUTSWEIN	0,2l	7,20
2022 „Sommer“ Rheingau Riesling trocken	0,2l	5,50
	0,75l	19,00
2022 Riesling Qualitätswein fruchtig - süß VDP.GUTSWEIN	0,2l	7,20
2021 Winkel Riesling Spätlese fruchtig - süß VDP.ORTSWEIN	0,2 l	11,00
2019 Riesling Auslese edelsüß	0,1l	13,00

### Besondere Qualitäten

2022 Winkel Riesling trocken VDP.ORTSWEIN	0,2l	8,50
2022 Winkel Riesling Kabinett feinherb VDP.ORTSWEIN	0,2l	8,50
2022 Riesling EDITION feinherb VDP.GUTSWEIN	0,2l	9,00
2021  Schloss Vollrads Riesling trocken VDP.ORTSWEIN	0,2 l	9,50
2018 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®	0,2l	16,50

## FLASCHENWEINE RIESLINGE VON SCHLOSS VOLLRADS

---

### VDP.GUTSWEIN

2022 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN	0,75l	25,50
2022 Riesling feinherb VDP.GUTSWEIN	0,75l	25,50
2022 Riesling fruchtig - süß VDP.GUTSWEIN	0,75l	25,50
2022 Riesling EDITION feinherb VDP.GUTSWEIN	0,75l	31,00



# FLASCHENWEINE

---

EUR

## VDP.ORTSWEIN

2022 Winkel Riesling trocken VDP.ORTSWEIN	0,75l	29,00
2022 Winkel Riesling Kabinett feinherb VDP.ORTSWEIN	0,75l	29,00
2021 Winkel Riesling Kabinett fruchtig - süß VDP.ORTSWEIN	0,75l	29,00
2021 <sup>1716</sup> <i>Cabinet</i> Schloss Vollrads Riesling trocken VDP.ORTSWEIN	0,75l	33,00
2021 Winkel Riesling Spätlese fruchtig - süß VDP.ORTSWEIN	0,75l	37,00
2014 Winkel Riesling Spätlese fruchtig - süß VDP.ORTSWEIN	0,75l	37,00

## VDP.ERSTE LAGE®

2018 Hattenheimer Engelmansberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE®	0,75l	39,50
---	-------	-------

## VDP.GROSSE LAGE® trocken

2021 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®	0,75l	59,00
2019 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®	0,75l	59,00
2016 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®	0,75l	59,00
2014 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®	0,75l	59,00
2018 Schloss Vollrads GREIFFENBERG Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®	0,75l	70,00

# FLASCHENWEINE

---

EUR

## Gereifte Rieslinge - Schloss Vollrads aus den Jahrzehnten

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 2014	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.

# FLASCHENWEINE UND BRÄNDE

---

EUR

## Weine in der Magnumflasche

2022 „Sommer“ Rheingau Riesling trocken	1,5 l	38,00
2022 Winkel Riesling trocken VDP. ORTSWEIN	1,5 l	59,00
2014 Riesling Spätlese fruchtig - süß	1,5 l	68,00

## Edelsüße Rieslinge

2019 Riesling Auslese	0,375 l	49,00
2004 Riesling Trockenbeerenauslese	0,375 l	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	3,00

*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 & 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
2022 Spätburgunder trocken	0,2l	8,50
VDP. GUTSWEIN, Weingut Allendorf	0,75l	28,50
2019 Assmanshäuser Spätburgunder trocken	0,75l	49,00
VDP. ORTSWEIN, Weingut Allendorf		
2016 Höllenberg Spätburgunder GG	0,75l	69,00
VDP. GROSSE LAGE, Weingut Allendorf		
2019 Pinot Noir Rheingau	0,2l	13,50
Selection Schulz, Weingut Chat Sauvage	0,75l	47,00

SCHLOSS  
VOLLRADS



  
Chat Sauvage

– FAMILIE –  
**ALLENDORF**  
*Rheingau*

# 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)*

Richard's Sun Iced Tea	0,33l	4,50
Peach <sup>3</sup> , Lemon <sup>3</sup> , Pomegranate <sup>3</sup>		

Schweppes Tonic Water <sup>8</sup>	0,3l	4,50
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,8</sup>	0,3l	4,50
Schweppes 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
Tee	Glas	3,00
Darjeeling <sup>7</sup> , Earl Grey <sup>7</sup>		
Grüner Tee <sup>7</sup> , Früchte Tee, Kräutertee		
Pfefferminztee, Kamilletee, Rooibos		

# 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

Naturlassen 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

# 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 Stüber & Tabea Jurka

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

Donnerstag bis Sonntag, 12 - 20 Uhr (durchgehend geöffnet)

Dienstag & Mittwoch Ruhetage

**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)