



## Herzlich Willkommen in unserer Guttschänke Am Eselspfad

Warum Sie heute am Eselspfad zu Gast sind?

Ende des 19. Jahrhunderts gab es in Rauenthal den Eselbesitzer Phillip Wiedemann. Regelmäßig hat er mit seinen Eseln die Frauen reicher Kurgäste aus Schlangenbad abgeholt und zum Essen und Trinken nach Rauenthal geführt. Obwohl hier heute keine Esel mehr geführt werden, ist der Eselspfad ein beliebter Wanderweg und beginnt genau an unserer Toreinfahrt.

Unsere Geschichte allerdings beginnt ursprünglich in Oestrich. 1725 zog Michael Rußler von Oestrich nach Rauenthal, der im selben Jahr dort schon Unterschuldheiß wurde. 1966 übergab Benedikt Rußler den Betrieb an seinen Sohn Ernst. 1980 entschieden Ernst und Gerlinde Rußler zukünftig ein reines Wein- und Sektgut zu betreiben. Dieser mutige Schritt hat sich als goldrichtig erwiesen. Mit dem guten Wein kamen die Gäste und schon bald darauf die ersten Auszeichnungen.

2010 wurde der Weinbaubetrieb mit seinen 12,8 Hektar Weinbergsfläche an den Eselspfad verlegt.

Mit der neuen Lage wurde auch ein neues Weingutsgebäude mit Guttschänke gebaut und der Betrieb ganz traditionell an Sohn Uwe und dessen Frau Michaela übergeben, die das Weingut mit genauso viel Liebe und Mühe betreiben, wie schon die Generationen zuvor.

Wir hoffen, dass Sie eine schöne Zeit in unserem Weingut erleben und unsere Weine und Speisen genießen.

Ihre Familie Rußler

# luca

## WIR NUTZEN LUCA

EINCHECKEN MIT DER LUCA-APP

---



### **Verschlüsselte Kontaktdatenübermittlung**

Durch das Scannen des QR-Codes checken Sie bei uns ein. Nur das Gesundheitsamt kann Ihren QR-Code entschlüsseln und Sie über einen möglichen Kontakt zu einer infizierten Person informieren. Nach spätestens vier Wochen werden Ihre Check-ins gelöscht.

---

## 2G IM INNENBEREICH

### **In unserem Innenbereich gilt die 2G-Regelung**

Das bedeutet, dass ausschließlich geimpfte und genesene Personen eingelassen werden, keine Getesteten. Hierzu zählt ebenfalls das Personal. Als Ausgleich dafür entfallen für die Gaststätte sämtliche Abstandsregeln, die Maskenpflicht im Innenbereich und weitere Kapazitätsbeschränkungen. Kinder unter zwölf Jahren sind von der 2G-Pflicht ausgenommen.

# UNSERE OFFENEN WEINE

IM SCHOPPE AUSGESCHENKT

01.	2020er	<b>Rauenthaler Steinmächer</b> Riesling Qualitätswein <i>mild</i>	0,2 l 3,80€ 0,1 l 2,60€
02.	2020er	<b>Rauenthaler Steinmächer</b> Riesling Qualitätswein <i>trocken</i>	0,2 l 3,80€ 0,1 l 2,60€
03.	2020er	<b>Rauenthaler Steinmächer</b> Riesling Qualitätswein <i>halbtrocken</i> frisch, elegant und sehr belebend	0,2 l 3,80€ 0,1 l 2,60€
04.	2020er	<b>Rauenthaler Wülfen</b> Riesling Kabinett <i>trocken</i> mineralisch mit feinen Fruchtnoten	0,2 l 4,10€ 0,1 l 2,70€
05.	2020er	<b>Rauenthaler Riesling</b> Kabinett <i>halbtrocken</i> feine Pfirsich- und Honigaromen	0,2 l 4,10€ 0,1 l 2,70€
06.	2020er	<b>Rauenthaler Riesling</b> Kabinett <i>mild</i> fruchtig, frisch, spritzig	0,2 l 4,10€ 0,1 l 2,70€

09.	2020er	<b>Rauenthaler Wölfen</b>	0,2 l	4,60€
		Riesling Spätlese <i>süß</i>	0,1 l	2,90€
		vollreife Frucht		
10.	2020er	<b>Rauenthaler Rothenberg</b>	0,2 l	4,60€
		Riesling Spätlese <i>trocken</i>	0,1 l	2,90€
		vollreife Frucht, Pfirisch, Litschi		
11.	2020er	<b>Rauenthaler Gehr</b>	0,2 l	4,60€
		Riesling Spätlese <i>halbtrocken</i>	0,1 l	2,90€
		vollreife Frucht, Pfirsich		
12.	2020er	<b>Martinsthaler Wildsau</b>	0,2 l	3,90€
112.		Riesling QbA „ <i>furztrocken</i> “	0,1 l	2,60€
13.	2020er	<b>Rauenthaler Riesling Classic</b>	0,2 l	3,90€
113.		<i>feinherb</i>	0,1 l	2,60€
14.	2020er	<b>Rauenthaler Gewürztraminer</b>	0,2 l	4,60€
114.		QbA <i>feinherb</i>	0,1 l	2,90€
15.	2020er	<b>Rauenthaler Gelber Muskateller</b>	0,2 l	4,60€
115.		QbA <i>trocken</i>	0,1 l	2,90€

116.	2020er	<b>Rauenthaler Wölfen Alte Reben</b>	0,2 l	5,50€
117.		Riesling <i>feinherb</i> aus 50 Jahre alten Rieslingreben <b>Goldene Preismünze LWP</b>	0,1 l	3,20€
118.	2020er	<b>Rauenthaler Auxerrois</b>	0,2 l	4,60€
119.		QbA <i>feinherb</i> säurearm <b>Goldene Preismünze LWP</b>	0,1 l	2,90€
120.	2020er	<b>Rauenthaler Grauer Burgunder</b>	0,2 l	4,60€
121.		QbA <i>feinherb</i>	0,1 l	2,90€
126.	2020er	<b>Rauenthaler Roter Riesling</b>	0,2 l	4,30€
127.		QbA <i>trocken</i> Die Ursorte des weißen Rieslings <b>Goldene Preismünze LWP</b>	0,1 l	2,80€
128.	2020er	<b>Rauenthaler Steinmächer</b>	0,2 l	4,60€
129.		Blauer Spätburgunder Blanc de Noir QbA <i>feinherb</i> <b>Goldene Preismünze LWP</b>	0,1 l	2,90€

# ROSÉ- UND ROTWEINE

---

07.	2020er	<b>Rußlers Rosé</b>	0,2 l	4,20€
107.		<i>feinherb</i>	0,1 l	2,60€
		Unser Cuvée aus Pinot Noir, Rotberger und Rosenmuskateller		
130.	2020er	<b>Rosenmuskateller</b>	0,2 l	5,10€
131.		Rosé	0,1 l	3,00€
		QbA <i>feinherb</i>		
		<b>Goldene Preismünze LWP</b>		
132.	2020er	<b>Rauenthaler Pinot Noir</b>	0,2 l	4,80€
133.		Rosé	0,1 l	2,80€
		QbA <i>trocken</i>		
		<b>Goldene Preismünze LWP</b>		
08.	2019er	<b>Rauenthaler Steinmächer</b>	0,2 l	4,60€
108.		Blauer Spätburgunder	0,1 l	2,90€
		Rotwein QbA <i>trocken</i>		
		<b>Goldene Preismünze LWP</b>		
124.	2019er	<b>Rauenthaler Steinmächer</b>	0,2 l	4,60€
125.		Blauer Spätburgunder	0,1 l	2,90€
		Rotwein QbA <i>feinherb</i>		
		Der „Frauenversteh“		
		<b>Goldene Preismünze LWP</b>		
170.	2019er	<b>Rauenthaler Wölfen</b>	0,2 l	5,60€
171.		Spätburgunder	0,1 l	3,30€
		im Barrique gereift QbA <i>trocken</i>		
		<b>Goldene Preismünze LWP</b>		

## FÜR BIERLIEBHABER

---

190.	Krombacher Pils alkoholfrei		0,33 l	3,50€
191.	Tegernseer Hell		0,33 l	3,50€
192.	Schmucker Hefe Radler alkoholfrei		0,5 l	4,10€
193.	Paulaner Hefeweizen		0,5 l	4,10€
194.	Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei		0,5 l	4,10€

## PRICKELNDES

---

160.	2019er	Rußlers Roter Rieslingsekt (weiß)	0,1 l	3,40€
161.		<i>brut</i> Der perfekte weiße Sekt aus der Urform des Rieslings.	0,75 l	18,80€
162.	2019er	Rußlers Rosésekt	0,1 l	3,40€
163.		<i>brut</i> Kreation aus Pinot Noir, Rotberger und Rosenmuskateller	0,75 l	18,80€

## ANTIALKOHLISCHE ERFRISCHUNGEN

---

181.	<b>Hassia Mineralwasser</b>	0,2 l	2,40€
183.		0,75 l	4,70€
182.	<b>Elisabethen Mineralwasser</b> Still	0,5 l	3,80€
184.	<b>Bizzl Limonade</b>	0,2 l	2,60€
185.	<b>Coca-Cola</b>	9 0,2 l	2,60€
186.	<b>2020er Traubensaft</b> aus eigenem Anbau	0,2 l	3,00€
187.	<b>Almdudler</b>	0,33 l	3,70€

## SCHORLEN

---

195.	<b>Weinschorle weiß</b>	0,4 l	4,60€
196.		0,2 l	2,60€
172.	<b>Rosé-/Rotweinschorle</b>	0,4 l	4,80€
173.		0,2 l	2,80€
197.	<b>Traubensaftschorle rot</b>	0,4 l	4,30€
198.		0,2 l	2,00€
188.	<b>Apfelsaftschorle</b>	0,4 l	4,30€
189.		0,2 l	2,00€



## SPEISEN

# RUßLERS SALATBAR

---

- |      |   |       |        |
|------|---|-------|--------|
| 223. | <b>Kleiner gemischter Salat</b>         | A,G,M | 4,90€  |
|      | <b>Großer Salatteller</b> wahlweise mit |       |        |
| 222. | gebratener Hähnchenbrust                | A,G,M | 11,70€ |
| 224. | Schafskäse                              | A,G,M | 11,70€ |

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

- |      |  |       |       |
|------|--|-------|-------|
| 280. | <b>Kinderschnitzel</b> für Kinder bis 14 J.<br>mit Pommes, Ketchup und Gummibärchen                            | A,C,G | 8,50€ |
| 284. | <b>Pommes rot weiß</b>   |       | 3,70€ |
| 286. | <b>Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup</b>  |       | 7,30€ |
| 287. | <b>Frische Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße</b>  |       | 6,80€ |
| 285. | <b>Räuberteller</b><br>Mit einem zusätzlichen Besteck können die Kinder auf<br>den Tellern der Eltern wildern. |       | 0,00€ |

## SO MÖGEN ES DIE RHEINGAUER

---

228. **Schweinskopfsülze** G,L,N,2,3 13,70€  
mit Bratkartoffeln und grüner Soße
229. **1/2 Schweinskopfsülze** G,L,N,2,3 9,30€  
mit Bratkartoffeln und grüner Soße
230. **Rheingauer gebackene Blutworscht** A,L,N,7 12,90€  
mit Bratkartoffeln und Apfelmus
231. **Hausgem. Wildsülze aus dem Rauenthaler Forst** G,2 15,90€  
mit grüner Soße und Bratkartoffeln
232. **Hausgem. Wildsülze aus dem Rauenthaler Forst** G,2 13,90€  
mit grüner Soße, Brot und Butter

## FLAMMKUCHEN

---

290. **Flammkuchen „klassisch“** A,G 10,60€  
mit Frühlingszwiebeln und Speck
291. **Flammkuchen „griechischer Art“** A,G 12,70€  
mit Tomaten, Oliven, grüner Peperoni und Schafskäse
292. **Flammkuchen „Feinschmecker“** A,D,G 13,80€  
mit Lachs, Blattspinat und gerösteten Pinienkernen

# DAUERBRENNER AUS DER GUTSKÜCHE

---

233.	<b>Handkäs mit Musik</b>	A,G,O	7,90€
247.	kleine Portion	A,G,O	5,50€
234.	<b>Bergkäsestreifen aus dem Allgäu</b> mit Vin Chilli Gelee und Baguette	A,G,1	9,30€
235.	<b>Schlemmertöpfchen</b> Schafskäse überbacken mit Tomaten und Paprika, dazu Bäcker Fausts Fladenweck	A,G	10,80€
238.	<b>Gebackener Camembert</b> mit Wildpreiselbeeren, Toast und Butter	A,C,1,2,3	8,90€
240.	<b>Rheingauer Spundekäs mit Roggenweck</b>	A,G	8,20€
241.	kleine Portion	A,G	5,80€
242.	<b>Gegrillte Gambas</b> in Kräuter-Knoblauchsud mit frischem Baguette	A,B	13,90€

## SCHNITZEL-FAVORITEN

---

Alle Gerichte werden mit Brot serviert.

- |      |   |         |        |
|------|---|---------|--------|
| 250. | <b>Schnitzel „Wiener Art“</b>   | A,C,G   | 9,60€  |
| 252. | <b>Schnitzel „Gorgonzola“</b><br>mit Birnen, Sauce Hollandaise und<br>Gorgonzola überbacken | A,C,G,L | 12,50€ |
| 254. | <b>Rieslingrahmschnitzel</b><br>hausgem. Champignonrahmsöße mit einem<br>Schuss Riesling    | A,C,G,L | 10,90€ |
| 255. | <b>Pfefferrahmschnitzel</b>   | A,C,G,L | 10,90€ |
| 256. | <b>Zwiebelschnitzel</b>   | A,C,G   | 10,90€ |
| 258. | <b>Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter</b>   | G       | 10,90€ |

## SENIORENTELLER

---

Unsere Seniorenschnitzel werden mit einer kleinen Portion Pommes,  
Bratkartoffeln oder Kroketten und einem Salatbouquet serviert.

- |      |  |       |        |
|------|--|-------|--------|
| 251. | <b>Kleines Schnitzel „Wiener Art“</b>    | A,C,G | 12,00€ |
| 257. | <b>Kleines Rieslingpilzrahmschnitzel</b> | A,C,G | 12,90€ |
| 259. | <b>Kleines Pfefferrahmschnitzel</b>      | A,C,G | 12,90€ |
| 249. | <b>Kleines Zwiebelschnitzel</b>          | A,C,G | 12,90€ |
| 253. | <b>Kleines Gorgonzolaschnitzel</b>       | A,C,G | 13,80€ |

# KLASSIKER VOM ARGENTINISCHEN RIND

---

## Rumpsteak (280 g Frischfleisch) mit

- |      |   |     |        |
|------|---|-----|--------|
| 260. | hausgem. Kräuterbutter und Brot   | A,G | 19,90€ |
| 261. | hausgem. Pfeffersoße und Brot   | A,G | 19,90€ |
| 262. | Zwiebeln und Brot   | A   | 19,90€ |
| 263. | <b>Kaltes Roastbeef</b><br>mit grüner Soße und Bratkartoffeln   | G   | 17,90€ |
| 264. | <b>Rindercarpaccio</b><br>mit Walnussöl, frischen Champignons,<br>Rucola, gehobeltem Parmesan und<br>Baguette<br>(wahlweise mit Oliven- oder Walnussöl) | A   | 14,90€ |

## BEILAGEN

---

- |      |                                    |   |       |
|------|------------------------------------|---|-------|
| 270. | <b>Hausgemachte Bratkartoffeln</b> |   | 3,80€ |
| 271. | <b>Pommes Frites</b>               |   | 3,80€ |
| 272. | <b>Kroketten</b>                   | A | 3,80€ |

## DESSERT

---

- |      |   |     |       |
|------|---|-----|-------|
| 210. | <b>Crème brûlée</b>   | c,G | 5,80€ |
| 211. | <b>Vanilleeis</b><br>mit heißen Himbeeren und Sahne   | G   | 6,30€ |
| 212. | <b>Walnusseis</b><br>mit Eierlikör und Sahne  | c,G | 6,30€ |
| 213. | <b>Schokoladeneis</b><br>mit Vanillesoße und Sahne  | G   | 6,30€ |
| 214. | <b>Steirer Eisbecher</b><br>Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen,<br>steirischen Kürbiskernöl und Sahne | G   | 6,30€ |
| 215. | <b>Gemischtes Eis mit Sahne</b><br>Vanille-, Walnuss- und Schokoladeneis  | G   | 5,90€ |

# HEISSGETRÄNKE

---

200.	Kaffee Crema	9	2,90€
201.	Espresso	9	2,50€
202.	Cappuccino	9	3,50€
	<b>Tee</b>		
205.	Pfefferminztee		2,50€
206.	Schwarzer Tee		2,50€
207.	Früchtetee		2,50€

## ZUM PLATZ SCHAFFEN

---

150.	<b>Tresterbrand vom Spätburgunder</b> aus eigenem Lesegut, 3 Jahre im Holzfass gereift	2 cl 4,50€
151.	<b>Himbeergeist</b>	2 cl 3,90€
152.	<b>Kirschwasser</b>	2 cl 3,90€
153.	<b>Williams Christ Birnenbrand</b>	2 cl 3,90€
154.	<b>Mirabellenbrand</b>	2 cl 3,90€
156.	<b>Zwetschgenwasser</b>	2 cl 3,90€

---

**Küchenschluss ist um 21:30**



## KENNZEICHNUNGSPFLICHT VON ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN

Seit 13. Dezember 2014 möchte der Gesetzgeber, dass wir allergene Produkte explizit deklarieren. Da wir nicht jede Soße jeden Tag mit genau den gleichen Zutaten kochen und von einer abwechslungsreichen und frischen Küche leben, ist es fast unmöglich immer genau aufzuführen, welche Allergene gerade verarbeitet wurden. Ebenso gibt es in unserer Küche Kreuzpunkte, wie zum Beispiel Mehlstaub und Gewürzstaub, der sich niederschlagen kann. Dadurch können sich in allen Gerichten Spuren dieser allergenen Produkte befinden.

### Die Fußnoten zu den Allergenen und Zusatzstoffen unserer Standardkarte sind folgende:

A	= Glutenhaltiges Getreide	1	= Mit Farbstoff
B	= Krebstiere	2	= Mit Konservierungsstoff
C	= Ei	3	= Mit Antioxidationsmittel
D	= Fisch	4	= Mit Geschmacksverstärker
E	= Erdnuss	5	= Geschwefelt
F	= Soja	6	= Geschwärzt
G	= Milch oder Laktose	7	= Mit Phosphat
H	= Schalenfrüchte	8	= Mit Milcheiweiß
L	= Sellerie	9	= Koffeinhaltig
M	= Senf	10	= Chininhaltig
N	= Sesam	11	= Mit Süßungsmittel
P	= Sulfite	12	= Enthält eine Phenylalaninquelle
R	= Weichtiere	13	= Gewachst
		14	= Mit Taurin
		15	= Pflanzenöl aus Soja

### Wir beraten Sie gerne

---

#### Öffnungszeiten:

Dienstag, Mittwoch & Freitag 15:30 bis 23:00  
Samstag & Sonntag 15:00 bis 23:00

Montag und Donnerstag ist Ruhetag

#### Weingut Ernst Rußler

##### Inhaber: Uwe Rußler

65345 Rauenthal im Rheingau

Tel. 06123/71434

Fax. 06123/74898

info@weingut-russler.de

