



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

UNSERE OFFENEN WEINE

IM SCHOPPE AUSGESCHENKT

01.	2020er	Rauenthaler Steinmächer Riesling Qualitätswein <i>mild</i>	0,2 l 4,00€ 0,1 l 2,60€
02.	2020er	Rauenthaler Steinmächer Riesling Qualitätswein <i>trocken</i>	0,2 l 4,00€ 0,1 l 2,60€
03.	2020er	Rauenthaler Steinmächer Riesling Qualitätswein <i>halbtrocken</i> frisch, elegant und sehr belebend	0,2 l 4,00€ 0,1 l 2,60€
04.	2020er	Rauenthaler Wölfen Riesling Kabinett <i>trocken</i> mineralisch mit feinen Fruchtnoten	0,2 l 4,50€ 0,1 l 2,80€
05.	2020er	Rauenthaler Riesling Kabinett <i>halbtrocken</i> feine Pfirsich- und Honigaromen	0,2 l 4,50€ 0,1 l 2,80€
06.	2020er	Rauenthaler Riesling Kabinett <i>mild</i> fruchtig, frisch, spritzig	0,2 l 4,50€ 0,1 l 2,80€

09.	2020er	Rauenthaler Wölfen Riesling Spätlese <i>süß</i> vollreife Frucht	0,2 l 5,20€ 0,1 l 3,20€
10.	2020er	Rauenthaler Rothenberg Riesling Spätlese <i>trocken</i> vollreife Frucht, Pfirsich, Litschi	0,2 l 5,20€ 0,1 l 3,20€
11.	2020er	Rauenthaler Gehrn Riesling Spätlese <i>halbtrocken</i> vollreife Frucht, Pfirsich	0,2 l 5,20€ 0,1 l 3,20€
12.	2021er	Martinsthaler Wildsau Riesling <i>furztrocken</i>	0,2 l 4,50€ 0,1 l 3,00€
13.	2021er	Rauenthaler Riesling Classic <i>feinherb</i>	0,2 l 4,50€ 0,1 l 3,00€
14.	2020er	Rauenthaler Gewürztraminer QbA <i>feinherb</i>	0,2 l 4,90€ 0,1 l 3,00€
15.	2021er	Rauenthaler Gelber Muskateller QbA <i>trocken</i>	0,2 l 4,90€ 0,1 l 3,00€

UNSER ALKOHOLFREIER WEIN

122.	2020er	Rauenthaler Riesling	0,2 l	3,60€
123.		<i>alkoholfrei</i>	0,1 l	2,40€
203.	2020er	Alkoholfreie Weinschorle	0,4 l	4,60€
204.			0,2 l	2,60€
<hr/>				
134.	2021er	Rauenthaler Grauer Burgunder	0,4 l	4,90€
135.		<i>QbA trocken</i>	0,2 l	3,00€
118.	2021er	Rauenthaler Auxerrois	0,4 l	4,90€
119.		<i>QbA trocken</i>	0,2 l	3,00€
126.	2021er	Rauenthaler Roter Riesling	0,4 l	4,90€
127.		<i>QbA trocken</i>	0,2 l	3,00€
116.	2021er	Rauenthaler Wölfen Alte Reben	0,2 l	6,20€
117.		<i>Riesling feinherb</i> aus 50 Jahre alten Rieslingreben	0,1 l	3,50€

ROSÉ- UND ROTWEINE

07.	2021er	Rußlers Rosé	0,2 l	4,70€
107.		<i>feinherb</i>	0,1 l	2,90€
		Unser Cuvée aus Pinot Noir, Rotberger und Rosenmuskateller		
08.	2020er	Rauenthaler Steinmächer	0,2 l	4,90€
108.		Blauer Spätburgunder	0,1 l	3,00€
		Rotwein QbA <i>trocken</i>		
		Goldene Preismünze LWP		
124.	2020er	Rauenthaler Steinmächer	0,2 l	4,90€
125.		Blauer Spätburgunder	0,1 l	3,00€
		Rotwein QbA <i>feinherb</i>		
		Der „Frauenversteh“		
		Goldene Preismünze LWP		
170.	2020er	Rauenthaler Wölfen	0,2 l	5,90€
171.		Spätburgunder	0,1 l	3,50€
		im Barrique gereift QbA <i>trocken</i>		
132.	2021er	Rauenthaler Steinmächer	0,2 l	4,90€
133.		Pinot Noir Rosé	0,1 l	3,00€
		QbA <i>trocken</i>		
130.	2021er	Rauenthaler Rosenmuskateller	0,2 l	5,20€
131.		Rosé	0,1 l	3,20€
		QbA <i>feinherb</i>		

FÜR BIERLIEBHABER

190.	Krombacher Pils alkoholfrei		0,33 l	3,90€
191.	Tegernseer Hell		0,33 l	3,90€
192.	Schmucker Hefe Radler alkoholfrei		0,5 l	4,50€
193.	Paulaner Hefeweizen		0,5 l	4,50€
194.	Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei		0,5 l	4,50€

PRICKELNDES

160.	2019er	Rußlers Roter Rieslingsekt (weiß)	0,1 l	3,90€
161.		<i>brut</i>	0,75 l	19,90€
		Der perfekte weiße Sekt aus der Urform des Rieslings.		
162.	2019er	Rußlers Rosésekt	0,1 l	3,90€
163.		<i>brut</i>	0,75 l	19,90€
		Kreation aus Pinot Noir, Rotberger und Rosenmuskateller		

ANTIALKOHLISCHE ERFRISCHUNGEN

181.	Hassia Mineralwasser	0,2 l	2,50€
183.		0,75 l	4,90€
182.	Elisabethen Mineralwasser Still	0,5 l	3,90€
184.	Orangina Limonade	0,2 l	2,90€
185.	Coca-Cola	9 0,2 l	2,90€
186.	2020er Traubensaft aus eigenem Anbau	0,2 l	3,30€
203.		0,4 l	4,50€
187.	Almdudler	0,33 l	3,90€

SCHORLEN

195.	Weinschorle weiß	0,4 l	4,90€
196.		0,2 l	2,80€
172.	Rosé-/Rotweinschorle	0,4 l	5,00€
173.		0,2 l	3,00€
197.	Traubensaftschorle rot	0,4 l	4,80€
198.		0,2 l	2,70€
188.	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,80€
189.		0,2 l	2,70€

SPEISEN

RUßLERS SALATBAR

- | | | | |
|------|---|-------|--------|
| 223. | Kleiner gemischter Salat | A,G,M | 5,50€ |
| | Großer Salatteller wahlweise mit | | |
| 222. | gebratener Hähnchenbrust | A,G,M | 12,50€ |
| 224. | Schafskäse | A,G,M | 12,50€ |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | | | |
|------|--|-------|-------|
| 280. | Kinderschnitzel für Kinder bis 14 J.
mit Pommes, Ketchup und Gummibärchen | A,C,G | 8,90€ |
| 284. | Pommes rot weiß | | 3,90€ |
| 286. | Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup | | 7,50€ |
| 287. | Frische Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße | | 7,50€ |
| 285. | Räuberteller
Mit einem zusätzlichen Besteck können die Kinder auf
den Tellern der Eltern wildern. | | 0,00€ |

SO MÖGEN ES DIE RHEINGAUER

228. **Schweinskopfsülze** G,L,N,2,3 13,90€
mit Bratkartoffeln und grüner Soße
229. **1/2 Schweinskopfsülze** G,L,N,2,3 9,50€
mit Bratkartoffeln und grüner Soße
230. **Rheingauer gebackene Blutworscht** A,L,N,7 13,50€
mit Bratkartoffeln und Apfelmus
231. **Hausgem. Wildsülze aus dem Rauenthaler Forst** G,2 16,50€
mit grüner Soße und Bratkartoffeln
232. **Hausgem. Wildsülze aus dem Rauenthaler Forst** G,2 14,50€
mit grüner Soße, Brot und Butter

FLAMMKUCHEN

290. **Flammkuchen „klassisch“** A,G 10,90€
mit Frühlingszwiebeln und Speck
291. **Flammkuchen „griechischer Art“** A,G 12,90€
mit Tomaten, Oliven, grüner Peperoni und Schafskäse
292. **Flammkuchen „Feinschmecker“** A,D,G 13,90€
mit Lachs, Blattspinat und gerösteten Pinienkernen

DAUERBRENNER AUS DER GUTSKÜCHE

233.	Handkäs mit Musik	A,G,O	7,90€
247.	kleine Portion	A,G,O	5,50€
234.	Bergkäsestreifen aus dem Allgäu mit Vin Chilli Gelee und Baguette	A,G,1	9,50€
235.	Schlemmertöpfchen Schafskäse überbacken mit Tomaten und Paprika, dazu Bäcker Fausts Fladenweck	A,G	10,90€
238.	Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren, Toast und Butter	A,C,1,2,3	8,90€
240.	Rheingauer Spundekäs mit Roggenweck	A,G	8,50€
241.	kleine Portion	A,G	5,90€
242.	Gegrillte Gambas (10 Stück) in Kräuter-Knoblauchsud mit frischem Baguette	A,B	14,90€

SCHNITZEL-FAVORITEN

Alle Gerichte werden mit Brot serviert.

- | | | | |
|------|---|---------|--------|
| 250. | Schnitzel „Wiener Art“ | A,C,G | 9,90€ |
| 252. | Schnitzel „Gorgonzola“
mit Birnen, Sauce Hollandaise und
Gorgonzola überbacken | A,C,G,L | 12,90€ |
| 254. | Rieslingrahmschnitzel
hausgem. Champignonrahmsöße mit einem
Schuss Riesling | A,C,G,L | 11,90€ |
| 255. | Pfefferrahmschnitzel | A,C,G,L | 11,90€ |
| 256. | Zwiebelschnitzel | A,C,G | 11,90€ |
| 258. | Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter | G | 11,90€ |

SENIORENTELLER

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

- | | | | |
|------|--|-------|--------|
| 251. | Kleines Schnitzel „Wiener Art“ | A,C,G | 12,90€ |
| 257. | Kleines Rieslingpilzrahmschnitzel | A,C,G | 13,90€ |
| 259. | Kleines Pfefferrahmschnitzel | A,C,G | 13,90€ |
| 249. | Kleines Zwiebelschnitzel | A,C,G | 13,90€ |
| 253. | Kleines Gorgonzolaschnitzel | A,C,G | 14,90€ |

KLASSIKER VOM ARGENTINISCHEN RIND

Rumpsteak (280 g Frischfleisch) mit

- | | | | |
|------|---|-----|--------|
| 260. | hausgem. Kräuterbutter und Brot | A,G | 21,90€ |
| 261. | hausgem. Pfeffersoße und Brot | A,G | 21,90€ |
| 262. | Zwiebeln und Brot | A | 21,90€ |
| 263. | Kaltes Roastbeef
mit grüner Soße und Bratkartoffeln | G | 18,90€ |
| 264. | Rindercarpaccio
mit Walnussöl, frischen Champignons,
Rucola, gehobeltem Parmesan und
Baguette
(wahlweise mit Oliven- oder Walnussöl) | A | 14,90€ |

BEILAGEN

- | | | | |
|------|------------------------------------|---|-------|
| 270. | Hausgemachte Bratkartoffeln | | 4,00€ |
| 271. | Pommes Frites | | 4,00€ |
| 272. | Kroketten | A | 4,00€ |

DESSERT

- | | | | |
|------|---|-----|-------|
| 210. | Crème brûlée | c,G | 5,90€ |
| 211. | Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Sahne | G | 6,90€ |
| 212. | Walnusseis
mit Eierlikör und Sahne | c,G | 6,90€ |
| 213. | Schokoladeneis
mit Vanillesoße und Sahne | G | 6,90€ |
| 214. | Steirer Eisbecher
Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen,
steirischen Kürbiskernöl und Sahne | G | 6,90€ |
| 215. | Gemischtes Eis mit Sahne
Vanille-, Walnuss- und Schokoladeneis | G | 6,50€ |

Küchenschluss ist um 21:30

HEISSGETRÄNKE

200.	Kaffee Crema	9	3,00€
201.	Espresso	9	2,60€
202.	Cappuccino	9	4,50€
Tee			
205.	Pfefferminztee		2,90€
206.	Schwarzer Tee		2,90€
207.	Früchtetea		2,90€

ZUM PLATZ SCHAFFEN

150.	Tresterbrand vom Spätburgunder aus eigenem Lesegut, 4 Jahre im Holzfass gereift	2 cl	5,90€
151.	Himbeergeist	2 cl	4,20€
152.	Kirschwasser	2 cl	4,20€
153.	Williams Christ Birnenbrand	2 cl	4,20€
154.	Mirabellenbrand	2 cl	4,20€
156.	Zwetschgenwasser	2 cl	4,20€

Alle Preise sind Endpreise inklusive gesetzlicher MwSt.

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

