



## 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	<b>Rauenthaler Steinmächer</b> Riesling Qualitätswein <i>mild</i>	0,2 l 4,10€ 0,1 l 2,60€
02.	2021er	<b>Rauenthaler Steinmächer</b> Riesling Qualitätswein <i>trocken</i>	0,2 l 4,10€ 0,1 l 2,60€
03.	2021er	<b>Rauenthaler Steinmächer</b> Riesling Qualitätswein <i>halbtrocken</i> frisch, elegant und sehr belebend	0,2 l 4,10€ 0,1 l 2,60€
04.	2021er	<b>Rauenthaler Riesling</b> Kabinett <i>trocken</i> mineralisch mit feinen Fruchtnoten	0,2 l 4,80€ 0,1 l 2,80€
05.	2021er	<b>Rauenthaler Riesling</b> Kabinett <i>halbtrocken</i> feine Pfirsich- und Honigaromen	0,2 l 4,80€ 0,1 l 2,80€
06.	2020er	<b>Rauenthaler Riesling</b> Kabinett <i>mild</i> fruchtig, frisch, spritzig	0,2 l 4,80€ 0,1 l 2,80€

09.	2022er	<b>Rauenthaler Rothenberg</b> Riesling Spätlese <i>süß</i> vollreife Frucht	0,2 l 5,50€ 0,1 l 3,20€
10.	2021er	<b>Rauenthaler Wölfen</b> Riesling Spätlese <i>trocken</i> vollreife Frucht, Pfirsich, Litschi	0,2 l 5,50€ 0,1 l 3,20€
11.	2020er	<b>Rauenthaler Gehr</b> Riesling Spätlese <i>halbtrocken</i> vollreife Frucht, Pfirsich	0,2 l 5,50€ 0,1 l 3,20€
12.	2021er	<b>Martinsthaler Wildsau</b> Riesling <i>furztrocken</i>	0,2 l 4,70€ 0,1 l 3,00€
13.	2021er	<b>Rauenthaler Riesling Classic</b> <i>feinherb</i>	0,2 l 4,70€ 0,1 l 3,00€
14.	2020er	<b>Rauenthaler Gewürztraminer</b> QbA <i>feinherb</i>	0,2 l 4,90€ 0,1 l 3,00€
15.	2021er	<b>Rauenthaler Gelber Muskateller</b> QbA <i>trocken</i>	0,2 l 4,90€ 0,1 l 3,00€
16.	2022er	<b>Rauenthaler Goldmuskateller</b> QbA <i>fruchtig</i>	0,2 l 4,90€ 0,1 l 3,00€

---

## UNSER ALKOHOLFREIER WEIN

122.	2021er	<b>Rauenthaler Riesling</b>	0,2 l	3,90€
123.		<i>alkoholfrei</i>	0,1 l	2,50€
203.	2021er	<b>Alkoholfreie Weinschorle</b>	0,4 l	5,00€
204.			0,2 l	2,70€
<hr/>				
116.	2021er	<b>Rauenthaler Wölfen Alte Reben</b>	0,2 l	6,10€
117.		Riesling <i>feinherb</i> aus 50 Jahre alten Rieslingreben	0,1 l	3,50€
126.	2021er	<b>Rauenthaler Roter Riesling</b>	0,2 l	5,20€
127.		QbA <i>trocken</i>	0,1 l	3,00€
135.	2021er	<b>Rauenthaler Gehrns Riesling</b>	0,2 l	6,60€
136.		Rheingau Großes Gewächs RGG	0,1 l	3,60€
137.	2022er	<b>Rauenthaler Auxerrois</b>	0,2 l	5,20€
138.		QbA <i>trocken</i>	0,1 l	3,10€

# ROSÉ- UND ROTWEINE

---

07.	2021er	<b>Rußlers Rosé</b>	0,2 l	4,80€
107.		<i>feinherb</i>	0,1 l	2,90€
		Unser Cuvée aus Pinot Noir, Rotberger und Rosenmuskateller		
08.	2022er	<b>Rauenthaler Steinmächer</b>	0,2 l	5,20€
108.		Blauer Spätburgunder	0,1 l	3,00€
		Rotwein QbA <i>trocken</i>		
		<b>Goldene Preismünze LWP</b>		
124.	2021er	<b>Rauenthaler Steinmächer</b>	0,2 l	5,10€
125.		Blauer Spätburgunder	0,1 l	3,00€
		Rotwein QbA <i>feinherb</i>		
		Der „Frauenversteh“		
		<b>Goldene Preismünze LWP</b>		
170.	2020er	<b>Rauenthaler Steinmächer</b>	0,2 l	6,20€
171.		Spätburgunder	0,1 l	3,50€
		im Barrique gereift QbA <i>trocken</i>		
130.	2021er	<b>Rauenthaler Rosenmuskateller</b>	0,2 l	5,10€
131.		Rosé	0,1 l	3,00€
		QbA <i>feinherb</i>		
132.	2022er	<b>Rauenthaler Steinmächer</b>	0,2 l	5,10€
133.		Pinot Noir Rosé QbA <i>trocken</i>	0,1 l	3,20€

## FÜR BIERLIEBHABER

---

190.	Krombacher Pils alkoholfrei		0,33 l	4,10€
191.	Tegernseer Hell		0,33 l	4,10€
192.	Paulaner Hefe Radler alkoholfrei		0,5 l	4,80€
193.	Paulaner Hefeweizen		0,5 l	4,80€
194.	Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei		0,5 l	4,80€

## PRICKELNDES

---

160.	2020er	Rußlers Roter Rieslingsekt (weiß)	0,1 l	4,20€
161.		<i>brut</i>	0,75 l	24,50€
		Der perfekte weiße Sekt aus der Urform des Rieslings.		
162.	2020er	Rußlers Rosésekt	0,1 l	4,20€
163.		<i>brut</i>	0,75 l	24,50€
		Kreation aus Pinot Noir, Rotberger und Rosenmuskateller		

## ANTIALKOHLISCHE ERFRISCHUNGEN

---

181.	Hassia Mineralwasser	0,2 l	2,70€
183.		0,75 l	4,90€
182.	Elisabethen Mineralwasser Still	0,5 l	4,30€
184.	Orangina Limonade	0,2 l	3,10€
185.	Coca-Cola	9 0,2 l	3,10€
186.	2021er Traubensaft aus eigenem Anbau	0,2 l	3,40€
203.		0,4 l	4,60€
187.	Almdudler	0,33 l	3,90€

## SCHORLEN


---

195.	Weinschorle weiß	0,4 l	5,20€
196.		0,2 l	3,20€
172.	Rosé-/Rotweinschorle	0,4 l	5,20€
173.		0,2 l	3,20€
197.	Traubensaftschorle rot	0,4 l	4,90€
198.		0,2 l	2,80€
188.	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,90€
189.		0,2 l	2,80€

## SPEISEN



# RUßLERS SALATBAR

---

223. **Kleiner gemischter Salat**  A,G,M 5,60€
- Großer Salatteller** wahlweise mit
222. gebratener Hähnchenbrust A,G,M 12,90€
224. Schafskäse A,G,M 12,90€

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

280. **Kinderschnitzel** A,C,G 8,90€  
mit Pommes, Ketchup und Gummibärchen
284. **Pommes rot weiß**  4,00€
286. **Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup** 7,90€
287. **Frische Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße**  7,60€
285. **Räuberteller** 0,00€  
Mit einem zusätzlichen Besteck können die Kinder auf den Tellern der Eltern wildern.




## SO MÖGEN ES DIE RHEINGAUER

---

228. **Schweinskopfsülze** G,L,N,2,3 14,50€  
mit Bratkartoffeln und grüner Soße
229. **1/2 Schweinskopfsülze** G,L,N,2,3 9,90€  
mit Bratkartoffeln und grüner Soße
230. **Rheingauer gebackene Blutworscht** A,L,N,7 14,30€  
mit Bratkartoffeln und Apfelmus
231. **Hausgem. Wildsülze aus dem Rauenthaler Forst** G,2 17,50€  
mit grüner Soße und Bratkartoffeln
232. **Hausgem. Wildsülze aus dem Rauenthaler Forst** G,2 14,90€  
mit grüner Soße, Brot und Butter

## FLAMMKUCHEN

---

290. **Flammkuchen „klassisch“** A,G 12,50€  
mit Frühlingszwiebeln und Speck
291. **Flammkuchen „griechischer Art“** A,G 13,90€   
mit Tomaten, Oliven, grüner Peperoni und Schafskäse
292. **Flammkuchen „Feinschmecker“** A,D,G 14,90€  
mit Lachs, Blattspinat und gerösteten Pinienkernen


## DAUERBRENNER AUS DER GUTSKÜCHE

---

233.	<b>Handkäs mit Musik</b>	A,G,O	8,30€
247.	kleine Portion	A,G,O	6,80€
234.	<b>Bergkäsestreifen aus dem Allgäu</b> mit Vin Chili Gelee und Baguette	A,G,1	9,90€
235.	<b>Schlemmertöpfchen</b> Schafskäse überbacken mit Tomaten und Paprika, dazu Bäcker Fausts Fladenweck	A,G	11,50€
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	8,90€
241.	kleine Portion	A,G	5,90€

## Unsere „Retro-Karte“

---

273.	<b>Hawaiitoast</b>	A,G	9,50€
274.	<b>Strammer Max</b> (roher/gekochter Schinken & Gouda)	A,G	10,90€
275.	kleine Portion	A,G	7,70€
208.	<b>Schinkenbrot</b>	A,G	9,60€
209.	kleine Portion	A,G	7,30€
276.	<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</b> 	G	9,50€

## SCHNITZEL-FAVORITEN

---

Alle Gerichte werden mit Brot serviert.

- |      |   |         |        |
|------|---|---------|--------|
| 250. | <b>Schnitzel „Wiener Art“</b>   | A,C,G   | 10,90€ |
| 252. | <b>Schnitzel „Gorgonzola“</b><br>mit Birnen, Sauce Hollandaise und<br>Gorgonzola überbacken | A,C,G,L | 13,60€ |
| 254. | <b>Rieslingrahmschnitzel</b><br>hausgem. Champignonrahmsöße mit einem<br>Schuss Riesling    | A,C,G,L | 12,70€ |
| 255. | <b>Pfefferrahmschnitzel</b>   | A,C,G,L | 12,70€ |
| 256. | <b>Zwiebelschnitzel</b>   | A,C,G   | 12,70€ |
| 258. | <b>Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter</b>   | G       | 12,70€ |

## 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 | 13,60€ |
| 257. | <b>Kleines Rieslingpilzrahmschnitzel</b> | A,C,G | 14,50€ |
| 259. | <b>Kleines Pfefferrahmschnitzel</b>      | A,C,G | 14,50€ |
| 249. | <b>Kleines Zwiebelschnitzel</b>          | A,C,G | 14,50€ |
| 253. | <b>Kleines Gorgonzolaschnitzel</b>       | A,C,G | 15,50€ |

# KLASSIKER VOM ARGENTINISCHEN RIND



---

## Rumpsteak (280 g Frischfleisch) mit

- |      |   |     |        |
|------|---|-----|--------|
| 260. | hausgem. Kräuterbutter und Brot   | A,G | 22,90€ |
| 261. | hausgem. Pfeffersoße und Brot   | A,G | 22,90€ |
| 262. | Zwiebeln und Brot   | A   | 22,90€ |
| 263. | <b>Kaltes Roastbeef</b><br>mit grüner Soße und Bratkartoffeln   | G   | 19,90€ |
| 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. | Hausgemachte Bratkartoffeln   |   | 4,50€ |
| 271. | Pommes Frites  |   | 4,50€ |
| 272. | Kroketten      | A | 4,50€ |

## DESSERT

---



- |      |   |     |       |
|------|---|-----|-------|
| 210. | <b>Crème brûlée</b>   | c,G | 6,90€ |
| 211. | <b>Heiße Liebe</b><br>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne   | G   | 7,90€ |
| 212. | <b>Walnusseis</b><br>mit Eierlikör und Sahne  | c,G | 7,50€ |
| 213. | <b>Schokoladeneis</b><br>mit Vanillesoße und Sahne  | G   | 7,50€ |
| 214. | <b>Steirer Eisbecher</b><br>Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen,<br>steirischen Kürbiskernöl und Sahne | G   | 7,50€ |
| 215. | <b>Gemischtes Eis mit Sahne</b><br>Vanille-, Walnuss- und Schokoladeneis  | G   | 6,90€ |

---

**Küchenschluss ist um 21:30**

## HEISSGETRÄNKE

---

200.	Kaffee Crema	9	3,00€
201.	Espresso	9	2,70€
202.	Cappuccino	9	4,50€
	<b>Tee</b>		
205.	Pfefferminztee		3,00€
206.	Schwarzer Tee		3,00€
207.	Früchtete		3,00€

## ZUM PLATZ SCHAFFEN

---

150.	<b>Tresterbrand vom Spätburgunder</b> aus eigenem Lesegut, 4 Jahre im Holzfass gereift	2 cl	5,50€
151.	<b>Himbeergeist</b>	2 cl	4,20€
152.	<b>Kirschwasser</b>	2 cl	4,20€
153.	<b>Williams Christ Birnenbrand</b>	2 cl	4,20€
154.	<b>Mirabellenbrand</b>	2 cl	4,20€
156.	<b>Zwetschgenwasser</b>	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
	= Vegan	14	= Mit Taurin
	= Vegetarisch	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

