

# Gutsausschank Hildegardishof

Ockenheimer Chaussee 12 , 55411 Bingen-Büdesheim

Tel: 0 67 21 / 4 56 72 \*\*\* Fax 0 67 21 / 4 74 03 \*\*\* www.weingut-hildegardishof.de



Best Of Wine Tourism  
GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE

## Speisekarte 2019 für Reisegruppen und Busunternehmen

*- gültig an den Tagen Montag, Freitag, Samstag und Sonntag -*

Wir bitten ca. 3 Stunden vor Ihrer Ankunft um telefonische Vorbestellung der Speisen. Bitte wählen Sie:  
0 67 21 / 18 67 868. Sie sind dann direkt mit der Küche des Hildegardishofes verbunden.

Alles Käse . . .	EURO
Mainzer Handkäs mit Musik dazu Butter und zweierlei Brot	8,00
Rheinhessischer Spundekäs mit Salzbrezeln und Hildegardisbrot	8,00
Gebackener Camembert mit Preiselbereren, Butter und Toast	8,50
Käsewürfel (Gouda) mit Salzsticks	8,50
Gemischte Käsevariation mit Butter und zweierlei Brot	11,00
<b>Salat hat immer Saison</b>	
"Chefsalat" - bunter Blattsalat mit Schinken, Käse, Ei und Zwiebeln dazu Baguette	11,00
<b>aus der deftigen Winzer-Küche</b>	
Bratenbrot vom Schweinenacken mit Remoulade, Ei und Essiggurke	8,50
"Lausbub" - Rindermett mit Spiegelei und Brot	9,50
Überbackener Schinken-Käse-Toast mit Tomaten	7,50
"Strammer Max" mit gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern	8,80
"Pellmänner" mit dreierlei Dipp (Spundekäs, Kräuterquark, Leberwurstdipp)	8,80
"Fisch-Max" - Rührei mit echtem Räucherlachs auf Hildegardisbrot	11,50
<b>die warme Gutsküche empfiehlt</b>	
Flammkuchen "Elsässer Art" mit Schinken, Speck, Zwiebeln und Käse	8,80
Bratwurst mit Gourmet-Currysauce dazu Winzer-Pommes	8,50
Bratwurst mit Gourmet-Currysauce dazu Winzer-Pommes und Beilagensalat	12,30
Bratwurst mit gedünsteten Zwiebeln dazu Winzer-Pommes	8,50
Bratwurst mit gedünsteten Zwiebeln dazu Winzer-Pommes und Beilagensalat	12,30
Winzersteak vom Schweinenacken mit Zwiebeln, Kräuterbutter dazu Winzer-Pommes	13,50
Winzersteak vom Schweinenacken mit Zwiebeln, Kräuterbutter dazu Winzer-Pommes und Beilagensalat	17,30
Gegrilltes Putensteak mit gedünsteten Zwiebeln und Winzer-Pommes	14,00
Schweineschnitzel "Wiener Art" dazu Brot	10,00
Schweineschnitzel "Wiener Art" dazu Winzer-Pommes und Beilagensalat	16,80
Schweineschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln dazu Brot	9,80
Schweineschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln dazu Winzer-Pommes und Beilagensalat	16,80
Schweineschnitzel mit Rahmsauce dazu Brot	9,80
Schweineschnitzel mit Rahmsauce dazu Winzer-Pommes und Beilagensalat	16,80
<b>Senioren-Portionen</b>	
Schweineschnitzel "Wiener Art" dazu Winzer-Pommes und Beilagensalat	13,30
Schweineschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln dazu Winzer-Pommes und Beilagensalat	13,30
Schweineschnitzel mit Rahmsauce dazu Winzer-Pommes und Beilagensalat	13,30
<b>Beilagen</b>	
Winzer-Pommes	3,00
Beilagensalat	3,80
<b>Dessert</b>	
3 Bällchen gemischtes Eis mit Sahne	5,00
"Heißer Winzerkuss" - Espresso mit 1 Bällchen Vanilleeis und Sahne	3,80
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	5,00
Eierlikörbecher - 3 Bällchen Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör	7,50