



## **Herzlich Willkommen in unserer Gutsschänke „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 Unterschultheiss 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 Gutsschänke 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

<b>2017er</b>	<b>Raenthaler Grauer Burgunder</b> QbA feinherb... unser Sommerwein		
120.	0,20 L	3,90	Euro
121.	0,10 L	2,30	Euro
<b>2017er</b>	<b>Raenthaler Wölfen</b> Riesling QbA -ALTE REBEN- <i>Aus über 50 jährigen Weinreben</i>		
116.	0,20 L	4,90	Euro
117.	0,10 L	2,90	Euro
<b>2017er</b>	<b>Raenthaler Steinmächer</b> Blauer Spätburgunder QbA blanc de Noir trocken <i>Goldene Preismünze LWP</i>		
128.	0,20 L	3,90	Euro
129.	0,10 L	2,30	Euro
<b>2017er</b>	<b>Raenthaler Roter Riesling</b> Kabinett feinherb Die Ursorte des weißen Riesling		
126.	0,20 L	3,90	Euro
127.	0,10 L	2,30	Euro
<b>2017er</b>	<b>Martinsthaler Wildsau</b> Riesling QbA FURZTROCKEN		
12 .	0,20 L	3,30	Euro
112.	0,10 L	2,10	Euro

## Unsere Offenen -im Schoppe ausgeschenkt

01.	<b>2016er</b>	<b>Rauenthaler Steinmächer</b> Riesling Qualitätswein <i>mild</i>	3,10 Euro 0,1 ltr 1,90 €
02.	<b>2017er</b>	<b>Rauenthaler Steinmächer</b> Riesling Qualitätswein <i>trocken</i>	3,10 Euro 0,1 ltr 1,90 €
03.	<b>2016er</b>	<b>Rauenthaler Steinmächer</b> Riesling Qualitätswein <i>halbtrocken</i> Frisch, elegant und sehr belebend	3,10 Euro 0,1 ltr 1,90 €
04.	<b>2017er</b>	<b>Rauenthaler Wölfen</b> Riesling Kabinett <i>trocken</i> Mineralisch mit feinen Fruchtnoten <b>Goldene Preismünze LWP 2017</b>	3,50 Euro 0,1 ltr 2,00 €
05.	<b>2016er</b>	<b>Rauenthaler Wölfen</b> Riesling Kabinett <i>halbtrocken</i> Feine Pfirsich- und Honigaromen <b>Goldene Preismünze LWP 2016</b>	3,50 Euro 0,1 ltr 2,00 €
06.	<b>2016er</b>	<b>Rauenthaler Rothenberg</b> Riesling Kabinett <i>mild</i> Fruchtig frisch spritzig <b>Goldene Preismünze LWP 2016</b>	3,50 Euro 0,1 ltr 2,00 €
07.	<b>2017er</b>	<b>Rußler's Rosé feinherb</b> Unser Cuveé aus Pinot Noir, Rotberger & Rosenmuskateller	3,70 Euro 0,1 ltr. 2,30 €

Alle Weine und unser Sekt enthalten Sulfite und besitzen die amtliche Prüfnummer!

08.	2017er	<b>Rauenthaler Steinmächer</b> Blauer Burgunder Rotwein QbA <i>trocken</i> enorme dunkle Beerenfrüchte.... <i>Goldene Preismünze LWP</i>	4,00 Euro 0,1 ltr 2,40 €
124.	2017er	<b>Rauenthaler Steinmächer</b> Blauer Burgunder Rotwein QbA <i>feinherb</i> Der „Frauerversteher“ <i>Goldene Preismünze LWP</i>	4,00 Euro 0,1 ltr 2,40 €
09.	2017er	<b>Rauenthaler Rothenberg</b> Riesling Spätlese Vollreife Frucht <i>Goldene Preismünze LWP</i>	4,00 Euro 0,1 ltr 2,40 €
10.	2017er	<b>Rauenthaler Wölfen</b> Riesling Spätlese <i>trocken</i> Vollreife Frucht, Pfirsich,Litschi	4,00 Euro 0,1 ltr 2,40 €
11.	2017er	<b>Rauenthaler Gehr</b> Riesling Spätlese <i>halbtrocken</i> Vollreife Frucht, Pfirsich	4,00 Euro 0,1 ltr 2,40 €
13.	2017er	<b>Rheingau Riesling Classic</b> Feinherb ausgebaut Schmeckt Klasse	3,50 Euro 0,1 ltr 2,00 €
15.	2016er	<b>Rauenthaler Steinmächer</b> Regent Rotwein QbA Rotwein trocken <i>Goldene Preismünze LWP</i>	3,60 Euro 0,1 ltr 2,00 €



## Für Bierliebhaber

Wer nicht auf Bier verzichten möchte, für den haben wir eine Auswahl an Bieren der Brauerei Schmucker aus Obermossau im Odenwald.

190. Schmucker alkoholfrei	0,33l	3,00 Euro
191. Schmucker Pils	0,33l	3,00 Euro
192. Paulaner Hefe Radler alkoholfrei Zitrone	0,5l	3,90 Euro
193. Schmucker Hefeweizen	0,5l	3,90 Euro
194. Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	3,90 Euro

## Prickelndes....

### 2017er Rußler´s Rosésekt brut

Die perfekte Cuvee aus Pinot Noir, Rotberger & Rosenmuskateller

160.	0,10 L	3,00 €
161.	0,75 L	17,90 €

### 2017er Rheingauer Leichtsinn Qualitätsperlwein trocken

164.	0,10 L	3,50 €
165.	0,75 L	10,90 €

## Antialkoholische Erfrischungen ...nicht nur für Autofahrer

181. <b>Hassia Mineralwasser</b>	0,2l	2,00 Euro
183.	0,75l	4,00 Euro
182. <b>Elisabethen Mineralwasser</b> Stilles Wasser	0,5l	3,00 Euro
184. <b>Bizzl Limonade</b>	0,2l	2,30 Euro
185. <b>Coca -Cola</b> (*co)	0,2l	2,30 Euro
186. <b>2015er Traubensaft weiß</b> Der Saft Enthält Vitamin C	0,2l	2,30 Euro
187. <b>Almdudler</b> Gegen Durst sind Kräuter gewachsen! 32 natürliche Alpenkräuter bilden die Grundlage für den Gipfelstürmer. <b>Almdudler</b> ist die erfrischende Kultlimonade aus Österreich...	0,33l	2,60 Euro

## Schorlen

195. <b>Weinschorle weiß</b>	0,4l	4,00 Euro
196.	0,2l	2,00 Euro
172. <b>Rosé- / Rotweinschorle</b>	0,4l	4,40 Euro
173.	0,2l	2,20 Euro
197. <b>Traubensaftschorle</b>	0,4l	3,80 Euro
198.	0,2l	1,90 Euro
188. <b>Apfelsaftschorle</b>	0,4l	3,80 Euro
189.	0,2l	1,90 Euro

(\*co)= Koffeinhaltig,

## Rußler's Salatbar

223. Kleiner gemischter Salat	4,70 Euro
	G,A,M
<b>Großer Salatteller</b> mit wahlweise	
221. Schinken und Käse	10,80 Euro
	G,A,M
222. Hähnchenbrust	10,80 Euro
	G,A,M
224. Schafskäse	10,80 Euro
	G,A,

## Für unsere kleinen Gäste...

280. <b>Kinderschnitzel</b> für Kinder bis 14 J. mit Pommes und Ketchup	6,80 Euro
	A,C,G
284. <b>Pommes rot - weiß</b> (Schranke)	3,00 Euro
285. <b>Räuberteller</b>	0,00 Euro
Mit einem zusätzlichen Besteck, können die Kinder auf den Tellern der Eltern wildern	

## So mögen's die Rheingauer

- |                                                                                      |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 228. <b>Schweinskopfsülze</b><br>mit Bratkartoffeln und grüner Soße                  | 11,90 Euro<br>G,L,N,2,3 |
| 229. <b>½ Schweinskopfsülze</b><br>mit Bratkartoffeln und grüner Soße                | 8,50 Euro<br>G,L,N,2,3  |
| 230. <b>Rheingauer gebackene Blutworscht</b><br>mit Bratkartoffeln und Apfelmus      | 10,90 Euro<br>A,N,L,7   |
| 231. <b>Wildsülze aus dem Rheingauer Forst</b><br>mit grüner Soße und Bratkartoffeln | 14,90 Euro<br>G,2       |
| 232. <b>Wildsülze aus dem Rheingauer Forst</b><br>mit grüner Soße, Brot und Butter   | 11,90 Euro<br>G,2       |

## Michaela's beliebte Flammkuchen

- |                                                                                                    |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 290. <b>Flammkuchen „klassisch“</b><br>mit Frühlingszwiebeln und Speck                             | 9,90 Euro<br>A,G    |
| 291. <b>Flammkuchen „griechischer Art“</b><br>mit Tomaten, Oliven,<br>grüner Peperoni & Schafskäse | 10,90 Euro<br>A,G   |
| 292. <b>Flammkuchen „Feinschmecker“</b><br>mit Lachs, Blattspinat &<br>gerösteten Pinienkernen     | 12,90 Euro<br>A,D,G |



## Dauerbrenner aus der Gutsküche

233. <b>Handkäse mit Musik</b>	7,60 Euro A,G,O
234. <b>Bergkäsestreifen aus dem Allgäu</b> mit Vin Chilli Gelee dazu ofenfrisches Baguette	8,90 Euro A,G,1
235. <b>Schlemmertöpfchen</b> Schafskäse überbacken Mit Tomaten & Paprika Dazu Bäcker Häuser's Fladenweck	9,60 Euro A,G
238. <b>Strammer Max</b>	8,90 Euro A,C,1,2,3
239. <b>½ Strammer Max</b>	6,50 Euro A,C,1,2,3
240. <b>Rheingauer Spundekäs' mit Roggenweck</b>	7,40 Euro A,G
241. Kleine Portion	5,00 Euro A,G
242. <b>Hausmacher Wurstteller</b>	9,20 Euro A,7
243. Kleine Portion	6,80 Euro A,7
<b>Bäcker Häuser's Krustiweck belegt mit:</b>	
244. Käse (Schweizer oder Gouda)	6,90 Euro A,G,1
245. Schinken (roh oder gekocht)	6,90 Euro A,2,3
246. Schinken und Käse	7,60 Euro A,G,1,2,3
247. Camembert	6,90 Euro A,G
248. Schweinemett	6,90 Euro A,2
249. Bauernsalami	6,90 Euro A,2,3

## Schnitzel-Favoriten

- |                                                                                                              |                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 250. <b>Schnitzel mit Brot</b>                                                                               | 8,20 Euro <sub>A,C,G</sub>     |
| 251. <b>Schnitzel „Amsterdam“</b><br>Mit Sauce Hollandaise und Emmenthaler gratiniert                        | 9,90 Euro <sub>A,C,G,L</sub>   |
| 252. <b>Schnitzel „Gorgonzola“</b><br>Mit Sauce Hollandaise, Birnen<br>und Gorgonzola überbacken             | 9.90 Euro <sub>A,C,G,L</sub>   |
| 253. <b>Cordon bleu vom Schwein</b><br>Gefüllt mit rohem Schinken und Gouda                                  | 9,90Euro <sub>A,C,G,2,3</sub>  |
| 254. <b>Rieslingrahmschnitzel</b><br>Frische Champignons,<br>hausgemachte Pilzsoße<br>und ein Schuß Riesling | 9,90 Euro <sub>A,C,G,L</sub>   |
| 255. <b>Pfefferrahmschnitzel</b>                                                                             | 9,90 Euro <sub>A,C,G,L</sub>   |
| 256. <b>Zwiebelschnitzel</b>                                                                                 | 9,90 Euro <sub>A,C,G</sub>     |
| 257. <b>Schnitzel „Tessin“</b><br>Mit Tomaten, gekochtem Schinken<br>und Käse überbacken                     | 9,90 Euro <sub>A,C,G,2,3</sub> |
| 258. <b>Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter</b>                                                             | 9,90 Euro <sub>G</sub>         |

Alle Gerichte werden mit Brot(A) serviert

## beliebte Klassiker vom Argentinischen Rind

### **Rumpsteak mit**

- |                                                                                                                                                                                       |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 260. hausgemachter Kräuterbutter <sup>(G)</sup> & Brot <sup>(A)</sup>                                                                                                                 | 17,90 Euro |
| 261. hausgemachter Pfeffersoße <sup>(G)</sup> und Brot <sup>(A)</sup>                                                                                                                 | 17,90 Euro |
| 262. Zwiebeln und Brot <sup>(A)</sup>                                                                                                                                                 | 17,90 Euro |
| <b>263. Hausgemachetes kaltes Roastbeef</b><br>Mit hausgemachter<br>Frankfurter grüner Soße <sup>(G)</sup><br>und Bratkartoffeln                                                      | 16,50 Euro |
| <b>264. Rinder Carpaccio</b><br>Mit Walnußöl, frischen Champignons,<br>Ruccola ,gehobeltem Parmesan<br>und ofenfrischem Baguette <sup>(A)</sup><br>(wahlweise Oliven – oder Walnußöl) | 11,90 Euro |

## Beilagen

- |                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| 270. Hausgemachte Bratkartoffeln | 3,30 Euro |
| 271. Pommes Frites               | 3,30 Euro |
| 272. Kroketten <sup>(A)</sup>    | 3,30 Euro |

## Dessert

210. <b>Crème brûlée</b>	4,90 Euro G,C
211. <b>Vanilleeis</b> Mit heißen Himbeeren und Sahne	5,90 Euro G
212. <b>Walnußeis</b> Mit Eierlikör	5,90 Euro G,C
213. <b>Schokoladeneis</b> Mit Vanillesoße	5,90 Euro G
214. <b>Steirer Eisbecher</b> Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl und Sahne	6,30 Euro G
215. <b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	5,60 Euro G

A:

Lebensmitteltechnologische Bedeutung von Gluten....

In Verbindung mit Wasser bildet Gluten sogenanntes Klebereiweiß. Dieses bildet das Teiggerüst bei Brot und Gebäck. Nur aus Mehlen mit Gluten kann Brot in Form eines Laibs (im Unterschied zu Fladenbrot) gebacken werden. Die Menge an Gluten ist für die Backfähigkeit („Gashaltbarkeit“) von Weizenmehlen ausschlaggebend. Gluten ist dehnbar und sorgt im Weizenteig auf der Gare dafür, dass das Gär gas (Kohlendioxid) gehalten wird und somit das Gebäck aufgehen kann. Im fertigen Gebäck sorgt das geronnene Klebergerüst dafür, dass das Gebäck seine Form behält.

Die Aufgabe des Müllers besteht darin, Weizenpartien so zu mischen, dass die Kleberqualität für die Herstellung von Brot und Kleingebäck optimal ist. Im handelsüblichen Weizenmehl liegt der Klebergehalt in der Trockensubstanz bei ungefähr 13 %. Da trockener Kleber das Zwei- bis Dreifache seines Eigengewichts an Wasser aufnehmen kann, liegt der wasserhaltige Klebergehalt in Teigen dann bei etwa 30–35 %. Getreide mit hohem Glutengehalt sind Weizen, Dinkel, Roggen, Kamut, Emmer, Einkorn und Hartweizen.

## Heißgetränke

200. <b>Kaffee Crema</b> (ko)		2,90 Euro
201. <b>Espresso</b> (ko)		2,50 Euro
202. <b>Cappuccino</b> (co)		3,50 Euro
203. <b>Heiße Schokolade</b>		2,90 Euro G
<b>Tee... frisch gebrüht...(Te)</b>		
205. Pfefferminze		2,50 Euro
206. Schwarz		2,50 Euro
206. Früchtetee		2,50 Euro

## Zum Platz schaffen

150. <b>Tresterbrand vom Spätburgunder</b> aus eigenem Lesegut, 3 Jahre im Holzfaß gereift	2cl	3,50 Euro
151. <b>Himbeergeist</b>	2cl	2,90 Euro
152. <b>Kirschwasser</b>	2cl	2,90 Euro
153. <b>Williams-Christ Birnenbrand</b>	2cl	2,90 Euro
154. <b>Mirabellenbrand</b>	2cl	2,90 Euro
155. <b>Dauborner brauner Kümmel</b>	2cl	2,90 Euro

## 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, wir leben von einer abwechslungsreichen frischen Küche, ist es fast unmöglich immer genau aufzuführen welche Allergene Produkte 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 Allergene Produkte befinden.

Die Fußnoten zu den Allergene Produkte unserer Standardkarte sind folgende:

(CO)= Koffeinhaltig, (TE)= Teeinhaltig 1. Mit Farbstoff, 2. Mit Konservierungsstoff, 3. Mit Antioxidationsmittel, 4. Mit Geschmacksverstärker, 5. Geschwefelt, 6. Geschwärzt, 7. Mit Phosphat, 8. Mit Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. Mit Süßungsmittel, 12. Enthält eine Phenylalalinquelle, 13. Gewachst, 14. Mit Taurin, 15. Pflanzenöl aus Soja

**Wir beraten Sie gerne**



**Weingut Ernst Rußler**  
**Inhaber: Uwe Rußler**  
65345 Rauenthal im Rheingau  
Tel. 06123/71434  
Fax. 06123/74898  
info@weingut-russler.de

**Öffnungszeiten:**  
Dienstag bis Donnerstag 15.30 bis 23.00  
Samstag & Sonntag 15.00 bis 23.00

Montag & Freitag ist Ruhetag  
**Küchenschluß ist um 21.30 Uhr**

Alle Preise sind Endpreise inklusive gesetzlicher MwSt. Alle Weine tragen die amtliche Prüfnummer. Alle Weine und Sekt und Weinschorlen enthalten Sulfite.

