



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

2016er	Rauenthaler Wölfen Spätburgunder Burgunder -im Barrique gereift QbA trocken <i>Goldene Preismünze LWP</i>		
170.	0,20 L	4,90	Euro
171.	0,10 L	2,90	Euro
2017er	Rauenthaler Wölfen Riesling QbA feinherb -ALTE REBEN- <i>Aus über 50 jährigen Weinreben</i>		
116.	0,20 L	4,90	Euro
117.	0,10 L	2,90	Euro
2017er	Rauenthaler Steinmächer 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
2017er	Rauenthaler Roter Riesling Kabinett feinherb Die Ursorte des weißen Riesling		
126.	0,20 L	3,90	Euro
127.	0,10 L	2,30	Euro
2017er	Martinsthaler Wildsau Riesling QbA „furztrocken“		
12 .	0,20 L	3,30	Euro
112.	0,10 L	2,10	Euro

Goldene Preismünze LWP

Unsere Offenen
im Schoppe ausgeschenkt

01.	2017er	Rauenthaler Steinmächer Riesling Qualitätswein <i>mild</i>	3,20 Euro 0,1 ltr 1,90 €
02.	2017er	Rauenthaler Steinmächer Johanniter Qualitätswein <i>trocken</i>	3,20 Euro 0,1 ltr 1,90 €
03.	2017er	Rauenthaler Steinmächer Riesling Qualitätswein <i>halbtrocken</i> Frisch, elegant und sehr belebend	3,20 Euro 0,1 ltr 1,90 €
04.	2017er	Rauenthaler Wölfen Riesling Kabinett <i>trocken</i> Mineralisch mit feinen Fruchtnoten Goldene Preismünze LWP 2017	3,60 Euro 0,1 ltr 2,00 €
05.	2017er	Rauenthaler Rothenberg Riesling Kabinett <i>halbtrocken</i> Feine Pfirsich- und Honigaromen Goldene Preismünze LWP 2016	3,60 Euro 0,1 ltr 2,00 €
06.	2016er	Rauenthaler Rothenberg Riesling Kabinett <i>mild</i> Fruchtig frisch spritzig Goldene Preismünze LWP 2016	3,60 Euro 0,1 ltr 2,00 €
07.	2017er	Rußler's Rosé feinherb Unser Cuveé aus Pinot Noir, Rotberger & Rosenmuskateller	3,80 Euro 0,1 ltr. 2,30 €

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

08.	2017er	Rauenthaler Steinmächer Blauer Burgunder Rotwein QbA <i>trocken</i> enorme dunkle Beerenfrüchte.... <i>Goldene Preismünze LWP</i>	4,10 Euro 0,1 ltr 2,40 €
124.	2017er	Rauenthaler Steinmächer Blauer Burgunder Rotwein QbA <i>feinherb</i> Der „Frauenersteher“ <i>Goldene Preismünze LWP</i>	4,10 Euro 0,1 ltr 2,40 €
09.	2017er	Rauenthaler Rothenberg Riesling Spätlese Vollreife Frucht <i>Goldene Preismünze LWP</i>	4,00 Euro 0,1 ltr 2,40 €
10.	2017er	Rauenthaler Wölfen Riesling Spätlese <i>trocken</i> Vollreife Frucht, Pfirsich,Litschi	4,00 Euro 0,1 ltr 2,40 €
11.	2017er	Rauenthaler Gehr Riesling Spätlese <i>halbtrocken</i> Vollreife Frucht, Pfirsich	4,00 Euro 0,1 ltr 2,40 €
13.	2017er	Rheingau Riesling Classic Feinherb ausgebaut Schmeckt Klasse	3,50 Euro 0,1 ltr 2,00 €
15.	2017er	Rauenthaler Steinmächer Regent Rotwein QbA Rotwein trocken <i>Goldene Preismünze LWP</i>	3,90 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.	0,20 L	3,50 €
165.	0,75 L	10,90 €

Antialkoholische Erfrischungen ...nicht nur für Autofahrer

181. Hassia Mineralwasser	0,2l	2,00 Euro
183.	0,75l	4,00 Euro
182. Elisabethen Mineralwasser Stilles Wasser	0,5l	3,00 Euro
184. Bizzl Limonade	0,2l	2,30 Euro
185. Coca -Cola (*co)	0,2l	2,30 Euro
186. 2018er Traubensaft rot Aus eigenem Anbau ! Der Saft Enthält Vitamin C	0,2l	2,30 Euro
187. Almdudler Gegen Durst sind Kräuter gewachsen! 32 natürliche Alpenkräuter bilden die Grundlage für den Gipfelstürmer. Almdudler ist die erfrischende Kultlimonade aus Österreich...	0,33l	2,60 Euro

Schorlen

195. Weinschorle weiß	0,4l	4,00 Euro
196.	0,2l	2,00 Euro
172. Rosé- / Rotweinschorle	0,4l	4,40 Euro
173.	0,2l	2,20 Euro
197. Traubensaftschorle rot	0,4l	3,80 Euro
198.	0,2l	1,90 Euro
188. Apfelsaftschorle	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
Großer Salatteller 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. Kinderschnitzel für Kinder bis 14 J. mit Pommes und Ketchup	6,80 Euro
	A,C,G
284. Pommes rot - weiß (Schranke)	3,00 Euro
285. Räuberteller	0,00 Euro
Mit einem zusätzlichen Besteck, können die Kinder auf den Tellern der Eltern wildern	

So mögen's die Rheingauer

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

Michaela's beliebte Flammkuchen

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

Dauerbrenner aus der Gutsküche

233. Handkäse mit Musik	7,60 Euro A,G,O
234. Bergkäsestreifen aus dem Allgäu mit Vin Chilli Gelee dazu ofenfrisches Baguette	8,90 Euro A,G,1
235. Schlemmertöpfchen Schafskäse überbacken Mit Tomaten & Paprika Dazu Bäcker Eckerich's Fladenweck	9,60 Euro A,G
238. Strammer Max	8,90 Euro A,C,1,2,3
239. ½ Strammer Max	6,50 Euro A,C,1,2,3
240. Rheingauer Spundekäs' mit Roggenweck	7,40 Euro A,G
241. Kleine Portion	5,00 Euro A,G
242. Hausmacher Wurstteller	9,20 Euro A,7
243. Kleine Portion	6,80 Euro A,7
Bäcker Eckerich's Krustiweck belegt mit:	
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. Schnitzel mit Brot | 8,20 Euro _{A,C,G} |
| 251. Schnitzel „Amsterdam“
Mit Sauce Hollandaise und Emmenthaler gratiniert | 9,90 Euro _{A,C,G,L} |
| 252. Schnitzel „Gorgonzola“
Mit Sauce Hollandaise, Birnen
und Gorgonzola überbacken | 9.90 Euro _{A,C,G,L} |
| 253. Cordon bleu vom Schwein
Gefüllt mit rohem Schinken und Gouda | 9,90Euro _{A,C,G,2,3} |
| 254. Rieslingrahmschnitzel
Frische Champignons,
hausgemachte Pilzsoße
und ein Schuß Riesling | 9,90 Euro _{A,C,G,L} |
| 255. Pfefferrahmschnitzel | 9,90 Euro _{A,C,G,L} |
| 256. Zwiebelschnitzel | 9,90 Euro _{A,C,G} |
| 257. Schnitzel „Tessin“
Mit Tomaten, gekochtem Schinken
und Käse überbacken | 9,90 Euro _{A,C,G,2,3} |
| 258. Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter | 9,90 Euro _G |

Alle Gerichte werden mit Brot(A) serviert

beliebte Klassiker vom Argentinischen Rind

Rumpsteak mit

260. hausgemachter Kräuterbutter_(G) und Brot_(A) 17,90 Euro
261. hausgemachter Pfeffersoße _(G) und Brot_(A) 17,90 Euro
262. Zwiebeln und Brot _(A) 17,90 Euro
263. **Hausgemachetes kaltes Roastbeef** 16,50 Euro
Mit hausgemachter
Frankfurter grüner Soße_(G)
und Bratkartoffeln
264. **Rinder Carpaccio** 11,90 Euro
Mit Walnußöl, frischen Champignons,
Ruccola ,gehobeltem Parmesan
und ofenfrischem Baguette _(A)
(wahlweise Oliven – oder Walnußöl)

Beilagen

270. **Hausgemachte Bratkartoffeln** 3,30 Euro
271. **Pommes Frites** 3,30 Euro
272. **Kroketten** _(A) 3,30 Euro

Dessert

210. Crème brûlée	4,90 Euro G,C
211. Vanilleeis Mit heißen Himbeeren und Sahne	5,90 Euro G
212. Walnusseis Mit Eierlikör und Sahne	5,90 Euro G,C
213. Schokoladeneis Mit Vanillesoße und Sahne	5,90 Euro G
214. Steirer Eisbecher Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl und Sahne	6,30 Euro G
215. Gemischtes Eis mit Sahne Vanille, Walnuss & Schokolade	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. Kaffee Crema (ko)		2,90 Euro
201. Espresso (ko)		2,50 Euro
202. Cappuccino (co)		3,50 Euro
203. Heiße Schokolade		2,90 Euro G
Tee... frisch gebrüht...(Te)		
205. Pfefferminze		2,50 Euro
206. Schwarz		2,50 Euro
206. Früchtetee		2,50 Euro

Zum Platz schaffen

150. Tresterbrand vom Spätburgunder aus eigenem Lesegut, 3 Jahre im Holzfaß gereift	2cl	3,50 Euro
151. Himbeergeist	2cl	2,90 Euro
152. Kirschwasser	2cl	2,90 Euro
153. Williams-Christ Birnenbrand	2cl	2,90 Euro
154. Mirabellenbrand	2cl	2,90 Euro
156. Zweschgenwasser	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.