

Landgasthof Rudolph

RESTAURANT

PARTYSERVICE



Vorspeisen

Tafelspitzbrühe (vom Rind)
mit Kräuter-Stöberl

4,20 €

Tomatensuppe
mit Basilikum-Pesto & Croutons

4,20 €

Panierte Champignons
im Salatnest mit Kräuterdipp

6,90 €

Garnelen im Kartoffelmantel
auf einem Salatnest

8,90 €

Wir kochen für Sie ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Landgasthof Rudolph

RESTAURANT

PARTYSERVICE



Salatteller

Salat mit Hähnchenstreifen (Sauerrahm) 12,50 €

Salat Lendenspieß an Sauce Bernaise (Sauerrahm) 12,50 €

Salat mit gebratenen Champignons (Sauerrahm) 9,50 €

Zu den Salattellern reichen wir Baguette
und auf Wunsch auch mit Vinaigrette angemacht.

Beilagensalat 4,50 €

Wir kochen für Sie ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Landgasthof Rudolph

RESTAURANT

PARTYSERVICE



Hauptgerichte

Rinder-Tafelspitz an Meerrettichrahm
auf Wirsing und Kartoffeln

15,50 €

kleine Portion 13,50 €

Schnitzel (paniert) an Waldpilzrahm
mit Kroketten und Salat

13,50 €

kleine Portion 11,50 €

Schweinelende an Cognac-Pfefferrahm
mit Kroketten und Salat

16,50 €

kleine Portion 14,50 €

Schwabenteller Lendengeschnetzeltes mit frischen
Champignons in Rahm dazu Spätzle und Salat

15,90 €

Wir kochen für Sie ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Landgasthof Rudolph

RESTAURANT

PARTYSERVICE



Vom Grill

*Grillteller Rindersteak, Lende, Hähnchenbrust
an Sauce Bernaise dazu Rösti und Grill-Gemüse* 18,50 €

*Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Pfefferrahm
dazu Pommes frites und Salat* 24,90 €

*Hähnchenbrust an Früchte-Kokos-Curryrahm
mit dreierlei Reisrand und Salat* 14,90 €
kleine Portion 12,90 €

*Lammhüfte an Rosmarin-Knoblauchjus
dazu frittierte Kartoffelecken und Salat* 19,50 €
klein 17,50 €

Wir kochen für Sie ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Landgasthof Rudolph

RESTAURANT

PARTYSERVICE



Hauptgerichte

*Mariniertes Schweinesteak mager oder durchwachsen
mit Kräuterbutter dazu Pommes frites und Salat*

*Zanderfilet mit Haut gebraten
an Kräuterrahm mit Kartoffeln und Salat* 17,90 €

*Lachsfilet gebraten
auf Rahmwirsing mit Rosmarin-Drillingen* 18,90 €

Wir kochen für Sie ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Landgasthof Rudolph

RESTAURANT **PARTYSERVICE**



Fleischlos

Tortellini

mit Ricotta-Spinat-Füllung und Salat

10,90 €

Käsespätzle (Knöpfle)

mit Röstzwiebeln und Salat

10,90 €

Frischen Spargel siehe Empfehlung

Wir kochen für Sie ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|---|----------------|
| <i>Rumpsteak (120g) mit Pommes</i> | <i>12,90 €</i> |
| <i>Hähnchen-Nuggets mit Pommes</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Kleiner Salatteller</i> | <i>2,00 €</i> |
| <i>Portion Ketchup oder Mayonnaise</i> | <i>0,50 €</i> |

Landgasthof Rudolph

RESTAURANT **PARTYSERVICE**



Nachtisch

| | |
|--|---------------|
| <i>Bällchen Eis (Schokolade oder Vanille)</i> | <i>1,00€</i> |
| <i>Himbeertraum</i> | |
| <i>Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne</i> | <i>4,90€</i> |
| <i>Schokobecher</i> | |
| <i>Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne</i> | <i>4,90€</i> |
| <i>Warmer Schokoladenkuchen</i> | |
| <i>mit Vanilleeis und Sahne</i> | <i>6,90 €</i> |
| <i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i> | <i>4,50€</i> |

Wir kochen für Sie ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Landgasthof Rudolph

RESTAURANT

PARTYSERVICE



Darboven Kaffee & Eilles Tee

| | |
|---|--------|
| Tasse Kaffee, Espresso | 2,00 € |
| Cappuccino | 2,20 € |
| Milchkaffee, Latte macchiato | 2,40 € |
| Pott Eilles Tee (Kamille-Beeren-Pfefferminz-Schwarz oder Grün Tee) | 2,20 € |

Aperitif

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Sekt Mumm dry 0,2l Flasche | 7,90 € |
| Rheingau Riesling Sekt 0,75l Flasche | 21,00 € |
| Sherry, Martini Bianco, Campari 5 cl | 3,50 € |

Digestif 2cl

| | |
|---|--------|
| Williams Birne, Haselnuss, Marille, Obstler | 3,90 € |
| Ziegler: Waldhimbeere - Alte Zwetschge | 6,90 € |
| Grappa Rohner | 3,90 € |
| Korn, Wacholder, Kümmel | 2,00 € |
| Berentzen Rote Frucht, Enzian | 2,00 € |
| Malteser | 2,50 € |
| Basaltfeuer, Linie Aquavit | 2,90 € |

Wir kochen für Sie ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Landgasthof Rudolph

RESTAURANT

PARTYSERVICE



Erfrischungs-Getränke

| | |
|---|---------------|
| <i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle 0,3l</i> | <i>2,20 €</i> |
| <i>Selters, Selters Still, Apfelwein 0,25l</i> | <i>2,00 €</i> |
| <i>Roter Trauben-, Orangen-, Apfelsaft, Bitter Lemon 0,2l</i> | <i>2,00 €</i> |
| <i>Taunus Quelle medium 0,75l</i> | <i>4,90 €</i> |

Biere vom Fass

| | |
|----------------------------|---------------|
| <i>Bitburger Pils 0,3l</i> | <i>2,20 €</i> |
|----------------------------|---------------|

Biere aus der Flasche

| | |
|---|---------------|
| <i>Krombacher alkoholfrei 0,33l</i> | <i>2,20 €</i> |
| <i>Erdinger Weißbier hell 0,5l</i> | |
| <i>Erdinger Weißbier alkoholfrei 0,5l</i> | <i>3,30 €</i> |
| <i>Malzbier 0,3l</i> | <i>2,00 €</i> |

Wir kochen für Sie ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Landgasthof Rudolph

RESTAURANT

PARTYSERVICE



Weißweine offen 0,2l

| | |
|---|--------|
| <i>Scheurebe aus Rheinhessen - halbtrocken</i> | € 3,60 |
| <i>Müller-Thurgau aus Baden - trocken</i> | € 3,60 |
| <i>Weißer Burgunder aus der Pfalz - trocken</i> | € 4,50 |
| <i>Riesling aus dem Rheingau - trocken</i> | € 4,50 |

Roséwein offen 0,2l

| | |
|---|--------|
| <i>Spätburgunder Weißherbst aus Baden - halbtrocken</i> | € 4,80 |
|---|--------|

Rotweine offen 0,2l

| | |
|--|--------|
| <i>Portugieser aus der Pfalz - lieblich</i> | € 4,90 |
| <i>Dornfelder aus der Pfalz - trocken</i> | € 4,60 |
| <i>Cabernet Sauvignon aus Frankreich - trocken</i> | € 3,90 |

Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte

Wir kochen für Sie ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.