

Kleiner Weinprinz auf Burg Rheinstein

Liebe Gäste,

wir möchten Sie auf das Allerherzlichste begrüßen und freuen uns, dass Sie uns im Kleinen Weinprinz auf Burg Rheinstein besuchen. Mit viel Arbeit und Einsatz haben wir im Winter 2009 unser altes Burgcafe abgerissen um Ihnen unseren Kleinen Weinprinz zu präsentieren.

Verpassen Sie nicht, einen der kernigen Rieslinge aus den Schiefersteilhängen des Rheintals zu probieren. Kein anderes deutsches Anbaugebiet erfüllt mehr die Vorstellung des romantischen Weinbaus; Unterhalb imposanter Burgen liegen steile Weinberge und im Tal schlängelt sich entlang historischer Weindörfer der Rhein. Hier schmecken die Weine noch herrlich nach Land und Leuten. Leider geht jedoch die Anbaufläche des Rheintals seit vielen Jahren stark zurück ... mit jedem Gläschen Wein, das Sie trinken, können Sie dies ändern.

Herzlichst Ihre Gastgeber Cora Hölz und Marco Hecher

... mit den fleißigen Burggeistern!

Burg Rheinstein und der Kleine Weinprinz bieten Ihnen...

Romantische Nachtführung:

Genießen Sie in der Abendstimmung auf Burg Rheinstein ein paar romantische Stunden!

Hochzeiten auf dem Romantik-Schloss:

Sagen Sie romantisch im Rosengarten "Ja" und erleben Sie im Anschluss Ihr unvergessliches Hochzeitsfest auf Burg Rheinstein!

„Rhein in Flammen“ - das Original!

Der romantischste Abend am Rhein - „Rhein in Flammen“. In unserem Bereich des Mittelrheintals ist es am ersten Samstag im Juli - wir bieten ein tolles Abendprogramm!

Betriebsausflug:

Ein besonderes Highlight für Firmen (ab 20 Personen) ist ein Sommerbetriebsausflug mit Schifffahrt zur Burg. Im Burgundergarten erwarten wir Sie mit leckerem Fingerfood und einem erfrischendem Gläschen Riesling. Der Burgherr begrüßt Sie und stellt Ihnen seine Burg vor

Gänseessen auf der Burg Rheinstein:

Ab dem 01.11. können Sie abends ab 10 Personen unseren Kleinen Weinprinz privat für sich zum Gänseessen reservieren!

Weihnachtsfeiern:

Gönnen Sie Ihrem Team eine romantische Weihnachtsfeier. Es duftet nach Zimt, Punsch und Deftigem aus der Burgküche!

Silvester auf der Burg:

Feiern Sie ein gemütliches Silvester und genießen Sie ein leckeres 6-Gang-Menü mit Weinbegleitung, Wasser, schöner Silvesterdekoration, Bleigießen und unserem Burgsekt zum Neuen Jahr!

Bei Interesse fragen Sie bitte nach unserer Flaschenpost mit weiteren Informationen! Wir freuen uns auf Sie!

Heiße Getränke und Kaffeespezialitäten

Großer Filterkaffe tall coffee	3,50€
Großer koffeinfreier Kaffee tall decaffeinated coffee	3,50€
Heiße Schokolade mit Sahne hot chocolate	3,80€
Espresso	2,00€
Doppelter Espresso double Espresso	3,00€
Großer Cappuccino tall Cappuchino	3,80€
Latte Macchiato	4,00€
Großer Milchkaffee tall café au lait	3,80€
Tee tea	2,80€
Waldfrüchtemischung, Earl Grey, Roobos Vanille, Grüner Tee, 6-Kräuter-Mischung fruit tea, black tea, roobos-vanilla tea, green tea, herbal tea	

Erfrischungen ohne Alkohol

Rhenser Mineralwasser / sparkling or still water	
0,3l	2,50 €
1,0l	6,00 €
Traubensaft / grape juice	
Pur / pure 0,3l	3,00 €
Schorle / mixed with sparkling water 0,4l	3,60 €
Naturtrüber Apfelsaft / apple juice, naturally cloudy	
Pur / pure 0,3l	3,00 €
Schorle / mixed with sparkling water 0,4l	3,60 €
Cola/Cola light 0,3l	2,80 €
Orangenlimonade / orange soda 0,3l	2,80 €

Bier

Zischke / Beer ... naturfrisches, ungefiltertes Kellerbier aus den Kellern der Koblenzer Brauerei	
Hell oder Dunkel/dark or blond 0,3l	3,00 €
Hell oder Dunkel/dark or blond 0,5l	4,00 €
Radler / beer mixed with lemonade 0,5l	3,60 €
Alkoholfreies Weißbier / wheat beer 0,5l	3,80 €

Weine

“Ich liebe am meisten ganz reine, leichte, bescheidene Weine, man kann viel davon vertragen, und sie schmecken so gut und freundlich nach Land und Erde und Himmel und Gehölz.“

Kleiner Weinprinz“, frei nach Hermann Hesse

Rheinstein Burgwein

... unser Burgwein wächst im Weinberg, direkt unterhalb des “Kleinen Weinprinzen“. Eine echte Rarität! Sein Verkaufserlös kommt ausschließlich den umfangreichen Bemühungen zur Pflege und Erhaltung des wertvollen Kulturguts Burg Rheinstein zu Gute.

Riesling, halbtrocken/halfdry, 0,2l 5,00 €
... eine echt leckere Rarität!

Kleiner Weinprinz Selektion

... durch Rekultivierung alter Weinberge im Welterbe wurde der Boden für unsere Kleiner Weinprinz - Selektion geschaffen. Die Weine werden nach genauer Selektion vom Weingut Stassen liebevoll für uns vinifiziert. Ein Wein dem Weinprinz würdig!

Preußens Gloria - voll knackig

Riesling, trocken/dry 0,2l 4,00 €
... unserer mineralisch-knackiger Rheinriesling

Prinzesschen - voll fruchtig

weiß gekelterter Spätburgunder, halbtrocken
pinot noir, pressed white, half-dry 0,2l 4,00 €

Blaues Blut - voll beerig

Rotwein Cuvee, trocken
local red wine, dry 0,2L 4,00 €
... unser rotes Cuvee aus Spätburgunder und Dornfelder

Weinschorle

wine with sparkling water
... Trocken oder mild
... dry oder sweet 0,3l 3,90 €

Edle Tropfen je 2cl Weinbrand XO 3,00€
Weinhefebrand 3,00€ Apfelbrand 3,00€
Riesling-Trester 3,00€ Weinbergspirsichlikör 3,00€
Traubenbrand 3,00€ Trester-Sahne-Likör 3,00€

Weingut Fendel

... das Weingut Fendel ist ein Traditionsbetrieb seit 1648. Die Weine werden nach alter Sitte in zwei 64 und 50 Meter tiefen Gewölbekellern in Holzfässern ausgebaut.

Weißer Riesling, lieblich/sweet 0,2 3,90 €
... Riesling mit feiner Frucht und angenehmer Restsüße

Weisser Burgunder Classic, halbtrocken
pinot blanc, half-dry 0,2l 3,90 €
... eine Alternative zu unserem kräftig-mineralischen Riesling

Spätburgunder, feinherb
pinot-noir, half-dry 0,2l 3,90 €
... ein klassischer Spätburgunder aus dem Mittelrheintal

Weingut Toni Jost

... bekannt als erstes Qualitätsweingut des Mittelrheins. Gründungsmitglied des VDP Mittelrhein und eine konstante Größe im Qualitätsweinbau. Weine einer Extraklasse!

JODOCUS Riesling, trocken/dry 0,2l 4,20 €
... trotz Kraft und Fülle, eine zarte Mineralität

TONI JOST Weißburgunder, trocken
pinot blanc, dry 0,2l 4,60 €
... ein frischer Weißburgunder aus den Rheingauerlagen des Weingut

Roter Hahn Spätburgunder, trocken
pinot noir, dry 0,2l 6,50 €
... der Spätburgunder aus Bacharach, Kaminrot und sehr samtig!



Weingut Dr. Randolf Kauer

... Winzer und Inhaber des einzigen Lehrstuhls für ökologischen Weinbau in Europa. Das erste ökologische Weingut am Mittelrhein.
Guts-Riesling, trocken/dry 0,2l 4,20 €
... ein typischer rheinischer Riesling mit mineralischer Säure

Oberweseler Oelsberg Kabinett
halbtrocken/Riesling, half-dry 0,2l 4,70 €
... ein Kabinett aus der der ersten und steilsten Lagen am Rhein

Spätburgunder Weißherbst, trocken
rosé, dry 0,2l 3,90 €
... Tornado heißt dieser Rose und sein Frucht zeigt warum

Leckerer aus der Burgküche

- Spundekäs** ...ein Dip aus Frischkäse, Quark und Paprika mit Bretzelchen und Laugengebäck
 Creamy cheese dip ...a creamy dip made of cream cheese, quark and paprika with pretzels  5,90 €
- Aus dem Burgkessel** ...feines Süppchen mit Baguette – fragen Sie nach unserer Tagessuppe
 From the castle kettle ...delicious soup with baguette – ask for our daily soup 4,80 €
- Vegetarierglück** ...Große Tortilla mit leckerer Gemüsemischung, Salat und frischem Sauerrahm
 Vegetarian luck ...large Tortilla with vegetables inside, salad and fresh sour cream  8,90 €
- Sommersalat** ...mit Kirschtomaten, Kerne, gehobeltem Parmesan, Balsamico, Hähnchenbrust und Baguette
 Summer salad ... with cherry tomato, seeds, Parmesan, balsamico, roasted chicken breast and baguette 11,50 €
- Wurstsalat** ...deftiger bayrischer Wurstsalat mit rustikalem Baguette
 Sausage salad ...hearty Bavarian sausage salad with baguette 8,50 €
- Italienlust** ...Penne mit unserer leckeren Sauce aus Auberginen, Tomaten, Zwiebeln, Chorizo und gehobeltem Parmesan
 Italien delight ...Penne with a sauce made with aubergine (eggplant), tomato, onions, chorizo and Parmesan 9,50 €
- Raubritter** ...heimisches Rib Eye Steak (220g) mit Kräuterbutter, Salat und Kartoffelgratin
 Robber knight ...Rib Eye Steak (220g) with herb butter, salad and potato gratin 16,90 €
- Hähnchenpech** ...Cordon Bleu von der Hähnchenbrust mit mildem Bergkäse und Kräutern, Salat und Rösti
 Chicken harm ...Cordon Bleu from chickenbreast filled with cheese, salad and rösti (baked potato pieces) 13,50 €



= vegetarisch/vegetarian

Bitte fragen Sie nach ev. Zusatzstoffen und Allergenen!
 Please ask for ingredients and allergens!

Leckerer aus der Burgküche

Prinzenschmaus – unsere leckeren Flammkuchen ...	Princesnack – our fine tarte flambée	8,50 €
...“Der Winzer“ mit Bauernsalami, Trauben, Winzerkäse	...“Winemaker“ with salami, grapes, cheese	
...“Der Edle“ mit Schwarzwaldschinken, Waldhonig, Walnüssen	...“Noble one“ with Black Forest ham, honey and walnuts	
...“Der Vegetarier“ mit Tomaten, Mozzarella, Pesto	...“Vegetarian“ with tomatoes, mozzarella, pesto	

Für unsere kleinen Burgbesucher

Kleiner Raubritter ...Kleiner Wurstsalat mit Baguette	4,50 €
Little Robber Knight ...Small hearty Bavarian sausage salad with baguette	
Kleine Prinzessin ...Penne mit fruchtiger Tomatensauce und feinen Kräutern	5,90 €
Little Princess ...Penne with tomatosauce and fine herbs	

Süße Leckereien

Nur was kleines Süßes ...Mousse au chocolate aus edler Schokolade im kleinen Weckglass mit Walnüssen	2,90 €
Some small sweet stuff ...Mousse au chocolate from dark chocolate in a small glas with walnuts	
Schokoküchlein ...Warmes Schokoladenküchlein aus dunkler Schokolade mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne	6,50 €
Chocolate Tarte ...Warm chocolate tarte with liquid chocolate inside, vanilla ice cream and whip cream	
Prinzenschmaus ... Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Zucker	6,50 €
Prince feast ...tarte flambée with appleslices, cinnamon and sugar	
...und als besondere Leckerei zusätzlich mit Calvados	7,50 €
...and as a very tasty treat try the flambée with calvados on it	

Tagesfrische Kuchenauswahl ... bitte fragen Sie unsere fleißigen Burggeister!
Daily fresh cakes ...please ask our waiter/waitress!

PS: Unsere Eisauswahl entnehmen Sie unserer Eiskarte!
PS: You can find our ice cream assortment in the ice cream menu!

Bitte fragen Sie nach ev. Zusatzstoffen und Allergenen!
Please ask for ingredients and allergens!