

# Speise Zeitung



INGELHEIMER WINZERKELLER

Traditionelles, tägliches Mitteilungsblatt  
der Küche an die verehrten Gäste



Nummero 12

Anno domini 2010

voll parteilich und abhängig

0,50 •

## Tag des offenen Denkmals 12.09.10

### Handel, Reisen und Verkehr

Was ist ein Denkmal? Ein Ort, ein Bauwerk, ein Platz mit besonderer Bedeutung? Und wer bestimmt das eigentlich? Zu einem Denkmal wird ein Bauwerk, wenn die Denkmalbehörde das so will - oder?

Ein Denkmal soll ein Kulturgut sein, ein Platz mit historischer Bedeutung. Nicht nur etwas, was gut aussieht.

Darum stehen auch Teile des Ingelheimer Winzerkellers unter Denkmalschutz.

Dieses Haus ist in seiner Bausubstanz einzigartig, die Kellergewölbe sind mit keinem anderen Weingewölbe vergleichbar. Allein die Größe und die zwei Etagen waren in ihrer Planung 1903 schon von außergewöhnlicher Art.

Aber warum haben die Winzer schon 1904 so groß gebaut, in einer so vollendeten Form?

In der Gründungszeit umfasste die Genossenschaft Nieder-Ingelheim schon mehr als 100 Mitglieder. Fast alle waren kleine Winzer, die neben Weinbergen auch noch Obst, Getreidefelder und anderes zu versorgen hatten.



Die Trauben wurden zumeist direkt nach der Ernte an Weinhändler weiterverkauft. Die Weine wurden zu dieser Zeit auch erst zwei bis drei Jahre nach der Ernte zumeist im Fass verkauft. Man benötigte also Platz, viel Platz.

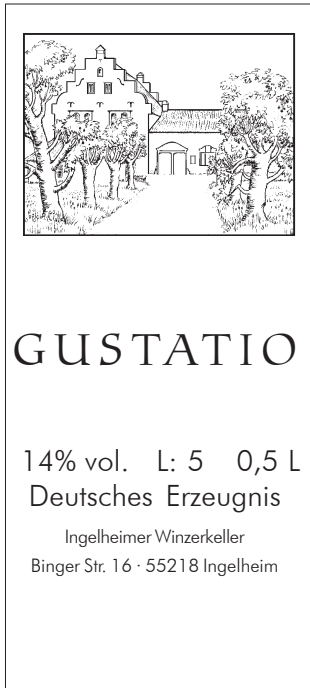
Und so entstand nach dem Entwurf des Architekten Wilhelm Kahm aus Eltville dann im Jahr 1904 das Gebäude.

Der gesamte Bau war von der Größe her so bemessen, dass erst 50 Jahre später überhaupt ein Anbau nötig wurde.

Unter Denkmalschutz steht die Außenansicht von der Binger Straße her und natürlich die Gewölbekeller. Besuchen Sie also am Tag des offenen Denkmals unseren einzigartigen Keller.

# Aperitif

# Das schmeckt vorneweg



## Gustatio

Unsere  
hausgemachte  
Alternative  
zum Sherry

Die Idee zu einem  
Weinaperitif hatten

wir schon lange. Aber etwas besonderes sollte es sein. Naja dazu kommt unsere Experimentierfreude mit Holzfässern. Und damit es richtig schön kompliziert ist, haben wir als Herstellungsverfahren das des weißen Portweines gewählt. Der Gustatio wird als Komposition verschiedener Weine (bis hin zur Beerenauslese) in alten Holzfässern und in Barriques ausgebaut. Die langsame Alterung merkt man ihm deutlich an. In der Nase explodieren geradezu kleine Duftraketen von Holz, Vanille, Nuß und ( in der Tat! ) von Schokolade. Unbeschreiblich! Probieren Sie ihn bei Zimmertemperatur, vor dem Essen oder zum Dessert. Kurzum trinken Sie ihn so, wie Sie einen Sherry oder einen Portwein trinken würden.

4cl 3,90 •

*Cremesuppe vom Silvaner  
bestreut mit Zwiebackkrusteln* 4,50 •

*Luftgetrockneter Serranoschinken  
aus Spanien  
mit eingelegten Oliven  
Vorspeisenportion* 5,40 •  
*normale Portion* 8,90 •

*Tafelspitzcarpaccio  
in Gemüsevinaigrette  
mit steirischem Kürbiskernöl  
Vorspeisenportion* 5,90 •  
*normale Portion* 9,90 •

***Rheinhessische Tapas***  
*Vorspeisenportion* 8,90 •  
*Große Portion* 12,90 •

*Asiatische Köstlichkeiten  
aus dem Meer  
mit gebackener Hummerkrabbe,  
dazu Chilisauce und Salatbukett  
Vorspeisenportion* 5,50 •  
*normale Portion* 8,90 •

*Tatar vom hausgebeizten Lachs  
auf knusprigen Reibekuchen  
an Sommersalaten  
Vorspeisenportion* 7,90 •  
*normale Portion* 10,90 •

# Rheinessen pur

---

## **Quer dorsch de Gaade:**

Kräftige Rindfleischsuppe mit allerlei  
Gemüse und frischen Kräutern

Vorspeisenportion

4,50 •

normale Portion

7,90 •

Cremesuppe vom Silvaner

bestreut mit Zwiebackkrusteln

4,50 •

Mostsuppe von Dornfelder

mit Weißmehlsklöß`

4,70 •

Gebratene Austernpilze

auf Brotsalat in Weißweinvinaigrette

mit Kapernäpfeln

Vorspeisenportion

5,90 •

normale Portion

8,90 •

Spanferkelkotletts

auf Weinkraut in Rahm

dazu Kartoffelschnee

14,90 •

**Rieslingschnitzel** vom

Schwäbisch-Hällischen Landschwein

mit Traubensauce

und Bratkartoffeln

15,90 •

Filets von der Regenbogenforelle

mit Zitronenbutter

auf Graupenrisotto

16,90 •

## **Rumpsteak**

vom neuseeländischen Angusrind

auf Spätburgundersauce

mit Kürbis-Kartoffelkuchen

18,90 •

Entrecote vom Charolaisrind

mit Kräuterbutter

Bauernbratkartoffeln

und Marktgemüse

17,90 •

Austernpilzragout

auf breiten Bandnudeln

bestreut mit Parmesan

10,90 •

Eingemachte Birne

mit Joghurteis

und Brombeersauce

4,90 •

Das rheinhessische Menü

Cremesuppe vom Silvaner

bestreut mit Zwiebackkrusteln

\*\*\*

Rieslingschnitzel vom Schwäbisch-

Hällischen Landschwein

mit Traubensauce und Bratkartoffeln

\*\*\*

Eingemachte Birne

mit Joghurteis und Brombeersauce

23,90 •

# Frischer Salat

## **Große Salatteller der Saison:**

Eine Komposition aus  
Eisberg, Blattsalaten, Tomaten, Gurken,  
Radieschen und Gartenkresse in einer  
feinen Vinaigrette.

5,90 •

wahlweise zusätzlich:

...Schinken- und Käsestreifen

3,00 •

...Streifen vom marinierten  
Schweinerücken

3,90 •

...eingelegter Schafskäse  
mit Oliven und Pepperoni

4,50 •

...mariniertes Hähnchenbrustfilet  
und geröstete Sonnenblumenkerne

4,20 •

...hausgebeizter Lachs  
und marinierte Shrimps

6,50 •

Zu allen Salaten servieren wir  
Stangenweißbrot und hausgemachte  
Kräuterbutter.

---

## **Leberklöß´ und Sauerkraut gibt es:**

Zur Nieder-Ingelheimer Kerb  
am 12. und 13. September  
und am ersten Rotweinfestwochenende  
26. und 27. September.

Wie immer mit hausgemachtem Kartoffel-  
püree und Zwiebelschmelze.

## **Unser Fisch - Menü**

### *Asiatische Köstlichkeiten*

*aus dem Meer*

*mit gebackener Hummerkrabbe,  
dazu Chilisauce und Salatbukett*

\*\*\*

*Filets von der Regenbogenforelle  
mit Zitronenbutter auf Graupenrisotto*

\*\*\*

*Zitroneneis mit Minzpuree  
und weißem Rum  
aufgegossen mit Zitronenlimonade*

25,90 •

### **Vitamine und Gesundheit:**

*Bunter Beilagensalat  
mit Joghurtdressing*

2,90 •

### **Winzerkeller Salat:**

*Mit gebratener Fleischwurst,  
gekochtem Ei und Croutons  
in Senf-Vinaigrette  
Vorspeisenportion*

6,90 •

*normale Portion*

11,90 •

### **Kellermeister Salat:**

*Schinken- und Käsestreifen,  
gekochtes Ei, Zwiebeln und Oliven  
auf Gartensalat in Vinaigrette  
Vorspeisenportion*

5,90 •

*normale Portion*

10,90 •

### **Rucolasalat**

*in Olivenölmarinade  
bestreut mit gehobeltem Parmesan  
Vorspeisenportion*

3,90 •

*normale Portion*

7,90 •

# Immer wieder gut

## **Winzerpfännchen:**

Marinierte Streifen vom Schweinerücken  
in einer Champignon-Senfkörnersauce  
mit Kartoffelrösti und Gemüse  
überbacken mit Butterkäse

12,90 •

Entrecote vom Charolaisrind  
mit Kräuterbutter  
Bauernbratkartoffeln und Marktgemüse

17,90 •

Gekochter Tafelspitz  
mit Apfel-Meerrettichsauce  
frischem Marktgemüse  
und Salzkartoffeln

13,90 •

## **Unser Lieblingsmenü**

Rucolasalat in Olivenölmarinade  
bestreut mit gehobeltem Parmesan

\*\*\*

### **Winzerpfännchen:**

Marinierte Streifen vom Schweinerücken  
in einer Champignon-Senfkörnersauce  
mit Kartoffelrösti und Gemüse  
überbacken mit Butterkäse

\*\*\*

Hausgemachte Rote Grütze  
serviert mit einer Vanille-Honig-Sahne

18,90 •

## **Das vegetarische Menü**

Mostsuppe von Dornfelder  
mit Weißmehlsklöß`

\*\*\*

Austernpilzragout  
auf breiten Bandnudeln  
bestreut mit Parmesan

\*\*\*

Warmer Schokoladenkuchen  
mit Kirschkompott  
und Vanillesauce

19,90 •

Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat  
in würziger Tomatensauce  
überbacken mit Mozzarella  
und geschabtem Parmesan

11,90 •

Gebratene Schollenfilets  
mit Speckstippe  
und Pellkartoffeln

14,90 •

Schweineschnitzel  
Wiener Art  
mit Bratkartoffeln

9,50 •

und dazu empfiehlt unsere Chantal  
Camilleri:

2009 Spätburgunder Rotwein trocken  
Ingelheimer Winzerkeller

0,2L 3,60 •

0,75l 11,50 •

Rhenser Mineralwasser 0,75l  
medium oder still

4,20 •

# Für Naschkatzen und Kaffeetanten

---

**Hausgemachte Rote Grütze**  
serviert mit einer  
Vanille-Honigsahne

4,50 •

**Waidmanns-Cup:**  
Vanille- und Walnußbeis  
mit Schattenmorellen  
und hausgemachtem Eierlikör  
Schlagrahm

4,90 •

**Karamelisiertes Tresterparfait**  
auf einem Fruchtspiegel

6,40 •

**Zitroneneis mit Minzpuée**  
und weißem Rum  
aufgegossen mit Zitronenlimonade

4,90 •

**Warmer Apfelstrudel**  
auf Vanillesauce  
dazu Vanilleeis

5,90 •



Eine herrliche, anregende Kombination von Espresso mit 2 cl Cream- unserer Likör-spezialität aus hochwertigem Rheinknie Weinbrand und feiner Sahne.

Alle Aromen des feinen Weinbrandes kommen darin zur Geltung und ergänzen den cremig zarten Duft des Espresso. Ein edles Paar, das nebeneinander seine Vollendung findet.

3,60 •

**Warmer Schokoladenkuchen**  
mit Kirschkompott  
und Vanillesauce

5,90 •

**Eingemachte Birne**  
mit Joghurteis  
und Brombeersauce

4,90 •

und wer es lieber herzhaft mag:

Eine Auswahl  
**gemischter Käse**  
mit hausgemachtem Chutney

6,90 •

---

## Das Winzerkeller-Catering

Ob zu Hause, im Büro, in der Firma  
oder auf dem Schiff:  
Überall wird gefeiert.

Und Ihr Ingelheimer Winzerkeller  
übernimmt das Catering.

Mit einem All-inklusive-Preis wissen Sie  
genau was es kosten wird  
und wir erledigen die Arbeit  
nach Ihren Wünschen.

Nur feiern müssen Sie selbst!

# Kleinigkeiten zu Wein und Bier

„Ingelheimer Toast“  
*Kleines Schweinesteak auf Toast  
mit Sauerkirschen und  
Butterkäse überbacken,  
mit frischem Salatbukett* 9,50 •

**Rheinhessische Tapas**  
*Vorspeisenportion* 8,90 •  
*Große Portion* 12,90 •

*Luftgetrockneter Serranoschinken  
aus Spanien  
mit eingelegten Oliven, Bauernbrot  
und Butter* 8,90 •

*Hausgemachter Spundekäs´  
mit Dampfkartoffeln* 5,90 •

## Frisch gebackene Flammkuchen :

*Nach Elsässer Art mit Speck  
und Zwiebeln auf Sauerrahm* 5,90 •

*Griechische Art:  
Mit Pepperoni und Schafskäse* 5,90 •

*Maritim: Mit Lachs und Shrimps  
auf Dill-Creme-fraiche* 6,90 •

## Digestifs

	2cl
<i>Weinhefe</i>	2,50 •
<i>Trester</i>	2,90 •
<i>Williams Christ</i>	3,10 •
<i>Zwetschge</i>	3,10 •
<i>Mirabelle</i>	3,10 •
<i>Aalborg Jubiläumsaquavit</i>	3,20 •
<i>Weinbrand Rheinknie</i>	3,90 •
<i>Fernet</i>	2,60 •

## Kaffee

*Beachten Sie unsere  
Kaffeespezialitäten  
in unserem Kaffeebläddsche!*

# Terminkalender

---

## 12. September 2010

Tag des offenen Denkmals.

Wir sind wieder dabei.

Besichtigen Sie unseren einmaligen Kreuzgewölbekeller und erfahren Sie mehr zu der Geschichte des Winzerkellers.

## 25. September bis 3. Oktober 2010

Es ist wieder Rotweinfest in Ingelheim.

Eine ganze Woche lang ein großes Volksfest rund um die Burgkirche.

## 2. Oktober 2010

Oldtimerausfahrt mit Start und Ziel im Winzerkeller. Abfahrt ca. 9.30 Uhr, Rückkehr gegen 14.00 Uhr. Ideal zum "Oldtimer kucken".

## 24. September bis 31. Oktober

Erntedank im Winzerkeller

Alles was Mutter Natur uns schenkt am Ende eines Sommers: Federweißer, Zwiebelkuchen, Äpfel, Birnen und Kartoffeln- jetzt gibt es alles in reichlicher Fülle.

## 31. Oktober

### Es ist Halloween!

Freuen Sie sich mit uns auf ein "gruseliges" Menü und das neue **Konzert von Intrada**.

Alles was zum Schaurig-schönen dazu gehört: Eine schummrige Atmosphäre, erschreckende Effekte und unser gut gelauntes Gruselpersonal sorgen für einen unvergessenen Abend.

*Alle Preise sind Endpreise inklusive Bedienung und der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer.*

## Gänsebrust und Nr. 1

Anfang November: Es ist St. Martin.

Und bei uns beginnt die Gänsezeit.

Geschmorte Gänsebrust oder gebratene Entenbrust: Hauptsache Geflügel.

Und dazu: Die ersten neuen Weine des Jahres 2009. Freuen Sie sich auf unsere Nr. 1 des Jahres, wie immer ein spritziger junger Roter, gekeltert aus den Trauben der Rebsorte Portugieser.

## Weihnachtsfeier

- und was nun?

Lassen Sie sich von uns mit einem Glas Glühwein begrüßen.

Suchen Sie sich das passende Essen aus unserem Büffetangebot aus und genießen Sie einen unbeschwerten Abend. Und das alles zu einem günstigen All-inklusive Preis. Und wenn es für eine große Weihnachtsfeier nicht reicht: Wir haben auch ein schnelles Mittagsangebot.

---

## Impressum

Ingelheimer Winzerkeller  
Binger Straße 16 · 55218 Ingelheim  
Tel. 06132-79036-0  
[www.ingelheimer-winzerkeller.de](http://www.ingelheimer-winzerkeller.de)

### Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag ab 12.00 Uhr  
Mittagstisch von 12.00 bis 14.00 Uhr  
Abends ab 18.00 warme Küche

kein Ruhetag.