



Willkommen im Engler'S Restaurant im Winzerkeller Ingelheim Genuss und Tradition in Ingelheim

Liebe Gäste,

herzlich willkommen bei **Engler'S Restaurant im Ingelheimer Winzerkeller!** Wir freuen uns, Sie in unserem bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen ein besonderes kulinarisches Erlebnis inmitten der traditionsreichen Weinregion Ingelheim zu bieten.

Der Winzerkeller in Ingelheim ist ein geschichtsträchtiger Ort, der die lange Weinbau-Tradition dieser Region widerspiegelt. Ursprünglich als Genossenschaftskellerei im Jahr 1904 erbaut, dient er heute als kultureller Treffpunkt für Weinliebhaber und Genießer. Hier vereinen sich historische Architektur, ausgezeichnete Weine und eine herzliche Gastlichkeit zu einem einzigartigen Ambiente.

In unserem Restaurant möchten wir Ihnen nicht nur exzellente Speisen servieren, sondern auch die Weinkultur Ingelheims erlebbar machen. Lassen Sie sich von unseren regional inspirierten Gerichten und den dazu passenden Weinen verwöhnen – handverlesen und mit Leidenschaft für Sie ausgewählt.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt, lassen Sie sich Zeit und erleben Sie den Charme von *Engler'S Restaurant im Winzerkeller*. Unser Team steht Ihnen jederzeit mit Empfehlungen und persönlichem Service zur Seite.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit und freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Ihr Team von Engler'S Restaurant

Öffnungszeiten

Täglich ab 11:30 - 21 Uhr warme Küche

Kontakt

Reservierungen unter
Instagram: @Englers.Restaurant
E-Mail: Kontakt@Englers-restaurant.com
Veranstaltungen: Event@Englers-Restaurant.com
Tel.: 06132/71-999-66
Homepage: www.Englers-restaurant.com



Ein köstlicher Auftakt

Beginnen Sie Ihr Erlebnis mit einem erfrischenden Aperitif. Wählen Sie aus unseren fein abgestimmten Klassikern und saisonalen Spezialitäten. Ein perfekter Einstieg in genussvolle Stunden!

Aperitif/Secco/Sekt

Spritz Moments

Aperol spritz **7.5** | Limoncello spritz **7.5**
Wild Berry Lillet **7.5** | Hugo **7.5** | Engler's spritz **8.5**
Auf Anfrage auch Alkoholfrei erhältlich

2021 Secco Blanc trocken

Weingut Martina und Heiko Nöth
0.1 **3.9** | 0.75 **24.9**

2023 Secco Christo Rosé trocken

Weingut Merl
0.1 **3.9** | 0.75 **24.9**

2023 Riesling Brut trocken

Weingut Rolletter
0.1 **5.5** | 0.75 **36**

2023 Spätburgunder Rosé Sekt trocken

Weingut Breidscheid
0.1 **5.5** | 0.75 **36**

Riesling Free your mind of alcohol (Alkoholfrei)

Weingut Burgberg Eimann & Söhne
0.1 **4.9** | 0.75 **34**



Unsere Küchenchefin **Jessica Müller** und ihr Team kreieren für Sie feine Gerichte, die saisonale Frische und regionale Qualität in den Mittelpunkt stellen. Ob klassisch interpretiert oder modern verfeinert – unsere Speisen spiegeln die Vielfalt des Mittelrheintals wider.

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns – mit einem guten Glas Wein, einem offenen Ohr für Ihre Wünsche und ganz viel Gastfreundschaft.

Guten Appetit und schöne Stunden!

Vorspeisen

Engler'S Winzersuppe

Sellerie | Riesling | frische Trauben | Croutons

8.9

Tagessuppe

Täglich wechselnde Angebote

9.9

Burrata

marinierte Tomaten | Wildkräuternest | Basilikum Pesto

14.9

Räucherlachs-Tatar

Limettencreme | eingelegter Rettich

15.9

Carpaccio vom Rheinischen Jungbullen

Wildkräuternest | Parmesan | Balsamico | Olivenöl

16.9

„Garnelenpfanne“

Kirschtomaten | rote Zwiebel | Zitrone | Olivenöl | Knoblauch

-für eine Person 14.5

-für zwei Personen 22.9



Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle aus der Pfanne

Goudakäse | Röstzwiebeln | Beilagensalat

15.9

Ofenkartoffel

Kartoffel | veganer Kräuterquark | Gemüse der Saison

16.9

Linguine

Parmesansoße | Brokkoli | Kirschtomaten

17.9

Hausgemachte Ziegenkäse-Ravioli

Trüffelcreme-Soße | Kirschtomaten

18.9

Hausgemachte Vollkorn Serviettenknödel

Champignon-Trüffelrahm | Petersilie | Cherry-Tomaten | gemischter Salat

19.9



Salatgerichte

Großer Salatteller mit saisonalem Blattsalat

Gurken | Tomaten | Karotten | Karamellisierte Nüsse
Balsamico-Honig-Vinaigrette

13.9

- mit gratinierten Ziegenkäsepralinen +8.9
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen +8.9
- mit rosa gebratenen Roastbeef-Streifen +12.9
- mit gebratene Garnelen +13.9

Fisch Gerichte

Linguine

Zander | Garnelen | Lachs | Hummer-Sud

21.9

- Wahlweise mit Sepia Nudeln

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Kartoffel-Lauchragout | Senfsoße

25.9

gegrilltes Lachsfilet

Rosmarinkartoffeln | gemischter Salat | Frankfurter Grüne Soße

26.9



Fleisch-Gerichte

Schnitzel vom „Schwein“

paniertes Schweineschnitzel | Steakhouse Pommes
- Champignonrahmsoße
- geschmorte Zwiebeln
18.9

Rinderleber „Berliner Art“

Kartoffelstampf | geschmorte Zwiebeln | Apfelragout
18.9

Wildbratwurst (2x90g) aus dem Binger Wald

Sauerkraut | Kartoffelstampf | Portweinjus
19.9

Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“

Hähnchenbrustfilet | Butterspätzle | gemischter Salat
23.9

Wiener Schnitzel

Steakhouse Pommes | Zitrone | Preiselbeeren
25.9

Black Angus Rumpsteak 250g

Rosmarinkartoffeln | Steakpfeffer
- Kräuterbutter
- geschmorte Zwiebeln
28.9



Für unsere kleinen Gäste

„Spiderman“

Linguine | Tomatensoße | Parmesan
8.9

„Harry Potter“

Hähnchen Nuggets | Steakhouse Pommes | Ketchup | Mayonnaise
9.9

„Winnie Puuh“

Kinderschnitzel | Steakhouse-Pommes | Ketchup | Mayonnaise
10.9

Dessert

Torten / Kuchen

Tägliche Wechselnde
4.9

Kokosmilchreis

Himbeerragout | Karamellisierte Nüsse | Krokant
8.9

Crème Brûlée

Tonkabohnen | Zitronensorbet
10.90

Schoko Souffle

Vanilleeis | Himbeerragout
11.9

„Engler'S“ Verführung

Blätterteig | Pistazien | Vanilleeis
12.9



Genussvolle Harmonie von Wein & Speisen

Unsere Weinkarte lädt Sie ein, die Vielfalt der **regionalen Winzer** zu entdecken – sorgfältig ausgewählte Tropfen, die die einzigartige Charakteristik unserer Heimat widerspiegeln.

Passend dazu bieten wir **herzhafte Speisen**, die perfekt auf die Aromen unserer Weine abgestimmt sind.

Ob ein kräftiger Rotwein zu einer deftigen Spezialität oder ein eleganter Weißwein zu feinen vegetarischen Gerichten – lassen Sie sich von der perfekten Verbindung von **Kulinarik und Weinkultur** inspirieren.

Genießen Sie den Geschmack unserer Region in bester Kombination!

Weinbegleitende Speisen

Käsewürfel

Käse | Baguette | Trauben

8.9

Handkäs´mit Musik

Handkäse-Apfel-Tatar | Kümmel Vinaigrette | Zwiebel | Salzbutter

8.9

Mama´s Spundekäs

Spundekäse | Zwiebeln | Paprika | ofenfrische Brezel

9.9

Käseplatte für Zwei

hochwertiger Käse von unserem Affineur

18.9



Weißweine im offenen Ausschank

2023 Grüner Silvaner „trocken“

Weingut Huster

Ingelheim am Rhein

0,1 **2.9** | 0,2 **5.8** | 0,75 **21**

2022 Chardonnay vom Kalk „trocken“

Weingut Rump

Ingelheim am Rhein

0,1 **3.2** | 0,2 **6.4** | 0,75 **23**

2024 Riesling „feinherb“

Weingut Wasem

Ingelheim am Rhein

0,1 **3.4** | 0,2 **6.8** | 0,75 **24**

2023 Sauvignon Blanc „halbtrocken“

Weingut Menk

Ingelheim am Rhein

0,1 **3.7** | 0,2 **7.4** | 0,75 **26**

2023 Ingelheimer Kerner „lieblich“

Weingut Menk

Ingelheim am Rhein

0,1 **4.2** | 0,2 **8.4** | 0,75 **28**

2023 „Be Friendly“ Weißburgunder & Chardonnay „trocken“

Weingut Baum

Ingelheim am Rhein

0,1 **4.2** | 0,2 **8.4** | 0,75 **29**

2023 Weißburgunder „trocken“

Weingut Saalwächter

Ingelheim am Rhein

0,1 **4.4** | 0,2 **8.8** | 0,75 **29**

2023 Grauburgunder „trocken“

Weingut Dautermann

Ingelheim am Rhein

0,1 **4.7** | 0,2 **9.4**



Offene Weine in Rosé & Rot

2023 Rosé Zero „Alkoholfrei“

Weingut Hamm

Ingelheim am Rhein

0,1 **3.4** | 0,2 **6.8** | 0,75 **24**

2024 Rosé „feinherb“

Weingut Singer-Fischer

Ingelheim am Rhein

0,1 **3.6** | 0,2 **7.2** | 0,75 **25**

2023 Pink Summer Rosé Cuvee „trocken“

Weingut Arndt F. Werner

Ingelheim am Rhein

0,1 **4.2** | 0,2 **8.4** | 0,75 **29**

2023 Spätburgunder Blanc de Noir „trocken“

Weingut Dautermann

Ingelheim am Rhein

0,1 **4.1** | 0,2 **8.2** | 0,75 **29**

2022 Spätburgunder „trocken“

Weingut Baum

Ingelheim am Rhein

0,1 **4** | 0,2 **8** | 0,75 **28**

2021 Frühburgunder „trocken“

Weingut Menk

Ingelheim am Rhein

0,1 **4.3** | 0,2 **8.6** | 0,75 **30**

2022 Spätburgunder Kalkflugsand „feinherb“

Weingut Hamm

Ingelheim am Rhein

0,1 **4.9** | 0,2 **9.8** | 0,75 **34**



Weißweine aus der Flasche

2022 Sauvignon Blanc „trocken“

Weingut Singer-Fischer
Ingelheim am Rhein
0,75 **30**

2023 Chardonnay „trocken“

Weingut Baum
Ingelheim am Rhein
0,75 **32**

2023 Grauburgunder „trocken“

Weingut Huster
Ingelheim am Rhein
0,75 **32**

2023 Riesling Bockstein „trocken“

BIO-Weingut Elke & Eckhard Weitzel
Ingelheim am Rhein
0,75 **34**

2022 Riesling Kabinett „lieblich“

Weingut Wasem „Doppelstück“
Ingelheim am Rhein
0,75 **39**

2023 Chardonnay & Weißburgunder „trocken“

Schloss Westernhaus
Ingelheim am Rhein
0,75 **47**

2023 „Das Blaue Schaf“ Pinot Blanc & Chardonnay „trocken“

Weingut Menk
Ingelheim am Rhein
0,75 **59**



Rotweine aus der Flasche

2021 Pinot Reserve Ingelheimer Lottenstück „trocken“

Pinot Madeleine & Pinot Noir

Weingut Gräff-Schmitt

Ingelheim am Rhein

0,75 **39**

2022 Q1 „trocken“

Syrah

Weingut Huster

Ingelheim am Rhein

0,75 **49**

2022 Das Blaue Schaf „trocken“

Pinot Noir

Weingut Huster

Ingelheim am Rhein

0,75 **69**

2022 Pares „trocken“

Frühburgunder

Weingut Mett

Ingelheim am Rhein

0,75 **79**

2019 Kirchenstück „trocken“

Spätburgunder

Weingut Dautermann

Ingelheim am Rhein

0,75 **89**



Weinschorle

0,2 **4.5** | 0,4 **6.5**

Bier vom Fass/Weizen

Krombacher Pils 0,3 **4.2**

Cola-Bier 0,3 **4.2** | Radler 0,3 **4.2**

Krombacher Pils Alkoholfrei 0,3 **4.2**

Starnberger Hell 0,3 **4.5**

Krombacher Weizen 0,5 **5.5**

Alkoholfreies Krombacher Weizen 0,5 **5.5**

Cola-Weizen 0,5 **5.5**

Hausgemachte Limonade

Himbeer-Kirsch

Holunder-Maracuja

0,4 **6.9**

Softdrinks

Coca Cola | Coca Cola zero

Sprite

Mezzo mix

0,33 **4.2**

Ginger Ale

Bitter Lemon

Tonic Water

0.2 **3.9**

Saft/Saftschorle

Apfelsaft | Johannisbeersaft | Traubensaft | Maracuja

0,2 **3.8** | 0,4 **5.5**

Tafelwasser

0,4 **3.8**

Gerolsteiner

Still | Medium | Sprudel

0,25 **3.2** | 0,75 **7.5**



Kaffeespezialitäten

Café Créma **3,7**

Cappuccino **4,2**

Latte Macchiato **4,4**

Espresso **2,9**

Doppelter Espresso **3,9**

Doppelter Espresso mit Vanilleeis **6**

Unsere Teeauswahl „Dallmayr“

Milde Kräuterteemischung

Milder Gründer Tee

Rooibos Mango-Maracuja

Schwarzer Tee

Früchteteemischung

4.2

Longdrinks

Gin Tonic

Gin 4cl | Tonic | Zitrone

10.5

Wodka Lemon

Wodka 4cl | Bitter Lemon | Limette

10.5

Skinny Bitch

Wodka 4cl | Zitronensaft | Zitrone | Soda

10.5

Whisky Cola

Jack Daniels 4cl | Coca Cola

10.5

Digestifs – Der perfekte Abschluss

Genießen Sie nach dem Essen einen unserer ausgewählten **Digestifs** – von edlen Bränden bis hin zu aromatischen Likören. Unser Sortiment ist vielfältig, und wir beraten Sie gerne, um den perfekten Abschluss für Ihr Menü zu finden. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie unsere erlesene Auswahl!