



## **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 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 & Kontakt**

Täglich ab 11:30 – 22:30 (Küche bis 21Uhr)

Reservierungen unter

Instagram: @Englers.Restaurant

E-Mail: [Kontakt@Englers-restaurant.com](mailto:Kontakt@Englers-restaurant.com)

Tel.: 06132/71-999-66

Homepage: [www.Englers-restaurant.com](http://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-Empfehlung

### Spritz Moments

Auf Anfrage auch Alkoholfrei erhältlich

#### Aperol spritz

Aperol | Orange | Secco Blanc | Eis

7.9

#### Limoncello spritz

Limoncello | Zitrone | Limette | Secco Blanc | Eis

7.9

#### Wild Berry Lillet

Lillet | Wild Berry | Beeren | Eis

7.9

#### Hugo

Holunderblütensirup | Secco Blanc | Zitrone | Minze | Eis

7.9

#### Engler'S spritz

Granatapfelsirup | Secco Blanc | Orange | Beeren | Eis

8.9

### 2023 Riesling Sekt Brut

Weingut Rolletter

0.1 5.5 | 0.75 36

### 2023 Spätburgunder Rosé Sekt

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



## **Genuss & Gastlichkeit im Rheinhessen**

Unser Küchenteam kreiert 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 Rhein Hessens 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!

Herzliche Grüße,  
Maximilian Engler

### **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

**16.9**



## **Vegetarisch & Vegan – Genuss mit Verantwortung**

Bei uns genießen Sie eine vielfältige Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen, die mit frischen, saisonalen Zutaten liebevoll zubereitet werden. Unsere Gerichte verbinden kreativen Geschmack mit Nachhaltigkeit und bieten eine leckere Alternative für alle, die bewusst genießen möchten – ganz ohne Fleisch und tierische Produkte. Lassen Sie sich von der Vielfalt pflanzlicher Küche begeistern!

### **Käsespätzle aus der Pfanne**

Goudakäse | Röstzwiebeln | Beilagensalat

**15.9**

### **Vegane 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**



## Frische Salatvariationen

### **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

## Feines aus Fluss & Meer

### **Linguine**

Zander | Garnelen | Lachs | Hummer-Sud

**21.9**

### **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

Kartoffelstampf | gebratene Gemüse | Zitronen-Butter

**27.9**

### **gegrilltes Lachsfilet**

Bratkartoffeln | gemischter Salat | Frankfurter Grüne Soße

**28.9**



## Auswahl feiner Fleischspezialitäten

### **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**

Kartoffelstampf | gemischter Salat | Pflaumen-Senf

**19.9**

### **Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“**

Hähnchenbrustfilet | Butterspätzle | gemischter Salat

**23.9**

### **Wiener Schnitzel**

Steakhouse Pommes | gemischter Salat | Zitrone | Preiselbeeren

**28.9**

### **Black Angus Rumpsteak 250g**

Bratkartoffeln | Steakpfeffer  
- Kräuterbutter  
- geschmorte Zwiebeln

**29.9**



## 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**

## **Desserts – der krönende Abschluss**

### **ofenwarmer Apfelstrudel**

Vanilleeis | Sahne | Vanillesoße

**7.9**

### **veganer Kokosmilchreis**

Himbeerragout | Karamellisierte Nüsse | Krokant

**8.9**

### **Panna-Cotta**

frische Beeren | Holunderblüte

**9.9**

### **Crème Brûlée**

frische Beeren | Zitronensorbet

**10.90**

### **Schoko Soufflé**

Vanilleeis | Himbeerragout

**11.9**



## 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

**15.9**



## **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 Dautermann

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**



EVENTS • RESTAURANT • LOCATION

## 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 Westerhaus  
Ingelheim am Rhein  
0,75 **47**

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

Weingut Dautermann  
Ingelheim am Rhein  
0,75 **49**



## **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 Dautermann

Ingelheim am Rhein

0,75 **59**

### **2022 Pares „trocken“**

#### **Frühburgunder**

Weingut Mett

Ingelheim am Rhein

0,75 **64**

### **2019 Kirchenstück „trocken“**

#### **Spätburgunder**

Weingut Dautermann

Ingelheim am Rhein

0,75 **69**



## **Weinschorle**

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

## **Bier vom Fass/Weizen**

Krombacher Pils 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**

## **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!