

HERZLICH WILLKOMMEN IN IHREM
ENGLER'S
Restaurant IM HISTORISCHEN
WINZERKELLER



ÖFFNUNGSZEITEN

TÄGLICH

DURCHGEHEND GEÖFFNET VON 11.30 - 22.30 UHR

WARME KÜCHE

VON 11.30 - 21.00 UHR

EINLEITUNG

ENGLER'S *Restaurant* IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

WILLKOMMEN IM ENGLER'S RESTAURANT IM WINZERKELLER INGELHEIM

Liebe Gäste,

herzlichen Willkommen im **Engler'S Restaurant** im historischen 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 vom

Engler'S Restaurant

Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen

Sollten Sie Fragen, Wünsche oder Anregungen haben, steht Ihnen unser Restaurantleiter, **Hasan Biter**, jederzeit gerne persönlich zur Verfügung. Fragen Sie nach Herrn Biter und sprechen Sie ihn direkt während Ihres Aufenthaltes an. Andernfalls erreichen Sie Herrn Biter unter der **0176 207 3645** oder unter restaurantleitung@englers-restaurant.com.

APERITIF

ENGLER'S

Restaurant

IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

EIN KÖSTLICHER AUFTAKT

Ein Aperitif ist mehr als nur ein Getränk – er ist die Einladung, den Alltag hinter sich zu lassen und den Abend mit Leichtigkeit und Eleganz zu beginnen. Ob spritzig-frisch, klassisch oder modern interpretiert – unsere Auswahl an Aperitifs öffnet die Sinne, regt den Appetit an und stimmt Sie auf die kulinarischen Genüsse im Engler'S ein.

UNSERE SECCO SPRITZ

Aperol Spritz

Aperol | Orange | Secco Blanc | Eis

7.9

Limoncello Spritz

Limoncello | Zitrone | Limette | Secco Blanc | Eis

7.9

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc | Russian Wild Berry | Beeren | Eis

7.9

Hugo Spritz

Holunderblütensirup | Secco Blanc | Zitrone | Minze | Eis

7.9

Engler'S Spritz

Granatapfelsirup | Secco Blanc | Orange | Beeren | Eis

7.9



UNSERE SCHAUMWEINE

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 minde of alcohol

Weingut Burgberg Eimann & Söhne

0,1 | 4.9 0,75 | 34

*„Mit einem Aperitif beginnt nicht nur das Essen,
sondern die Freude am Genießen.“*

ENGLER'S

Restaurant

IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

AUFTAKT AUS RHEINHESSEN

Kleine Kompositionen zum Ankommen, Verweilen - und Verkosten. Feine rheinhessische Kleinigkeiten, inspiriert von der regionalen Küche, kreiert von unserem Küchenchef und begleitet von der Handschrift unseres Hauses. Ideal als Einstieg in Ihr Menü, als Begleiter zu einem Glas Wein oder einfach zwischendurch zum Knabbern oder Teilen.

Kräutergruß vom Feldrand

Veganer Kräuter-Quark-Dip | frisches Bauernbrot

5,5

Käsewürfel

Käse | Baguette | Trauben

8,9

Handkäs' mit Musik

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

8,9

Klassischer Spundekäs'

Rheinhessischer Frischkäse-Dip | Paprika | Zwiebeln | Knoblauch | ofenfrische Laugenbrezel

9,9

Winzerkeller Tapas „für in die Mitte“

Kräuter-Quark | Handkäs'-Apfel-Tatar | Spundekäs' Leberwurst Crème | frisches Bauernbrot

15,9

 *Unsere Herzensempfehlung vom Haus.*

ENGLER'S SIGNATURE BOWLS

Ganz neu, super angesagt: *Fein komponierte Schalen voller Charakter – inspiriert von regionaler Vielfalt, mediterraner Frische und zeitgemäßer Leichtigkeit.*

Vegane Bowl

Gegrilltes Gemüse | Falafel | Avocado | Edamame gemischter Salat | Gurken | Karotten | Rote Beete warmer Reis & Quinoa | Soja-Sesam-Limetten Vinaigrette

17,9

Chicken Bowl

Gegrilltes Hähnchen-Filet | Avocado | Edamame gemischter Salat | Gurken | Karotten | Rote Beete warmer Reis & Quinoa | Soja-Sesam-Limetten Vinaigrette

19,9

VORSPEISEN

Aus dem Herzen des Winzerkellers: Rheinhessische Tradition trifft mediterrane Leichtigkeit. Inspiriert von Reben, Sonne und Wein – ein Zusammenspiel von Heimat und Italien in kleinen, feinen Gerichten.

Tagessuppe

9,9

Täglich wechselnde Angebote | bitte fragen Sie uns.

Burrata trifft Garten Paradeiser

14,9

Cremige italienische Burrata | marinierte Tomaten Wildkräuternest | Basilikum Pesto | Baguette

Carpaccio vom Black Angus

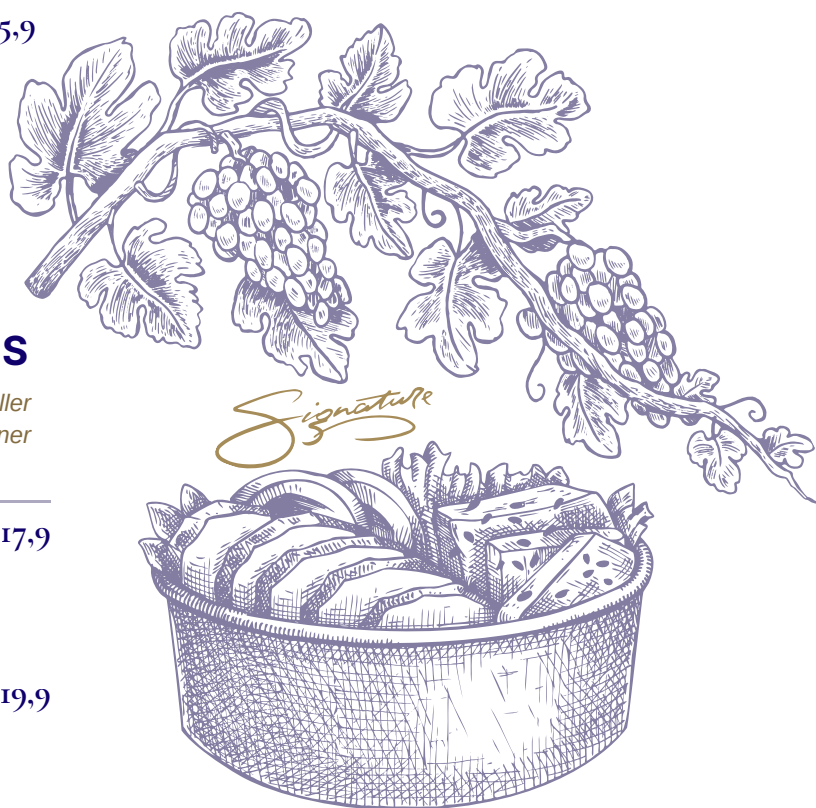
16,9

Rucola | Kirschtomaten | Crispy Parmesan | schwarzer Pfeffer | feinstes Olivenöl | Balsamico | Baguette

Garnelenpfanne

16,9

Kirschtomaten | rote Zwiebeln | Zitrone | feinstes Olivenöl | Knoblauch | Baguette



ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

FEINE BLATTSYMPHONIEN

Unsere Salatkreationen sind sorgfältig komponierte Meisterwerke aus frisch geernteten, regionalen Zutaten. Sie verbinden knackige Texturen mit feinen, ausgewogenen Aromen und bringen so die Vielfalt Rheinhessens auf den Teller – ideal als leichter Genuss oder stilvoller Begleiter zu einem Glas Wein aus unserem historischen Winzerkeller.

Kleiner Beilagensalat 5,9

Saisonaler Blattsalat | Gurken | Tomaten | Karotten
karamellierte Nüsse | Balsamico-Honig-Vinaigrette

Großer Winzerkeller-Salatteller 11,9

Saisonaler Blattsalat | Gurken | Tomaten | Karotten
karamellierte Nüsse | Balsamico-Honig-Vinaigrette

Kleine Extras - großer Geschmack

mit gratinierten Ziegenkäsepralinen + 8,9

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen + 8,9

mit rosa gebratenen Roastbeefstreifen + 12,9

mit gebratenen Garnelen + 13,9

als Surf and Turf mit 4 Garnelen & Rind + 15,9



FISCHGERICHTE MIT CHARAKTER

aus den klaren Gewässern der Region und dem Meer vereint unsere Fischküche Frische, Qualität und feinste Aromen – für ein besonderes Genusserlebnis voller Leichtigkeit und Eleganz.

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 27,9

Kartoffelstampf | gebratenes Gemüse der Saison
Zitronen-Weißwein-Sauce

Gegrilltes Lachsfilet 28,9

Butter-Reis | Zitronen-Weißwein-Sauce | Salatbouquet

JENSEITS VON FLEISCH & FISCH

Herzhafte Spezialitäten aus Knödeln, Kartoffeln und mehr – bodenständig, vollmundig und mit liebevoller Hand gefertigt. Gerichte, die sich nicht in Schubladen stecken lassen, sondern pure Genussmomente bieten.

Ofenkartoffel nach Hausfrauenart 14,9

Kartoffel | veganer Kräuterquark | Gemüse der Saison

Hausgemachte Vollkorn Serviettenknödel 17,9

Champignon-Trüffelrahm | Petersilie | Kirschtomaten



FLEISCHKOMPOSITIONEN

Wir beziehen unser Fleisch ausschließlich von regionalen Bio-Bauern aus Rheinhessen, die für nachhaltige Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung stehen. So garantieren wir höchste Qualität und verantwortungsvollen Genuss.

Schnitzel vom „Schwein“ 18,9

Steakhouse-Pommes | wahlweise
mit Champignon-Rahmsauce **oder**
mit geschmorten Zwiebeln

Rinderleber „Berliner Art“ 19,9

Kartoffelstampf | geschmorte Zwiebeln | Apfelragout

Wiener Kalbsschnitzel 27,9

Bratkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren

Black Angus Rumpsteak - Prime 29,9

medium gebraten | Bratkartoffeln | Steakpfeffer

mit Kräuterbutter **oder**
mit geschmorten Zwiebeln
oder als Surf and Turf mit Black Tiger Garnelen +5,9

ENGLER'S

Restaurant

IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

KULINARISCHE PASTA-TRÄUME

Pasta, wie sie sein sollte – mit Liebe gemacht, kreativ verfeinert. Unsere deutsche Kochkunst trifft auf italienische Tradition – für Gerichte, die Herz und Gaumen gleichermaßen berühren.

Pappardelle con Verduce 17,9

Breite, flache Bandnudeln | Parmesansauce | Brokkoli
Kirschtomaten | Parmesanchip | Knoblauch

Ravioli al formaggio di Capra 18,9

Hausgemachte Ziegenkäse-Ravioli | Kirschtomaten
Trüffelcreme-Sauce | gartenfrische Kräuter

Linguine Burratina 19,9

Schmale, flache Bandnudeln | italienische Burrata
Kirschtomaten | Creamy Trüffelsauce | feine Kräuter

Pappardelle di Manzo 23,9

Breite, flache Bandnudeln | feinste Roastbeefstreifen
feine Kräuter | Knoblauch | Cognac-Pfeffer-Rahm

Linguine al Pesce 23,9

Schmale, flache Bandnudeln | Zander | Garnelen |
Lachs feine Kräuter | Hummer-Sud

VERFÜHRERISCHES FINALE

Ein süßes Finale für unvergessliche Genussmomente.

Ofenwarmer Apfelstudel 9,9

Vanilleeis | Sahne | Vanillesauce

Veganer Kokosmilchreis 8,9

Himbeerragout | Karamellisierte Nüsse | Krokant

Panna Cotta 9,9

frische Beeren | Holunderblüte

Schoko Soufflé 9,9

Vanilleeis | Himbeerragout



GENUSS FÜR JUNGE GAUMEN

Kinder sind bei uns nicht nur willkommen – sie sind Teil der Familie. Mit Sorgfalt und Freude kreieren wir Gerichte, die auch junge Genießer begeistern.

Spiderman 8,9

Breite, flache Bandnudeln | Tomatensauce | Parmesan

Harry Potter 9,9

Hähnchen Nuggets | Steakhouse Pommes
Ketchup | Mayonnaise

Winnie Puh 10,9

Kinder-Schweineschnitzel | Steakhouse Pommes
Ketchup | Mayonnaise

Die Eiskönigin 1,9

Wähle deine eine Kugel Eis

ENGLER'S BEILAGEN

geschmorte Zwiebeln | Champignon-Rahmsauce 3,5

Steakhouse-Pommes | Bratkartoffeln 5,5

Kleiner Beilagensalat | gebratenes Gemüse 5,9

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service.

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoffen, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärkern, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben), 13. Nitrit-Pökelsalz

Durch die neue Gesetzgebung sind wir dazu verpflichtet die 13 wichtigsten allergieauslösenden Stoffe zu kennzeichnen. Um die Liste der Allergene einzusehen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

WINZERKELLER

ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

AUSSTELLUNG KELLERGENOSSEN

IM 2. UTERGESCHOSS IN UNSEREM HAUSE

STEIGEN SIE HINAB IN DAS ORIGINAL ERHALTENE WEINGEWÖLBE DES INGELHEIMER WINZERKELLERS UND LERNEN SIE HAUTNAH SEINE GESCHICHTE KENNEN.

Der Winzerkeller ist nicht nur ein Stück Ingelheimer Weinbaugeschichte. Er prägt bis heute das Gesicht der Stadt und zeugt von einer großen genossenschaftlichen Leistung. Ein Kulturdenkmal, das neben dem Hauptgebäude durch seine faszinierenden Keller beeindruckt. Im Mittelpunkt der neuen multimedialen Weinerlebnis-Dauerausstellung im zweiten Untergeschoss dreht sich alles um die Geschichte des Winzerkellers und um die Menschen, die hier vor knapp 120 Jahren den Grundstein für ein außergewöhnliches Gebäude legten.

Treten Sie ein in den Erlebnisraum, in der die Geschichte der ehemaligen Winzergenossenschaft von der Gründung, über den Bau der Kellerei, bis hin zur täglichen Arbeit erzählt wird. Die Ausstellung zeigt zudem alle Facetten rund um den Weinanbau und die Weinproduktion.

Mit Filmen, sensorischen Erfahrungen und interaktiven Exponaten lernen Sie das Handwerk Weinbau hautnah kennen!

ÖFFNUNGSZEITEN

*Die Ausstellung ist zu den Geschäftszeiten der Tourist-Information im Ingelheimer Winzerkeller geöffnet.
Der Eintritt ist kostenlos.*

FÜHRUNGEN

*Alle Termine der öffentlichen Führungen durch die Kellergenossen-Ausstellung finden Sie online unter:
<https://www.ingelheim-erleben.de/gruppenfuehrungen>*



ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

WEISSWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2023 Grüner Silvaner, trocken	0,1	2.9	0,2	5.8	0,75	21
Weingut Huster, Ingelheim am Rhein						
2022 Chardonnay vom Kalk, trocken	0,1	3.2	0,2	6.4	0,75	23
Weingut Rump, Ingelheim am Rhein						
2024 Riesling, feinherb	0,1	3.4	0,2	6.8	0,75	24
Weingut Wasem, Ingelheim am Rhein						
2023 Sauvignon Blanc, halbtrocken	0,1	3.7	0,2	7.4	0,75	26
Weingut Menk, Ingelheim am Rhein						
2023 Ingelheimer Kerner, lieblich	0,1	4.2	0,2	8.4	0,75	28
Weingut Dautermann, Ingelheim am Rhein						
2023 „Be friendly“ Weißburgunder & Chardonnay, trocken	0,1	4.2	0,2	8.4	0,75	29
Weingut Baum, Ingelheim am Rhein						
2023 Weißburgunder, trocken	0,1	4.4	0,2	8.8	0,75	29
Weingut Saalwächter, Ingelheim am Rhein						
2023 Grauburgunder, trocken	0,1	4.7	0,2	9.4		
Weingut Dautermann, Ingelheim am Rhein						

ROSÉ UND ROTWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2023 Rosé Zero, alkoholfrei	0,1	3.4	0,2	6.8	0,75	24
Weingut Hamm, Ingelheim am Rhein						
2024 Rosé, feinherb	0,1	3.6	0,2	7.2	0,75	25
Weingut Singer-Fischer, Ingelheim am Rhein						
2023 Pink Summer - Rosé Cuvee, trocken	0,1	4.2	0,2	8.4	0,75	29
Weingut Arndt F. Werner, Ingelheim am Rhein						
2023 Spätburgunder Blanc de Noir, trocken	0,1	4.1	0,2	8.2	0,75	29
Weingut Menk, Ingelheim am Rhein						
2022 Spätburgunder, trocken	0,1	4.0	0,2	8.0	0,75	28
Weingut Baum, Ingelheim am Rhein						
2021 Frühburgunder, trocken	0,1	4.3	0,2	8.6	0,75	30
Weingut Menk, Ingelheim am Rhein						
2022 Spätburgunder Kalkflugsand, feinherb	0,1	4.9	0,2	9.8	0,75	34
Weingut Hamm, Ingelheim am Rhein						

GETRÄNKE

ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

WEISSE FLASCHENWEINE

2022 Sauvignon Blanc, trocken	0,75	30
Weingut Singer-Fischer, Ingelheim am Rhein		
2023 Chardonnay, trocken	0,75	32
Weingut Baum, Ingelheim am Rhein		
2023 Grauburgunder, trocken	0,75	32
Weingut Huster, Ingelheim am Rhein		
2023 Riesling Bockstein, trocken	0,75	34
BIO-Weingut Elke & Eckhard Weitzel, Ingelheim am Rhein		
2022 Riesling Kabinett, lieblich	0,75	39
Weingut Wasem Doppelstück, Ingelheim am Rhein		
2023 Chardonnay & Weissburgunder, trocken	0,75	47
Weingut Schloss Westerhaus, Ingelheim am Rhein		
2023 „Das blaue Schaf“ Pinot Blanc & Chardonnay, trocken	0,75	49
Weingut Dautermann, Ingelheim am Rhein		

ROTE FLASCHENWEINE

2021 Pinot Reserve Ingelheimer Lottenstück, trocken	0,75	39
Pinot Madeleine & Pinot Noir Weingut Gräff--Schmitt, Ingelheim am Rhein		
2022 Qi, trocken	0,75	49
Syrah Weingut Huster, Ingelheim am Rhein		
2022 „Das blaue Schaf“, trocken	0,75	59
Pinot Noir Weingut Dautermann, Ingelheim am Rhein		
2022 Pares, trocken	0,75	64
Frühburgunder Weingut Mett & Weidenbach, Ingelheim am Rhein		
2019 Kirchenstück, trocken	0,75	69
Spätburgunder Weingut Dautermann, Ingelheim am Rhein		

WEINSCHORLE

Weißweinschorle	0,2	4,5	0,4	6,5
Roséweinschorle	0,2	4,5	0,4	6,5

ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

WASSER

Tafelwasser		0,4	3.8
Gerolsteiner	0,25 3,5	0,75	7,9
still medium sprudel			

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola , Coca-Cola Zero	0,33	4.2
Mezzo Mix, Sprite	0,33	4.2
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,2	3.9

SAFT, SAFTSCHORLEN UND HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Apfelsaft, Johannisbeersaft, Traubensaft, Maracujasaft	0,2	3.8	0,4	5.5
auch gespritzt mit Wasser als Schorle möglich				
Himbeer-Kirsch Limonade			0,4	6,9
Holunder-Maracuja Limonade			0,4	6,9

BIER VOM FASS UND AUS DER FLASCHE

Krombacher Pils	0,3	4.2		
Krombacher Pils als Radler oder Colabier	0,3	4.2		
Krombacher, alkoholfrei	0,3	4.2		
Starnberger Hell	0,3	4.5		
Krombacher Weizen			0,5	5.5
Krombacher Weizen, alkoholfrei			0,5	5.5

KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN VON DALLMAYR

Café Crema	3.7	Espresso	2.9
Cappuccino	4.2	Doppelter Espresso	3.9
Latte Macchiato	4.4	Doppelter Espresso mit Vanilleeis	6.0
Für unsere Teespezialitäten fragen Sie bitte unseren Service. Wir beraten Sie gerne.			4.2

DIGESTIF UND LONGDRINKS

Den perfekten Abschluss eines gelungenen Menüs bildet ein feiner Digestif. Ob edle Brände, aromatische Liköre oder besondere regionale Spezialitäten – unser vielfältiges Sortiment lädt dazu ein, den Abend stilvoll abzurunden. Oder darf es ein klassischer Gin Tonic sein, um den Moment entspannt ausklingen zu lassen? Gerne empfehlen wir Ihnen auch weitere ausgewählte Longdrinks und beraten Sie persönlich, damit Sie den idealen Begleiter für den Abschluss Ihres Abends finden.

GETRÄNKE

ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

FEIERN IM HISTORISCHEN GEWÖLBKELLER

IM 1. UNTERGESCHOSS IN UNSEREM HAUSE

Sie suchen eine Location für Ihre Feier? Ob **Hochzeit, Geburtstag** oder **Firmenfeier**, der Ingelheimer Winzerkeller bietet mit dem Gewölbekeller die optimalen Räumlichkeiten für jeden Anlass. Der Raum ist für bis zu 180 Personen ausgelegt und lässt sich ganz nach Ihren individuellen Wünschen bestuhlen. **Übrigens:** In einem separaten Raum des Gewölbekellers werden auch standesamtliche Trauungen durchgeführt. Anmeldungen dafür bitte über das zuständige Standesamt.

Lassen Sie sich von der einzigartigen Atmosphäre des stimmungsvollen Gewölbekellers verzaubern und machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Ereignis!



BUSINESS-EVENTS IN UNSEREM HAUSE

Von Tagungen, Meetings und Seminaren über Produktpräsentationen bis hin zu Firmen- oder Privatfeiern - das mehr als 100 Jahre alte traditionsreiche Gebäude des Winzerkellers bietet Ihnen den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente. Mit dem historischen Gewölbekeller und dem modernen Raum "Weinblick" stehen Ihnen zwei Räumlichkeiten zur Verfügung, die das einzigartige Ensemble aus Geschichte, Wein und Genuss widerspiegeln.

Bei Anfragen für B2B Tagungen, Meetings und Seminare wenden Sie sich bitte an die IkUM - Ingelheimer Kultur und Marketing GmbH in der Tourist-Information oder in der KING Kultur- und Kongresshalle. Für alle anderen B2B Veranstaltungen wie Weihnachtsfeiern, Jubiläen, etc. stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Unser Bankett- und Veranstaltungsleiter, **Sören Messwarb**, steht Ihnen sehr gerne zur Verfügung. Sie erreichen ihn unter **0170 827 5149** oder unter event@englers-restaurant.com.