

Weine

vom Mittelrhein:
Weingut Philipps Mühle

1. Loreley
Qualitätswein b.A. lieblich
0,2 l 6,10 € 0,75 l. 22,50 €

Riesling:
2. 2022er St. Goarer Steilhang
Qualitätswein b.A. halbtrocken
0,2 l 6,10 € 0,75 l. 22,50 €

3. 2022er St. Goarer Steilhang
Qualitätswein b.A. trocken
0,2 l 6,10 € 0,75 l. 22,50 €

aus Rheinhessen:

Müller Thurgau :
4. 2021er Ritter Karl
Qualitätswein b.A. halbtrocken
0,2 l 5,60 € 0,75 l. 20,50 €

5. 2021er Ritter Karl
Qualitätswein b.A. trocken
0,2 l 5,60 € 0,75 l. 20,50 €

Dornfelder:
8. 2017er Ritter Karl
Qualitätswein b.A. halbtrocken
0,2 l 6,10 € 0,75 l. 22,50 €

Spätburgunder :
9. 2019er Ritter Karl
Qualitätswein b.A. trocken
0,2 l 6,10 € 0,75 l. 22,50 €

aus der Pfalz:
Roséwein
10. 2024er Theo Minges
Bio- Qualitätswein b.A. halbtrocken
0,2 l 6,10 € 0,1 l. 25,00 €

Gerne können Sie auch in
unsere Weinkarte schauen.

Liebe Gäste

 - lich
Willkommen

Alle unsere Speisen
kochen wir für Sie frisch
ohne Geschmacks-
verstärker und künstliche
Aromen.

Soßen binden wir

Glutenfrei mit
Maisstärke.

Weizenmehl wird,
wo möglich, ersetzt

durch Dinkelmehl.

Die kennzeichnungs-
pflichtigen Allergene
haben wir Ihnen zu
den Speisen geschrieben,

E- Nummern gibt es bei
uns nur in der Coca- Cola.

Aperitifs und Cocktails

Glas Sekt	7,50 €
Aperol Spritz	8,50 €
Kleine Sünde	8,50 €
Sekt mit Pfirsichlikör	

Martini	4,40 €
Bianco, Rosso, Extra dry oder Doro 5 cl.	

Kir Royal	8,50 €
-----------	--------

Amore	8,50 €
Sekt, Red Orange Liqueur	

Campari Orange	7,50 €
Campari, Orangensaft	

Aperitifs Alkoholfrei

Limette -Bitter Kiss	7,50 €
Bitterino, Limette und Spritz	

Säfte, Limo und Bier ...

Säfte

Apfelsaft von Granini	0,2 l	3,80 €
Orangensaft von Granini	0,2 l	3,80 €
Traubensaft von Granini	0,2 l	3,80 €
Tomatensaft von Granini	0,2 l	3,80 €
Kirschsafft von Granini	0,2 l	3,80 €
Johannisbeersaft von Granini	0,2 l	3,80 €
Bananensaft von Granini	0,2 l	3,80 €

Limonaden

Hausgemachte Limettenlimo	0,5 l	6,20 €
Orangen Limonade	0,3 l	3,20 €
Zitronen Limonade	0,3 l	3,20 €
Coca Cola (Farbstoff E 150d, Koffein)	0,3 l	3,50 €
Coca Cola (Farbstoff E 150d, Koffein)	0,4 l	4,40 €

Erfrischungsgetränke

Rhenser Mineralwasser	0,25 l	3,50 €
Stilles Wasser	0,3 l	3,50 €
Karaffe Wasser 0,5 l		4,00 €
Karaffe Wasser 1,0 l		6,00 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	4,50 €
Graninisaftschorle	0,4 l	5,00 €
Weinschorle	0,4 l	7,50 €
Tonic Water	0,2 l	4,00 €
Bitter Lemon	0,2 l	4,00 €

Biere

Erdinger Weizenbier	0,5 l	5,20 €
hell, dunkel, kristal und alkoholfrei		
Erdinger Naturradler	0,33 l	4,00 €
Erdinger Naturradler	0,5 l	5,20 €
Veltins Pils alkoholfrei	0,3 l	4,00 €
Veltins vom Faß	0,3 l	4,00 €
Veltins vom Faß	0,5 l	5,20 €
Malzbier	0,3 l	4,00 €

Tee, Kakao und Kaffee

Tasse Kaffee	3,80 €
Kännchen Kaffee	5,50 €
Tasse Kaffee HAG	3,80 €
Kännchen Kaffee HAG	5,50 €
Milchkaffee	4,00 €
Cappuccino	4,00 €
Espresso	2,80 €
Latte macchiato	4,00 €
Tasse Kakao	4,00 €
Becher Tee	4,00 €
Pharisäer Kaffee mit Rum und Sahnehaube	8,00 €
Irish Coffee Kaffee mit Whiskey und Sahnehaube	8,00 €
Rüdesheimer Kaffee Kaffe mit Asbach Uralt und Sahnehaube	8,00 €
Tote Tante Tasse Kakao mit Rum und Sahnehaube	8,00 €
Grog Becher Tee mit Rum	7,00 €

Kuchen und Torten

haben wir für Sie gebacken
und in unserer Theke zur
Auswahl.

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

mit feinem Olivenöl, Fleu de sel,
buntem Pfeffer, gehobeltem Parmesan,
Rucolabouquet & Knoblauchbaguette
Weizen, Milch (Käse)
15,80 €

Ziegenkäse im Speckmantel

gebraten mit Salatbouquet
& Knoblauch
Weizen, Milch (Ziege)
Vegetarisch möglich
15,20 €

Für einen oder mehrere:

Chedda-Chili-Chrunch-

NEU

Dinkel-Diablo

ein Flammenkuchen mit Feuer.

Dinkel, Milch (saure Sahne)

Vegetarisch

15,90 €

Suppen

Kürbis- Apfelsuppe
mit Ingwer
Milch (Sahne) **Vegetarisch**
8,00 €

Riesling- Käsesuppe
mit Blattspinat
Milch (Sahne) **Vegetarisch**
8,80 €

Tomatensuppe mit Sahnehaube
und Chiliflocken
Milch (Sahne) **Vegan möglich**
7,70 €

rote Linsensuppe
Kokosmilch, Paprika und Möhren...
Vegan
8,20 €

gelbe Linsensuppe
Mandelmilch, Chili und ...
Vegan
8,20 €

aus dem Garten

Spinatknödel
dazu Nussbutter, Parmesan und einen
bunten Salatteller **Vegetarisch**
Dinkelmehl, Milch, Eier
19,70 €

Rote-Beete Gnocchi
dazu Walnüsse und Salbeibutter
sowie
einen bunten Salatteller
Dinkelmehl **Vegan möglich**
19,70 €

Dessert

Panna Cotta
mit Früchten
Milch (Sahne)
6,50 €

Crêpes
mit Pflaumengrütze
an Walnusseis

Milch, Dinkelmehl, Ei, Nüsse
10,80 €



Für ein besonderes Genusserlebnis
auch gerne flambiert. 4,90 €
mit einem Prinz ;-)

Eis

aus eigener Herstellung

Nussig & Herbstlich

mit Vanilleeis, Walnuss Pflaumengrütze,
Sahne und einen Kuss vom alten Prinz
Milch, Sahne
10,80 €

Rüdesheimer Weinbrandrosinen

mit Vanilleeis, Sahne
und Haselnüssen aus dem
Piemont
Milch, Sahne
10,80 €

Fragen Sie nach unserer Eiskarte !

Digestif

Trester	40 Vol % 2 cl	3,80 €
Weinhefe	40 Vol % 2 cl	3,80 €

Grappa aus Italien

Sibona	40 Vol % 2 cl	5,20 €
--------	---------------	--------

mehrere Jahre im Holzfass gereift und im Barrique verfeinert.

Vuisinâ	41 Vol % 2 cl	5,20 €
---------	---------------	--------

bis zu 3 Jahren in Fässen aus Wildkirsche gereift.
Elegant, mild, fein und weich.

Nonino Chardonnay Barrique	41 Vol % 2 cl	5,90 €
----------------------------	---------------	--------

mit feine Noten von Vanille und Schokolade

Prinz Fein-Brennerei

Alter Bodensee Apfel	41 Vol % 2 cl	4,90 €
Alte Haselnuss	41 Vol % 2 cl	4,90 €
Alte Marille	41 Vol % 2 cl	4,90 €
Alte Haus Zwetschke	41 Vol % 2 cl	4,90 €
Alter Waldhimbeere	41 Vol % 2 cl	4,90 €
Alte Kirsche	41 Vol % 2 cl	4,90 €
Alte Williams Christ Birne	41 Vol % 2 cl	4,90 €

Williams Christ Birnen Schnaps		4,20 €
Obst Schnaps	40 Vol % 2 cl	4,20 €
Marillen Schnaps	40 Vol % 2 cl	4,20 €

Wild Himbeer Likör	16 Vol % 2 cl	4,20 €
Wald Kirsch Likör	16 Vol % 2 cl	4,20 €

Weingut Philipps Mühle, An der Loreley
oder Gründelbach

Roter Weinbergspfirsichlikör	2 cl	4,20 €
Eselsritt Kräuter Schnaps	2 cl	4,20 €
Apfel- Brand	39 Vol % 2 cl	4,20 €

Dinkel Flammkuchen

belegt mit:

Lauch, Speck & Zwiebel

Dinkel, Milch (saure Sahne) Speck *
14,60 €

Tomaten & Mozzarella

geräucherte Schinken* & frischer Rucola
Dinkel, Milch (saure Sahne) Speck *
Vegetarisch möglich
15,80 €

geräuchertes Lachsfilet & Spinat

Dinkel, Milch (saure Sahne)
19,50 €

Mediterraner Genuss

mit Tomaten, Zucchini, Auberginen,
Champignons, Oliven und Rucola
Dinkel, Milch (saure Sahne)
Vegetarisch
16,40 €

Gorgonzola, Schinken und Spinat

mit Knoblauch abgeschmeckt
Dinkel, Milch (saure Sahne)
Schinken*
Vegetarisch möglich
15,80 €

Honig- Ziegenkäse

Speck und Birnen
Dinkel, Milch (saure Sahne) Speck*
Vegetarisch möglich
15,80 €

Zimmer frei



Angebote finden Sie auf
unserer Homepage unter :

www.loreleyblick.de



Cordon Bleu

gefüllt mit Bacon und Bergkäse
dazu Bratkartoffeln und Salat
Weizen, Milch, Ei und Speck *
29,20 €

Schnitzel ...

klassisch ...

Schweineschnitzel mit Zitrone

Weizen (Semmelbrösel) , Ei

S= 13,40 € M= 17,90 € XL= 24,80

Rahmschnitzel mit frischen Champignons

Weizen (Semmelbrösel) , Ei, Milch

S= 14,20 € M= 18,60 € XL= 25,20

Schweineschnitzel mit Pfeffersoße

Weizen (Semmelbrösel) , Ei, Milch

S= 14,20 € M= 18,60 € XL= 25,20

Schnitzel mit Pfirsich und Käse
überbacken

Weizen (Semmelbrösel) , Ei, Milch

S= 16,40 € M= 21,40 € XL= 31,50

Schweizerschnitzel

mit Tomaten und Käse überbacken

Weizen (Semmelbrösel) , Ei, Milch

S= 16,40 € M= 21,40 € XL= 31,50

S ca. 130g M ca. 260g XL ca. 390g

Zu den Schnitzelvariationen
reichen wir Ihnen als Beilage:

Pommes Frites oder
Bratkartoffeln oder
Kroketten oder
einen bunten Salatteller
eine zweite Beilage kostet 5,80 €

Genuss vom Rind

Rumpsteak „Country Style“

zart gegrilltes Rumpsteak (ca. 280 g)
Röstzwiebeln und geschmorte Tomate
dazu einen Ofenkartoffel mit Kräuterquark
38,20 €

Dazu empfehlen wir:

Katalonien

Torres Tempranillo Coronas

Klassisches Tempranillo Aroma mit
einer Vielzahl von würzigen Düften,
feines Vanillearoma

0,75 l. 23,20 €

Arancinis

goldbraun gebackene
Risottobällchen

gefüllt mit zartem
geschmorten Rindfleisch
und getrockneten Tomaten
mit einem Salat-Bouquet an
fruchtigen Tomatensoße

Weizen, Eier, Milch

22,80 €

Comeback

vom Rind

BBQ- Cheddar-Bacon-Burger

100% saftiges Rindfleisch 200g mit geschmolzenem Cheddar, karamellisierten Zwiebeln, knusprigem Bacon, Essiggurke, Tomaten, selbstgemachter Barbecuesoße auf Salat im fluffigen Bun dazu knusprige Steak Frites

24,80 €

Classic- Burger

100% saftiges Rindfleisch 200g mit geschmolzenem Cheddar, roten Zwiebeln Tomaten, selbstgemachter Burgersoße auf Salat im fluffigen Bun dazu knusprige Steak Frites

23,80 €

Neu

vom Rind

Smoky-Whisky-

BBQ-

Beef Spareribs

mit bunten Salat und
knusprigen Pommes Frites

28,20 €

vom Schwein:

BBQ-

Grillhaxe

mit bunten Salat und
knusprigen Pommes Frites

27,50 €



PINK LADY GIN

WITH RASPBERRY

*A fruity gin with
a touch of sweetness*

7,50 €

@HOTEL LORELEYBLICK

Besonderer Genuss zur Gänsezeit

Maronensuppe

mit

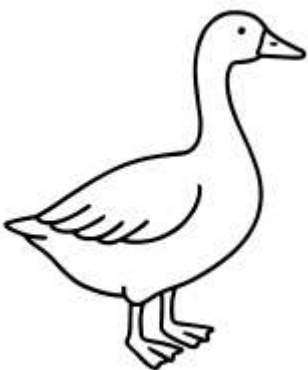
Petersiliensahne und
Butter- Croutons 8,80 €
(ohne Croutons glutenfrei)

Glasierte Gans

Die Brust als Filet geschmort mit
Apfel-Johannisbeer-Rotkohl
und Kartoffelknödeln 30,40 €

zwei Apfelkuchlein

mit Spekulatius-Sahne 8,00 €



Genießen Sie unsere 3-Gänge im Menü
und zahlen Sie statt 47,20€ nur 40,20€