

WEINGUT
KOPP
RHEINGAU



Bei uns den Rheingau schmecken

Wein & Speisekarte

[@weingut_kopp_rheingau](#)

[#weingenuss](#)

[#wineoclock](#)

[#winestagram](#)

Weingut & Gutsausschank Kopp

Waldbachstr. 11, D-65347 Eltville, Tel.: 06723/885335

info@weingut-kopp.de www.weingut-kopp.de

Öffnungszeiten: Fr., Sa., So. & Feiertage (tw.) ab 17.00 Uhr

Herzlich willkommen im Weingut & Gutsausschank Kopp



Wer guten Wein trinkt verlangt nach guter Speise. Beides wird in unserem Gutsausschank serviert. Im harmonischen Innenraum oder mediterranen Garten variiert bodenständige Küche mit überraschenden Kreationen. Bei uns finden Sie eine Oase des Genusses in stillvollem Ambiente.



Unser Weingut



Mitten im Rheingau, einer Kulturlandschaft die es sich lohnt zu besuchen, liegt unser Weingut.

Die klimatischen und geographischen Vorzüge der Region begünstigen besonders den Anbau der Riesling- und Spätburgunderreben. Sie lassen uns außergewöhnliche Weine erzeugen. Eine besondere Seltenheit ist der **rosa Chardonnay**, den wir als einer der ersten Weingüter anbauen.

Die Kultivierung unserer Weinberge und die Erzeugung hochreifer Trauben sind für uns von zentraler Bedeutung. Sie sind der Garant für unsere Spitzenweine und werden durch sorgfältige Handarbeit und mit dem Geschick des Oenologen zur höchsten Vollendung veredelt.

In Einklang mit der Natur, durch einen umweltschonenden Weinbau und mit einer weingerechten Kellerwirtschaft erzeugen wir authentische und unverwechselbare Weine.





Riesling, Weißburgunder & rosa Chardonnay

- | Nr. | | | 0,2l | 0,75l |
|-----|------|--|------|-------|
| 1 | 2023 | Rheingau Riesling QbA trocken
<i>für Männer ohne Nerven</i> | | |
| 2 | 2023 | Rheingau Riesling QbA halbtrocken
<i>herzhafter Zechwein</i> | | |
| 3 | 2023 | Hattenheimer Schützenhaus Riesling QbA vollmundig
<i>sweet dreams are made of this</i> | | |
| 4 | 2023 | Hattenheimer Hassel Weißburgunder QbA trocken
<i>erhöht den Flirtfaktor</i> | | |
| 5 | 2023 | Kopp Selection Rheingau Riesling Spätlese trocken
<i>ein Rendezvous der Sinne</i> | | |
| 6 | 2023 | Kopp à Cabana Rheingau Riesling QbA trocken
<i>für Sommernächte wie in Rio</i> | | |
| 7 | 2023 | Hattenheimer Hassel QbA trocken
<i>Rosa Chardonnay</i>
<i>be over the moon</i> | | |
| 8 | 2023 | Hattenheimer Engelmansberg Riesling Kabinett feinherb
<i>touched by Riesling's spirit</i> | | |

Rosé & Rotwein

- | | | | | |
|----|------|--|--|--|
| 10 | 2023 | Rheingau Spätburgunder Rosé QbA feinherb
<i>it's a pink party</i> | | |
| 11 | 2023 | Rheingau Spätburgunder Rosé QbA trocken
<i>the bright side of life</i> | | |
| 13 | 2021 | Hattenheimer Schützenhaus Spätburgunder QbA trocken
<i>Alarmstufe rot</i> | | |

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite

Die Weinnummern unserer Getränkekarte entsprechen den Nummern unserer Weinpreisliste. Sie können nach diesen Nummern gerne Ihre Weinbestellung aufgeben.





Sekt & Secco

Nr.				0,1l	0,75l
15	2022	<i>Cuvée Nadine</i> <i>ein Sprudelfunken</i>	Rheingau Riesling Sekt brut		
16	2023	<i>Cuvée Michelle</i> <i>here comes the sun</i>	Winzer-Secco Rosé -trocken-		



Weinschorle

19	Weinschorle	0,2 l
20	Weinschorle	0,4 l

Bier & Spirituosen

40	Pils	0,33l
42	Hefeweizen	0,5l
43	Hefeweizen alkoholfrei	0,5l
51	Tresterbrand	0,02l
52	Weinbrand	0,02l
53	Williams Christ	0,02l
54	Mirabellen-Feinbrand	0,02l



alkoholfreie Getränke

600	Mineralwasser sprudel	0,7l		
601	Mineralwasser leicht	0,7l		
602	Mineralwasser still	0,7l		
610	Limonade ^{1,3}	615	Cola ^{1,3,9}	0,2l
611	Limonade ^{1,3}	616	Cola ^{1,3,9}	0,4l
620	Apfelsaft	622	Traubensaft rot	0,2l
621	Apfelsaft	623	Traubensaft rot	0,4l
624	Apfelsaftschorle	626	Traubensaft-Schorle rot	0,2l
625	Apfelsaftschorle	627	Traubensaft-Schorle rot	0,4l
630	Tasse Kaffee	631	Tasse Espresso	



Suppen und kleine Gerichte

- | Nr. | | € |
|-----|---|---|
| 101 | Rheingauer Lauchsuppe mit frischen Kräutern ^{A,G,L} | |
| 202 | Rheingauer Handkäs mit Musik, Graubrot und Butter ^{A,G,I} | |

warme Gerichte

- | | | |
|-----|---|--|
| 252 | Winzerweck überbacken mit gekoch. Schinken, Tomaten, Zwiebeln u. Käse ^{A,C,G} | |
| 257 | Schweineschnitzel Wiener Art mit Landbrot ^{A,C,G} | |
| 258 | Schweineschnitzel Wiener Art mit Winzerpotatoes ^{A,C,G} | |
| 259 | Paprikaschnitzel mit Winzerpotatoes ^{A,C,G,L} | |
| 260 | Pfefferrahmschnitzel mit Winzerpotatoes ^{A,C,G,L} | |
| 261 | Jägerschnitzel mit Winzerpotatoes ^{A,C,G,L} | |

hausgemachte Bio-Dinkel-Flammkuchen

- | | | |
|-----|--|--|
| 401 | Flammkuchen mit Zwiebeln, Schinken & Käse ^{A,G} | |
| 402 | Flammkuchen mit Spinat & Mozzarella ^{A,G} | |
| 403 | Flammkuchen vegetarisch mit Paprika, Peperoni, Oliven & Feta ^{A,G} | |
| 404 | Flammkuchen mit Lachs, Spinat & Mozzarella ^{A,D,G} | |
| 406 | Flammkuchen mit Peperoni-Salami, Zwiebel & Champignons ^{A,G} | |

vom Fisch

- | | | |
|-----|--|--|
| 212 | feine Räucherlachscheiben mit würziger Senf-Dill-Sauce und Toast ^{A,D,G} | |
| 216 | Forellentatar mit Vollkorntoast ^{A,D,G} | |

Freitags verschiedene Fischgerichte (siehe Tageskarte)



old Oma Kopp bei der Traubenlese





Gerichte vom Rind

€

dazu was Rotes

- Nr.
- 206 kalter Roastbeef-Teller mit hausgemachter grüner Soße und Brot ^{A,C,G}
 - 207 kalter Roastbeef-Teller mit Speckbratkartoffeln und grüner Sauce ^{A,C,G}
 - 210 Rindermett angemacht mit Zwiebeln und Ei mit Brot ^{C A,C,G}
 - 278 Pfefferspieß vom Rinderfilet mit Kräuterbutter & Brot ^{G A,C,G}
 - 279 Pfefferspieß vom Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce & Brot ^{A,C,G,L}



vom Wild aus heimischen Wäldern

- 208 Wildsülze mit Preiselbeeren und frischem Graubrot ^{G,2}
- 253 Wildsülze mit Preiselbeeren und Speckbratkartoffeln ^{G,2}
- 271 Hacksteak vom Wildschwein ^{A,C,G,L}
 an Cognac-Pfefferrahmsauce mit Winzerpotatoes & Sour Creme



Ofenkartoffeln gefüllt mit sour Cream

- 274 mit Salatgarnitur ^{A,C,G}
- 277 mit zarten Rinderfiletstreifen & Salatgarnitur ^{A,C,G}
- 280 mit zarten Lachstreifen & Salatgarnitur ^{A,C;D,G}
- 281 mit Garnelen & Salatgarnitur ^{A,C;D,M,G}



Salate

- 293 kleiner, frischer Beilagensalat ^{A,G,M}
- 294 bunter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und geröstete Sonnenblumenkernen ^{A,G,M}

für unsere Kleinen

- 282 Miss Piggy kleines Schnitzel mit Pommes Frites ^{A,C,G}
- 283 Max & Moritz Hähnchensticks mit Pommes Frites ^{A,C,G}



Nachspeise

405 süßer **Flammkuchen** mit Zimt-Apfelringen ^{A,G}

Alle Speisen die wir anbieten können folgende Zutaten/Stoffe (zum Teil) enthalten:

Eier, Fisch, Krebstiere, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Erdnüsse, glutenhaltiges Getreide, Lupine, Schalenfrüchte, Senf, Sojabohnen, Zwiebel, Weichtiere, und daraus gewonnene Erzeugnisse.

A	Glutenhaltiges Getreide	1	Mit Farbstoff
B	Krebstiere	2	Mit Konservierungsstoff
C	Ei	3	Mit Antioxidationsmittel
D	Fisch	4	Mit Geschmacksverstärker
E	Erdnuss	5	Geschwefelt
F	Soja	6	Geschwärzt
G	Milch oder Laktose	7	Mit Phosphat
H	Schalenfrüchte	8	Mit Milcheiweiß
L	Sellerie	9	Koffeinhaltig
M	Senf	10	Chininhaltig
N	Sesam	11	Mit Süßungsmittel
P	Sulfite	12	Enthält eine Phenylalaninquelle
R	Weichtiere	13	Gewachst
		14	Mit Taurin
		15	Pflanzenöl aus Soja

und immer daran denken:

ein Abendessen ohne Wein, ist wie ein Tag ohne Sonne

(italienisches Sprichwort; Una cena senza vino è come un giorno senza sole)

