

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>	4,60	18,00 1,0l
2	2024	Rheingau Riesling QbA halbtrocken <i>herzhafter Zechwein</i>	4,60	18,00 1,0l
3	2024	Hattenheimer Schützenhaus Riesling QbA vollmundig <i>sweet dreams are made of this</i>	4,90	17,00
4	2024	Hattenheimer Hassel Weißburgunder QbA trocken <i>erhöht den Flirtfaktor</i>	4,90	17,00
5	2024	Kopp Selection Rheingau Riesling Spätlese trocken <i>ein Rendezvous der Sinne</i>	5,60	19,00
6	2024	Kopp à Cabana Rheingau Riesling QbA trocken <i>für Sommernächte wie in Rio</i>	5,10	18,00
7	2024	Hattenheimer Hassel QbA trocken <i>Rosa Chardonnay</i> <i>be over the moon</i>	5,10	18,00
8	2024	Hattenheimer Engelmansberg Riesling Kabinett feinherb <i>touched by Riesling's spirit</i>	5,10	18,00

Rosé & Rotwein

10	2023	Rheingau Spätburgunder Rosé QbA feinherb <i>it's a pink party</i>	5,00	17,50
11	2023	Rheingau Spätburgunder Rosé QbA trocken <i>the bright side of life</i>	5,00	17,50
13	2022	Hattenheimer Schützenhaus Spätburgunder QbA trocken <i>Alarmstufe rot</i>	5,60	19,00

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> ein Sprudelfunken	4,50	25,00
16	2023	<i>Cuvée Michelle</i> here comes the sun	4,10	22,00

Weinschorle

19	Weinschorle	0,2 l	3,30
20	Weinschorle	0,4 l	5,50

Bier & Spirituosen

40	Pils	0,33l	4,50
42	Hefeweizen	0,5l	5,30
43	Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,30
51	Tresterbrand	0,02l	4,20
52	Weinbrand	0,02l	4,20
53	Williams Christ	0,02l	4,20
54	Mirabellen-Feinbrand	0,02l	4,20

alkoholfreie Getränke

600	Mineralwasser sprudel			0,7l	5,00
601	Mineralwasser leicht			0,7l	5,00
602	Mineralwasser still			0,7l	5,00
610	Limonade ^{1,3}	615	Cola ^{1,3,9}	0,2l	3,30
611	Limonade ^{1,3}	616	Cola ^{1,3,9}	0,4l	5,50
620	Apfelsaft	622	Traubensaft rot	0,2l	3,00
621	Apfelsaft	623	Traubensaft rot	0,4l	4,90
624	Apfelsaftschorle	626	Traubensaft-Schorle rot	0,2l	3,00
625	Apfelsaftschorle	627	Traubensaft-Schorle rot	0,4l	4,90
630	Tasse Kaffee	631	Tasse Espresso		3,00



Suppen und kleine Gerichte

Nr.		€
101	Rheingauer Lauchsuppe mit frischen Kräutern ^{A,G,L}	4,90
202	Rheingauer Handkäs mit Musik, Graubrot und Butter ^{A,G,I}	9,00

warme Gerichte

252	Winzerweck überbacken mit gekochtem Schinken, Tomaten, Zwiebeln u. Käse ^{A,C,G}	10,30
257	Schweineschnitzel Wiener Art mit Landbrot ^{A,C,G}	13,80
258	Schweineschnitzel Wiener Art mit Winzerpotatoes ^{A,C,G}	15,90
259	Paprikaschnitzel mit Winzerpotatoes ^{A,C,G,L}	17,50
260	Pfefferrahmschnitzel mit Winzerpotatoes ^{A,C,G,L}	17,50
261	Jägerschnitzel mit Winzerpotatoes ^{A,C,G,L}	17,50
271	Hacksteak ^{A,C,G,L} an Cognac-Pfefferrahmsauce mit Winzerpotatoes & Sour Creme	15,30



old Oma Kopp bei der Traubenlese

hausgemachte Bio-Dinkel-Flammkuchen

401	Flammkuchen mit Zwiebeln, Schinken & Käse ^{A,G}	12,20
402	Flammkuchen mit Spinat & Mozzarella ^{A,G}	12,20
403	Flammkuchen vegetarisch mit Paprika, Peperoni, Oliven & Feta ^{A,G}	13,20
404	Flammkuchen mit Lachs, Spinat & Mozzarella ^{A,D,G}	13,20
406	Flammkuchen mit Peperoni-Salami, Zwiebel & Champignons ^{A,G}	13,20



vom Fisch

212	feine Räucherlachscheiben mit würziger Senf-Dill-Sauce und Toast ^{A,D,G}	10,70
216	Forellentatar mit Vollkorntoast ^{A,D,G}	11,00

Freitags verschiedene Fischgerichte (siehe Tageskarte)





Nr.	<u>Gerichte vom Rind</u>	€
206	kalter Roastbeef-Teller mit hausgemachter grüner Soße und Brot ^{A,C,G}	15,60
207	kalter Roastbeef-Teller mit Speckbratkartoffeln und grüner Sauce ^{A,C,G}	17,80
210	Rindermett angemacht mit Zwiebeln und Ei mit Brot ^{C A,C,G}	13,00
278	Pfefferspieß vom Rinderfilet mit Kräuterbutter & Brot ^{G A,C,G}	26,90
279	Pfefferspieß vom Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce & Brot ^{A,C,G,L}	26,90

dazu was Rotes



	<u>vom Wild aus heimischen Wäldern</u>	
208	Wildsülze mit Preiselbeeren und frischem Graubrot ^{G,2}	11,90
253	Wildsülze mit Preiselbeeren und Speckbratkartoffeln ^{G,2}	14,00



	<u>Ofenkartoffeln gefüllt mit sour Cream</u>	
274	mit Salatgarnitur ^{A,C,G}	12,00
277	mit zarten Rinderfiletstreifen & Salatgarnitur ^{A,C,G}	20,50
280	mit zarten Lachstreifen & Salatgarnitur ^{A,C,D,G}	16,50
281	mit Garnelen & Salatgarnitur ^{A,C,D,M,G}	16,90



	<u>Salate</u>	
293	kleiner, frischer Beilagensalat ^{A,G,M}	5,00
294	bunter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und geröstete Sonnenblumenkernen ^{A,G,M}	16,00



	<u>für unsere Kleinen</u>	
282	Miss Piggy kleines Schnitzel mit Pommes Frites ^{A,C,G}	10,50
283	Max & Moritz Hähnchensticks mit Pommes Frites ^{A,C,G}	10,50



Nachspeise

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

10,50

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)

