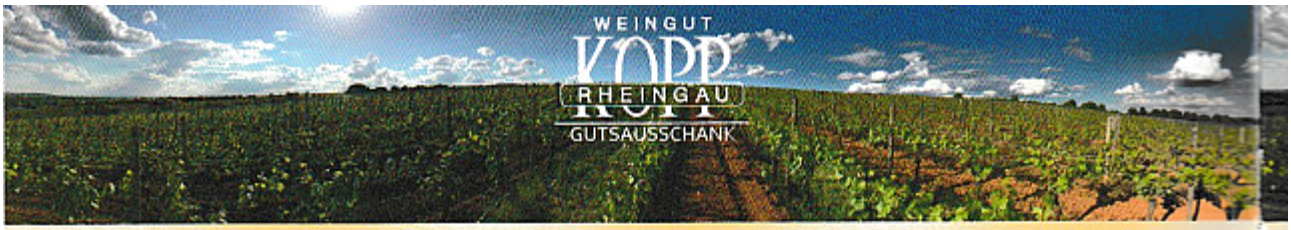
Bei uns den Rheingau schmecken

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. ab 17.00 Uhr; So. & Feiertage (tw.) ab 16.00 Uhr



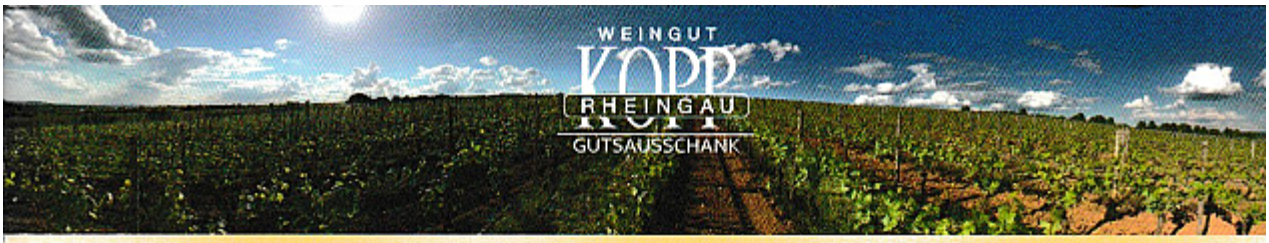
Herzlich willkommen m Weingut & Gutsausschank Kopp

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

Die perfekte Location für Ihre Betriebs oder Familienfeier.

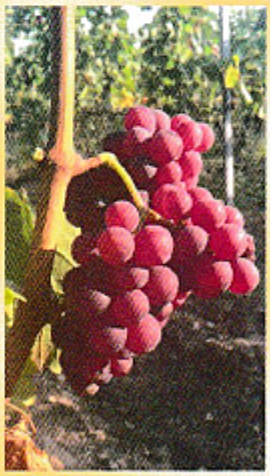
Bis 80 Personen können wir fast alle Wünsche erfüllen. Hochzeiten finden in unserem Gutsausschank einen besonders festlichen Rahmen. Unsere Gäste schätzen hierbei die frisch zubereiteten Speisen aus der Gutsküche, das große Wein- und Getränkeangebot sowie den Fullservice vom Deko bis zur Musikanlage.

Sprechen Sie uns einfach mal an, wir geben Ihnen gerne Auskunft.



Unser Weingut

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



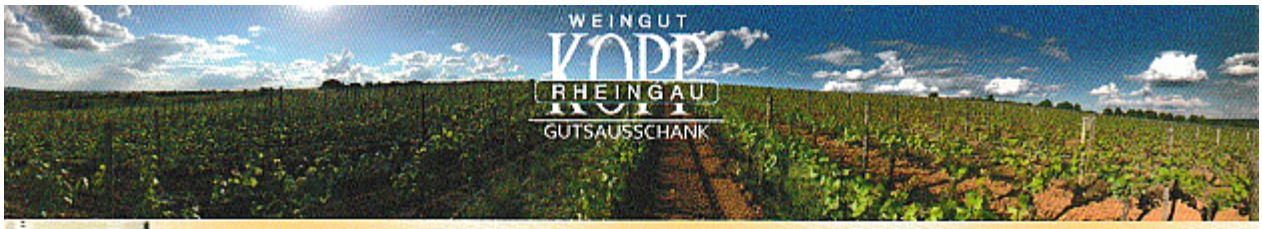
Die klimatischen und geographischen Vorzüge der Region begünstigen besonders den Anbau der Riesling- und Spätburgunderreben. Sie lassen uns außergewöhnliche Weine erzeugen. Eine besondere Seltenheit ist der **rosa Chardonnay**, den wir als einer der ersten Weingüter anbauen.

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.

Preise inclu. Bedienung und gesetzl. Mwst

Stand: August 2019



Riesling, Weißburgunder & rosa Chardonnay

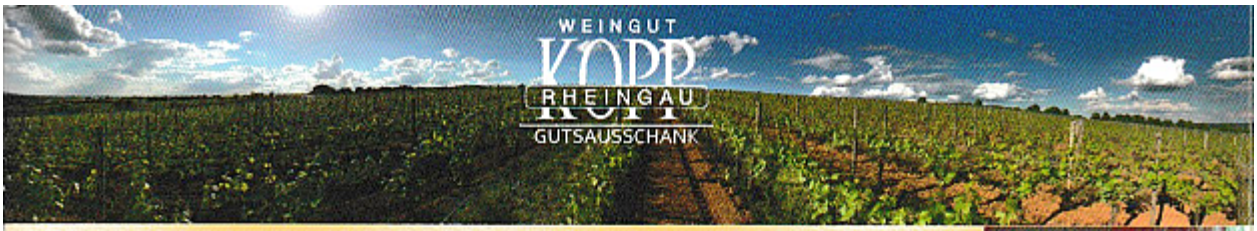
Nr.			0,2l	0,75l
1	2017	Rheingau Riesling QbA trocken *für Männer ohne Nerven*	3,10	13,50 1,0l
2	2017	Rheingau Riesling QbA halbtrocken *herzhafter Zechwein*	3,10	13,50 1,0l
3	2018	Hattenheimer Schützenhaus Riesling QbA vollmundig *la dolcé vita*	3,20	12,00
4	2017	Hattenheimer Hassel Weißburgunder QbA trocken *erhöht den Flirtfaktor*	3,20	12,00
5	2018	Kopp Selection Rheingau Riesling QbA trocken *ein Rendezvous der Sinne*	3,60	13,50
6	2018	Kopp à Cabana Rheingau Riesling QbA trocken *für Sommernächte wie in Rio*	3,40	11,50
7	2018	Hattenheimer Hassel QbA trocken *Rosa Chardonnay* *be over the moon*	3,60	13,50
8	2018	Hattenheimer Engelmannsberg Riesling Kabinett feinherb *ein feinherber Gentleman*	3,30	12,00
9	2018	Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Spätlese trocken *aristokratischer Genuss* Grosses Gewächs	4,00	15,00

Weißherbst & Rotwein

„Red red wine
you make me feel so fine
you keep me rocking all
of the time"

11	2017	Rheingau Spätburgunder Weißherbst QbA trocken *Girls best friend*	3,20	12,00
13	2016	Hattenheimer Schützenhaus Spätburgunder QbA trocken *ein Casanova*	3,90	14,50
14	2016	Hattenheimer Schützenhaus Pinot Noir trocken *großartige Liaison vom Wein & Barrique* **ausverkauft**	5,50	20,00
21	2018	Rotköppchen – silky Rotwein *a crazy red thing*	3,30	16,00 1,0l

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	2018	Cuveé Nadine – ein Sprudelfunken – Rheingau Riesling Sekt brut	3,00	18,50
16	2018	Cuveé Michelle – eine Primaballerina – Winzer-Secco Rosé -trocken-	2,70	16,00

Weinschorle

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

Bier & Spirituosen

40	Pils	0,33l	2,80
42	Hefeweizen	0,5l	3,80
43	Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,80
51	Tresterbrand	0,02l	2,50
52	Weinbrand	0,02l	2,70
53	Williams Christ	0,02l	2,50
54	Mirabellen-Feinbrand	0,02l	2,70

alkoholfreie Getränke

600	Mineralwasser sprudel			0,7l	4,00
601	Mineralwasser leicht oder still			0,7l	4,00
605	Mineralwasser			0,25l	2,00
610	Limonade [2,3]	615	Cola [1,2,3]	0,2l	2,20
611	Limonade [2,3]	616	Cola [1,2,3]	0,4l	4,00
620	Apfelsaft	622	Traubensaft	0,2l	2,00
621	Apfelsaft	623	Traubensaft	0,4l	3,70
624	Apfelsaftschorle	626	Traubensaft-Schorle	0,2l	2,00
625	Apfelsaftschorle	627	Traubensaft-Schorle	0,4l	3,70
630	Tasse Kaffee	631	Tasse Espresso		2,50

Nr.

Suppen und kleine Gerichte

101	**Rheingauer Lauchsuppe** mit frischen Kräutern	4,30
202	**Rheingauer Handkäs** mit Musik, Graubrot und Butter	7,20

warme Gerichte

252	**Winzerweck** überbacken mit gekoch. Schinken, Tomaten, Zwiebeln u. Käse	7,60
257	**Schweineschnitzel Wiener Art** mit Landbrot und gemischtem Salat	10,90
258	**Schweineschnitzel Wiener Art** mit Winzerpotatoes und gemischtem Salat	11,90
259	**Paprikaschnitzel** mit Winzerpotatoes und gemischtem Salat	13,40
260	**Pfefferrahmschnitzel** mit Winzerpotatoes und gemischtem Salat	13,40
261	**Jägerschnitzel** mit Winzerpotatoes und gemischtem Salat	13,40

old Oma Kopp bei der Traubenlese

hausgemachte Bio-Dinkel-Flammkuchen

254	**Flammkuchen** mit Zwiebel, Schinken & Käse	9,50
402	**Flammkuchen** mit Spinat & Mozzarella	9,50
403	**Flammkuchen** vegetarisch mit Paprika, Peperoni, Oliven[4] & Feta	9,50
404	**Flammkuchen** mit Lachs, Spinat & Mozzarella	10,40
406	**Flammkuchen** mit Peperoni-Salami, Zwiebel & Champignons	9,50

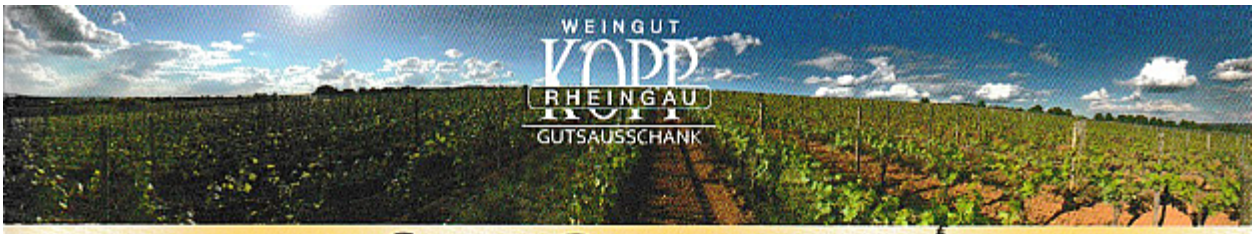
vom Fisch

212	**feine Räucherlachsscheiben** mit würziger Senf-Dill-Sauce und Toast	8,10
216	**Forellentatar** mit Vollkorntoast	8,20

Freitags verschiedene Fischgerichte (siehe Tageskarte)

1= koffeinhaltig 2= Farbstoff 3= Antioxidationsmittel 4=geschwärzt 5=Antioxidationsmittel in der Mayonnaise

Preise inclu. Bedienung und gesetzl. Mwst. Stand: August 2019



Nr.	Gerichte vom Rind	€
206	**kalter Roastbeef-Teller** mit hausgemachter grüner Soße und Brot	10,20
207	**kalter Roastbeef-Teller** mit Speckbratkartoffeln und grüner Sauce	12,40
210	**Rindermett** angemacht mit Zwiebeln und Ei mit Brot	8,50
278	**Pfefferspieß vom Rinderfilet** mit Kräuterbutter & Brot	15,20
279	**Pfefferspieß vom Rinderfilet** mit Pfefferrahmsauce & Brot	15,20

dazu was Rotes

vom Wild aus heimischen Wäldern

208	**Wildsülze** mit Preiselbeeren und frischem Graubrot	7,80
253	**Wildsülze** mit Preiselbeeren und Speckbratkartoffeln	10,20
263	**Wildbratwurst** mit Speckbratkartoffeln und Senf	10,50
271	**Hacksteak vom Wildschwein** an Cognac-Pfefferrahmsauce mit Winzerpotatoes & Sour Creme	10,90

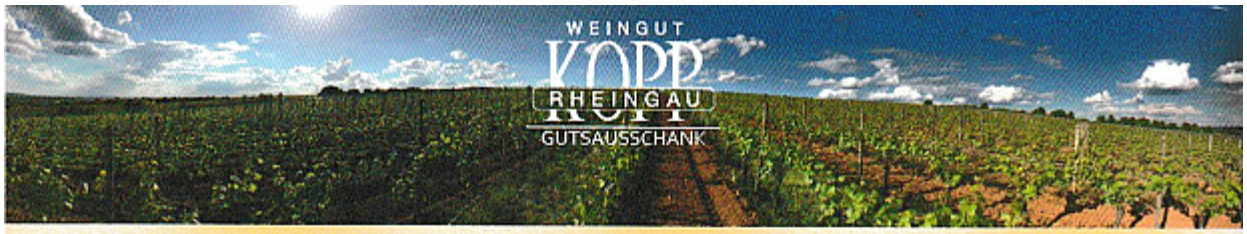
Ofenkartoffeln aus heimischen Knollen

274	gefüllt mit **Sour Cream** & Salatgarnitur	8,90
277	mit zarten **Rinderfiletstreifen** & Salatgarnitur	13,50
280	mit zarten **Lachsstreifen** & Salatgarnitur	11,00
281	mit **Garnelen** & Salatgarnitur	12,50

Salate

293	**kleiner, frischer Beilagensalat**	4,00
294	**bunter Salatteller** mit gebrat. Hähnchenbrust und geröst. Sonnenblumenkernen	12,90
290	**italienischer Salat** mit Schinken, Tomaten, Zwiebeln, Käse & Joghurt-Dressing	11,20

1= koffeinhaltig 2= Farbstoff 3= Antioxidationsmittel 4=geschwärzt 5=Antioxidationsmittel in der Mayonnaise



für unsere Kleinen

282	**Miss Piggy** kleines Schnitzel mit Pommes Frites	7,50
283	**Max & Moritz** Hähnchensticks mit Pommes Frites	7,20

Nachspeisen

405	süßer **Flammkuchen** mit Zimt-Apfelringen	7,50
307	**Käsevariation**	8,60

Die 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 gewonnen Erzeugnisse

und immer daran denken:

Ein Essen ohne Wein, ist wie ein Tag ohne Sonne

Preise inclu. Bedienung und gesetzl. Mwst

Stand: August 2019