

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. ab 17.00 Uhr; So. & Feiertage (tw.) ab 16.00 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. Ob Menu oder Buffet, bei uns finden Sie eine Oase des Genusses in stillvollem Ambiente.

Die perfekte Location für Ihre Betriebs oder Familienfeier.

Bis zu 60 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 und das große Wein- und Getränkeangebot.

Sprechen Sie uns bitte 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.





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



Nr.		<i>Riesling, Weißburgunder & rosa Chardonnay</i>	0,2l	0,75l
1	20	Rheingau Riesling QbA trocken <i>für Männer ohne Nerven</i>		
2	20	Rheingau Riesling QbA halbtrocken <i>herzhafter Zechwein</i>		
3	20	Hattenheimer Schützenhaus Riesling QbA vollmundig <i>sweet dreams are made of this</i>		
4	20	Hattenheimer Hassel Weißburgunder QbA trocken <i>erhöht den Flirtfaktor</i>		
5	20	Kopp Selection Rheingau Riesling QbA trocken <i>ein Rendezvous der Sinne</i>		
6	20	Kopp à Cabana Rheingau Riesling QbA trocken <i>für Sommernächte wie in Rio</i>		
7	20	Hattenheimer Hassel QbA trocken <i>Rosa Chardonnay</i> <i>be over the moon</i>		
8	20	Hattenheimer Engelmannsberg Riesling Kabinett feinherb <i>touched by Riesling's spirit</i>		
9	20	Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Spätlese trocken <i>aristokratischer Genuss</i>		

Rosé & Rotwein

11	20	Rheingau Spätburgunder Rosé QbA trocken <i>the bright side of life</i>		
13	20	Hattenheimer Schützenhaus Spätburgunder QbA trocken <i>Alarmstufe rot</i>		
21	20	Rotköppchen – silky Rotwein <i>a silky red thing</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	20	<i>Cuvée Nadine</i>	Rheingau Riesling Sekt brut		
		<i>ein Sprudelfunken</i>			
16	20	<i>Cuvée Michelle</i>	Winzer-Secco Rosé -trocken-		
		<i>here comes the sun</i>			

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 ^{2,3}	615	Cola ^{1,2,3}	0,2l
611	Limonade ^{2,3}	616	Cola ^{1,2,3}	0,4l
620	Apfelsaft	622	Traubensaft	0,2l
621	Apfelsaft	623	Traubensaft	0,4l
624	Apfelsaftschorle	626	Traubensaft-Schorle	0,2l
625	Apfelsaftschorle	627	Traubensaft-Schorle	0,4l
630	Tasse Kaffee	631	Tasse Espresso	

1= koffeinhaltig 2= Farbstoff 3= Antioxidationsmittel



Nr. €

Suppen und kleine Gerichte

- 101 **Rheingauer Lauchsuppe** mit frischen Kräutern
- 202 **Rheingauer Handkäs** mit Musik, Graubrot und Butter

warme Gerichte

- 252 **Winzerweck** überbacken mit gekoch. Schinken, Tomaten, Zwiebeln u. Käse
- 257 **Schweineschnitzel Wiener Art** mit Landbrot
- 258 **Schweineschnitzel Wiener Art** mit Winzerpotatoes
- 259 **Paprikaschnitzel** mit Winzerpotatoes
- 260 **Pfefferrahmschnitzel** mit Winzerpotatoes
- 261 **Jägerschnitzel** mit Winzerpotatoes
- 255 **Handkäs-Frikadelle** mit gerösteten Zwiebeln und Kartoffelsalat

hausgemachte Bio-Dinkel-Flammkuchen

- 401 **Flammkuchen** mit Zwiebeln, Schinken & Käse
- 402 **Flammkuchen** mit Spinat & Mozzarella
- 403 **Flammkuchen** vegetarisch mit Paprika, Peperoni, Oliven⁴ & Feta
- 404 **Flammkuchen** mit Lachs, Spinat & Mozzarella
- 406 **Flammkuchen** mit Peperoni-Salami, Zwiebel & Champignons

vom Fisch

- 212 **feine Räucherlachscheiben** mit würziger Senf-Dill-Sauce und Toast
- 216 **Forellentatar** mit Vollkorntoast

Freitags verschiedene Fischgerichte (siehe Tageskarte)



old Oma Kopp bei der Traubenlese



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

€

Nr. Gerichte vom Rind

- 206 kalter Roastbeef-Teller mit hausgemachter grüner Soße und Brot
- 207 kalter Roastbeef-Teller mit Speckbratkartoffeln und grüner Sauce
- 210 Rindermett angemacht mit Zwiebeln und Ei mit Brot
- 278 Pfefferspieß vom Rinderfilet mit Kräuterbutter & Brot
- 279 Pfefferspieß vom Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce & Brot

dazu was Rotes



vom Wild aus heimischen Wäldern

- 208 Wildsülze mit Preiselbeeren und frischem Graubrot
- 253 Wildsülze mit Preiselbeeren und Speckbratkartoffeln
- 263 Wildbratwurst mit Speckbratkartoffeln und Senf
- 271 Hacksteak vom Wildschwein
 an Cognac-Pfefferrahmsauce mit Winzerpotatoes & Sour Creme



Ofenkartoffeln gefüllt mit sour Cream

- 274 mit Salatgarnitur
- 277 mit zarten Rinderfiletstreifen & Salatgarnitur
- 280 mit zarten Lachstreifen & Salatgarnitur
- 281 mit Garnelen & Salatgarnitur



Salate

- 293 kleiner, frischer Beilagensalat
- 294 bunter Salatteller mit gebrat. Hähnchenbrust und geröst. Sonnenblumenkernen

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

für unsere Kleinen

- 282 **Miss Piggy** kleines Schnitzel mit Pommes Frites
283 **Max & Moritz** Hähnchensticks mit Pommes Frites

Nachspeisen

- 405 süßer **Flammkuchen** mit Zimt-Apfelringen

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 gewonnene Erzeugnisse.

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)

