



Am Römerberg
Gutsschänke

Liebe Gäste,

*mein Team und Ich, Nicola Njenjic, begrüßen Sie herzlich
in unserer Gutsschänke „Am Römerberg“ im rheinhessischen Engelstadt.*

*Genießen Sie einen unvergesslichen Abend
in unserer Gutsschänke mit Vinothek.
Erleben Sie unsere frische, gutbürgerliche Küche
und entdecken Sie die Vielfalt der Weine vom Weingut Walter Strub.*

*Unsere Speisen sind hausgemacht, regional und
mit Liebe für Sie zubereitet.
Haben Sie einen speziellen Wunsch in Bezug auf unsere Speisenauswahl?
Dann lassen Sie es uns gerne wissen.
Wir freuen uns, Ihnen diesen zu erfüllen.*

*Wir heißen Sie als Freund und Gast des Hauses
herzlich willkommen und wünschen Ihnen wunderbare Momente
in entspannter Gemütlichkeit.*

Ihr RÖMERBERG Team

*Erleben Sie bei schönem Wetter die Ruhe auf unserer idyllischen Terrasse
im ländlichen Engelstadt, und lassen Sie, bei einem oder zwei Glas Wein,
Ihre Seele baumeln.*

Die Preise in der Speisekarte verstehen sich in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung.



*"Wer die Wahrheit im Wein finden will,
darf die Suche nicht schon beim ersten Glas aufgeben"*



Trockene Weißweine

	0,1l	0,2l	0,75l
1. Riesling Spätlese trocken Engelstadter Adelpfad, Jahrgang 2021 <i>Lebendigkeit - Frische - prickelnde, rassige Säure</i>	3,30	4,80	15,50
2. Grauer Burgunder Spätlese trocken Engelstadter Römerberg, Jahrgang 2022 <i>würzig - sanfte Süße - dezente Säure</i>	3,30	4,80	15,50
4. Weißer Burgunder Spätlese trocken Engelstadter Römerberg, Jahrgang 2022 <i>frisch - fruchtig - ausgewogenes Säure-Restzucker-Verhältnis</i>	3,30	4,80	15,50
5. Sauvignon Blanc trocken Engelstadter Römerberg, Jahrgang 2023 <i>ebendig - vollmundig - mit rassischer Säure - lebendiger Nachhall</i>	3,40	4,90	15,80
6. Müller Thurgau trocken Jahrgang 2022	3,00	4,50	15,00



Feinherbe Weißweine

	0,1l	0,2l	0,75l
10. Scheurebe feinherb Engelstadter Adelpfad, Jahrgang 2022 <i>feine Fruchtsüße - belebende Säure</i>	3,30	4,80	15,50
11. Riesling Spätlese feinherb Engelstadter Adelpfad, Jahrgang 2021 <i>fruchtig - sehr gut balanciertes Süße-Säure-Verhältnis</i>	3,30	4,80	15,50
12. Chardonnay Spätlese feinherb Aspisheimer Sonnenberg, Jahrgang 2021 <i>idealer Sommerwein - frisch - spritzig</i>	3,30	4,80	15,50
	0,1l	0,2l	1l
13. Bacchus halbtrocken Jahrgang 2022	3,00	4,50	15,00



Liebliche und süße Weißweine

	0,1l	0,2l	1,0l
16. Bacchus lieblich, Jahrgang 2022	3,00	4,50	15,00
17. Morio Muskat lieblich Engelstadter Römerberg, Jahrgang 2022 <i>floral - fruchtig - frische Säure</i>	3,20	4,70	15,50

Rosé & Weißherbste

	0,1l	0,2l	0,75l
20. Dornfelder Rosé trocken Ingelheimer Kaiserpfalz, Jahrgang 2023 <i>frische Aromatik - Schmelz von Rotweinen</i>	3,30	4,80	15,50
21. Portugieser Rosé halbtrocken Ingelheimer Kaiserpfalz,, Jahrgang 2022 <i>fruchtig - ausgeglichenem Säure-Süße-Verhältnis - elegante Perlage</i>	3,20	4,70	15,00
22. Spätburgunder Weißherbst Spätlese feinherb Engelstadter Adelpfad, Jahrgang 2022 <i>mineralisches Aroma - samtig - weich</i>	3,30	4,80	15,50



Rotweine

	0,1l	0,2l	0,75l
25. Dornfelder trocken Engelstadter Adelpfad, Jahrgang 2019 <i>betont fruchtiges Aroma - samtiges Tannin</i>	3,10	4,60	14,70
26. Duo Vermehlo Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Portugieser trocken 2021 <i>beerig - angenehmen Holzaromatik - ausgewogene Tannine</i>	3,20	4,70	15,00
27. Dornfelder halbtrocken Engelstadter Römerberg, Jahrgang 2022 <i>markant - feste Tannin - mediterran</i>	3,10	4,60	14,70
28. Dornfelder trocken im Holzfass gereift Engelstadter Adelpfad, Jahrgang 2020 <i>markante Tannin - leichte Röstaromen</i>	3,30	4,80	15,50
29. Cabernet Sauvignon trocken - Barrique - Ingelheimer Kaiserpfalz, Jahrgang 2018 <i>hochreife Trauben - elegante Tannine - komplexe Aromen</i>	4,20	5,70	16,70
	0,1l	0,2l	1l
30. Portugieser und Dornfelder lieblich Jahrgang 2020 <i>fruchtig - geprägt von einer angenehmen Süße</i>	3,00	4,50	14,80



Weinschorlen

	0,2l	0,4l
33. Weißweinschorle Müller Thurgau trocken	3,00	4,40
34. Rieslingschorle	3,00	4,70
35. Rosé Schorle	3,00	4,70
36. Rotweinschorle	3,00	4,70

Sie können unsere Schorlen sauer (Wasser) oder süß (Cola/Fanta/Sprite) gespritzt bestellen.

Secco & Sekte

	0,1l	0,75l
38. Viva la Secco <i>Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</i>	3,50	16,00
39. Riesling Sekt brut	4,00	19,50
40. Viva la Vida <i>alkoholfreier Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</i>	3,50	16,00



„Für den kleinen Appetit“

- | | |
|--|--------------|
| 51. Eingelegter Bauernhandkäse mit Musik
<i>dazu servieren wir Brot und Butter</i> | 6,90 |
| 55. Hausmacher Sülze
<i>dazu servieren wir hausgemachte Bratkartoffeln</i> | 9,90 |
| 56. Panierter Schafskäse
<i>mit hausgemachter Remouladensoße an Salatbouquet und Brot</i> | 11,90 |
| 57. Schafskäse in Knoblauch, Oliven und Olivenöl gebraten
<i>mit hausgemachter Remouladensoße an Salatbouquet und Brot</i> | 11,90 |

Unsere Küche ist bis 21:00 Uhr und im Sommer bis 21:30 Uhr geöffnet



Salate

- | | |
|---|-------|
| 61. Gemischter Blattsalat mit Hähnchenbrustfilet,
<i>Croûtons und Parmesanflocken mit Hausdressing</i> | 14,90 |
| 63. Gemischter Blattsalat mit Roastbeef-Streifen
<i>mit Parmesanflocken und Hausdressing</i> | 18,50 |

Gerne können Sie auch unsere Balsamicodressing wählen.

Zum Gläschen Wein

- | | |
|--|------|
| 66. Hausgemachter Spundekäs ´
<i>mit Brezelchen</i> | 6,50 |
| 67. Portion Käsewürfel | 6,50 |

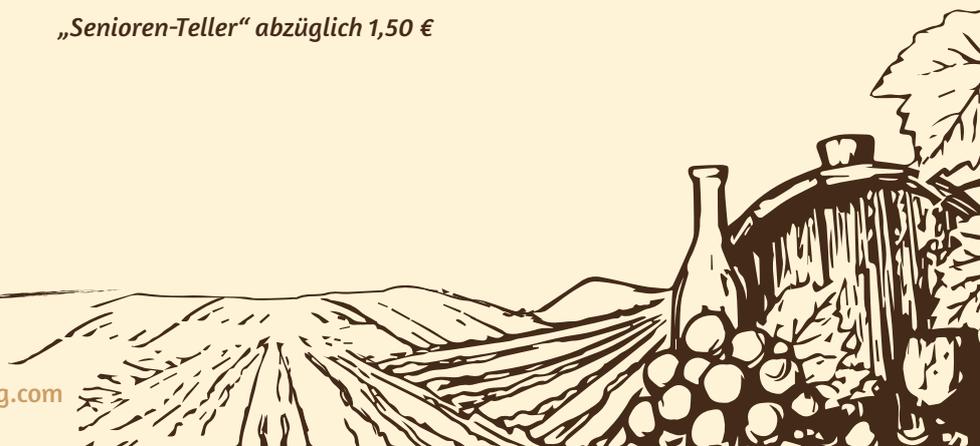


„Für den großen Hunger“

alle Schnitzel ca.220gr

- | | |
|---|--------------|
| 70. Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinelachs
<i>mit Brot</i> | 11,00 |
| 71. Schnitzel mit gedünsteten Zwiebeln aus dem Pfännchen
<i>mit Brot</i> | 12,50 |
| 72. Pfefferschnitzel
<i>mit Brot</i> | 12,50 |
| 73. Jägerschnitzel
<i>mit Brot</i> | 12,50 |
| 74. Hähnchenbrust gegrillt im Speckmantel
<i>an Pfefferrahmsoße</i> | 13,90 |
| 75. „Filet-Pfännchen“
<i>Schweinefilet in Champignon-Rahm mit Käse überbacken</i> | 15,50 |
| 76. „Römerbergpfanne“
<i>Schweinefiletmedaillons an feiner Champignonsoße</i> | 14,90 |
| 77. Cordon Bleu vom Schwein
<i>gefüllt mit Gouda Käse und Kochschinken und Brot</i> | 13,90 |
| 78. Argentinisches Rumpsteak, 250gr
<i>mit Kräuterbutter / Zwiebel / Pfefferrahm und Brot</i> | 23,50 |
| 81. Winzersteak, 250gr
<i>Schweinekamm in Rieslingmarinade mit gedünsteten Zwiebeln</i> | 12,50 |

„Senioren-Teller“ abzüglich 1,50 €



Römerberg's Klassiker

82. Meza Platte „Balkan Vesper“

*Roher Schinken, Kackavalj Käse (Kuhmilchkäse aus dem Balkan),
Ajvar, Kajmak (Paprikapaste & Streichkäse), eingelegte Oliven
dazu hausgemachte Thunfischpaste und Brot*

11,90

83. Gebackener „Kackavalj“

*Panierter Kuhmilchkäse mit Sauce Tartar (Mayonnaise & Kapern)
auf Salatbouquet*

11,90

84. Cevapcici

mit Ajvar, Zwiebel und Pommes

11,90

85. Pljeskavica

mit Schafskäse gefüllt und Pommes

14,50

86. Gegrilltes Schweinekotlett

mit Zwiebel und Pommes

14,50

87. Raznjici

*Hähnchenspieße mit Grillgemüse,
Ajvar und Pommes*

14,50

88. Balkan-Platte

*3 Cevapcici, 1 Pljeskavica (nicht gefüllt),
1 Raznjic, 1 Schweinenackensteak gegrillt
mit Ajvar, Zwiebel und Pommes*

pro Person 18,90

89. BBQ Cheesburger mit Pommes

*Hackfleischpatty mit Cheddarkäse,
unserer hausgemachten Spezialsoße,
Salat, Tomate und karamellisierten Zwiebeln*

15,50

90. Veggie Burger mit Pommes

*Veggie-Patty mit Parmesanflocken,
Trüffelmayonnaise, Salat, Tomaten
und karamellisierten Zwiebeln*

15,50



Sie haben die Wahl...

91. Gemischter Beilagensalat	4,00
92. Pommes	3,70
93. Bratkartoffeln	4,00
95. Röstis	4,00

Für unsere kleinen Römer

98. Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit Pommes</i>	8,50
99. Fischstäbchen mit Pommes <i>mit Pommes</i>	7,50
100. Chicken Nuggets <i>mit Pommes</i>	7,50



Was süßes zum Schluss

- | | |
|--|------|
| 102. Dessert-Empfehlung
<i>(Überraschung aus der Küche)</i> | 6,90 |
| 103. Palatschinken
<i>mit Vanilleeis und Schokosoße</i> | 6,90 |

Heiße Getränke

- | | |
|-----------------------|------|
| 105. Tasse Kaffee | 3,00 |
| 106. Espresso | 2,80 |
| 107. Espresso Coretto | 3,20 |
| 108. Cappuccino | 3,50 |
| 109. Tee | 3,10 |

Alkoholfreie Getränke

	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
111. Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	3,00	4,20
112. Apfelsaft	3,00	4,20
113. Apfelsaftschorle	3,00	4,20
114. Traubensaft (weiß/rot)	3,30	4,50
115. Traubensaftschorle (weiß/rot)	3,30	4,50
	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
116. Mineralwasser mit Kohlensäure	3,00	5,50
117. Mineralwasser Natur oder Medium	3,00	5,50



Zur Verdauung

	2cl
119. Schladerer Williams Birne <i>intensive, fruchtbetonten Aromen</i>	3,80
120. Schladerer Mirabell <i>fruchtig - süß - intensive Mirabelle</i>	3,80
121. Schladerer Milde Goldaprikose <i>fein - besonders milde Geschmacksnuancen</i>	3,80
122. Julischka Original kroatischer Likör <i>mit Birnen- und Pflaumengeschmack</i>	3,80
123. Grappa <i>Tresterbrand</i>	3,80
124. Sljivovic <i>Obstbrand aus Pflaumen</i>	3,80



Liebe Gäste,

*Wir hoffen Sie hatten einen angenehmen Aufenthalt und
beehren uns bald wieder.*

Sie möchten Ihren Geburtstag, ein Jubiläum oder andere Anlässe feiern?

Wir sind gerne für Sie da und planen Ihre Feierlichkeiten.

Unsere Gutsschänke bietet insgesamt 70 Gästen Platz

*Diese verteilen sich mit 40 Plätzen auf unseren Hauptraum und einen
Nebenraum, welcher mit 30 Plätzen auch für kleinere Familienfeste einlädt.*

*Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste
mit kalten oder warmen Speisen, herzhaft oder raffiniert,
als Buffet oder am Platz serviert.*

Kennen Sie schon unser Catering Service?

*Wir helfen Ihnen bei der Zusammenstellung des
kulinarischen Angebotes für Ihre Gäste und
führen das Catering auf Ihrem Event aus.*

Sprechen Sie uns gerne einfach an.

Ihr RÖMERBERG Team

*Wir sind bemüht, den Einsatz von Lebensmitteln mit Zusatzstoffen
auf ein Mindestmaß zu beschränken.*

*Vorhandene Zusatzstoffe und Allergene sind in einer gesonderten Speisekarte deklariert.
Fragen Sie unser Personal.*



Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit geschwefelt
- 6 mit geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel(n)
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin
- 15 mit Nitrat
- 16 mit Nitritpökelsalz

Allergene Stoffe:

- a Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Nüsse
- f Sojabohnen
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- i Senf
- k Sesamsamen
- l Lupinen
- m Weichtiere
- n Schwefeldioxid-Sulfite

