



Suppen & Vorspeisen / Soups & Starters:



Rheingauer Riesling Kräuterrahmsüppchen

6,90 €

Rheingau Riesling Herbal Cream Soup



Quartett vom Rieslingbrot

9,50 €

Rieslingbrot – frisch aus dem Ofen, bestrichen mit

hausgemachter Bärlauchbutter, Knoblauchbutter, Olivenbutter & pikanter Tomatenbutter,

serviert mit einem cremigen Sommer-Dip

Riesling bread – fresh from the oven, spread with homemade wild garlic butter, garlic butter, olive butter and spicy tomato butter, served with a creamy summer dip

Weinbergsschnecken

10,50 €

Ganze Weinbergsschnecken mit Gehäuse, im Ofen gegart

in einer Weißwein-Knoblauch-Kräuterbutter aus verschiedenen Kräutern

»Roman snails« Whole vineyard snails with shell, cooked in the oven in a white wine, garlic and herb butter made from various herbs

Kleine Speisen / Small Dishes:



Weinliebhaber Trilogie

10,80 €

Verschieden angemachte Oliven, gewürfelter Käse

und Salzbretzelchen zum Wein

Olives dressed in various ways, diced cheese and small salt pretzel



Spundekäs' Trilogie

10,80 €

Verschieden angemachte Oliven, Rheingauer Spundekäs'

und Salzbretzelchen zum Wein

Olives dressed in various ways, »Rheingau Spundekäs'« (traditional regional cheese) and small salt pretzel

Kleine Speisen / *Small Dishes:*

 **Salat der Saison » einmal quer durch den Garten «** **14,20 €**

Kranz Hausdressing mit Rohkost

Seasonal salad, a slice of the garden, Kranz house dressing, with crudités

 **• optional mit paniertem Feta-Käse** **plus 2 €**

• optionally with beaded Feta cheese


• optional mit Hähnchenbrust Streifen vom Grill **plus 4 €**

• optionally with grilled chicken breast strips

• optional mit Black Tiger – Riesengarnelen **plus 5 €**

• optionally with Black Tiger – giant prawns

Escht Hessisch – Für echte „Handkäs“ Liebhaber *Regional speciality*

 **Handkäs-Bruschetta** **9,20 €**

knuspriges Rieslingbrot mit Handkäs-Tatar, Kirschtomaten, Zwiebeln und Olivenöl

Crispy Riesling bread with Handkäs tartare, cherry tomatoes, onions and olive oil

 **Hessen Klassiker » Handkäs' mit Musik «** **10,80 €**

mit Zwiebeln und Vinaigrette, dazu reichen wir Brot

Hesse Classic » Handkäs' with Music«

(traditional regional cheese with onions for the music)

with onions and vinaigrette, served with bread

 **Handkäs im Knuspermantel** **11,60 €**

Gebackener Handkäs' serviert auf einem Wildkäutersalat

mit Preiselbeer Chutney

Baked Handkäs served on a wild herb salad with cranberry chutney



Kranz Klassiker / Kranz' classics:



Steinpilz Ravioli

16,60 €

Ravioli gefüllt mit einer Farce von Steinpilzen mit Kirchtomaten in Kräuter-Öl geschwenkt und mit Riesling-Rahm verfeinert, serviert mit gehobeltem Hartkäse.

Ravioli filled with a farce of porcini mushrooms with Tomatoes, tossed in herb oil and refined with Riesling cream, served with grated hard cheese.



» Kässpätzle «

14,80 €

Herzhafte Käsespätzle mit Röstwiebeln, dazu reichen wir einen Gartensalat der Saison.

Savory » cheese spaetzle « with roasted onions and seasonal garden salad.



Veggie Grillteller

17,50 €

Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Karotten und Cherrytomaten, pikant gewürzt und scharf angebraten. Dazu reichen wir Bratkartoffeln und einen cremigen Sommer-Dip

Veggie barbecue plate: Courgettes, aubergine, peppers, mushrooms, carrots and cherry tomatoes, spicy and hot roasted, served with fried potatoes and a creamy summer dip



• optional mit paniertem Feta-Käse

plus 2 €

• *optionally with breaded Feta cheese*

• optional mit Hähnchenbruststreifen vom Grill

plus 4 €

• *optionally with grilled chicken breast strips*

• optional mit Black Tiger – Riesengarnelen

plus 5 €

• *optionally with Black Tiger – giant prawns*



Welches regionale Gericht passt besser

Zum grünen Kranz

wie eine grüne Soße, die sogenannte »Grie Soß«?

Zusammengestellt aus den Glorreichen Sieben:
Kerbel, Kresse, Schnittlauch, Sauerampfer, Pimpinelle, Borretsch und Petersilie
und gemacht nach altem Kranz Hausrezept!

Which regional dish goes better with „Zum grünen Kranz“ (means: a green wreath)
than a green sauce the so called »Grie Soß«? Composed from the Glorious Seven:
Chervil, cress, chives, sorrel, burnet, borage and parsley,
made according to an old Kranz house recipe!



Rheingauer Eier in einem Knuspermantel

14,50 €

serviert mit grüner Sauce dazu Bratkartoffeln und Rucola Salat

Rheingau eggs in a crispy coating served with green sauce, fried potatoes and rocket salad

Matjesfilet in grüner Sauce »Grie Soß«

16,50 €

serviert mit Bratkartoffeln und Gartensalat

Fillet of matie in » green sauce « served with fried potatoes and garden salad

Das Frankfurter Schnitzel aus dem Jungschweinerücken

18,50 €

Echt Hessisch mit grüner Sauce, Bratkartoffeln & Gartensalat

The »Frankfurter Schnitzel« from young pork loin.

Real Hessian with green sauce, fried potatoes and garden salad

Informationen zu weiteren

Allergenen,

Inhalts- und Zusatzstoffen

erfragen Sie bitte bei unserem

Servicepersonal.

*Information about more allergens,
ingredients and additives*

please ask our service staff.

Allergene / Allergens:

1. Laktose / lactose

2. Gluten aus Weizen / gluten from wheat

3. Fisch / fish

4. Sellerie / celery

5. Hülsenfrüchte / legumes

6. Ei / egg

7. Schalen und Krustentiere / Shellfish and crustaceans

Alle Weine enthalten Sulfite



Rheingauer Schlemmerwochen im alten Gutshof *Rheingau gourmet weeks in the old manor house*

Stichfrischer regionaler Stangenspargel | Fresh regional asparagus spears:

 **Spargelsuppe mit eigener Einlage** **6,90 €**

Asparagus cream soup with insert

 **Spargelsalat: Blattsalat Aspargus** **18,40 €**

**Frischer Stangenspargel auf einem bunten Salat der Saison
mit Garten-Kräuter-Vinaigrette**

*Leaf salad Asparagus: Fresh asparagus on a colourful salad of the season
with herb-garden-vinaigrette*

 **Spargel » PUR «** **16,80 €**

**stichfrischer regionaler Stangenspargel
mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter**

Asparagus »PUR« - fresh regional asparagus spears with parsley potatoes and melted butter

Der » Klassiker « **19,90 €**

mit gekochtem Rheingauer Landschinken dazu Petersilienkartoffeln

The »classic« with cooked Rheingau country ham served with parsley potatoes

» Schnitzel Aspargus « **25,50 €**

Spargel mit Schnitzel Wiener Art dazu Petersilienkartoffeln

Schnitzel Viennese style, fresh regional asparagus spears served with parsley potatoes

Wir servieren alle unsere Spargelgerichte mit zerlassender Butter. Gerne können Sie folgende passende Soßen dazu bestellen | We serve all our asparagus dishes with melted butter. You are welcome to order the following matching sauces:

Sauce zum Spargel/Sauce with the asparagus:

Hausgemachte Bärlauchbutter **2,50 €**
Homemade wild garlic butter

Grüne Soße » Grie Soß « **3,00 €**
Green sauce, herb sauce according to a regional recipe

Hausgemachte Sauce Hollandaise **3,50 €**

**Zu allen Spargelgerichten bieten wir Ihnen frische handgeschlagene Sauce Hollandaise an.
We offer fresh hand-whipped Hollandaise sauce with all asparagus dishes.**

**Unser Spargel ist immer stich-frisch! Wir servieren nur solange der Vorrat reicht.
Our asparagus is always fresh! We only serve as long as stocks last.**



Schnitzel:

DAS ORIGINAL: Wiener Schnitzel vom Kalb

26,60 €

mit Zitronen & Preiselbeergarnitur, Kartoffelstäbchen und frischen Gartensalat

THE ORIGINAL: Veal Wiener Schnitzel, with lemon anchovies & cranberry garnish with potato sticks and fresh garden salad

Unsere Schnitzel Klassiker werden aus Jungschweinerücken frisch zubereitet
Our schnitzel classics are freshly prepared from young pigs' backs

Schnitzel » Jäger Art « mit frischen Steinpilzchampignons

18,50 €

in Rahmsauce, Bratkartoffeln und Gartensalat

Schnitzel » Hunters style « with fresh porcini mushrooms in cream sauce, fried potatoes and garden salad

Schnitzel » Hildegard von Bingen «

18,50 €

mit feiner Riesling-Kräuter-Rahmsauce, Kartoffelstäbchen und Gartensalat

Schnitzel » Hildegard of Bingen « with fine Riesling-herb cream sauce, potato sticks and garden salad

Weinbauernschnitzel » Clemens v. Brentano «

19,90 €

mit Speck und Zwiebeln und einem Spiegelei auf Bratkartoffeln,
dazu einen Gartensalat der Saison.

Wine growers schnitzel » Clemens of Brentano « with bacon and onions and a fried egg on fried potatoes, served with a seasonal garden salad

Informationen zu weiteren

Allergenen,

Inhalts- und Zusatzstoffen

erfragen Sie bitte bei unserem

Servicepersonal.

*Information about more allergens,
ingredients and additives*

please ask our service staff.

Allergene / Allergens:

1. Laktose / lactose

2. Gluten aus Weizen / gluten from wheat

3. Fisch / fish

4. Sellerie / celery

5. Hülsenfrüchte / legumes

6. Ei / egg

7. Schalen und Krustentiere / Shellfish and crustaceans

Alle Weine enthalten Sulfite



Tarte Gourmet: **Original Flammkuchen aus dem Steinofen** *Original tarte flambée from the stone oven*

» Tarte Klassiker « 13,80 €

mit Crème fraîche, Speckwürfel und Zwiebel

The »Classic Tarte« – with crème fraîche, bacon and onions

» Tarte Gratinée « 14,80 €

mit Crème fraîche, Speckwürfel, Zwiebeln und feinem Käse überbacken

The »Tarte Gratinée« – with crème fraîche, bacon, onions and cheese

» Tarte Rheingau Spezial « 15,80 €

mit Crème fraîche, Speckwürfel, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Handkäse

*The »Tarte Special« – with crème fraîche, onions, garlic, olives,
bacon & slices of Handkäs' (traditional regional cheese)*



» Tarte Frankfurter Veggie « 15,80 €

mit Crème fraîche, Grüner Soße, Feta-Käse, Zwiebeln, Tomate und Rucola

*The »Frankfurter Vegetarian« – with crème fraîche, Green Sauce,
Feta cheese, onions, tomatoes and arugula salad*



» Tarte Asparagus « 16,80 €

mit Crème fraîche, frischen regionalen Spargel,

Tomaten, Kräuter Öl und Rucola

*The »Asparagus Tart« with crème fraîche, fresh local asparagus,
tomatoes, herb oil, and arugula*

Unser Steinofen wird von 12:00 Uhr bis 17:30 Uhr für Sie befeuert!

Our stone oven will be fired up for you from 12:00 to 17:30!



Vom Grill/BBQ:

Winzersteak aus dem Schweinerücken **17,80 €**

mit Kartoffelstäbchen und Gartensalat

*Vintner's steak from pork loin with homemade whiskey-pepper cream sauce
potato sticks and garden salad*

• **optional mit geschmorten Zwiebeln** **plus 2 €**

• *optionally with braised onions*

• **optional mit Asbach-Pfeffer-Rahmsoße** **plus 2 €**

• *optionally with Asbach brandy pepper cream sauce*

Rumpsteak vom Black Angus 250g vom Grill **27,50 €**

hausgemachte Kräuterbutter, Kartoffelstäbchen und frischem Gartensalat

BBQ Black Angus Rump steak 250g, homemade herb butter, potato sticks and salad

• **optional mit geschmorten Zwiebeln** **plus 2 €**

• *optionally with braised onions*

• **optional mit Asbach-Pfeffer-Rahmsoße** **plus 2 €**

• *optionally with Asbach brandy pepper cream sauce*

Hüftgold Desserts/Desserts:

Crème brûlée Flambee – Französisch traditionell **8,40 €**

Crème brûlée Flambee – French traditional

Schokoküchlein mit flüssigem Herzen und Vanilleeis **8,90 €**

Chocolate cake with a runny centre and vanilla ice cream

Klassiker: Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis **9,90 €**

Classic: Hot apple strudel with vanilla ice cream

Jeden Tag was anderes

Lassen Sie sich von der Kranz Küche überraschen **9,20 €**

Something different every day. Let Kranz Küche surprise you.