

HERZLICH WILLKOMMEN IN IHREM
ENGLER'S
Restaurant IM HISTORISCHEN
WINZERKELLER



ÖFFNUNGSZEITEN

TÄGLICH

DURCHGEHEND GEÖFFNET VON 11.30 - 22.30 UHR

WARME KÜCHE

VON 11.30 - 21.00 UHR

EINLEITUNG

ENGLER'S *Restaurant* IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

WILLKOMMEN IM ENGLER'S RESTAURANT IM WINZERKELLER INGELHEIM

Liebe Gäste,

herzlichen Willkommen im **Engler'S Restaurant** im historischen Ingelheimer Winzerkeller!

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen ein besonderes kulinarisches Erlebnis inmitten der traditionsreichen Weinregion Ingelheim zu bieten.

Der Winzerkeller in Ingelheim ist ein geschichtsträchtiger Ort, der die lange Weinbau-Tradition dieser Region widerspiegelt. Ursprünglich als Genossenschaftskellerei im Jahr 1904 erbaut, dient er heute als kultureller Treffpunkt für Weinliebhaber und Genießer. Hier vereinen sich historische Architektur, ausgezeichnete Weine und eine herzliche Gastlichkeit zu einem einzigartigen Ambiente.

In unserem Restaurant möchten wir Ihnen nicht nur exzellente Speisen servieren, sondern auch die Weinkultur Ingelheims erlebbar machen. Lassen Sie sich von unseren regional inspirierten Gerichten und den dazu passenden Weinen verwöhnen - handverlesen und mit Leidenschaft für Sie ausgewählt.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt, lassen Sie sich Zeit und erleben Sie den Charme von **Engler'S Restaurant** im Winzerkeller. Unser Team steht Ihnen jederzeit mit Empfehlungen und persönlichem Service zur Seite.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit und freuen uns, sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Ihr Team vom

Engler'S Restaurant

Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen

Sollten Sie Fragen, Wünsche oder Anregungen haben, steht Ihnen unser Serviceleiter jederzeit gerne persönlich zur Verfügung. Fragen Sie nach und sprechen Sie unseren Serviceleiter direkt während Ihres Aufenthaltes an. Andernfalls erreichen Sie uns unter **info@englers-restaurant.com**.

APERITIF

ENGLER'S

Restaurant

IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

EIN KÖSTLICHER AUFTAKT

Ein Aperitif ist mehr als nur ein Getränk – er ist die Einladung, den Alltag hinter sich zu lassen und den Abend mit Leichtigkeit und Eleganz zu beginnen. Ob spritzig-frisch, klassisch oder modern interpretiert – unsere Auswahl an Aperitifs öffnet die Sinne, regt den Appetit an und stimmt Sie auf die kulinarischen Genüsse im Engler'S ein.

UNSERE SECCO SPRITZ

Aperol Spritz

Aperol | Orange | Secco Blanc | Eis

8,5

Limoncello Spritz

Limoncello | Zitrone | Limette | Secco Blanc | Eis

8,5

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc | Russian Wild Berry | Beeren | Eis

8,5

Hugo Spritz

Holunderblütensirup | Secco Blanc | Zitrone | Minze | Eis

8,5

Sarti Spritz *neu*

Sarti Rosa | Secco Blanc | Limette | Minze | Eis

8,5

Engler'S Spritz

Granatapfelsirup | Secco Blanc | Orange | Beeren | Eis

8,5



UNSERE SCHAUMWEINE

2024 Riesling Sekt Brut

Weingut Rolletter

0,1 | 5.9 0,75 | 39

2022 Spätburgunder Rosé Sekt, trocken

Weingut Breidscheid

0,75 | 39

Riesling Sekt 0% | Free your minde of alcohol

Weingut Burgberg Eimann & Söhne

0,1 | 5,9 0,75 | 39

2024 Secco Blanc, trocken *neu*

Weingut Nöth

0,1 | 4.9 0,75 | 30

*"Mit einem Aperitif beginnt nicht nur das Essen,
sondern die Freude am Genießen."*

S P E I S E N

ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

Unsere Vorspeisen

AUFTAKT AUS RHEINHESSEN

Tagessuppe

Täglich wechselnde Angebote | bitte fragen Sie uns.

9,9

Klassischer Spundekäs'

Rhein Hessischer Frischkäse-Dip | Paprika | Zwiebeln | Knoblauch | ofenfrische Laugenbrezel

9,9

Burrata Caprese

Cremiger Mozzarella | marinierte Tomaten | hausgemachtes Pesto

15,9

Garnelenpfanne

Kirschtomaten | rote Zwiebeln | Zitrone | feinstes Olivenöl | Knoblauch | Baguette

16,9

Carpaccio vom Black Angus

Rucola | Kirschtomaten | Crispy Parmesan | schwarzer Pfeffer | feinstes Olivenöl | Balsamico | Baguette

18,9

Lachs-Carpaccio

Rucola | Zitrone | feinstes Olivenöl | Parmesansplitter

18,9

Vitello Tonnato

Zart gegartes Kalbfleisch | hauchdünn geschnitten | würzige Thunfisch-Creme | Kapern | Zitrone

18,9

Engler'S gemischte Vorspeisenplatte

ab 2 Personen | nach Wahl des Küchenchefs | Lassen Sie sich überraschen..

15,9 p.P.

➔ *Unsere Herzensempfehlung vom Haus.*



S P E I S E N

ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

Unsere Salate

FEINE BLATTSYMPHONIEN

Kleiner Beilagensalat

Saisonaler Blattsalat | Gurken | Tomaten | Karotten | karamellisierte Nüsse | Balsamico-Honig-Vinaigrette
6,9

Großer Winzerkeller-Salatteller

Saisonaler Blattsalat | Gurken | Tomaten | Karotten | karamellisierte Nüsse | Balsamico-Honig-Vinaigrette
13,9

mit gratinierten Ziegenkäsepralinen + 8,9

mit marinierten Hähnchenbruststreifen + 8,9

mit Black Angus Roastbeefstreifen + 11,9

mit in Knoblauchöl gebratenen Garnelen + 12,9

als Surf and Turf mit Garnelen & Rind + 15,9



Unsere "Ceasar Salads"

SIGNATURE CEASAR SALADS

Ceasar Salad präsentiert mit klassischen Falafel-Bällchen

Knackiger Romanasalat | knusprige Croûtons | frisch gehobelte Parmesanspäne | cremiges Ceasar-Dressing
24,9

Ceasar Salad präsentiert mit feinen Hähnchenbruststreifen

Knackiger Romanasalat | knusprige Croûtons | frisch gehobelte Parmesanspäne | cremiges Ceasar-Dressing
24,9

S P E I S E N

ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

Unsere Fleischgerichte

FLEISCHKOMPOSITIONEN

Schnitzel vom Schwein

In Butterschmelz gebraten | Steakhouse-Fries | Ketchup oder Mayonnaise

19,9

Wählen Sie Ihr Schnitzel ..

mit einer cremigen Champignon-Rahm-Sauce

mit einer pikanten Cognac-Pfeffer-Sauce

typisch rheinhessisch - mit geschmorten Zwiebeln

Rinderleber „Berliner Art“

Hausgemachter Kartoffelstampf | geschmorte Zwiebeln | Apfelkompott

19,9

Rotes Thai-Curry mit Hähnchenbruststreifen

Butterreis | Kichererbsen | mediterranes Gemüse | rotes Thai-Curry

23,9

Schweinlendchen in der gusseisernen Pfanne

Kräuterrahm | frische Champignons | Frühlingszwiebeln | dazu Kartoffelrösti

25,9



*Unsere Herzensempfehlung vom Haus.
So etwas gibt es nur in Rheinhessen!*

Wiener Kalbsschnitzel

In Butterschmelz gebraten | erfrischender Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren

29,9

Black Angus Rumpsteak - Prime

Medium gebraten | Trüffelkartoffelstampf | Prinzessbohnen im Spreckmantel | Spätburgunder-Jus

32,9

mit hausgemachter Kräuterbutter + 2,5

mit geschmorten Zwiebeln + 3,5

als Surf and Turf mit Garnelen + 5,9

S P E I S E N

ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

Unsere Fischgerichte

FISCHGERICHTE MIT CHARAKTER

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

Erfrischender Kartoffel-Gurken-Salat | Estragon-Senf-Sauce

27.9

Duett vom Wolfsbarsch- und Doradenfilet

Butter-Reis | mediterranes Ratatouille-Gemüse | geschmolzene Zitronen-Butter

29.9

Unsere vegetarischen Gerichte

JENSEITS VON FLEISCH & FISCH

Hausgemachte Vollkorn Serviettenknödel

Champignon-Trüffelrahm | Petersilie | Kirschtomaten

18.9

Rotes Thai-Curry 

Butterreis | Kichererbsen | mediterranes Gemüse | rotes Thai-Curry

19.9

AUSSTELLUNG KELLERGENOSSEN

IM 2. UTERGESCHOSS IN UNSEREM HAUSE



S P E I S E N

ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

Unsere Pastagerichte

KULINARISCHE PASTA-TRÄUME

Linguine con Verdure

Parmesansauce | Brokkoli Kirschtomaten | Parmesanchip | Knoblauch

19,9

Linguine Burratina

Hausgemachtes Pesto | Cremiger Mozzarella | frischer Rucola

22,9

Ravioli al formaggio di capra con Tartufo

Ziegenkäseraviloi | Trüffelcreme-Sauce | frische Lauchzwiebeln | roter Pfeffer

22,9

Linguine con Salmone e Spinaci

Lachsfiletwürfel | Babyspinat | feine Kräuter | Hummerbutter | Tomate

23,9

Linguine con Ragù di Vitello

Feinstes Kalbsragout | Cranberry | Mandelsplitter

25,9

Linguine di Manzo

Zarte Roastbeefstreifen feine Kräuter | Knoblauch | Cognac-Pfeffer-Rahm

25,9



Sie suchen eine Location für Ihre Feier? Ob **Hochzeit**, **Geburtstag** oder **Firmenfeier**, der Ingelheimer Winzerkeller bietet mit dem Gewölbekeller die optimalen Räumlichkeiten für jeden Anlass. Der Raum ist für bis zu 180 Personen ausgelegt und lässt sich ganz nach Ihren individuellen Wünschen bestuhlen. **Übrigens:** In einem separaten Raum des Gewölbekellers werden auch standesamtliche Trauungen durchgeführt. Anmeldungen dafür bitte über das zuständige Standesamt.

Lassen Sie sich von der einzigartigen Atmosphäre des stimmungsvollen Gewölbekellers verzaubern und machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Ereignis!

S P E I S E N

ENGLER'S

Restaurant

IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

Unsere Kindergerichte

GENUSS FÜR JUNGE GAUMEN

Spiderman

Linguine | Tomatensauce | Parmesan

9,9

Harry Potter

Hähnchen Nuggets | Steakhouse Pommes | Ketchup | Mayonnaise

9,9

Winnie Puh

Kinder-Schweineschnitzel | Steakhouse Pommes | Ketchup | Mayonnaise

11,9

Die Eiskönigin

Wähle deine eine Kugel Eis

2,5



Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service.

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoffen, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärkern, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben), 13. Nitrit-Pökelsalz

Durch die neue Gesetzgebung sind wir dazu verpflichtet die 13 wichtigsten allergieauslösenden Stoffe zu kennzeichnen. Um die Liste der Allergene einzusehen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Unsere Beilagen

ENGLER'S BEILAGEN

geschmorte Zwiebeln | Champignon-Rahmsauce

3,5

Steakhouse-Pommes | Kartoffelstampf | Rösti

5,5

Kleiner Beilagensalat | Ratatouille-Gemüse

6,9

Heinz Mayonnaise oder Ketchup

1,0

Engler'S Brotkorb

2,0

Unsere Desserts

DESSERTVARIATIONEN

Veganer Kokosmilchreis

Himbeerragout | Karamellisierte Nüsse | Krokant

9,9

Schoko Soufflé

Vanilleeis | Fruchtspiegel der Saison

9,9

Panna Cotta

Fruchtspiegel der Saison

9,9

Tiroler Kaiserschmarrn

luftig gebacken | Apfelmus | Puderzucker
gerösteten Mandelsplitter

9,9

ENGLER'S

Restaurant

IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

WEISSWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2024 Riesling "Le Schopp", trocken	0,2	6,9	1,00	27
Weingut Schloss Westerhaus, Ingelheim am Rhein				
2024 Riesling, feinherb	0,2	6,9	0,75	25
Weingut Wasem, Ingelheim am Rhein				
2024 Weißer Burgunder, classic	0,2	7,9	0,75	29
Weingut Breidscheid, Ingelheim am Rhein				
2024 „Be friendly“ Cuvée, trocken	0,2	7,9	0,75	29
Weingut Baum, Ingelheim a. R. Chardonnay, Sauvignon Gris, Grauburgunder				
2024 Grauer Burgunder, trocken	0,2	7,9	0,75	29
Weingut Mett & Weidenbach, Ingelheim am Rhein				
2024 Chardonnay, trocken	0,2	7,9	0,75	29
Weingut J. Bettenheimer, Ingelheim am Rhein				
2024 Silvaner vom Kalk, trocken	0,2	7,9	0,75	29
Weingut Rolleter, Ingelheim am Rhein				
2024 Sauvignon Blanc, trocken	0,2	7,9	0,75	29
Weingut Wasem Doppelstück, Ingelheim am Rhein				
2024 Scheurebe, süß	0,2	7,9	0,75	29
Weingut Menk, Ingelheim am Rhein				

ROSÉ UND ROTWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2024 Rosé Zero, alkoholfrei	0,2	7,9	0,75	29
Weingut Hamm, Ingelheim am Rhein				
2025 Rosé Cuvée, feinherb	0,2	7,9	0,75	29
Weingut Singer-Fischer, Ingelheim a.R. Spätburg., Portugieser, St. Laurent				
2024 Pink Summer - Rosé Cuvée, trocken	0,2	7,9	0,75	29
Weingut Arndt F. Werner, Ingelheim a.R. Spätburg., Portugieser, Cab. Sauv.				
2024 Spätburgunder Blanc de Noir, trocken	0,2	7,9	0,75	29
Weingut K. & K. Dautermann, Ingelheim am Rhein				
2022 Spätburgunder, trocken	0,2	8,5	0,75	31
Weingut Hamm, Ingelheim am Rhein				
2021 Frühburgunder, trocken	0,2	8,5	0,75	31
Weingut Menk, Ingelheim am Rhein				
2020 Pinot Noir, trocken	0,2	8,5	0,75	31
Weingut Gräf-Schmitt, Ingelheim am Rhein				

ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

WEISSE FLASCHENWEINE

2023 Das blaue Schaf - Cuvée, trocken	0,75	44
Weingut K. & K. Dautermann, Ingelheim Pinot Blanc, Chardonnay		
2024 Rosa Chardonnay, trocken	0,75	31
Weingut J. Bettenheimer, Ingelheim am Rhein		
2023 Sauvignon Gris, trocken	0,75	29
Weingut Hamm, Ingelheim am Rhein		
2024 Kerner Spätlese, mild	0,75	29
Weingut Hamm, Ingelheim am Rhein		

ROSÉ UND ROTE FLASCHENWEINE

2020 Das blaue Schaf, trocken	0,75	49
Weingut K. & K. Dautermann, Ingelheim Blanc de Noir Rosé		
2020 Das blaue Schaf, trocken	0,75	49
Weingut K. & K. Dautermann, Ingelheim Pinot Noir Rot		
2023 Pares Frühburgunder, trocken	0,75	59
Weingut Mett & Weidenbach, Ingelheim am Rhein		
2022 Syrah „Elternliebe“	0,75	45
Weingut Huster, Ingelheim am Rhein		

Der Wein: „Das blaue Schaf“

Der Wein steht für: INKLUSION, RESPEKT & TOLERANZ



Der blaue Schaf Wein ist mehr als nur ein käufliches Konsumgut. Er fühlt sich vielmehr wie ein „Kommunikationstool“, das Brücken schlägt zwischen den Menschen. Er ist Träger von Sympathien und wachsamer Beobachter. Seine schier unendliche Vielfalt macht ihn außergewöhnlich. Seine große Stärke ist seine Wandlungs- und Anpassungsfähigkeit. Je nach dem welchen (Speisen) Partner man ihm an die Seite stellt. So vielfältig wie die Gesellschaft ist auch seine Erscheinung. Seine Herkunft, die Handschrift von Kristian und die Entfaltung der Rebsorte Pinot Noir auf bestem ingelheimer Boden machen ihn einzigartig. Nicht zu kopieren und somit immer ein Unikat. So wie die Menschen unserer Gesellschaft.

Die Idee zwischen dem Weinvertriebsexperten Axel Gesser und Kristian Dautermann und entstand im Sommer 2021. Die Leidenschaft für hochwertige Weine, die im Einklang mit der Natur hergestellt werden, sowie der persönliche Wunsch mit einem Charityprojekt Denkanstöße zu geben, führte die beiden schließlich zu Rainer Bonk und dessen „Schäferei“. Dem Künstler geht es vor allem um das „Bauen von Brücken“. Das Blaue Schaf soll hierbei als Bindeglied für unsere vielfältige Gesellschaft stehen

WEINSCHORLE



Weißweinschorle	0,2	5,0	0,4	6,5
Roséweinschorle	0,2	5,0	0,4	6,5

ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

WASSER

ViO	0,25	3,5	0,75	7,9
still				
Apollinaris	0,25	3,5	0,75	7,9
sprudel				

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola , Coca-Cola Zero	0,33	4,5
Mezzo Mix, Sprite	0,33	4,5
Bitter Lemon Tonic Water Wild Berry	0,2	4,5

SAFT, SAFTSCHORLEN UND HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Apfelsaft, Johannisbeersaft, Traubensaft, Maracujasaft	0,2	4,0	0,4	5,5
auch gespritzt mit Wasser als Schorle möglich				
„Homemade“ - Himbeer-Kirsch Limonade			0,4	6,9
„Homemade“ - Holunder-Maracuja Limonade			0,4	6,9



BIER VOM FASS UND AUS DER FLASCHE

Warsteiner Pils	0,3	4,5	0,5	6,0
Warsteiner Pils als Radler oder Colabier	0,3	4,5	0,5	6,0
Warsteiner Pils, alkoholfrei	0,3	4,5		
Chiemseer Hell aus Rosenheim <i>Unser Tipp!</i>	0,3	4,5	0,5	6,0
Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb			0,5	6,0
Paulaner Weizen, alkoholfrei			0,5	6,0



KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN VON DALLMAYR

Café Crema	3,7	Espresso	3,1
Cappuccino	4,2	Doppelter Espresso	4,5
Latte Macchiato / Milchkaffee	4,9	Doppelter Espresso mit Vanilleeis	6,0
Für unsere Teespezialitäten fragen Sie bitte unseren Service. Wir beraten Sie gerne.			4,2

DIGESTIF UND LONGDRINKS

Den perfekten Abschluss eines gelungenen Menüs bildet ein feiner Digestif. Ob edle Brände, aromatische Liköre oder besondere regionale Spezialitäten – unser vielfältiges Sortiment lädt dazu ein, den Abend stilvoll abzurunden. Oder darf es ein klassischer Gin Tonic sein, um den Moment entspannt ausklingen zu lassen? Gerne empfehlen wir Ihnen auch weitere ausgewählte Longdrinks und beraten Sie persönlich, damit Sie den idealen Begleiter für den Abschluss Ihres Abends finden.