

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

7.9

Limoncello Spritz

Limoncello | Zitrone | Limette | Secco Blanc | Eis

7.9

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc | Russian Wild Berry | Beeren | Eis

7.9

Hugo Spritz

Holunderblütensirup | Secco Blanc | Zitrone | Minze | Eis

7.9

Sarti Spritz *neu*

Sarti Rosa | Secco Blanc | Limette | Minze | Eis

7.9

Engler'S Spritz

Granatapfelsirup | Secco Blanc | Orange | Beeren | Eis

7.9



UNSERE SCHAUMWEINE

2024 Riesling Sekt Brut

Weingut Rolletter

0,1 | 5.5 0,75 | 36

2025 Spätburgunder Rosé Sekt, extra trocken

Weingut Breidscheid

0,75 | 38

Riesling | Free your minde of alcohol

Weingut Burgberg Eimann & Söhne

0,1 | 5,5 0,75 | 36

2024 Secco Blanc, trocken *neu*

Weingut Nöth

0,1 | 4.5 0,75 | 29

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

ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

AUFTAKT AUS RHEINHESSEN

Kleine Kompositionen zum Ankommen, Verweilen - und Verkosten. Feine rheinhessische Kleinigkeiten, inspiriert von der regionalen Küche, kreiert von unserem Küchenchef und begleitet von der Handschrift unseres Hauses. Ideal als Einstieg in Ihr Menü, als Begleiter zu einem Glas Wein oder einfach zwischendurch zum Knabbern oder Teilen.

Klassischer Spundekäs'

9,9

Rheinhessischer Frischkäse-Dip | Paprika | Zwiebeln
Knoblauch | ofenfrische Laugenbrezel

Winzerkeller Tapas „für in die Mitte“

16,9

Spundekäs' | Leberwurst Crème | Avocado Emulsion
zartes Lachstatar | frisches Bauernbrot



→ Unsere Herzensempfehlung vom Haus.



„Unsere Vorspeisen bilden den Auftakt eines besonderen Abends – getragen von rheinhessischer Herkunft, Rheinromantik und der Handschrift des Hauses. Guten Appetit.“

VORSPEISEN

Aus dem Herzen des Winzerkellers: Rheinhessische Tradition trifft mediterrane Leichtigkeit. Inspiriert von Reben, Sonne und Wein – ein Zusammenspiel von Heimat und Italien in kleinen, feinen Gerichten.

Tagessuppe

9,9

Täglich wechselnde Angebote | bitte fragen Sie uns.

Triologie vom Bruschetta

14,9

Tomate Klassik | Avocado Emulsion | Lachstatar

Carpaccio vom Black Angus

16,9

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

Zartes Lachstatar nach Art des Hauses

16,9

Handgeschnittenes Lachstatar vom geräucherten Lachsfilet | mild gewürzt | fein komponiert

Garnelenpfanne

16,9

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

ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

FEINE BLATTSYMPHONIEN

Unsere Salatkreationen sind sorgfältig komponierte Meisterwerke aus frisch geernteten, regionalen Zutaten. Sie verbinden knackige Texturen mit feinen, ausgewogenen Aromen und bringen so die Vielfalt Rheinhessens auf den Teller – ideal als leichter Genuss oder stilvoller Begleiter zu einem Glas Wein aus unserem historischen Winzerkeller.

Kleiner Beilagensalat 6,9

Saisonaler Blattsalat | Gurken | Tomaten | Karotten
karamellierte Nüsse | Balsamico-Honig-Vinaigrette

Großer Winzerkeller-Salatteller 11,9

Saisonaler Blattsalat | Gurken | Tomaten | Karotten
karamellierte Nüsse | Balsamico-Honig-Vinaigrette

Kleine Extras - großer Geschmack

mit gratinierten Ziegenkäsepralinen + 8,9

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen + 8,9

mit rosa gebratenen Roastbeefstreifen + 12,9

mit gebratenen Garnelen + 13,9

als Surf and Turf mit 4 Garnelen & Rind + 15,9



FISCHGERICHTE MIT CHARAKTER

Aus den klaren Gewässern der Region und dem Meer vereint unsere Fischküche Frische, Qualität und feinste Aromen – für ein besonderes Genusserlebnis voller Leichtigkeit und Eleganz.

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 27,9

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

JENSEITS VON FLEISCH & FISCH

Herzhafte Spezialitäten aus Knödeln, Kartoffeln und mehr – bodenständig, vollmundig und mit liebevoller Hand gefertigt. Gerichte, die sich nicht in Schubladen stecken lassen, sondern pure Genussmomente bieten.

Hausgemachte Vollkorn Serviettenknödel 17,9

Champignon-Trüffelrahm | Petersilie | Kirschtomaten



FLEISCHKOMPOSITIONEN

Wir beziehen unser Fleisch ausschließlich von regionalen Bio-Bauern aus Rheinhessen, die für nachhaltige Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung stehen. So garantieren wir höchste Qualität und verantwortungsvollen Genuss.

Schnitzel vom „Schwein“ 19,9

Steakhouse-Pommes | wahlweise
mit **Champignon-Rahmsauce** oder
mit **Cognac-Pfeffer-Rahm** oder
mit **geschmorten Zwiebeln**

Rinderleber „Berliner Art“ 19,9

Kartoffelstampf | geschmorte Zwiebeln | Apfelkompott

Wiener Kalbsschnitzel 28,9

Steakhouse Pommes | Zitrone | Preiselbeeren

Black Angus Rumpsteak - Prime 32,9

medium gebraten | Trüffelkartoffelstampf |
Prinzessbohnen im Speckmantel | Spätburgunder-Jus

mit hausgemachter **Kräuterbutter** 2,0

mit **geschmorten Zwiebeln** 3,5

als **Surf and Turf** mit Black-Tiger-Garnelen | 2 Stk. 5,9

ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

KULINARISCHE PASTA-TRÄUME

Pasta, wie sie sein sollte – mit Liebe gemacht, kreativ verfeinert. Unsere deutsche Kochkunst trifft auf italienische Tradition – für Gerichte, die Herz und Gaumen gleichermaßen berühren.

Rigatoni con Verdure - auch vegan möglich 17,9

Röhrenförmige Nudeln | Parmesansauce | Brokkoli
Kirschtomaten | Parmesanchip | Knoblauch

Pappardelle di Manzo 23,9

Breite, flache Bandnudeln | feinste Roastbeefstreifen
feine Kräuter | Knoblauch | Cognac-Pfeffer-Rahm

Pappardelle con Salmone e Spinaci 23,9

Breite, flache Bandnudeln | Lachsfiletwürfel |
Babyspinat | feine Kräuter | Hummerbutter
Rosa Sauce - unsere Tomaten-Sahne-Emulsion



VERFÜHRERISCHES FINALE

Ein süßes Finale für unvergessliche Genussmomente.

Rhein Hessischer Kaiserschmarrn 9,9

luftig gebacken | Apfelmus | Trauben
Puderzucker | gerösteten Mandelsplitter

Schoko Soufflé 9,9

Vanilleeis | Himbeerragout

Veganer Kokosmilchreis 8,9

Himbeerragout | Karamellisierte Nüsse | Krokant

GENUSS FÜR JUNGE GAUMEN

Kinder sind bei uns nicht nur willkommen – sie sind Teil der Familie. Mit Sorgfalt und Freude kreieren wir Gerichte, die auch junge Genießer begeistern.

Spiderman 9,9

Rigatoni | Tomatensauce | Parmesan

Harry Potter 9,9

Hähnchen Nuggets | Steakhouse Pommes
Ketchup | Mayonnaise

Winnie Puh 11,9

Kinder-Schweineschnitzel | Steakhouse Pommes
Ketchup | Mayonnaise

Die Eiskönigin 1,9

Wähle deine eine Kugel Eis

ENGLER'S BEILAGEN

geschmorte Zwiebeln | Champignon-Rahmsauce 3,5

Steakhouse-Pommes | Kartoffelstampf 5,5

Kleiner Beilagensalat | Ratatouille-Gemüse 6,9

Heinz Mayonnaise oder Ketchup – Das Original 1,0

Engler'S Brotkorb 2,0

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 Phenylaminquelle (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.

WINZERKELLER

ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

AUSSTELLUNG KELLERGENOSSEN

IM 2. UNTERGESCHOSS IN UNSEREM HAUSE

STEIGEN SIE HINAB IN DAS ORIGINAL ERHALTENE WEINGEWÖLBE DES INGELHEIMER WINZERKELLERS UND LERNEN SIE HAUTNAH SEINE GESCHICHTE KENNEN.

Der Winzerkeller ist nicht nur ein Stück Ingelheimer Weinbaugeschichte. Er prägt bis heute das Gesicht der Stadt und zeugt von einer großen genossenschaftlichen Leistung. Ein Kulturdenkmal, das neben dem Hauptgebäude durch seine faszinierenden Keller beeindruckt. Im Mittelpunkt der neuen multimedialen Weinerlebnis-Dauerausstellung im zweiten Untergeschoss dreht sich alles um die Geschichte des Winzerkellers und um die Menschen, die hier vor knapp 120 Jahren den Grundstein für ein außergewöhnliches Gebäude legten.

Treten Sie ein in den Erlebnisraum, in der die Geschichte der ehemaligen Winzergenossenschaft von der Gründung, über den Bau der Kellerei, bis hin zur täglichen Arbeit erzählt wird. Die Ausstellung zeigt zudem alle Facetten rund um den Weinanbau und die Weinproduktion.

Mit Filmen, sensorischen Erfahrungen und interaktiven Exponaten lernen Sie das Handwerk Weinbau hautnah kennen!

ÖFFNUNGSZEITEN

*Die Ausstellung ist zu den Geschäftszeiten der Tourist-Information im Ingelheimer Winzerkeller geöffnet.
Der Eintritt ist kostenlos.*

FÜHRUNGEN

*Alle Termine der öffentlichen Führungen durch die Kellergenossen-Ausstellung finden Sie online unter:
<https://www.ingelheim-erleben.de/gruppenfuehrungen>*



2024	Riesling “Le Schopp”, trocken	0,1	4,0	0,2	6,0	1,00	28
Weingut Schloss Westerhaus, Ingelheim am Rhein							
2024	Riesling, feinherb	0,1	4,5	0,2	6,5	0,75	25
Weingut Wasem, Ingelheim am Rhein							
2024	Weißer Burgunder, classic	0,1	4,5	0,2	6,5	0,75	25
Weingut Breidscheid, Ingelheim am Rhein							
2024	„Be friendly” Cuvée, trocken	0,1	4,5	0,2	6,5	0,75	25
Weingut Baum, Ingelheim a. R. Chardonnay, Sauvignon Gris, Grauburgunder							
2024	Grauer Burgunder, trocken	0,1	5,0	0,2	7,0	0,75	26
Weingut Mett & Weidenbach, Ingelheim am Rhein							
2024	Chardonnay, trocken	0,1	5,0	0,2	7,0	0,75	26
Weingut J. Bettenheimer, Ingelheim am Rhein							
2024	Silvaner vom Kalk, trocken	0,1	4,5	0,2	6,5	0,75	25
Weingut Rolleter, Ingelheim am Rhein							
2024	Sauvignon Blanc, trocken	0,1	4,5	0,2	6,5	0,75	25
Weingut Wasem Doppelstück, Ingelheim am Rhein							
2024	Scheurebe, süß	0,1	4,5	0,2	6,5	0,75	25
Weingut Menk, Ingelheim am Rhein							

2024	Rosé Zero, alkoholfrei	0,1	4,5	0,2	6,5	0,75	25
Weingut Hamm, Ingelheim am Rhein							
2025	Rosé Cuvée, feinherb	0,1	4,5	0,2	6,5	0,75	25
Weingut Singer-Fischer, Ingelheim a.R. Spätburg., Portugieser, St. Laurent							
2024	Pink Summer - Rosé Cuvée, trocken	0,1	5,0	0,2	7,0	0,75	26
Weingut Arndt F. Werner, Ingelheim a.R. Spätburg., Portugieser, Cab. Sauv.							
2024	Spätburgunder Blanc de Noir, trocken	0,1	5,0	0,2	7,0	0,75	26
Weingut K. & K. Dautermann, Ingelheim am Rhein							
2022	Spätburgunder, trocken	0,1	5,0	0,2	7,0	0,75	26
Weingut Hamm, Ingelheim am Rhein							
2021	Frühburgunder, trocken	0,1	5,0	0,2	7,0	0,75	26
Weingut Menk, Ingelheim am Rhein							
2020	Pinot Noir, trocken	0,1	6,0	0,2	8,0	0,75	30
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	28
Weingut J. Bettenheimer, Ingelheim am Rhein		
2023 Sauvignon Gris, trocken	0,75	26
Weingut Hamm, Ingelheim am Rhein		
2024 Kerner Spätlese, mild	0,75	26
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	4,5	0,4	6,0
Roséweinschorle	0,2	4,5	0,4	6,0

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	4,2
Mezzo Mix, Sprite	0,33	4,2
Bitter Lemon Tonic Water Wild Berry	0,2	4,2

SAFT, SAFTSCHORLEN UND HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Apfelsaft, Johannisbeersaft, Traubensaft, Maracujasaft	0,2	3,8	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	4,2	0,5	5,5
Warsteiner Pils als Radler oder Colabier	0,3	4,2	0,5	5,5
Warsteiner Pils, alkoholfrei	0,3	4,2		
Chiemseer Hell aus Rosenheim <i>Unser Tipp!</i>	0,3	4,2	0,5	5,5
Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb			0,5	5,5
Paulaner Weizen, alkoholfrei			0,5	5,5



KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN VON DALLMAYR

Café Crema	3,7	Espresso	2,9
Cappuccino	4,2	Doppelter Espresso	3,9
Latte Macchiato	4,4	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.

GETRÄNKE

ENGLER'S

Restaurant IM HISTORISCHEN WINZERKELLER

FEIERN IM HISTORISCHEN GEWÖLBKELLER

IM 1. UNTERGESCHOSS IN UNSEREM HAUSE

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!



BUSINESS-EVENTS IN UNSEREM HAUSE

Von Tagungen, Meetings und Seminaren über Produktpräsentationen bis hin zu Firmen- oder Privatfeiern - das mehr als 100 Jahre alte traditionsreiche Gebäude des Winzerkellers bietet Ihnen den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente. Mit dem historischen Gewölbekeller und dem modernen Raum "Weinblick" stehen Ihnen zwei Räumlichkeiten zur Verfügung, die das einzigartige Ensemble aus Geschichte, Wein und Genuss widerspiegeln.

Bei Anfragen für B2B Tagungen, Meetings und Seminare wenden Sie sich bitte an die IkUM - Ingelheimer Kultur und Marketing GmbH in der Tourist-Information oder in der KING Kultur- und Kongresshalle. Für alle anderen B2B Veranstaltungen wie Weihnachtsfeiern, Jubiläen, etc. stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Unser Bankett- und Veranstaltungsleiter, **Sören Messwarb**, steht Ihnen sehr gerne zur Verfügung. Sie erreichen ihn unter **0170 827 5149** oder unter event@englers-restaurant.com.