



the art of eating

Speise- und Getränkekarte

good morning

11-12 uhr

Vitamin-Bombe

Zitronengras | Ingwer | Apfel | Karotte | O-Saft

0.319

Eggs & Greens

2 Spiegeleier | Tomate | Avocado | Frühlingslauch

9

Fresh & Light

Mozzarella | Avocado | Tomate | Olivenöl | Brot

12

Good morning Bowl

Mango | Granatapfel | Passionsfrucht

Dinkel-Hafer-Crunch | Naturjoghurt*

12

*Auf Wunsch laktosefrei

lunch time

di. - so. 12-17 uhr

Brioche salzig & 52er Roggenbrot

Meersalzbutter | Olivenöl | Aufstrich

5

Mixed Salad

Blattsalate | Tomaten | Wildkräuter | Hausdressing

15

Salad Toppings

Gebratene Garnelen 16

Ziegenkäse 8

Soup of the Day

Klein 10 Groß 16

Unsere zwei Vorspeisen-Schmanker´l

Täglich wechselnd

16

lunch plates

di. – so. 12–17 uhr

Gyoza – Japanische Teigtaschen

Soja-Wasabi-Fond | Gemüse | Sesam | Kresse

(vegan)

Vorspeise (3Stk.) 18 Hauptgang (6Stk.) 26

“Pasta alla Mamma”

Klassisch italienisch

klein 16 groß 26

Wildlachsfilet – Auf der Haut gebraten

Luftiges Kartoffelpüree | Rahmspinat

28

Knusprige Maispouardenbrust Supreme

Risotto | Gemüse | Erbsen-Crème

27

Salad on the side

Blattsalate | Tomaten | Wildkräuter | Hausdressing

9

sweets & cake

di. – so. 11–18 uhr

Cremig gerührtes Zimteis

Crumble | Zwetschgenröster

13

Unsere Museums-Schnitte

Zitronenbiskuit | Topfenmousse | Baiser

6.90

Zitronentarte | Beerenröster

6.90

Kirschstreusel | Klacks Schlagobers
5,80

Nockerl Sorbet
pro Nocke 5

Cheese of the day | Chutney
15

good evening

di.– sa. 18–21.30 uhr

starters

Brioche salzig & 52er Roggenbrot
Meersalzbutter | Olivenöl | Aufstrich
5

Austern „Pléiade Poget“ No. 2
Himbeer - Schalotten-Vinaigrette | Zitrone
3 Stk. 18 6 Stk. 32

Mixed Salad
Blattsalate | Wildkräuter | Hausdressing | Tomaten
16

Marinierte Rote Beete
Orangen-Chicorée | Apfelkompott | Karamellisierte Wallnüsse
(vegan)
19

Ikarimi Lachs
Rahmgurken | Rote Beete | Wildkräuter | Meerrettich
22

Leicht pikante Sardinillas aus der Dose
(mit vielen guten Omega-3-Fettsäuren,
nach traditioneller Art handverlesen verarbeitet und mit feinstem Olivenöl veredelt)
24

Tempura Garnelen
Gemüse-Salat Asia Style | Teriyaki-Sesam-Sauce
24

Angemachtes Rindertatar vom US Nebraska Beef
Ei | Zwiebeln | Kapern | Sardellen
eingelegter Rettich | grober Dijonsenf | Bauernbrot
26

Curry-Kokos-Zitronengrassuppe

Glasnudeln

(vegan)

14

vegan + vegetarian

Gyoza – Japanische Teigtaschen

Soja-Wasabi-Fond | Gemüse | Sesam | Kresse

(vegan)

klein (3 Stk.) 18

groß (6 Stk.) 26

Curry-Linsen

Fenchel | Ananas | Gemüse | Kokosschaum

(vegan)

klein 18

groß (mit Basmatireis) 26

main dishes

“Pasta alla Mamma”

Klassisch italienisch

klein 16

groß 26

Gegrillte U5 Jumbo Salzwassergarnelen

Curry-Linsen | Kokosschaum | Basmatireis

40

Wildzanderfilet - Auf der Haut gebraten

Petersilien-Kartoffeln | Selleriepüree | Rote Beete | Meerrettichschaum

39

Knusprige Perlhuhnbrust Label Rouge

Paprika-Möhre-Früblingslauch-Gemüse | Thymian-Kartoffeln | Majoran-Senfkörner-Jus

29

Tiroler Kalbsrahmgulasch

Hausgemachte Spätzle | Beilagensalat

29

Filet vom US Nebraska Beef – Ladies Cut

Luftiges Kartoffelpüree | Gemüse | Portweinjus

42

Salad on the side

Blattsalate | Tomaten | Wildkräuter | Hausdressing

9

desserts

Kokos-Espuma

Mango | Ananas | Drachenfrucht
Kokoseis | geröstete Kokosflocken
16

Callebaut-Schokoladen-Schnitte

Vanillebiskuit | Birne | Birnensorbet
16

Dreierlei Sorbet

15

Cheese of the day | Chutney

15

für kids unter 1 meter

Spätzle | Rahmsoße 3

Pasta | Butter oder Tomatensauce 5

coffee

Espresso 3.50

Espresso Macchiato 3.70*

Doppelter Espresso 5.50

Doppelter Espresso Macchiato 5.80*

Tasse Kaffee 4

Kaffeepott 5.80

Cappuccino 4.50*

Milchkaffee 4.80*

Latte Macchiato 4.80*

Affogato Al Caffé 9

Alle Kaffeespezialitäten gerne auch koffeinfrei zubereitet
*Auf Wunsch mit laktosefreier Milch oder mit Oatly Barista

dallmayr tea champs | 6

Royal Gunpowder

Kräftiger grüner Tee aus China

Bio Darjeeling First Flush
Zart-blumiger schwarzer Tee

Earl Grey
Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma

Bio-Pfefferminze
Würzig-frisch

Bio-Kamille
Blumig-mild

Alpenkräuter
Fenchel | Hagebutte | Pfefferminze | Anis | Salbei

Waldbeere
Hibiskus | Brombeere | Johannisbeere | Hagebutte

aperitif

Gaumengut Steirischer Wermut - on the rocks
0.05l 9

Riesling Sekt | Fürst von Metternich
0.1l 8.50

Spätburgunder Rosé Sekt | Fürst von Metternich
0.1l 9

Prosecco Extra Dry | Mionetto
0.1l 9

Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut
0.1l 19

Champagne Delamotte Rosé
0.1l 22.50

Savoia Spritz^{1,4}
Prosecco | Savoia Americano | Quellwasser
13.50

Italicus Spritz^{1,4}
Prosecco | Italicus Bergamotto | Quellwasser
13.50

Aperol Spritz^{1,4}
Prosecco | Aperol | Orange | Quellwasser
13

Hugo
Prosecco | Minze | Holunder | Quellwasser
13

aperitif alkoholfrei

Prisecco fruchtig alkoholfrei

Manufaktur Jörg Geiger

0.1l 9

Ein-Zwei-Zero Riesling Sekt alkoholfrei

Weingut Leitz | Geisenheim

0.1l 10

Sanbitter on the rocks^{1,6}

6

Crodino Aperitivo on the rocks^{1,6}

6

Hugo alkoholfrei

Ein-Zwei-Zero Sekt | Minze | Holunder | Quellwasser

11

bier

König Pilsner vom Fass

0.25l 4.50

Benediktiner Hell

0.3l 4.50

Benediktiner Hefeweizen naturtrüb

0.5l 6.90

König Pilsener alkoholfrei

0.33l 4.50

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei

0.5l 6.90

alkoholfrei

Gollner's Quellwasser Sparkling & Still

0.75l 8.50

San Pellegrino | Aqua Panna

0.75l 8.80

Schweppes^{2,3,6}

Tonic Water

Ginger Ale

Bitter Lemon

0.2l 5

Vaihinger Fruchtsäfte

Apfel | Orange | Traube |

Johannisbeere | Maracuja | Tomate

0.2l 4.50 als Schorle 0.4l 6

Richard's Sun Iced Tea Peach (vegan)

0.33l 4.50

Almdudler Kräuterlimonade^{1,6}

0.35l 4.50

Cola^{1,4,6,7} | Cola Light^{1,5,6,7} | Cola Zero^{1,5,6,7}

Sprite^{1,5,6,7} | Fanta^{1,5,6,7}

0.33l 5

offene weine

2023 Lugana

Weingut Zenato | Italien

0.1l 6.50 0.2l 11

2023 Gollner's Grüner Veltliner

Weingut Salomon | Österreich

0.1l 7 0.2l 13.50

2023 Gollner's Sauvignon Blanc

Weingut Hannes Sabathi | Österreich

0.1l 7 0.2l 13.50

2023 Gollner's Village Riesling

aus den besten Kiedricher Lagen

Weingut Robert Weil | Rheingau

0.1l 8.50 0.2l 15.50

2023 Weißburgunder

Weingut Dreissigacker | Rheinhessen

0.1l 7 0.2l 13.50

2023 Rheingau Riesling Feinherb

Weingut Wegeler | Rheingau

0.1l 7 0.2l 13.50

2023 Grauer Burgunder Trocken
Weingut Wittmann | Rheinhessen
0.118 0.21 14.50

2023 Chardonnay Reserve
Weingut Krug | Österreich
0.116.50 0.21 13

Riesling Vintage Jahrgänge 2017-2022
Weingut Dreissigacker | Rheinhessen
0.118 0.21 16

2023 Rosé de Provence
Domaine les Mesclanes | Frankreich
0.118 0.21 15

2022 Gollner's Grand Cuvée Rot
Gutsabfüllung Weingut Salomon | Österreich
0.118 0.21 15

2018 Drachenstein Pinot Noir Spätlese Trocken Weingut Schön | Rheingau
0.118.50 0.21 16

2021 Verruzzo
Tenuta Monteverro | Toskana
0.119 0.21 17

closed on mondays
tue-sat 11-24
sun 11-18

Unsere Weine enthalten Sulfite

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff(en), 2 mit Antioxidationsmittel, 3 chininhaltig, 4 mit Süßungsmittel,
5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 mit Säuerungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 taurinhaltig



rue1 by gollner's Wilhelmstraße 1 65185 Wiesbaden Germany
T +49 611 76 38 333-0 info@rue-1.com | rue-1.com