

Ausflug Sonntag, 30. Oktober 2016 nach Bingen und Ingelheim



8 Uhr Abfahrt ab Freigericht -Somborn (Busbahnhof)
nach Bingen

10 Uhr Bingen
Kostümführung mit Vater Rhein oder
Stadtführung (Kosten übernimmt der OMV)



Mittagsessen im Hildegardishof - Bingen

(Speisekarte anhängend, bitte Essen aussuchen
und morgens im Bus vorbestellen)

Anschließend ca. 2 Std. zur freien Verfügung
(Gelegenheit zur Fährüberfahrt nach Rüdesheim)



Weiterfahrt nach Ingelheim

16 Uhr Weinprobe im Weingut Menk –
8 Sorten inkl. Spundekäs Preis € 15,--



Rückankunft ca. 19 Uhr in Freigericht

Preis: Busfahrt 5,-- €
(für Mitglieder und Helfer Freigericht-Classic kostenlos)



Weinprobe (inkl. Spundekäs 15,-- €) **und Mittagessen** gehen zu Lasten
der Teilnehmer!!!

Anmeldung bis spätestens 23.10.2016 per E-Mail [sportleiter@omv-
freigericht.de](mailto:sportleiter@omv-freigericht.de) , Fax 06055 - 9369663, Telefonisch 0176 – 38649961
oder persönlich bei Dirk Herrmann.

Wir freuen uns über rege Teilnahme und einen schönen Tag mit Euch !

Gutsausschank Hildegardishof

Ockenheimer Chaussee 12 , 55411 Bingen-Büdesheim

Tel: 0 67 21 / 4 56 72 *** Fax 0 67 21 / 4 74 03 *** www.weingut-hildegardishof.de



Speisekarte 2016 für Reisegruppen und Busunternehmen

Wir bitten ca. 3 Stunden vor Ihrer Ankunft um telefonische Vorbestellung der Speisen. Bitte wählen Sie:

0 67 21 / 18 67 868. Sie sind dann direkt mit der Küche des Hildegardishofes verbunden.

Alles Käse . . .	EURO	
Mainzer Handkäs mit Musik dazu Butter und zweierlei Brot	7,80	
Rheinhessischer Spundekäs mit Salzbrezeln und Hildegardisbrot	7,80	
Gebackener Feta mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln dazu Baguette	7,80	
Gebackener Camembert mit Preiselbernen, Butter und Toast	7,50	
Käsewürfel (Gouda) mit Salzsticks	8,00	
Gemischte Käsevariation mit Butter und zweierlei Brot	10,80	
Salat hat immer Saison		
"Chefsalat" - bunter Blattsalat mit Schinken, Käse, Ei und Zwiebeln dazu Baguette	10,80	
aus der deftigen Winzer-Küche		
Fleischwurst - kalt oder warm serviert - dazu Senf und Hildegardisbrot	6,80	
Hausmacher Wurstteller dazu Senf und zweierlei Brot	6,80	
Schinkenteller mit rohem Schinken, mit Essiggurke, Zwiebeln und Butter dazu Brot	8,50	
Deftiges Bratenbrot vom Schweinenacken mit Remoulade, Ei und Essiggurke	6,80	
"Gehacktes" - Schweinemett mit Zwiebeln und Weizenmischbrot	6,80	
Überbackener Schinken-Käse-Toast mit Tomaten	6,50	
"Strammer Max" mit gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern	7,50	
"Fisch-Max" - Rührei mit Räucherlachs auf Hildegardisbrot	8,20	
die warme Gutsküche empfiehlt		
Rheinhessische Kartoffelcremesuppe mit Brot (vegetarisch)	4,80	
Flammkuchen "Elsässer Art" mit Schinken, Speck, Zwiebeln und Käse	8,00	
Bratwurst mit Gourmet-Currysauce	dazu Brot	5,50
Bratwurst mit Gourmet-Currysauce	dazu Winzer-Pommes	8,50
Bratwurst mit gedünsteten Zwiebleln	dazu Brot	5,50
Bratwurst mit gedünsteten Zwiebleln	dazu Winzer-Pommes	8,50
Winzersteak vom Schweinenacken mit Zwiebeln, Kräuterbutter	dazu Brot	9,00
Winzersteak vom Schweinenacken mit Zwiebeln, Kräuterbutter	dazu Winzer-Pommes	12,00
Gegrilltes Putensteak mit gedünsteten Zwiebeln, Kräuterquark und würzigen Landkartoffeln		12,80
"Pasta" - Spaghetti mit mediterraner Tomatensauce, auf Wunsch Parmesan (vegetarisch)		8,00
Schweineschnitzel "Wiener Art"	dazu Brot	9,80
Schweineschnitzel "Wiener Art"	dazu Winzer-Pommes und Beilagensalat	16,30
Schweineschnitzel mit gedünsteten Zwieblen	dazu Brot	9,80
Schweineschnitzel mit gedünsteten Zwieblen	dazu Winzer-Pommes und Beilagensalat	16,30
Schweineschnitzel mit Rahmsauce	dazu Brot	9,80
Schweineschnitzel mit Rahmsauce	dazu Winzer-Pommes und Beilagensalat	16,30
Senioren-Portionen		
Schweineschnitzel "Wiener Art"	dazu Winzer-Pommes	7,80
Schweineschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln	dazu Winzer-Pommes	7,80
Schweineschnitzel mit Rahmsacue	dazu Winzer-Pommes	7,80
Beilagen		
Winzer-Pommes		3,00
Würzige Landkartoffeln		3,00
Beilagensalat		3,50