

Christianshof

GUTSSCHÄNKE AM SELZBOGEN

WEIN

SPEISEN GETRÄNKE DESSERT



GESCHÄFTSZEITEN

November-April: Dienstag bis Freitag ab 18:00h
Mai-Oktober: Dienstag bis Freitag ab 17:00h
Samstag, Sonntag und an Feiertagen ab 16:00h
Montags geschlossen

Wir reservieren gerne für Sie.

Zusagen für einen bestimmten Tisch sind immer unverbindlich.

Für Tischreservierungen bitte 06737/760892 wählen.

Die Gutsküche ist täglich bis 21:00h geöffnet.

GUTSABFÜLLUNGEN DIREKT VOM WINZERMEISTER

WEISSWEINE Trocken

Nr.: 21	2022er Müller-Thurgau Alk.: 12,0% Restsüße: 4,4g/l	L 0,25 € 3,60 Säure: 6,5 g/l	◆	L 0,5 € 7,00 ◆	L 1,00 € 13,90
Nr.: 22	2022er Riesling Alk.: 12,0% Restsüße: 4,4g/l	L 0,25 € 4,20 Säure: 6,6 g/l	◆	L 0,5 € 8,20 ◆	L 1,00 € 15,20
Nr.: 27	2020er Grauer Burgunder Alk.: 11,5% Restsüße: 1,1g/l	L 0,25 € 4,30 Säure: 7,3g/l	◆	L 0,5 € 8,40 ◆	L 0,75 € 12,20
Nr.: 29	2022er Chardonnay Alk.: 13,0% Restsüße: 2,5g/l	L 0,25 € 4,30 Säure: 5,0g/l	◆	L 0,5 € 8,40 ◆	L 0,75 € 12,20

WEISSWEINE Halbtrocken/Lieblich

Nr.: 32	2020er Riesling halbtrocken Alk.: 12,5% Restsüße: 14,5g/l	L 0,25 € 4,20 Säure: 7,7g/l	◆	L 0,5 € 8,20 ◆	L 0,75 € 12,00
Nr.: 45	2020er Huxelrebe Spätlese /lieblich Alk.: 10,5% Restsüße: 28,7g/l	L 0,25 € 3,80 Säure: 5,2g/l	◆	L 0,5 € 7,40 ◆	L 0,75 € 11,10
Nr.: 48	2007er Huxelrebe Beerenauslese Alk.: 13,0% Restsüße: 111,8g/l	L 0,1 € 3,40 Säure: 8,5g/l	◆	L 0,25 € 7,50	

WEISSHERBST/ROSÉ

Nr.: 70	2022er Rosé Alk.: 11,0% Restsüße: 9,1g/l	L 0,25 € 4,20 Säure: 6,6g/l	◆	L 0,5 € 8,20 ◆	L 1,00 € 15,20
Nr.: 71	2020er Dornfelder Weißherbst Alk.: 10,5% Restsüße: 20,8g/l	L 0,25 € 4,20 Säure: 6,2g/l	◆	L 0,5 € 8,20 ◆	L 0,75 € 12,00

ROTWEINE Trocken/Lieblich

Nr.: 51	Dornfelder Alk.: 12,5% Restsüße: 1,0g/l Säure: 5,7g/l	L 0,25 € 3,60	◆	L 0,5 € 7,00	◆	L 1,00 € 13,90
Nr.: 52	Portugieser halbtrocken Alk.: 12,0% Restsüße: 11,9g/l Säure: 5,3g/l	L 0,25 € 3,70	◆	L 0,5 € 7,20	◆	L 0,75 € 10,80
Nr.: 54	Merlot Alk.: 12,5% Restsüße: 4,2g/l Säure: 5,5 g/l	L 0,25 € 3,80	◆	L 0,5 € 7,40	◆	L 0,75 € 11,10
Nr.: 56	St. Laurent Alk.: 12,5% Restsüße: 8,8g/l Säure: 6,3g/l	L 0,25 € 3,80	◆	L 0,5 € 7,40	◆	L 0,75 € 11,10
Nr.: 57	Dornfelder im Barrique gereift, Alk.: 13,0% Restsüße: 3,2g/l Säure: 5,4g/l	L 0,25 € 5,30	◆	L 0,5 € 10,4	◆	L 0,75 € 15,60
Nr.: 62	Portugieser lieblich Alk.: 12,5% Restsüße: 30,4g/l Säure: 6,5g/l	L 0,25 € 3,40	◆	L 0,5 € 6,60	◆	L 0,75 € 9,90

SEKT/SECCO

Nr.: 20	2020er BinZZler Secco Alk.: 11,0% Restsüße: 18,3g/l Säure: 7,1g/l	L 0,1 € 2,90	◆	L 0,75 € 17,40
Nr.: 13	2020er Riesling Sekt Brut Alk.: 12,5% Restsüße: 3,0g/l Säure: 8,1g/l	L 0,1 € 3,10	◆	L 0,75 € 18,60
Nr.: 14	2020er Spätburgunder Rosé Sekt trocken Alk.: 12,5% Restsüße: 23,0g/l Säure: 7,8g/l	L 0,1 € 3,10	◆	L 0,75 € 18,60

GUTSSCHÄNKE AM SELZBOGEN

MINERALWASSER

Selters wahlweise mit Kohlensäure, Medium oder Still L 0,5 € 3,80 L 0,75 € 5,20

TRAUBENSAFT/SCHORLEN

Traubensaft weiß / rot L 0,25 € 2,80 L 0,5 € 5,40

Traubensaftschorle weiß / rot L 0,2 € 2,30 L 0,4 € 3,80

SOFTDRINKS

Coca-Cola^{2) 7)} L 0,2 € 2,40 L 0,4 € 4,20

Coca-Cola Zero^{2) 7) 10)} L 0,2 € 2,40 L 0,4 € 4,20

Kalter Kaffee^{2) 7)} L 0,2 € 2,40 L 0,4 € 4,20

Sprite L 0,2 € 2,40 L 0,4 € 4,20

CHRISTIANSHOF LIMONADE

Limette, Zitrone oder Holunderblüte L 0,4 € 5,00

Ingwer Zitrone, Granatapfel L 0,4 € 5,50

WEINSCHORLEN

Weinschorle weiß / rot herb / süß L 0,2 € 2,30 L 0,4 € 4,00

Cola/ Fantaschorle^{2) 7)} weiß / rot L 0,2 € 2,30 L 0,4 € 4,00

Rieslingschorle/ Roséschorle L 0,2 € 2,50 L 0,4 € 4,20

FLASCHENBIERE

Flensburger Pils L 0,33 € 3,50

Flensburger Pils Alkoholfrei L 0,33 € 3,50

Allgäuer Büble Edelweissbier L 0,5 € 4,50

Allgäuer Büble Edelweissbier Alkoholfrei L 0,5 € 4,50

Radler L 0,5 € 4,50

GUTSSCHÄNKE AM SELZBOGEN

APERITIF

Secco mit Weinbergspfirsischlikör	L 0,1	€ 3,80
Kir Royal, Sekt mit Cassissée Original	L 0,1	€ 3,80
BinZZler mit Quittenlikör	L 0,1	€ 3,80
APEROL Spritz	L 0,2	€ 6,50
APEROL Lemon Spritz ²⁾	L 0,2	€ 6,80
Grenadine Spritz	L 0,2	€ 6,50
Limoncello Spritz	L 0,2	€ 6,50
Hugo	L 0,2	€ 6,50
Gin Tonic	L 0,2	€ 6,80
Cuba Libre	L 0,2	€ 6,80
Whiskey Sour	L 0,2	€ 6,80

BRÄNDE/LIKÖR

	cl 2	cl 4
Osborne Veterano	€ 3,10	€ 5,60
Cardenal Mendoza	€ 4,90	€ 9,10
Zwetschgenwasser/Kirschwasser	€ 2,10	€ 3,40
Mirabell-, Marillen-, Williams- , Tresterbrand,	€ 2,20	€ 3,60
Jägermeister, Ramazzotti	€ 2,20	€ 3,60
Quittenlikör,Kirschlikör,Sahnelikör,Weinbergspfirsich	€ 2,20	€ 3,60

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

	Tasse	Pott
Kaffee	€ 2,50	€ 3,80
Espresso	€ 2,50	€ 3,80
Cappuccino	€ 2,80	€ 4,20
Heiße Schokolade	€ 2,50	€ 3,80
Milchkaffee		€ 4,20
Latte Macchiato	€ 3,50	

TEE-SPEZIALITÄTEN

Grüner oder Schwarzer Tee, Pfefferminztee	€ 3,60
Früchteparadies oder Sanddorn-Ingwer	€ 3,60

GUTSSCHÄNKE AM SELZBOGEN

VORSPEISEN

- ✓ Frische Brezel mit Butter € 2,40
- ✓ Spundekäs´ mit kleinen Salzbrezeln € 7,40
- ✓ Käsewürfel Gouda mit Oliven³⁾⁹⁾ € 7,20
- ✓ Ziegenkäsebällchen in Mandel- und Pistazienmantel € 8,80
dazu Rotweinzwiebeln
- ✓ Geröstete Baguette Variationen € 6,00
Olivenpaste³⁾⁹⁾, Tomaten-Basilikum, Tomaten-Hirtenkäse Oliven³⁾⁹⁾
- ✓ Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola € 8,50
Parmesan und kandierten Walnüssen dazu Baguette
- Griebenschmalz mit Röstzwiebeln und Bäckerbrot € 5,50

SUPPEN

- Kartoffelsuppe mit gebackener Blutwurst¹⁾ oder Crème fraîche € 6,40
- Oma Annelieses Rindfleischsuppe mit Markklößchen € 6,80
- ✓ Knoblauchsuppe mit Käsecroûton € 6,40

GUTSSCHÄNKE AM SELZBOGEN

RHEINHESSISCHE GERICHTE auch als kleine Portion

Plugschlaaf mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern Zwei grobe Bratwürste der Länge nach aufgeschnitten und von beiden Seiten angebraten, mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln	€ 15,20
Bratwurstschnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln Hausmacher Bratwurst paniert und gebraten dazu Spiegelei und Bratkartoffeln	€ 13,80
Liebing's Knechteller Gebackene Blutwurstscheiben mit Spiegelei auf Bratkartoffeln	€ 13,20
Geklepperte mit Bratkartoffeln Drei Eier mit Speck ¹⁾³⁾⁵⁾ , Zwiebeln und kleine Salatbeilage	€ 11,20
Geklepperte mit Blutwurst ¹⁾ und Bratkartoffeln Drei Eier mit Blutwurst ¹⁾ , Zwiebeln und kleine Salatbeilage	€ 12,70
Geklepperte mediterran mit Bratkartoffeln Drei Eier mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven ³⁾⁹⁾ , Tomatenwürfeln, kleine Salatbeilage	€ 12,70

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Classic mit Kräutersauce, Zwiebeln und Speck	€ 9,50
Flammkuchen Rheinhessisch mit Blutwurst ¹⁾ , Apfel und Zwiebeln	€ 10,50
✓ Flammkuchen Toskana mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse	€ 10,70
✓ Flammkuchen Ziegenfrischkäse mit Honig, Thymian, Rosmarin, Zwiebeln	€ 12,80

GUTSSCHÄNKE AM SELZBOGEN

GERICHTE

Kleine Bratwurst ³⁾ mit Pommes Frites	€ 7,80
Kleine Currywurst ³⁾ mit Pommes Frites	€ 9,40
Wurstsalat/Schweizer Wurstsalat ^{1) 3) 5)} mit Bäckerbrot	€ 9,20/9,40
Hausgemachte Sülze mit Bäckerbrot	€ 10,20
Gulasch vom Rind und Schwein mit hausgemachten Spätzle	€ 11,90
Putengeschnetzeltes mit Rahmsauce und Baguette	€ 13,90
Schweineschnitzel mit Bäckerbrot oder Baguette	€ 10,20
Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Bäckerbrot oder Baguette	€ 20,90
Zanderfilet gebraten mit Baguette und Remoulade	€ 18,20
✓ Gebackener Hirtenkäse mit Ciabatta mit Olivenöl, Knoblauch, Cherrytomaten	€ 11,40
✓ Hausgemachte Käsespätzle mit kräftigem Bergkäse	€ 9,80
Nur Freitags, Samstags und an Sonn- und Feiertagen:	
Spießbraten mit Zwiebelsoße, dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln	€ 14,80

BEILAGEN

Hausgemachte Spätzle, Bratkartoffeln oder Pommes Frites	€ 4,20
✓ Bunter Beilagensalat	€ 3,80
Rahmsauce, Pfeffersauce oder Jägersauce	€ 1,80
Frittierte/gedünstete Zwiebeln	€ 1,60

GUTSSCHÄNKE AM SELZBOGEN

SALATE zu unseren Salaten reichen wir Ciabattabrot

- ✓ mit gebratenen Champignons € 11,80
dazu hausgemachtem Balsamico oder Joghurtdressing
- ✓ mit gebackenen Goudasticks in Panko-Panade € 12,50
dazu hausgemachtem Balsamico oder Joghurtdressing
- ✓ mit gebackenem Schafskäse in Panko-Panade € 12,80
dazu hausgemachtem Balsamico oder Joghurtdressing
- mit gebratenen Putenbruststreifen € 12,80
dazu hausgemachtem Balsamico oder Joghurtdressing
- mit gebratenem Zander € 14,50
dazu hausgemachtem Balsamico oder Joghurtdressing

DESSERT/BLECHKUCHEN

- ✓ Apfelkuchen/Pflaumenkuchen mit Sahne € 3,90
- ✓ Blaubeer oder Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße € 8,50
- ✓ Kaiserschmarrn mit Vanillesoße € 7,90
- ✓ Crème-Brûlée € 7,50

GEMISCHTES EIS

unsere Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Zitrone

eine Kugel	Crèmeeis, Fruchteis	€ 1,80
zwei Kugeln	Crèmeeis, Fruchteis	€ 3,60
drei Kugeln	Crèmeeis, Fruchteis	€ 5,40
vier Kugeln	Crèmeeis, Fruchteis	€ 7,20
dazu	Sahne oder Schokokruste	€ 0,60

GUTSSCHÄNKE AM SELZBOGEN

Liste der Zusatzstoffe:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Phosphat
- Nr. 6 geschwefelt
- Nr. 7 coffeinhaltig
- Nr. 8 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 9 geschwärzt
- Nr. 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Zeichenerklärung:

✓ Vegetarisch

... Auszeichnungen der Gutsschänke



Christianshof

GUTSSCHÄNKE AM SELZBOGEN

... Feiern im Christianshof

Sie können bei uns im Christianshof auch Ihre Familienfeier oder Hochzeit feiern.

Sprechen Sie uns an.



Christianshof

GUTSSCHÄNKE AM SELZBOGEN

... Zimmer frei ★★★★★

Die Gästezimmer sind im toskanischen Stil eingerichtet, mit teilweise selbstgebauten Möbeln, Dusche, WC, SAT- TV und W-LAN.



Drei Doppelzimmer mit Terrasse

.... bei einer Übernachtung € 69,- ab zwei Übernachtungen € 59,-

Ein Einzelzimmer mit Terrasse

.... bei einer Übernachtung € 52,- ab zwei Übernachtungen € 46,-

Frühstück je Gast € 9,-



SwinGolf am Selzbogen

GUTSSCHÄNKE - WEINGUT - SWINGOLF - ZIMMER AM SELZBOGEN



... SwinGolf

Genießen, Bewegen, Entspannen

das Freizeitvergnügen für Jedermann

SwinGolf ist ein Freizeitspaß für die ganze Familie.
Sofort loslegen: ohne langes Üben, mit nur einem Universal-Schläger.

Freizeitkleidung genügt – Jeans und kurze Hosen willkommen!

Einfach, günstig und jede Menge Spaß: das ist SwinGolf!

Öffnungszeiten

Freitag ab 13:30 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertags ab 11:00h

Nach Absprache bzw. Anmeldung öffnen wir für Sie auch außerhalb der Öffnungszeiten.

Übrigens: Unser Platz ist auch nach einer Regennacht oder einem kurzen Schauer sofort wieder bespielbar.



GUTSSCHÄNKE AM SELZBOGEN

. . . Kunst im Weingut

ERDE GLAS HAAR Grafische Bildorganismen

„...Als ich diese Bilder von Nicola Goedecker zum ersten Mal gesehen habe, dachte ich, es wären sehr sensible und subtile Zeichnungen – mit unglaublicher Akribie und feinsten Feder oder Bleistift aufs Papier gebracht.

Erst bei näherem Hinsehen konnte ich dann allerdings erkennen, dass da noch etwas ganz anderes mit im Spiel war: die dritte Dimension.

Die höchästhetische Linie war durch das kunstvolle Legen eines Haares entstanden.

Damit war für mich schlagartig die gewohnte Distanzierung beim Betrachten verschwunden. Da war plötzlich eine Hemmschwelle spürbar – wie kann man das beurteilt, bewerten, einordnen, wenn da Relikte eines Wesens – vielleicht sogar eines Menschen – präsentiert werden? Überschreite ich da beim Ansehen nicht schon eine Grenze?

Aber da war ja kein Zufallsprodukt zu sehen, sondern eine sehr bewusste Gestaltung, die behutsam und zielgerichtet mit dem Material umging und dabei schier unendliche Variationen hervor brachte.

Kein Bild wie das andere – eines führt zu nächsten – man fühlt sich in den organischen und – gerade deshalb – logischen Prozess hineingezogen, dem man sich nur schwer entziehen kann. Wären es bloß zweidimensionale Zeichnungen, würde sich bald Gewöhnung einstellen – aber mit dem Wissen um das Ausgangsmaterial treibt einen die pure Neugier ständig voran.

Die Arbeiten von Nicola Goedecker markieren auf eine ganz neue Art und Weise eine Schnittstelle zwischen Installation, Skulptur und Grafik – ohne dabei auf die üblichen Schubladen „abstrakt“ oder „naturalistisch“ einzugehen – sie scheren sich gar nicht darum.

Beruhigend, dass gute Kunst ganz einfach aus dem Leben entstehen kann.“

Dietmar Groß

am 21.05.2010 zur Ausstellungseröffnung

Nach mehreren Jahren in Wien und New York, lebt und arbeitet Nicola Goedecker seit 1991 in Rheinhessen.

Nicola Goedecker
Kirchgasse 6
67585 Dorn-Dürkheim
06733/ 947546

GUTSSCHÄNKE AM SELZBOGEN

. . . Kunst im Weingut

Collagen & Speckstein von Marianne Schmittle-Becker

Kreatives Schaffen begleitet mich schon mein ganzes Leben lang. Es ist eine Art der Meditation für mich. Die Arbeit an Collagen und mit Speckstein ist dabei grundverschieden. Bei der Collage beginnt alles mit meiner Inspiration und am Ende steckt in jedem Werk ein Teil von mir. Beim Speckstein hingegen lasse ich mich vollkommen auf das Material ein – ich arbeite mit dem Stein zusammen und verleihe ihm die Form, die in ihm steckt.

Collagen

Ich habe bereits an verschiedenen Kursen zum Anfertigen von Collagen teilgenommen, zum Beispiel an der Sommerakademie Oppenheim. Mit der Zeit habe ich meinen ganz eigenen Stil, Collagen zu fertigen, entwickelt. Die Materialien für meine Werke stelle ich teilweise selbst her – so zum Beispiel mein handgeschöpftes Papier oder die mit Sand, Asche und Kaffeesatz gemischte Spachtelmasse. Die Metalle stammen aus dem Fundus einer alten Schmiede. Alle anderen Materialien wie etwa Acrylfarben, Kreide, Stoffe oder Federn habe ich im Laufe der Jahre angesammelt.

Jede Collage hat ihren ganz eigenen Charakter und eine individuelle Entstehungsgeschichte, die man gut mit einer Reise vergleichen kann: Die Idee für die Reise entsteht immer mit einem Motiv: Ich entdecke ein Foto- oder ein Bildausschnitt, der mich neugierig macht und inspiriert. Dann beginnt meine Reise und ich überlege mir, was ich mitnehme. Ich suche Materialien, die mit dem Motiv harmonieren oder einen bewussten Kontrast darstellen. Ich probiere aus – arrangiere – zweifle – verwerfe - suche von Neuem - verarbeite weiter – und hinterlasse Spuren. Wie auf jeder Reise gibt es immer wieder Erholungspausen: Ich lasse mein Werk ruhen - betrachte es - horche in mich hinein - bevor ich meine Arbeit fortsetze. Irgendwann ist der Punkt gekommen, an dem ich merke: Jetzt bin ich zufrieden! Ich habe das Ziel meiner Reise erreicht.

Speckstein

In einem Kurs bei der Künstlerin Usch Quednau machte ich die ersten Erfahrungen mit Speckstein. Die Arbeit mit dem Material faszinierte mich sofort und meine Neugier war geweckt. Wie bei den Collagen hat auch hier jedes Objekt seine ganz eigene Entstehungsgeschichte: Ich beginne damit, den Stein wahrzunehmen: Was steckt in ihm? Was sagt mir der Stein? Das versuche ich zu erspüren. Dann bearbeite ich den Stein, die Form ergibt sich dabei Stück für Stück: Macht der Stein mit? Wehrt er sich, indem er bricht? Hier gibt das Material vor, was aus ihm wird. Das fertige Objekt hat dadurch meist einen abstrakten Charakter – und ermöglicht dem Betrachter somit eine individuelle Interpretation und Wahrnehmung.

Marianne Schmittle-Becker

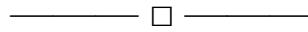
Hauptstraße 1a

55283 Nierstein

Tel.: 06133/61000

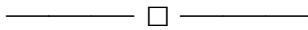
Christianshof

GUTSSCHÄNKE - WEINGUT - SWINGOLF - ZIMMER AM SELZBOGEN



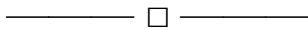
... ZIMMER FREI ★★ ★★

Die Gästezimmer sind im toskanischen Stil eingerichtet. Die Zimmer sind alle mit Dusche, WC, SAT-TV und Radiowecker ausgestattet. Mit einem reichhaltigen Frühstück werden Sie nach einer ruhigen Nacht verwöhnt.



... BETRIEBSFEIERN / FAMILIENFEIERN

Unser Angebot, eine Runde SwinGolf spielen und danach gemütlich den Tag in der Gutsschänke ausklingen lassen.



... SWINGOLF

Genießen, Bewegen, Entspannen ...

SwinGolf ist Golf für Jedermann Sie können ohne Vorkenntnisse nach einer kurzen Einweisung sofort loslegen. Schläger und Bälle werden von uns gestellt.

GESCHÄFTSZEITEN

November-April: Dienstag bis Freitag ab 18:00h

Mai-Oktober: Dienstag bis Freitag ab 17:00h

Samstag, Sonntag und an Feiertagen ab 16:00h

Montags geschlossen

Wir reservieren gerne für Sie.

Zusagen für einen bestimmten Tisch sind immer unverbindlich.

Für Tischreservierungen bitte 06737/760892 wählen.

Die Gutsküche ist täglich bis 21:00h geöffnet.

Alle Preise sind Inklusivpreise.

WEINGUT CHRISTIANSHOF
GUTSSCHÄNKE AM SELZBOGEN
SWINGOLF AM SELZBOGEN

FAMILIE BINZEL

55278 Hahnheim, Christianshof

☎ (06737)760892

☎ (06737)760893

✉ Weingut@Christianshof.de

🌐 <http://www.Christianshof.de>