

Herzlich Willkommen im Winzerkeller

WLAN-Passwort: ilovewinzerkeller

„Die einzigartige Lage der Gaststätte im Weichbild der Stadt, ihre gepflegten Weine und eine gute Küche verlockten schon Ungezählte zu einem Halt in der Rotweinstadt.“ – so wurde dem Winzerkeller bereits 1951 in der Festschrift zum 50-jährigen Bestehen der Winzergenossenschaft Nieder-Ingelheim gehuldigt.

Im Jahr 1901 gründete sich mit zunächst 60 Mitgliedern die Winzergenossenschaft Nieder-Ingelheim. Grund hierfür war die Sorge um die guten Trauben-ernten, die nicht in umfassender Weise verarbeitet oder verkauft werden konnten. In Gemeinschaftsarbeit und mit dem Leitgedanken „Einer für Alle. Alle für Einen“ sollte dem Einhalt geboten werden. Die kleinteilige und dezentrale Verarbeitung der Trauben führte jedoch dazu, dass man bereits am 21. Dezember 1902 den Beschluss fasste, eine eigene Kellerei zu bauen.

Die Umsetzung und der Bau des heute denkmalgeschützten Gebäudes erfolgte 1904 unter der Leitung des Eltviller Architekten Wilhelm Kahm. Die Baukosten betragen 100.000 Mark und zusätzliche 20.000 Mark für die Verstärkung der Traglast des Gewölbekellers. Die Winzer huben in eigener Arbeit

die Baugrube aus und stellten ihre Fuhrwerke für die Arbeiten zur Verfügung. Die Linden und Platanen im Kellervorgarten wurden übrigens von Baronin von Erlanger gestiftet.

Das Seitenhaus diente zu damaliger Zeit dem Kellermeister als Wohnsitz. Nach der Weinwirtschaftskrise in den 1920er Jahren wurde in der Genossenschaft schließlich auf einen eigenen Wirtschaftsbetrieb umgestellt und Anfang der 1930er Jahre eine Straußwirtschaft eröffnet. 1948 wurde der Winzerkeller zum ersten Mal saniert. Er bekam ein neues Dach und einen Westeingang. Im Zuge dessen wurde, auf Weisung des Architekten Rausch, auch das Wohnhaus des Kellermeisters im Obergeschoss durch einen Gesellschaftsraum erweitert. 1971 vereinigten sich die beiden Winzergenossenschaften Nieder-Ingelheim und Ober-Ingelheim zur Winzergenossenschaft Ingelheim.

1993 pachtete die Familie Roos den Winzerkeller, die weitere Sanierungsarbeiten durchführte und bis 2013 die Gastwirtschaft betrieb. Bereits 2009 beschloss der Stadtrat, das Gebäude zu kaufen und zu sanieren und dem Winzerkeller alsbald neues Leben einzuhauchen.

Schon damals, in den ersten Jahrzehnten seines Bestehens, wurden Halle und Gasträume des Winzerkellers für Tagungen und Veranstaltungen genutzt. So ist es auch heute wieder. Nach der aufwendigen Sanierung von 2016 bis 2019 durch das renommierte Architekturbüro Heinrich Böll (Essen) stehen der Gesellschaftsraum im Obergeschoss und erstmals auch der Gewölbekeller im ersten Untergeschoss für Feiern und Veranstaltungen zur Verfügung. Das „Winzerkeller Restaurant“ befindet sich in den Räumen, in denen sich auch in früheren Zeiten die Straußwirtschaft und die Gastwirtschaft befanden. Und heute wie damals können die Gäste den Blick von der Terrasse in Richtung des Rheins genießen. Der Winzerkeller beheimatet heute außerdem die 2019 neu eingerichtete Ingelheimer Vinothek und die Tourist-Information der Stadt.

Wir freuen uns, dass Sie die Silhouette von Land, Natur und Geschichte bei uns genießen und wünschen Ihnen eine schöne genussvolle Zeit im Winzerkeller in Ingelheim am Rhein. Eine Location mit Geschichte, in der wir auch gerne für Ihre Veranstaltungen, Familien- und Firmenfeiern zur Verfügung stehen.

Sprechen Sie unser Team an!





Vorspeisen & Vesper

Handkäs mit Musik | Brotkorb ✓ 6,90

winzerkeller Bratwurst 8,00
mit buntem Kartoffelsalat

winzerkeller Rotwein-Schinken-Platte ^{Tipp} 12,90
aus dem Spessart, 3 Monate nach Hausrezept
in Ingelheimer Rotwein gereift
Oliven | getrocknete Tomaten | Brotkorb

Käsespezialitäten ✓ 15,90
Nüsse | Datteln | Feigensenf | Brotkorb

Eingelegte Garnelen 16,90
Papaya | Zitronengras | Chili | Knoblauch | Tomaten

Lachscarpaccio 12,50
Zitrone | Wasabi | Blütensalat

Hauseigene Wein-Tapas-Variation 15,90
Wechselnde, feine Köstlichkeiten aus
unserer Küche
Fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot.

Suppe

Winzersuppe ✓ 7,00
Weintrauben | Sauerteig Croûtons

Salate

Beilagensalat ✓ 4,90
Tomate | Gurke | Radieschen | Nüsse
Gartenkresse


Graupensalat ^{Tipp} ✓ 10,90
Rote Bete | Feta | Apfel | Gurke

Cesar Salat 15,90
Römersalat | Parmesan | Croûtons
Hähnchenbruststreifen

Wildkräutersalat ✓ 12,90
Tomaten | Gurken | gegrillte Melone
Zucchini Dressing

Winzerkeller Burger

winzerkeller Burger 16,90
Rindfleisch | Tomaten | Gurken | Salat
pochiertes Ei | Cheddar | Pommes


winzerkeller Veggie-Burger  14,90
Nussbratlinge | Weintraubenmarmelade
Tomatenpesto | Gurken | Salat | Pommes

Schnitzel

*Alle Schnitzel werden wahlweise mit
Kartoffelsalat oder Pommes serviert.*

Wiener Schnitzel vom Kalb  21,90
Preiselbeeren | Zitronensäckchen
mit Pilzrahmsauce 22,90

Schnitzel Wiener Art vom Schwein 13,90
Preiselbeeren | Zitronensäckchen
mit Pilzrahmsauce 14,90

Beilagensalat  4,90
Tomate | Gurke | Radieschen | Nüsse
Gartenkresse

Fleischspezialitäten

Flanksteak in BBQ Sauce  26,50
rosa geschmort | Maiscreme | Buttermais
Perlzwiebeln

Lammrücken 28,90
Rosmarinkartoffeln | grüne Bohnen
Zitronenthymian

Rumpsteak 28,00
250 g | Ravioli Ricotta-Spinat
gebratene Waldpilze | Rotweinjus

Deutsches Premiumfleisch: Geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet in Deutschland. Hohe Qualität durch hohen Anspruch. Unsere Produkte sind sehr nachhaltig, da keine langen Lieferwege anfallen. Wir verwenden keine künstlichen Vakuumbbeutel. Unsere Produkte reifen in natürlichem Rinderfett. Hierbei handelt es sich um ein geschütztes Verfahren. Wir verarbeiten ausschließlich deutsches Färsenfleisch. Durch unseren speziellen Reifeprozess erleben Sie den einzigartigen Fleischgeschmack. Wir garantieren puren Fleischgenuss, einzigartig und naturbelassen mit geschütztem Reifeverfahren.



Sie möchten gerne eine andere Beilage? Fragen Sie unser Team.





Fischspezialitäten

Gegrillter Sepia 23,00

Getrocknete Tomaten | Pimientos de Padrón
Knoblauch | Zitrone | Kartoffeln | Petersilie

Ganzer Wolfsbarsch 22,00

Röst-Pastinake | Fenchel | Honig

Pasta

Safran Gnocchi ✓ ... 13,90

Grüner Spargel | Kirschtomaten

Tagliatelle ^{Tipp} ✓ ... 12,90

Waldpilze | Petersilie | getrocknetes Eigelb

Für unsere kleinen Gäste

Pommes rot-weiß ✓ 4,90

Schnitzel 6,90

100 g | Pommes rot-weiß

Chicken Nuggets 6,90

Pommes rot-weiß

Sollten die Kleinen noch Wünsche haben, fragen Sie unser Team.

Dessert

Tonkabohnen Crème brûlée 6,90

Vanilleeis | Nougatstreusel

Brombeeren Tiramisu 7,50

Schokoladeneis


Frühstück im Winzerkeller

samstags, sonn- und feiertags von 10.00 bis 12.00 Uhr

Verliebt im winzerkeller  **6,90**
Zwei Croissants | Butter | Konfitüre | Nutella


Schweinerei im Hühnerstall **7,90**
Feine Rühreier oder Spiegeleier mit knusprigem Bacon¹ | Butter | Brotkorb


Lange Nacht  **7,90**
Magerer Quark mit Müsli | Obstsalat
Frühstücksei | O-Saft


Kaiserpfalz-Teller  **11,90**
Mediterrane Käsevariationen² | Butter
Konfitüre | Nutella | Brotkorb

winzerkeller Weckruf **11,90**
Mediterrane Wurst- und Käsevariationen²
Tomate-Mozzarella | Konfitüre | Nutella
Butter | Brotkorb


Bauernomelett **8,90**
mit Schinkenspeck¹ | Kartoffeln

Omelett  **8,90**
mit Schafskäse | Tomaten

 Alle Speisen mit diesem Zeichen sind vegetarisch. Weitere vegetarische Gerichte bereiten wir gerne individuell für Sie zu – fragen Sie unser Team.

winzerkeller Exklusiv  **26,90**

Üppige Frühstücksplatte für zwei Personen mit reichhaltiger Auswahl an mediterranen Wurst- und Käsevariationen², Obstsalat, magerer Quark, geräuchertem Lachs mit Sahne-Meerrettich, Konfitüre, Nutella, Butter, 2 Gläser Sekt oder O-Saft

Brotkorb | mit Butter  **2,50**

Kuchen

1 Stück Kuchen / Torte hausgemacht **4,50**
In unserer Kuchentheke oder auf Nachfrage bei unserem Team.

Portion Sahne **1,00**

Eiskaffee **4,90**
mit Sahne

Eisschokolade **4,90**
mit Sahne



WINZERKELLER
& ZOLLAMT
FÜR ZUHAUSE

100% Genuss

Die Favoriten des Zollamts und des Winzerkellers auch zuhause genießen.
Erhältlich nur im Löwe und Krone Online-Store oder direkt im Zollamt oder Winzerkeller Restaurant.



Riesling feinherb,
Weißburgunder Classic,
Cabernet Sauvignon,
Sauvignon Blanc



Löwe und
Krone Sekt
trocken



Löwe und
Krone
BBQ-Beer



Himbeer Balsam,
Spanisches Olivenöl,
Aceto Balsamico,
(0,25l)



Schwarzer Pfeffer
(XXL Mühlen),
Grillgewürz (Streuer),
Griechisches Meersalz
(XXL Mühlen)



Stylische Zollamt
Gläser (0,2l und 0,4l)



Original Löwe
und Krone
Snapback Cap



Edler Löwe und
Krone Pomp-
Hocker

Erhältlich im Restaurant und in unserem Web-Store loeweundkrone.de

Heiße Getränke

2ge

Kaffee	2,30	2,30
Kaffee groß			3,50
Milchkaffee groß	3,50	3,50
Cappuccino mit Milch oder Sahne	2,90	2,90
Latte Macchiato	3,50	3,50
Espresso	1,90	1,90
Doppelter Espresso	2,90	2,90
Espresso Macchiato	2,00	2,00
Heiße Schokolade	3,00	3,00
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50	3,50
<i>Fragen Sie unser Team auch gerne nach laktosefreier Milch.</i>			
Milch mit Honig	2,90	2,90
Whittington Tee im Thermoglas			2,90
Darjeeling Earl Grey Vanille Passion Jasmin Grün Tee Pfefferminz Kamille Red Spring Früchtetee			
<i>Bitte fragen Sie uns nach Ihrer gewünschten Sorte.</i>			
Tee mit einem Schuss Rum	4,90	4,90

winzerkeller Hot

Chai Latte Chaitee mit Milchschaum und Zimt			3,50
Latte Macchiato Vanille ¹ Karamell ¹ Haselnuss ¹			3,90
Moccacino heiße Schokolade mit Espresso auch iced			3,90
Espresso Affogato			3,90
Lumumba heiße Schokolade mit Rum			4,90
Bailey's Cappuccino mit Milch oder Sahne			4,50
Bailey's Latte			4,90



winzerkeller

GETRÄNKE



Frappé

Café Frappé	3,90
Joghurt Frappé	3,90
Joghurt Frappé mit Flavour	4,50
<i>Granatapfel Waldmeister Himbeere Maracuja</i>	

Saftbar

2^{ge}

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	3,90
<i>erhältlich nur an Wochenenden und Feiertagen</i>		

Rhabarber Direktsaft aus der Privatkellerei Van Nahmen	^{Tipp} 0,4l	5,30	0,2l	3,50	0,4l	5,30
<i>70 % Direktsaftanteil, ausgewogene Frucht, leichte Cremigkeit</i>						

Direktsäfte als Schorle	0,4l	4,90	0,2l	3,20	0,4l	4,90
-------------------------------	------	------	------	------	------	------

Apfelsaft naturtrüb	0,4l	4,50	0,2l	3,20	0,4l	4,50
---------------------------	------	------	------	------	------	------

Orangensaft	0,4l	4,50	0,2l	3,20	0,4l	4,50
-------------------	------	------	------	------	------	------

Johannisbeernektar	0,4l	4,50	0,2l	3,20	0,4l	4,50
--------------------------	------	------	------	------	------	------

Kirschnektar	0,4l	4,50	0,2l	3,20	0,4l	4,50
--------------------	------	------	------	------	------	------

Bananennektar	0,4l	4,50	0,2l	3,20	0,4l	4,50
---------------------	------	------	------	------	------	------

Maracujanektar	0,4l	4,50	0,2l	3,20	0,4l	4,50
----------------------	------	------	------	------	------	------

Winzertraubensaft weiß rot	0,4l	4,50	0,2l	3,20	0,4l	4,50
------------------------------------	------	------	------	------	------	------

Alle Säfte & Nektare auch als Schorle auf Wunsch mit Eis	0,4l	4,20	0,2l	3,00	0,4l	4,20
--	------	------	------	------	------	------



Alkoholfreie Getränke

2ge

Afri Cola ^{2,11} Afri Cola light ^{2,6,11} Bluna Orange ^{2,3} Bluna Zitrone Spezi ^{2,3,11} auf Eis ...	0,4l	4,50	0,2l	3,20	0,4l	4,50
Fever-Tree Bitter Lemon Tonic ¹⁰ Ginger Ale	0,25l	3,90	0,25l	3,90			
winzerkeller Culinaria Wasser ^T still medium	0,75l	5,90	0,75l	5,90			
winzerkeller Culinaria Wasser ^T still classic	0,25l	2,90	0,25l	2,90			
Rauch Eistee Zitrone Pfirsich	0,33l	3,90	0,33l	3,90			
Hausgemachte winzerkeller Limo auf Eis	0,4l	4,90	0,4l	4,90			
Granatapfel Zitrone Waldmeister Himbeere Maracuja								

Tipp

Bier

2ge

Paulaner Original Münchner Hell vom Fass	0,4l	4,00	0,3l	3,20	0,5l	4,50
Bitburger Pils vom Fass	0,4l	4,00	0,3l	3,20	0,5l	4,50
Radler Cola-Bier ^{2,11}	0,4l	4,00	0,3l	3,20	0,5l	4,50
Paulaner Weizen Hell vom Fass	0,4l	4,00	0,5l	4,50
Paulaner Weizen Dunkel	0,5l	4,50	0,5l	4,50
Paulaner Weizen Kristall	0,5l	4,50	0,5l	4,50
Paulaner Weizen Alkoholfrei	0,5l	4,50	0,5l	4,50
Bitburger Drive Alkoholfrei	0,33l	3,20	0,33l	3,20			
Hacker Pschorr vom Fass	0,5l	4,50	0,5l	4,50
im Steinkrug serviert Münchner Kellerbier Anno 1417								
100 % BBQ Beer handcrafted	0,33l	4,50	0,33l	4,50			
Honig Rauch Bier – das passende Bier zum saftigen Steak								

Tipp



Apfelwein

2ge[👑]

Possmann Frau Rauscher Apfelwein naturtrüb	0,4l	4,00	0,25l	3,00	0,5l	4,50
Apfelweinschorle süß sauer	0,4l	4,00	0,25l	3,00	0,5l	4,50

Sekt, Spritz & Champagner

2ge[👑]

Winzersekt Weingut Rolletter Riesling Brut	0,75l	28,00	0,1l	4,90	0,75l	28,00
Winzersekt Weingut Dautermann, „Frei“ Sekt alkoholfrei	0,75l	25,00	0,1l	4,50	0,75l	25,00

Sekt mit Cassis | Pfirsich | Holunder 0,1l **4,90**

Hugo 0,2l **5,90**

Black Hugo mit Johannisbeer-Nektar 0,2l **5,90**

Tipp[👑]

Aperol Spritz² 0,2l **5,90**

Negroni Spritz 0,2l **5,90**

Riesling Spritz mit Riesling Wein | Aperol² | frische Orange | Soda 0,2l **5,90**

Rhabarber Spritz 0,2l **5,90**

Tipp[👑]

Maracuja Spritz 0,2l **5,90**

Kir Royal MOËT IMPÉRIAL Brut mit Crème de Cassis 0,1l **16,90** 0,1l **16,90**

MOËT Mini Brut 0,2l **24,50** 0,2l **24,50**

MOËT ICE IMPÉRIAL | exklusiv bei uns im winzerkeller 0,75l **95,00** 0,75l **95,00**

Offene Weine & Schorlen



Weine Weiß

Weingut Hamm	Riesling trocken	0,2l	4,50
Weingut Bettenheimer	Riesling trocken	0,2l	4,90
Weingut Nöth	Müller-Thurgau trocken	0,2l	4,90
Weingut Singer-Fischer	Weissburgunder trocken	0,2l	4,90
Weingut Breidscheid	Silvaner trocken	0,2l	4,90
Weingut Breidscheid	Morio-Muskat halbtrocken	0,2l	4,90
Weingut Weitzel	Kerner lieblich	0,2l	4,90
Weingut Dautermann	Grauburgunder trocken	0,2l	5,90

Weine Rosé

Weingut Werner & Jochen Weitzel	Rosé halbtrocken	0,2l	4,50
Weingut Huster	 „Valentino“, Cuvée Rosé	0,2l	4,90
	aus Spätburgunder & Portugieser trocken		

Weine Rot

Weingut Wasem	Spätburgunder trocken	0,2l	4,50
Weingut Gräff-Schmitt	Portugieser halbtrocken	0,2l	4,90
Weingut Saalwächter	Spätburgunder trocken	0,2l	4,90
Weingut Wasem Doppelstück	St. Laurent trocken	0,2l	4,90
Weingut Menk	Ingelheimer Rotwein	0,2l	4,90
	aus Trollinger, St. Laurent & Portugieser mild		

Schorlen

Weinschorle süß sauer	0,4l 4,50	0,2l 3,00	0,4l 4,50
Riesling-Schorle	0,4l 4,50	0,2l 3,00	0,4l 4,50
Rosé-Schorle	0,4l 4,50	0,2l 3,00	0,4l 4,50
Rotwein-Schorle	0,4l 4,90	0,2l 3,50	0,4l 4,90

Wir bieten auch eine große Auswahl an Flaschenweinen. Fragen Sie gerne unser Team nach der Weinkarte.





Grappa, Liköre & Co

Aperitif

Martini Bianco Rosso d'Oro	4 cl	4,50
Kir Sekt mit Crème de Cassis	0,1l	4,90
Kir Riesling mit Crème de Cassis	0,2l	5,50
Kir Royal MOËT IMPÉRIAL Brut mit Crème de Cassis	0,1l	16,90
Sherry medium dry	4 cl	3,50
Portwein weiß rot	4 cl	3,50

Grappa Spezialität

Grappa Nonino	2 cl	12,50
----------------------------	------	--------------

30 Jahre alter, davon 4 Jahre in Barrique gereifter,
Grappa aus folgenden Traubenspezialitäten:
Monovitisigno Malvasia, Verduzzo, Schiopettino und
Colli del Friuli

Edelbrände von der Brennerei Dengel

Spätburgunder Tresterbrand „Strong Spirit“	2 cl	4,50
Frühburgunder Tresterbrand	2 cl	4,50
Gewürztraminer Tresterbrand	2 cl	4,50
Walnussgeist	2 cl	4,50
Schattenmorellenbrand	4 cl	4,50
Schwarzer Johannisbeergeist	4 cl	4,50
Zwetschenwasser	4 cl	3,50
Obstwasser	4 cl	3,00

Tipp

Liköre von der Brennerei Dengel

Aprikosenlikör	2 cl	3,00
Weinbergspfirsichlikör	2 cl	3,00

Edelbrände von der Brennerei Ziegler

Williams Waldhimbeergeist	2 cl	5,50
Alte Zwetschge Jahrgang 2003 fassgelagert	2 cl	5,50
Sauerkirsch	2 cl	6,00
Mirabelle	2 cl	7,50
Marille	2 cl	9,50
Nr. 1 Wildkirsch	2 cl	12,50

Digestif

Bailey's auf Eis	4 cl	4,00
Averna	4 cl	4,00
Ramazotti	4 cl	4,00
Malteser Aquavit	2 cl	2,50
Linie Aquavit	2 cl	3,00

Whiskey

Jack Daniel's Tennessee	4 cl	4,00
Glenfiddich Scotch Malt	4 cl	4,50

Cognac

Rémy Martin VSOP	2 cl	4,50
Rémy Martin XO	2 cl	10,50

Cocktails

2ge 

Caipirinha	7,50	7,50
Caipifruta mit Maracuja	7,50	7,50
Caipifruta mit Himbeer	7,50	7,50
Caipifruta mit Granatapfel	7,50	7,50
Mojito	7,50	7,50
Mojito mit Himbeer	7,50	7,50
Mojito mit Granatapfel	7,50	7,50
Mojito mit Maracuja	7,50	7,50
Moscow Mule	7,50	7,50
Fresh Coconut Dream	7,50	7,50

Cocktails alkoholfrei

Caipi Ginger mit Ginger Ale ^{2,10}	6,50	6,50
Caipifruta Ginger mit Ginger Ale ^{2,10} und Maracuja Himbeer Granatapfel	6,50	6,50
Fruit Punch	6,50	6,50
Ipanema	6,50	6,50
Virgin Coconut Dream	6,50	6,50

Longdrinks

2ge 

Gin Tonic	6,90	6,90
Cuba Libre ^{2,11}	6,90	6,90
Vodka Lemon ¹⁰ Maracuja	6,90	6,90
Jack Daniel's Cola ^{2,11}	6,90	6,90
Campari Soda ² Orange ²	6,90	6,90
Sekt auf Eis	6,90	6,90

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

Hinweis:

Alle Speisen mit diesem Zeichen  sind vegetarisch. T Tafelwasser

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 6 enth. Phenylalaninquelle, 10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 16 mit Taurin

Nähere Informationen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten erhalten Sie von unserem Team.

2ge 

Alle Getränke mit diesem Zeichen können Sie telefonisch vorbestellen und zuhause oder unterwegs genießen.



winzerkeller

GETRÄNKE

Besuchen Sie uns auch im Zollamt Bingen

Bei uns wird den Steaks mächtig eingeheizt.

Ein Highlight in unserer Küche ist der eigens in den USA für Steakzubereitung entwickelte und von dort importierte Grillofen der Marke „Southbend“. Der Grill heizt auf über 800° Celsius auf. Eine unglaublich schmackhafte dunkle karamellierte Kruste, unter der das Fleisch sehr zart und saftig bleibt, entsteht durch das 800° C heiße Grillen – das Fleisch wird „Schock erhitzt“.

Für höchste Ansprüche bieten wir original japanisches Kobe Beef an. Wir servieren Ihnen Steaks der höchsten Qualität von Rindern aus Japan, Australien, USA, Irland und Argentinien.



Unsere Speisekarte ist mit weiteren frischen, regionalen und saisonalen Gerichten ergänzt – selbstverständlich auch Frühstücksvariationen, verschiedene Kuchen und Eissorten.

Wir präsentieren Ihnen Weine aus der Region, von deutschen Prädikatsweingütern sowie ausgewählte internationale Weingenüsse.

Das Original Münchner Paulaner, Hacker Pschorr (aus dem Steinkrug) und Bitburger frisch gezapft wird für den Bierliebhaber angeboten. Ein Geheimtipp ist unsere selbstgemachte Zollamt-Limonade, die in den saisonalen Sorten wie z.B. Erdbeere, Granatapfel und Zitrone frisch zubereitet wird.

Lassen Sie sich am Binger Kulturufer im stilvollen Ambiente mit kulinarischen Genüssen verwöhnen. Eine Location mit Geschichte, in der wir auch gerne für Ihre Events, Familien- und Firmenfeiern zur Verfügung stehen.

Sprechen Sie uns an. Das Team vom Zollamt freut sich auf Ihren Besuch.



Hafenstraße 3 | 55411 Bingen am Rhein
Telefon: 06721 - 186 96 66

Mail: info@zollamtbingen.de
www.zollamtbingen.de

