



*Wir sind  
**Welterbe-Gastgeber aus Leidenschaft**  
und engagieren uns schwerpunktmäßig bei:*

*den Mittelrhein-Momenten und*

*Slow Food*

*„Fair zu Bauern, Händlern und Mitarbeitern“*

Slow Food ist eine weltweite Bewegung,  
die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt.  
Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und  
der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire  
Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger

*Täglich frisch und kreativ, regional, saisonal und bio.  
So schmeckt der Mittelrhein in Stübers Restaurant.*

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen  
Familie Andreas Stüber und sein Rhein-Hotel-Team*

*- Gastgeber seit 6 Generationen -*

### **Öffnungszeiten:**

*Täglich von 17.00 Uhr bis 21.15\* Uhr und  
zusätzlich an Sonn- und Feiertagen von 12.00 Uhr bis 14.00\* Uhr  
(\*jeweils letzte Hauptgangbestellung)*

### **Neu im Frühjahr 2023**

*Montag und Dienstag sind Menü-Abende*

### **Exklusives Angebot**

**10% Rabatt auf Slow Food-, Fisch-, Vegan- und Welterbe-Menü**


# Aperitif

2017	<i>Rieslingsekt brut, methode champenoise unser Mittelrhein Champagner - 6 Jahre Hefelager, feinperlig und filigran, Flaschengärung Weingut Ratzenberger, Bacharach-Steeg</i>		0,1l 0,75l	6.90 38.00
	<i>... mit Weinbergspfirsichlikör aus der Brennerei Rolf Heidrich</i>		0,1l	7.90
	<i>... mit Likör von der Mittelrheinkirsche aus der Kischmanufaktur Amorella</i>		0,1l	7.90
	<i>... mit Aperol als Spritz</i>		0,2l	7.90
2018	<i>Rieslingsekt trocken, methode champenoise Flaschengärung Weingut J.Scherer, Manubach</i>		0,75l	36.00
	<i>Stübers Vermouth No.1 aus Rotwein, Kirschen und Kräutern vom Mittelrhein</i>		0,1l	6.00
	<i>Sherry dry, Portwein</i>		5cl	6.00
	<b>Cocktails</b> „Tres Tonic“ <i>3 cl Bacharacher Weintrester vom Riesling, im Fass gereift, mit Tonic Water, Kräutern, Wachholderbeere und Limette</i>			11.00
	<i>Traubensecco-Cocktail (alkoholfrei)</i>			5.80
	<b>Ausgesuchte Longdrinks</b>			
	<i>Ferdinand´s Saar Dry Gin</i>		4cl	11.00
	<i>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin</i>		4cl	11.00
	<i>JINZU Dry Gin</i>		4cl	11.00
	<i>Windspiel Eifel Premium Dry Gin</i>		4cl	12.00
	<i>...dazu Tonic Water</i>			
	<i>Thomas Henry</i>		Fl.0,2l	3.60
	<i>Fever Tree</i>		Fl. 0,2l	3.90
	<i>Martini Vibrante (alkoholfrei)</i>		0,2l	6.00
	<i>Vincent Tonic (alkoholfrei) Fruchtbitter mit Kräutern, Himbeere und Tonic Water</i>		0,2l	6.00

# Vorspeisen

- „Steeger Hinkelsdreck“** 11.80  
*Pastete von Hähnchenleber, Rotwein und Zwiebeln,  
dazu geröstete Mandeln und Traubengelee vom  
Riesling-Traubensaft, Weingut Dr. Kauer, Bacharach* 
- „Wisperwind“ Mediterrheines Vitello Tonnato** 13.90  
*7 Stunden bei Niedertemperatur gegarter Rücken vom  
Bacharacher Wildschwein  
mit Crème von der geräucherten Wisperforelle  
Kaviar vom Bachsaibling  
und Wildkräuter mit Mittelrhein-Kirsch-Balsamico und Olivenöl*
- Vorspeisenplatte** Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“ 15.90  
*Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee,  
Mousse von geräucherter Wisper-Lachsforelle  
mit Rote-Bete-Meerrettich  
Konfierter Flussbarsch und Weller Wels,  
Mediterrheines Vitello Tonnato „Wisperwind“  
Fenchelsalami aus 100 % Mittelrheinziege*
- Veganer Schnuggelteller**  15.90  
*Hassans Hummus mit Mandeln  
Linsencurrypralinenmousse  
Fermentiertes Frühlingsgemüse mit Brennesseln  
Brocamole auf Wildkräuter  
Gegrillter Algentofu mit Hijiki Algen  
aus dem Paradies, unserer regionalen Spizentofurei*
- Stübers Salatteller als Vorspeise** 6.90  
*Blattsalate, Wildkräuter,  
Spitzkohl-Kürbiskern-, Fenchel-Orangen-  
und Möhren-Ingwersalat  
geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Sesamkörner  
mit unserem beliebten Kräuterdressing  
oder Mittelrhein-Kirsch-Balsamico und Olivenöl* 
- Steinofenbrötchen mit Butter oder Olivenöl** 2.90

# Suppen

- Miso-Suppe mit Shiitake und Kräuterseitlingen**  **11.90**  
*Meeresspargel, rote Zwiebeln  
und gerösteter schwarzer und weißer Sesam*
- Samtsuppe aus Kartoffeln, Wirsing und Möhren** **11.90**  
*mit geräucherter Wisper-Lachsforelle und Kürbiskernöl*

## Hauptgänge

### Vegetarisch / Vegan

- Hausgemachte feine Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen** **18.90**  
*mit Tomatensugo, dazu Kräuterseitlinge, Portobello und  
Shiitakepilze sowie Gemüse in Knoblauch-Olivenöl  
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten  
(auf Wunsch mit Parmesan)*
- Hausgemachter veganer Patty - gegrillt -  
aus Erbsen, Kichererbsen, Rote Bete und Hafer** **19.80**  
*mit Tomatensugo, dazu Kräuterseitlinge, Portobello und  
Shiitakepilze sowie Gemüse in Knoblauch-Olivenöl  
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten*
- Veganes Miso Schnitzel "Vienna Style"**  **18.90**  
*mit fermentiertem Frühlingsgemüse  
dazu gebackene Kartoffeln oder frische Pommes frites  
(auf Wunsch mit Grüner Soße - vegetarisch)*

## **Frische Fische**

<b>Knusprige Wisper-Forelle</b> aus der Forellenzucht Seitz in Lorch mit gerösteten Mandeln in Butter und Olivenöl, dazu gebackene Kartoffeln	<b>23.80</b>
<b>Gegrilltes schottisches Bio-Lachsfilet</b> mit Grüner Soße und Meeresspargel, dazu frische Pommes frites oder gebackene Kartoffeln	<b>26.80</b>
<b>„Fischcurry“ – gegrillter Bio-Lachs und Seehecht</b> mit Chili-Curry-Kokossoße, Meeresspargel und geröstetem Sesam auf hausgemachten feinen Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen	<b>26.80</b>
<b>Fischeintopf</b> mit Bio-Lachs, Wisperforelle, Seehecht, Kabeljau, Kartoffeln, Tomaten, Lauch, Süßkartoffel, Zwiebeln, Paprika, Koriander, Kardamom, Knoblauch und Olivenöl, dazu Brot	<b>27.80</b>
<b>Ein Tag am Meer</b> Gegrillte Filets von Bio-Lachs, Seehecht und Kabeljau mit Safransoße, Meeresspargel und gegrilltem Gemüse auf hausgemachten feinen Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen	<b>32.80</b>

# **Fleisch aus Hunsrück und Eifel**

**Bacharacher Rieslingbraten mit Weinbeeren** **22.80**  
*in Riesling eingelegte und 15 Stunden bei 80°C geschmorte  
Schulter vom Hunsrücker Rind mit Rieslingrahmsoße, dazu  
handgeschabte und gebackene Brennesselsamen-Spätzle*

**als kleine Portion** **17.80**

**Sauerbraten vom Bacharacher Wildschwein** **23.80**  
*12 Stunden bei 80°C in Steeger Spätburgunder geschmort,  
mit Preiselbeeren und Walnüssen,  
dazu gebackene Kartoffel-Brezelklößchen*

**als kleine Portion** **18.80**

**„Gockel in Riesling“**  
**Brust und Keule vom Eifler Freiland Schwarzfederhuhn** **23.80**  
*mit gebratenen Kräuterseitlingen, Portobello und Shiitakepilzen  
in Rieslingsoße,  
dazu gebackene Kartoffel-Brezelklößchen*

**Wiener Schnitzel vom Weidekalb** **24.80**  
*mit Preiselbeeren  
dazu gebackene Kartoffeln oder frische Pommes frites*

**Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb** **31.80**  
*mit Steeger Burgundersoße,  
Kräuterseitlingen, Portobello und Shiitakepilzen  
in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern  
aus unserem Küchengärtchen gebraten,  
dazu gebackene Kartoffel-Brezelklößchen*

**Als Beilage zusätzlich zu allen Gerichten wählbar:**

Gegrilltes Gemüse **6.90**

# Slow-Food Menü

## **Vorspeisenplatte Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“**

Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee,  
Konfiertes Flussbarsch und Weller Wels,  
Mousse von der geräucherten Wisper-Lachsforelle  
mit Rote-Bete-Meerrettich,  
Mediterrheines Vitello Tonnato „Wisperwind“,  
Fenchelsalami aus 100 % Mittelrheinziege

---

## **Stübers Salatteller**

Blattsalate, Wildkräuter,  
Spitzkohl-Kürbiskern, Fenchel-Orangen- und Möhren-Ingwersalat,  
geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Sesamkörner  
mit unserem beliebten Kräuterdressing

---

## **wahlweise als Hauptgang**

### **Bacharacher Rieslingbraten mit Weinbeeren**

in Riesling eingelegte und 15 Stunden bei 80°C geschmorte Schulter  
vom Hunsrücker Rind mit Rieslingrahmsoße,  
dazu handgeschabte und gebackene Brennesselsamen-Spätzle

**oder**

### **Sauerbraten vom Bacharacher Wildschwein**

12 Stunden bei 80°C in Steeger Spätburgunder geschmort,  
mit Preiselbeeren und gerösteten Walnüssen,  
dazu gebackene Kartoffel-Brezelklößchen

---




## **Dessertvariation**

Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark  
Parfait von Trester, Honig, Limetten und grünem Pfeffer  
Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao

**Menü komplett 43.00**

---

## **Unsere Weinempfehlung:**

303)	2020	Riesling	Bacharacher Hahn	- trocken-	0,75l	35.00
			Weingut Toni Jost Hahnenhof, Bacharach			
			tropische Früchte, Mineralisch mit feiner Säure			
211)	2018	Riesling	Spätlese	- trocken -	0,75l	58.00
			Bacharacher Kloster Fürstental, Alte Reben			
			Weingut Dr. Kauer, Bacharach			
			Bester „trockener Kauer“ aus dem Jahrgang 2018			

# Vegetarisches / Veganes Menü

## Veganer Schnuggelteller

Hassans Hummus mit Mandeln, Linsencurrypralinenmousse,  
fermentiertes Gemüse mit Brennesseln,  
Brocamole auf Wildkräutern,  
Gegrillter Algentofu



---

## Miso-Suppe mit Shiitake und Kräuterseitlingen

Meeresspargel, rote Zwiebeln  
und gerösteter schwarzer und weißer Sesam



---

## wahlweise als Hauptgang

### Hausgemachte feine Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen

mit Tomatensugo, Kräuterseitlinge, Portobello und Shiitakepilze sowie  
Gemüse in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern  
aus unserem Küchengärtchen gebraten  
(auf Wunsch mit Parmesan)

oder

### Hausgemachter veganer Patty - gegrillt - aus Hafer, Erbsen, Kichererbsen und Rote Bete

mit Tomatensugo, Kräuterseitlinge, Portobello und Shiitakepilze sowie  
Gemüse in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern  
aus unserem Küchengärtchen gebraten



---

## Dessertvariation

Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte  
Parfait von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig  
Sorbet von Aprikose und Passionsfrucht mit Thai Basilikum

oder vegan




Drei verschiedene Sorbets



**Menü komplett 44.00**

---

## Unsere Weinempfehlung: aus biologischem Anbau

202)	2021	Tornado Spätburgunder Weißherbst Weingut Dr. Kauer, Bacharach	trocken	 	0,75l	27.00
473)	2020	Riesling + Roter Traminer Cöllner Rosenberg Weingut Hahnmühle, Nahe	trocken		0,75l	36.00



# Mediterrheines Fischmenü

**Samtsuppe aus Kartoffeln, Wirsing und Möhren**  
mit geräucherter Wisper-Lachsforelle und Kürbiskernöl

---

**Stübers Salatteller**  
Blattsalate, Wildkräuter,  
Spitzkohl-Kürbiskern-, Fenchel-Orangen- und Möhren-Ingwersalat,  
geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Sesamkörner  
mit unserem beliebten Kräuterdressing

---

**wahlweise als Hauptgang**

**Knusprige Wisper-Forelle**  
aus der Forellenzucht Seitz in Lorch  
mit gerösteten Mandeln in Butter und Olivenöl  
und gebackenen Kartoffeln

**oder**

**„Fischcurry“ – gegrillter Bio-Lachs und Seehecht**  
mit Chili-Curry-Kokossoße, Meeresspargel  
und geröstetem Sesam  
auf hausgemachten feinen Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen



---

**Dessertvariation**  
Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte  
Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili auf Baumkuchen

**Menü komplett 45.00**

---

## Unsere Weinempfehlung:

208)	2019	Riesling Spätlese Alte Reben Bacharacher Kloster Fürstental Weingut Dr. Kauer, Bacharach	trocken	 0.75l	47.00
404)	2020	Weißburgunder Weingut Ratzenberger, Bacharach - Steeg	trocken	 0.75l	26.00

# Welterbe Menü

**Welterbegrüß** Crème brûlée vom Steeger Hinkelsdreck

---

## **Wisperwind“ Mediterrheines Vitello Tonnato**

7 Stunden bei Niedertemperatur  
gegarter Rücken vom Bacharacher Wildschwein  
mit Crème von der geräucherten Wisperforelle,  
Kaviar vom Bachsaibling  
und Wildkräuter mit Mittelrhein-Kirsch-Balsamico und Olivenöl

---

## **Miso-Suppe mit Shiitake und Kräuterseitlingen**

Meeresspargel, rote Zwiebeln  
und gerösteter schwarzer und weißer Sesam



## **Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb**

mit Steeger Burgundersoße,  
Kräuterseitlingen, Portobello und Shiitakepilzen,  
Gemüse in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern  
aus unserem Küchengärtchen gebraten,  
dazu gebackene Kartoffel-Brezelklößchen

---

## **Dessertvariation**

Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte,  
Parfait von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig  
Sorbet von Aprikose und Passionsfrucht mit Thai Basilikum

**oder**

## **Kleine Bio-Käseauswahl aus der Region**

gereifte Kuhkäse - Bollheimer Bergkäse, roter Bollheimer Rotschimmelkäse  
und Ziegenkäse Eifelwürze Ziegenhartkäse  
dazu Mittelrhein- Kirschsenf



**Drei Gänge 52.00**  
**Vier Gänge 59.00**

---

## **Unsere Weinempfehlung:**

255)	2017	BASTIAN Wolfshöhle Weingut Bastian, Bacharach	RIESLING-EDITION 1 0.75l	55.00
				
409)	2018	Riesling Großes Gewächs - trocken - Steeger St. Jost Weingut Ratzenberger, Bacharach-Steeg	0.75l	69.00
				

# Desserts

<b>Bourbon-Vanille- und dunkles Schokoladeneis</b> <i>mit Sahne und gerösteten Mandeln</i>	6.90
<b>Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> <i>Sahne und gerösteten Mandeln</i>	11.80
<b>Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao</b>	11.80
<b>Chef-Dessert</b> <i>Fair Trade Bio Espresso, 2006er Alter Weinbrand aus Bacharach und Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao</i>	12.90
<b>Dessertvariation I Vegetarisches Menü Dessert</b> <i>Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte Parfait von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig Sorbet von Aprikose und Passionsfrucht mit Thai Basilikum</i>	12.90
<b>Dessertvariation II Feuer und Eis</b> <i>Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili auf Baumkuchen</i>	12.90
<b>Dessertvariation III Slow Food Dessert</b> <i>Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark Parfait von Trester, Honig, Limetten und grünem Pfeffer Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao</i>	12.90
<b>Dessertvariation IV Veganes Dessert</b> <i>Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili Sorbet von Aprikose und Passionsfrucht mit Thai Basilikum</i>	12.90
<b>Kleine Bio-Käseauswahl</b> <i>gereifte Kuhkäse Bollheimer Bergkäse, roter Bollheimer Rotschimmelkäse und Ziegenkäse Eifelwürze Ziegenhartkäse dazu Mittelrhein- Kirschsenf</i>	9.80



## Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

8)	2003	Riesling Auslese	- edelsüß -	0.1 l	9.80
		Bacharacher Posten			
		Weingut Helmut Mades, Bacharach – Steeg			



## **Fair Trade Bio Espresso und Bio Kaffee**

<i>Tasse Kaffee</i>	3.80
<i>Espresso</i>	3.20
<i>Cappuccino</i>	4.50
<i>Latte Macchiato, Milchkaffee</i>	4.80
<i>Heiße Schokolade</i>	4.80

### **Digestifs**

<i>Stübers Vermouth No.1, aus Rotwein, Kirschen und Kräutern vom Mittelrhein</i>	0,1l	6.00
--	------	------

**Weingut Dr. Kauer:** 

<i>Bacharacher Weintrester vom Riesling, im Fass gereift</i>	6.00
<i>Kräutertrester nach altem Rezept</i>	6.80
<i>1999er Hefebrand</i>	6.80

#### **Gereifte Brände aus der Brennerei Rolf Heidrich:**

<i>Mispel, Speierling</i>	7.50
<i>2007er Eisweintrester, unser Mittelrhein-Grappa</i>	8.50
<i>2006er Alter Weinbrand aus Spätburgunder 8 Jahre im alten Barrrique-Fass gereift aus Santenay, unserer Partnerstadt in Burgund</i>	7.00
<i>2006er Marc vom Spätburgunder 7 Jahre im alten Barrrique-Fass gereift aus Santenay, unserer Partnerstadt in Burgund Etwas ganz Besonderes</i>	8.00

#### **Gebranntes Wildobst und Obstbrände aus der Region**

<i>Williams, Zwetschge, Mirabelle, Obstler, Kirschwasser</i>	5.00
<i>Quittenbrand, Weinbergspfirsichbrand</i>	5.00


## Offene Weine vom Mittelrhein

<b>Weißweine in der Karaffe</b>			<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	
1)	2020 	<b>Oberweseler Riesling</b> Weingut Lanius-Knab, Oberwesel	- trocken - unser Schoppenwein	6.90	16.80
2)	2021 	<b>TONI JOST Riesling</b> Weingut Toni Jost, Bacharach	- trocken - lebendige leichte Fruchtnoten	7.90	18.80
3)	2020 	<b>Kauer Riesling Kabinett</b> Weingut Dr. Kauer, Bacharach	- trocken - erfrischende Frucht, knackig	7.90	18.80
4)	2021 	<b>Oberweseler Riesling</b> Weingut Lanius-Knab, Oberwesel	- feinherb - leichte fruchtige Süße	6.90	16.80
5)	2020 	<b>Oberweseler Riesling</b> Weingut Lanius-Knab, Oberwesel	- fruchtig - fruchtige Süße	6.90	16.80
6)	2020 	<b>Weißburgunder</b> Weingut Ratzenberger, Bacharach – Steeg	- trocken -	7.80	18.50



### Gereifter Riesling in Spitzenqualität, mein Lieblings-Essensbegleiter

7)	2013 	<b>Riesling Spätlese</b> Bacharacher Posten Weingut Ratzenberger, Bacharach – Steeg	- feinherb -	12.80	28.00
----	---	---	--------------	-------	-------

### Zum Dessert 0,1 l 0,2 l

8)	2003 	<b>Riesling Auslese</b> Bacharacher St. Jost, Weingut Helmut Madès, Bacharach - Steeg	- edelsüß -	9.80	16.00
----	---	--	-------------	------	-------

### Rosé- & Rotweine in der Karaffe 0,2l 0,5l

11)	2021 	<b>Spätburgunder Rosé</b> Weingut Toni Jost, Bacharach	- trocken - sommerliche Frische	7.80	18.50
12)	2018	<b>Spätburgunder, Rubin</b> Oberheimbacher Schloss Reichenstein Weingut Klein, Oberheimbach	- feinherb -	7.80	18.50
13)	No. 13	<b>“Housewine Cuvée“</b> von Andreas Stüber	- trocken - ein leichter Genuss aus gereiftem Rotwein	6.90	16.80
14)	2018 	<b>Spätburgunder</b> Weingut Toni Jost, Bacharach	- trocken - Eleganz und Kraft	7.90	18.80

# Flaschenweine

## Anbaugebiet Mittelrhein

Unesco Welterbe seit 2002

Weingut Dr. Kauer Bacharach



MITTELRHEIN

### **Weingut des Jahres am Mittelrhein 2021 im VINUM Weinguide.**

Geführt von meinem Schwager Dr. Randolph und meiner Nichte Anne Kauer.

Alle Weine werden in Steillagen auf steinigem, wärmespeichernden Tonschieferböden in aufwändiger Handarbeit erzeugt. Das Ziel ist höchste Qualität durch niedrige Erträge, späte Lese und schonendste Verarbeitung der Trauben im Keller. Den Betrieb sehen wir als aktiven Beitrag zum Erhalt der mittelrheinischen Weinbau-Kulturlandschaft und als aktiven Naturschutz.

				<b>0,75l</b>
201)	2020	Kauer Riesling, erfrischende Frucht	- trocken -	27.00
202)	2021	Kauer Tornado, Spätburgunder Rosé der perfekte Sommerwein	- trocken -	27.00
203)	2020	Riesling Kabinett, Bacharacher Kloster Fürstental weich, mineralisch salzig und würzig	- trocken -	28.00
204)	2021	Riesling Kabinett, Bacharacher Wolfshöhle exotische Früchte	- trocken -	36.00
205)	2021	Riesling Spätlese, Oberweseler Oelsberg weiche reife Säure	- trocken - Alte Reben	47.00
206)	2020	Riesling Spätlese, Oberweseler Oelsberg Zero = 0 Gramm Restzucker	- trocken - Alte Reben	52.00
207)	2020	Riesling Spätlese, Bacharacher Kloster Fürstental mineralisch mit weicher Säure und Kräuternoten	- trocken -	47.00
208)	2019	Riesling Spätlese, Bacharacher Kloster Fürstental kräftig, mit Kräuternoten und feiner Frucht	- trocken - Alte Reben	47.00
209)	2018	Riesling Kabinett, Bacharacher Kloster Fürstental feine Säure mit leichter Süße	- feinherb -	28.00

Sollte der gewählte Jahrgang ausgetrunken sein, werden wir Ihnen den Nachfolger servieren.

Die perfekten Speisenbegleiter: Hochreife, aromatische Trauben  
und ein extra langes Lager auf der Feinhefe sind die Basis für diese Weine.

		<b>Weingut Dr. Kauer</b>		<b>0,75l</b>
211)	2018	<i>Riesling Spätlese (best of 2018)</i> <i>Bacharacher Kloster Fürstental</i>	- trocken - Alte Reben	58.00
212)	2018	<i>Riesling Spätlese (best of 2018)</i> <i>Bacharacher Kloster Fürstental</i>	- feinherb - Alte Reben	58.00
213)	2020	<i>Riesling Kabinett</i> <i>Oberdiebacher Fürstenberg,</i> <i>Mineralisch mit fruchtiger Säure</i>	- süß -	27.00
214)	2018	<i>Riesling Auslese (0,375l)</i> <i>Bacharacher Kloster Fürstental</i>	- edelsüß - 108°, 83,7g Süße	49.00
<b>Sekt</b>		<b>Weingut Dr. Kauer</b>		<b>0,75l</b>
221)	2018	<i>Riesling Sekt</i> <i>Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt</i> <i>44 Monate Hefelager</i>	- brut -	42.00
222)	2019	<i>Spätburgunder Rosé Sekt</i> <i>Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt</i> <i>55 Monate Hefelager</i>	- brut -	42.00
		<b>Weingut Friedrich Bastian      Bacharach</b>	<b>MITTEL RHEIN</b>	
		<i>Gereifte Rieslinge für Liebhaber</i>		<b>0,75l</b>
252)	2018	<i>Bastian Insel Riesling</i> <i>Bacharacher Insel Heyles´en Werth</i>	- feinherb -	48.00
255)	2017	<i>Bastian Wolfshöhle Riesling</i> <i>EDITION 1</i>		55.00
256)	2018	<i>Steeger St. Jost, Riesling Spätlese</i>	- edelsüß -	45.00

Sollte der gewählte Jahrgang ausgetrunken sein, werden wir Ihnen den Nachfolger servieren.

**Weingut Toni Jost****Bacharach****MITTELRHEIN****0,75l**

301)	2021	<b>TONI JOST Riesling</b> <i>lebendige leichte Fruchtnoten</i>	- trocken -	26.00
302)	2020	<b>Bacharacher Weißburgunder</b> <i>im Holzfass gereift - gehaltvoll und würzig, feine Holznoten</i>	- trocken -	34.00
303)	2020	<b>Riesling, Bacharacher Hahn</b> <i>tropische Früchte, mineralisch mit feiner Säure</i>	- trocken -	35.00
304)	2020	<b>Riesling, Alte Reben</b> <i>weicher Riesling aus dem Rheingau</i>	- trocken -	34.00
305)	2021	<b>Riesling - R -</b> <i>im Holzfass gereift - kraftvoller Riesling mit Spannung und Würze, tiefgründig und vielschichtig</i>	- trocken -	48.00
306)	2018	<b>Riesling Großes Gewächs „Im Hahn“</b> <i>grandioser, dichter, perfekt gereifter Wein mit Schmelz</i>	- trocken -	69.00
307)	2020	<b>Riesling Großes Gewächs „Im Hahn“</b> <i>die Essenz des Rieslings: Strahlkraft, feine Säure, große Frucht</i>	- trocken -	69.00
308)	2020	<b>Bacharacher Spätburgunder</b> <i>Roter Hahn, feine Frucht vom Schiefer, samtig</i>	- trocken -	31.00
309)	2020	<b>Spätburgunder</b> <i>Wallufer, Rheingau, würzige Kraft</i>	- trocken -	39.00
310)	2018	<b>Spätburgunder - R -</b> <i>Martinsthaler Rödchen „R“, Rheingau, Powerwein</i>	- trocken -	68.00
311)	2018	<b>Spätburgunder Großes Gewächs</b> <i>Im Hahn, Powerwein vom Devonschiefer</i>	- trocken -	69.00
312)	2018	<b>Riesling Vinotheksfüllung IM HAHN</b> <i>Beste trockener Riesling des Jahrhundertjahrgangs Ein großer Essensbegleiter mit Reife und Extrakt</i>	- trocken -	79.00


Sollte der gewählte Jahrgang ausgetrunken sein, werden wir Ihnen den Nachfolger servieren.



<b>Weingut Ratzenberger</b>	<b>Bacharach - Steeg</b>	<b>MITTEL RheIN</b>		<b>0,75l</b>
401)	2020	Schloss Fürstenberger Riesling, weiche Säure	- trocken -	32.00
402)	2019	Riesling Kabinett, feines Säure-Süße Spiel	- feinherb -	28.00
403)	2021	Bacharacher Grauburgunder, kräftig	- trocken -	28.00
404)	2020	Bacharacher Weißburgunder, weich	- trocken -	26.00
405)	2016	Bacharacher Spätburgunder, samtig	- trocken -	29.00

Große Gewächse - Kraft, Eleganz und Fülle, außergewöhnlich gut gereift

406)	2012	Riesling Großes Gewächs Steeger St. Jost	- trocken -	69.00
407)	2013	Riesling Großes Gewächs Steeger St. Jost	- trocken -	69.00
408)	2016	Riesling Großes Gewächs Steeger St. Jost	- trocken -	69.00
409)	2018	Riesling Großes Gewächs Steeger St. Jost	- trocken -	69.00
410)	2015	Riesling Großes Gewächs Bacharacher Wolfshöhle	- trocken -	75.00
411)	2019	Riesling Großes Gewächs Bacharacher Wolfshöhle	- trocken -	79.00

<b>Weingut Helmut Mades</b>	<b>Bacharach-Steeg</b>	<b>MITTEL RheIN</b>		<b>0,5l</b>
357)	1994	Riesling Beerenauslese Steeger St. Jost	- edelsüß -	69.00

Sollte der gewählte Jahrgang ausgetrunken sein, werden wir Ihnen den Nachfolger servieren.

## Bio-Weine aus anderen Anbaugebieten

				<b>0,75l</b>
454)	2019	<i>Auxerrois, eine feine Burgunderspielart</i>  Weingut Zwölberich, Langenlonsheim	- trocken - Nahe	35.00
455)	2020	<i>Sauvignon Blanc, erfrischend exotisch</i>  Weingut Sander, Mettenheim	- trocken - Rheinhessen	34.00
472)	2021	<i>Blanc de Blancs, der Sommerwein</i> Gelber Muskateller, Scheurebe und Silvaner Weingut Mohr, Lorch 	- trocken - Rheingau	34.00
473)	2020	<i>Riesling + Roter Traminer- feine Frucht</i>  Cöllner Rosenberg, Weingut Hahnmühle	- trocken - Nahe	36.00

## Rotweine aus anderen Anbaugebieten

				<b>0,75l</b>
468)	2016	<i>Touriga Nacional, Franca&amp;Tinta Roriz</i>  Kräftiger Rotwein, 750 Meter über dem Meeresspiegel gewachsen Doc Beira, Quinta do Cardo	- trocken - Dão, Portugal	32.00
457)	2017	<i>Spätburgunder Empor, samtig, kräftig</i> Assmannshäuser Frankenthal Weingut Robert König, Assmannshausen 	- trocken - Rheingau	39.00
464)	2011	<i>Cru de Bois</i> Pinot Noir Edition CSH“200 % Barrique 3. Kultwein der Deutschen Weinentdeckungsgesellschaft	- trocken - Baden	85.00
469)	2016	<i>Alfrocheiro, Touriga Nacional &amp; Tinta Roriz</i> Quinta da Pellada, Alvaro Castro	- trocken - Dão, Portugal	35.00

Sollte der gewählte Jahrgang ausgetrunken sein, werden wir Ihnen den Nachfolger servieren.



## **Hachenburger Brauerei**

### **„Slow Brewing“**

*Die Westerwald-Brauerei gehört zu den bisher insgesamt nur ca. 30 Slow Brewern die mit diesem Gütesiegel ausgezeichnet wurden. Im Gegensatz zu einer beschleunigten industriellen Massenproduktion bekennen sich die Hachenburger Brauer zu einer langsamen Gärung und Reifung. Und das aus gutem Grund: Neben der Verwendung von 100 % Aromahopfen ist es vor allem der Faktor Zeit, der für den herausragenden Geschmack von Hachenburger Slow Bieren sorgt.*

### **Slow Brew Pils vom Fass im Sommelier Glas**

*Hachenburger Slow Brew Pils* 0,3l 4.80

*Hachenburger Radler* 0,3l 4.20

### **Slow Brew Specials in der Flasche**

*Hachenburger Zwickel naturtrübes Kellerbier* Fl. 0,33l 4.20

*Hachenburger Helles* Fl. 0,33l 4.20

*Hachenburger Weizenbier, Hefe* Fl.0,5l 5.90

### **Slow Brew Alkoholfrei**

*Hachenburger Weizenbier* alkoholfrei Fl. 0,5l 5.90

*Hachenburger Pils* alkoholfrei Fl. 0,33l 3.90

*Hachenburger Radler mit Naturzitrone* alkoholfrei Fl. 0,33l 3.90

# Alkoholfreie Getränke

<i>Gerolsteiner Sprudel</i>	<i>Fl. 0,25l / 0,75l</i>	<i>3.50 / 7.90</i>
<i>Gerolsteiner Stille Quelle</i>	<i>Fl. 0,25l / 0,75l</i>	<i>3.50 / 7.90</i>
<i>Fachinger Medium</i>	<i>Fl. 0,25l / 0,75l</i>	<i>3.50 / 7.90</i>
<i>Apfelsaftschorle natur, Kelterei Merg</i>	<i>0,3l</i>	<i>4.80</i>
<i>Apfel-Holunderschorle, Kelterei Merg</i>	<i>0,3l</i>	<i>4.80</i>
<i>Traubensaftschorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>4.80</i>
<i>Müller-Thurgau aus Steillage</i>		
<i>Weingut Philipps-Mühle, St. Goar, in Umstellung auf Ecovin</i>		
<i>Weißweinschorle trocken oder mild</i>	<i>0,3l</i>	<i>5.80</i>
<i>Riesling, Weingut Lanius-Knab, Oberwesel</i>		
<i>Orangensaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>4.50</i>
<i>Apfelsaft natur aus regionalem Streuobstanbau</i>	<i>0,3l</i>	<i>4.90</i>
<i>Apfel-Holundersaft natur</i>	<i>0,3l</i>	<i>4.90</i>
<i>aus regionalem Streuobstanbau</i>		
<i>Traubensaft, Müller-Thurgau aus Steillage</i>	<i>0,3l</i>	<i>5.90</i>
<i>Weingut Philipps-Mühle, St.Goar,</i>		
<i>in Umstellung auf Ecovin</i>		
<i>Bionade Holunder, Ingwer-Orange oder Streuobst</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>3.90</i>
<i>Fritz Kola</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>3.90</i>
<i>Fritz Kola zuckerfrei</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>3.90</i>
<i>Fritz Limo Zitrone oder Orange</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>3.90</i>
<i>Hachenburger Kalter Kaffee (Kola-Orangen-Limonade)</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>3.90</i>