



*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 Stüber's Restaurant.*

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

- Gastgeber seit 6 Generationen -

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag von 17.00 Uhr bis 21.15 Uhr und
zusätzlich an Sonntagen von 12.00 Uhr bis 14.00* Uhr
(*jeweils letzte Hauptgangbestellung)*

Montags ist unser a la carte Restaurant geschlossen.

Aperitif


2018	<i>Rieslingsekt brut, methode champenoise unser Mittelrhein Champagner - 6 Jahre Hefelager, feinperlig und filigran, Flaschengärung Weingut Ratzenberger, Bacharach-Steeg</i>		0,1l	6.90
			0,75l	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
	<i>Stübers Vermouth No. 1 aus Rotwein, Kirschen und Kräutern vom Mittelrhein</i>		0,1l	6.80
	<i>Sherry dry, Portwein</i>		5cl	6.00
	Cocktails „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</i> (alkoholfrei)			5.80
	Ausgesuchte Longdrinks			
	<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</i> (alkoholfrei)		0,2l	6.00
	<i>Vincent Tonic</i> (alkoholfrei) <i>Fruchtbitter mit Kräutern, Himbeere und Tonic Water</i>		0,2l	6.00

Vorspeisen

- „Steeger Hinkelsdreck“** **12.80**
*Pastete von Hähnchenleber, Rotwein und Zwiebeln
dazu geröstete Mandeln und Traubengelee vom
Riesling-Traubensaft, Weingut Dr. Kauer, Bacharach* 
- „Wisperwind“ Mediterrheines Vitello Tonnato** **14.90**
*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 Sommergemüse
Brocamole auf Wildkräuter
Gegrillter Algentofu mit Hijiki Algen
aus dem Paradies, unserer regionalen Spitzentofurei*
- 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** **3.50**

Suppen

- Miso-Suppe mit Shiitake und Austernpilzen**  **11.90**
*Meeresspargel, rote Zwiebeln
und gerösteter schwarzer und weißer Sesam*
- Samtsuppe aus Kartoffeln 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, Austern- & 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**
*dazu Tomatensugo, Kräuterseitlinge, Austern- & Shiitakepilze
sowie Gemüse in Knoblauch-Olivenöl
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten*
- Veganes Miso Schnitzel "Vienna Style"**  **19.80**
*mit fermentiertem Sommergemüse,
dazu gebackene Kartoffeln oder frische Pommes frites
(auf Wunsch mit Grüner Soße- vegetarisch)*

Frische Fische

Knusprige Wisper-Forelle aus der Forellenzucht Seitz in Lorch mit gerösteten Mandeln in Butter und Olivenöl, dazu gebackene Kartoffeln	24.80
Gegrilltes schottisches Bio-Lachsfilet mit Grüner Soße und Meeresspargel, dazu frische Pommes frites oder gebackene Kartoffeln	26.80
„Fischcurry“ – gegrillter Bio-Lachs und Seehecht mit Chili-Curry-Kokossoße, Meeresspargel und geröstetem Sesam auf hausgemachten feinen Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen	27.80
Portugiesischer Fischeintopf mit Bio-Lachs, Wisperforelle, Seehecht, Fisch der Woche, Kartoffeln, Tomaten, Lauch, Wirsing, Möhren, Zwiebeln, Paprika, Koriander, Kardamom, Knoblauch und Olivenöl, dazu Brot	27.80
Ein Tag am Meer Gegrillte Filets von Bio-Lachs, Seehecht und Fisch der Woche mit Riesling-Safransoße, Meeresspargel und gegrilltem Gemüse auf hausgemachten feinen Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen	32.80

Fleisch aus Hunsrück und Eifel

Bacharacher Rieslingbraten mit Weinbeeren **23.80**
*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 **18.80**

Sauerbraten vom Bacharacher Wildschwein **24.80**
*12 Stunden bei 80°C in Steeger Spätburgunder geschmort
mit Preiselbeeren und Walnüssen,
dazu gebackene Kartoffel-Brezelklößchen*

als kleine Portion **19.80**

„Gockel in Riesling“
Brust und Keule vom Eifler Freiland Schwarzfederhuhn **24.80**
*mit gebratenen Kräuterseitlingen, Austern- & Shiitakepilzen
in Rieslingsoße,
dazu gebackene Kartoffel-Brezelklößchen*

Wiener Schnitzel vom Weidekalb **25.80**
*mit Preiselbeeren,
dazu gebackene Kartoffeln oder frische Pommes frites*

Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb **32.80**
*mit Steeger Burgundersoße,
Kräuterseitlingen, Austernpilzen 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,
Konfierter 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 45.00

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 Sommergemüse,
Brocamole auf Wildkräutern,
Gegrillter Algentofu



Miso-Suppe mit Shiitake und Austernpilze

Meeresspargel, rote Zwiebeln
und gerösteter schwarzer und weißer Sesam



wahlweise als Hauptgang

Hausgemachte feine Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen

mit Tomatensugo, Kräuterseitlinge, Austern- & 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, Austern- & 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 Mittelrheinkirschen mit Lavendel




oder vegan

Drei verschiedene Sorbets



Menü komplett 45.00

Unsere Weinempfehlung: aus biologischem Anbau

202)	2022	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

Mediter rheines Fischmenü

Samtsuppe aus Kartoffeln 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 46.00

Unsere Weinempfehlung:

206)	2020	Riesling Spätlese Alte Reben Oberweseler Oelsberg Weingut Dr. Kauer, Bacharach	trocken	 0.75l	52.00
404)	2021	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 Austernpilzen

Meeresspargel, rote Zwiebeln
und gerösteter schwarzer und weißer Sesam



Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb

mit Steeger Burgundersoße,
Kräuterseitlingen, Austern- & 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 Mittelrheinkirschen mit Lavendel

oder

Kleine Bio-Käseauswahl aus der Region

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



Drei Gänge 54.00
Vier Gänge 62.00

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

Bourbon-Vanille- und dunkles Schokoladeneis 7.90
mit Sahne und gerösteten Mandeln

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren 12.80
Sahne und gerösteten Mandeln

Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao 11.80

Chef-Dessert 12.90
Fair Trade Bio Espresso, 2006er Alter Weinbrand aus Bacharach
und Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao

Dessertvariation I Vegetarisches Menü Dessert 12.90
Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte
Parfait von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig
Sorbet von Mittelrheinkirschen mit Lavendel

Dessertvariation II Feuer und Eis 12.90
Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte
Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili auf Baumkuchen

Dessertvariation III Slow Food Dessert 12.90
Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark
Parfait von Trester, Honig, Limetten und grünem Pfeffer
Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao

Dessertvariation IV Veganes Dessert 12.90
Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark
Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili
Sorbet von Mittelrheinkirschen mit Lavendel

Kleine Bio-Käseauswahl 9.80
gereifte Kuhkäse- Bollheimer Bergkäse, roter Bollheimer Rotschimmelkäse
und Ziegenkäse Eifelwürze Ziegenhartkäse
dazu Mittelrhein- Kirschsenf



Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

8) 2003 Riesling Auslese - edelsüß - 0.1 l 9.80
Steeger St. Jost
Weingut Helmut Mades, Bacharach – Steeg



Fair Trade Bio Espresso und Bio Kaffee

<i>Tasse Kaffee</i>	3.80
<i>Espresso</i>	3.50
<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	6.80
--	------	------

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 Barrique-Fass gereift aus Santenay, unserer Partnerstadt in Burgund</i>	7.00
<i>2006er Marc vom Spätburgunder 7 Jahre im alten Barrique-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

Weißweine		in der Karaffe		0,2l	0,5l
1)	2022	Oberweseler Riesling Weingut Lanius-Knab, Oberwesel, unser Schoppenwein	- trocken -	6.90	16.80
					
2)	2021	TONI JOST Riesling Weingut Toni Jost, Bacharach	- trocken - lebendige leichte Fruchtnoten	7.90	18.80
					
3)	2022	Kauer Riesling Weingut Dr. Kauer, Bacharach	- trocken - erfrischende Frucht, knackig	7.90	18.80
					
4)	2022	Oberweseler Riesling Weingut Lanius-Knab, Oberwesel, leichte fruchtige Süße	- feinherb -	6.90	16.80
					
5)	2022	Oberweseler Riesling Weingut Lanius-Knab, Oberwesel, fruchtige Süße	- fruchtig -	6.90	16.80
					
6)	2021	Weißburgunder Weingut Ratzenberger, Bacharach – Steeg	- trocken -	7.80	18.50
					



Gereifter Riesling in Spitzenqualität, mein Lieblings-Essensbegleiter

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

Zum Dessert

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

Rosé- & Rotweine in der Karaffe

11)	2022	Spätburgunder Rosé Weingut Toni Jost, Bacharach sommerliche Frische	- trocken -	7.80	18.50
					
12)	2018	Spätburgunder, Rubin Oberheimbacher Schloss Reichenstein Weingut Klein, Oberheimbach	- feinherb -	7.80	18.50
13)	No. 13“	Housewine Cuvée“ von Andreas Stüber, ein leichter Genuss aus gereiftem Rotwein	- trocken -	6.90	16.80
14)	2018	Spätburgunder Weingut Toni Jost, Bacharach Eleganz und Kraft	- trocken -	7.90	18.80
					

Flaschenweine

Anbaugebiet Mittelrhein

Unesco Welterbe seit 2002

Weingut Dr. Kauer Bacharach



MITTEL RheIN

Weingut des Jahres am Mittelrhein 2021 im VINUM Weinguide.


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

Alle Weine werden in Steillagen auf steinig, 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.

				0,75l
201)	2020	Kauer Riesling, erfrischende Frucht	- trocken -	27.00
202)	2022	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)	2021	Riesling Spätlese, Bacharacher Kloster Fürstental kräftig, mit Kräuternoten und feiner Frucht	- trocken - Alte Reben	47.00
209)	2022	VON HERZEN Cabernet Blanc, Sauvignier Gris & Muscaris	- fast trocken -	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.

		Weingut Dr. Kauer		0,75l
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
Sekt		Weingut Dr. Kauer		0,75l
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
		Weingut Friedrich Bastian		
		Bacharach		
		<i>Gereifte Rieslinge für Liebhaber</i>	MITTELRHEIN	
				0,75l
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>Steeper 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	TONI JOST Riesling <i>lebendige leichte Fruchtnoten</i>	- trocken -	26.00
302)	2020	Bacharacher Weißburgunder <i>im Holzfass gereift - gehaltvoll und würzig, feine Holznoten</i>	- trocken -	34.00
303)	2020	Riesling, Bacharacher Hahn <i>tropische Früchte, mineralisch mit feiner Säure</i>	- trocken -	35.00
304)	2020	Riesling, Alte Reben <i>weicher Riesling aus dem Rheingau</i>	- trocken -	34.00
305)	2021	Riesling - R - <i>im Holzfass gereift - kraftvoller Riesling mit Spannung und Würze, tiefgründig und vielschichtig</i>	- trocken -	48.00
306)	2018	Riesling Großes Gewächs „Im Hahn“ <i>grandioser, dichter, perfekt gereifter Wein mit Schmelz</i>	- trocken -	69.00
307)	2020	Riesling Großes Gewächs „Im Hahn“ <i>die Essenz des Rieslings: Strahlkraft, feine Säure, große Frucht</i>	- trocken -	69.00
308)	2020	Bacharacher Spätburgunder <i>Roter Hahn, feine Frucht vom Schiefer, samtig</i>	- trocken -	31.00
309)	2020	Spätburgunder <i>Wallufer, Rheingau, würzige Kraft</i>	- trocken -	39.00
310)	2018	Spätburgunder- R - <i>Martinthaler Rödchen „R“, Rheingau, Powerwein</i>	- trocken -	68.00
311)	2018	Spätburgunder Großes Gewächs <i>Im Hahn, Powerwein vom Devonschiefer</i>	- trocken -	69.00
312)	2018	Riesling Vinotheksfüllung IM HAHN <i>Bester 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.

Weingut Ratzenberger	Bacharach - Steeg	MITTEL RheIN		0,75l
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)	2021	Bacharacher Weißburgunder, weich	- trocken -	26.00
405)	2016	Bacharacher Spätburgunder, samtig	- trocken -	29.00

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

406)	2018	Riesling Großes Gewächs Bacharacher Wolfshöhle	- trocken -	75.00
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



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

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

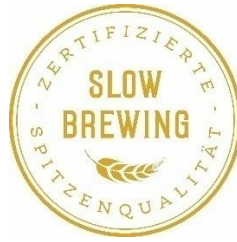
Bio-Weine aus anderen Anbaugebieten

				0,75l
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

				0,75l
468)	2016	<i>Touriga Nacional, Franca & Tinta Roriz</i>  Kräftiger Rotwein, 750 Meter über dem Meeresspiegel gewachsen Doc Beira, Quinta do Cardo	- trocken - Portugal	32.00
457)	2017	<i>Spätburgunder Empor, samtig, kräftig</i> Assmannshäuser Frankenthal Weingut Robert König, Assmannshausen 	- trocken - Rheingau	39.00
469)	2017	<i>Alfrocheiro, Touriga Nacional & 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 Radlermit Naturzitrone alkoholfrei Fl. 0,33l 3.90

Alkoholfreie Getränke und Schorlen

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

