



*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 und die Wertschätzung und der Genuss  
von Lebensmitteln.

- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das  
traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen  
über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.

*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:**

**Montag und Mittwoch bis Sonntag von 17.00 Uhr bis 21.15\* Uhr und**




**zusätzlich an Sonntagen von 12.00 Uhr bis 14.15\* Uhr  
(\*jeweils letzte Hauptgangbestellung)**

**An Dienstagen ist unser Restaurant nur für Hotelgäste mit  
Halbpension geöffnet**


# Aperitifs – Die Ouvertüre

|      |  |   |               |               |
|------|--|---|---------------|---------------|
| 2016 | <i>Rieslingsekt brut, methodechampenoise</i><br><i>unser Mittelrhein Champagner - 6 Jahre Hefelager,</i><br><i>feinperlig und filigran, Flaschengärung</i><br><i>Weingut Ratzenberger, Bacharach-Steeg</i> |  | 0,1l<br>0,75l | 6.80<br>38.00 |
|      | <i>... mit Weinbergspfirsichliköraus der Brennerei Rolf Heidrich</i>   |   | 0,1l          | 7.50          |
|      | <i>...mit Likör von der Mittelrheinkirsche</i>   |   | 0,1l          | 7.50          |
|      | <i>...mit Aperol als Spritz</i>  |   | 0,2l          | 7.50          |
| 2018 | <i>Rieslingsekt trocken</i><br><i>Flaschengärung</i><br><i>Weingut J.Scherer, Manubach</i>   |  | 0,75l         | 36.00         |
|      | <i>Stübers Vermouth No.1,</i><br><i>aus Rotwein, Kirschen und Kräutern vom Mittelrhein</i>   |   | 0,1l          | 6.00          |
|      | <i>Sherry dry, Portwein</i>  |   | 5cl           | 6.00          |
|      | <b>Cocktails</b><br><i>„Tres Tonic“ 3 clBacharacher Weintrester vom Riesling, im Fass gereift,</i><br><i>mit Tonic Water, Kräutern, Wachholderbeere und Limette</i>  |   |               | 10.80         |
|      | <i>Bio-Traubensecco-Cocktail</i> (alkoholfrei)   |   | 0,1l          | 5.80          |
|      | <b>Ausgesuchte Longdrinks</b>  |   |               |               |
|      | <i>Ferdinand´s Saar Dry Gin</i>  |   | 4cl           | 11.00         |
|      | <i>Monkey 47, SchwarzwaldDry Gin</i>   |   | 4cl           | 11.00         |
|      | <i>JINZU Dry Gin</i>   |   | 4cl           | 11.00         |
|      | <i>Windspiel Eifel Premium Dry Gin</i>   |   | 4cl           | 12.00         |
|      | <i>...dazuTonic 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)<br><i>Fruchtbitter mit Kräutern, Himbeere und Tonic Water</i>   |   | 0,2l          | 6.00          |


# Vorspeisen

- „Steeger Hinkelsdreck“** **10.80**  
*Pastete von Hähnchenleber, Rotwein und Zwiebeln,  
dazu geröstete Mandeln und Traubengelee vom  
Riesling-Traubensaft, Weingut Dr. Kauer, Bacharach* 
- „Wisperwind“ Mediterrheines Vitello Tonnato** **12.90**  
*7 Stunden bei Niedertemperatur gegarter Frischlingsrücken  
mit Crème von der geräucherten Wisperforelle,  
Kaviar vom Bachsaibling, Wildkräuter  
mit Mittelrhein-Kirsch-Balsamico und Olivenöl*
- Vorspeisenplatte Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“** **14.90**  
*Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee,  
konfierte Wisperforelle, Lachsforelle und Kabeljau  
mit Rebholzrauch  
Mousse von der geräucherten Wisper-Lachsforelle  
mit Rote-Bete-Meerrettich,  
Mediterrheines Vitello Tonnato „Wisperwind“,  
Fenchelsalami aus 100 % Mittelrheinziege*
- Veganer Schnuggelteller**  **14.90**  
*Hassans Hummus mit Mandeln,  
Linsencurrypralinenmousse,  
Fermentiertes Gemüse mit Bärlauch,  
Brocamole auf Wildkräutern  
Gegrillter Argentofu aus dem Paradies,  
unserer regionalen Spitzentofurei*
- Stübers Salatteller als Vorspeise** **5.90**  
*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 von Shiitake und Kräuterseitlingen**  **10.90**  
mit Meeresspargel, roten Zwiebeln  
und geröstetem schwarzen und weißen Sesam
- Samtsuppe von Kartoffeln und Möhren** **10.90**  
mit geräucherter Wisper-Lachsforelle und Kürbiskernöl

# Hauptgänge

- Hausgemachte feine Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen und Kastanienmehl** **18.90**  
dazu frische gebratene Kräuterseitlinge, Austern- und Shiitakepilze, Tomatensugo, Gemüse in Olivenöl mit Knoblauch, Mandeln, und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten (auf Wunsch Parmesan)
- Veganer Burger aus Hafer, Erbsen, Kichererbsen und Rote Bete** **19.80**  
zwischen gegrillten Süßkartoffelscheiben mit Tomatensugo  
dazu Mandeln, Kräuterseitlinge, Austern- und Shiitakepilze  
sowie Gemüse in Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern  
aus unserem Küchengärtchen gebraten 
- Gockel in Riesling**  
**Brust und Keule vom Eifler Freiland-Prachthahn** **22.80**  
mit gebratenen Kräuterseitlingen, Austern- und Shiitakepilzen  
in Rieslingsoße, dazu gebackene Kartoffel-Brezelklößchen
- Bacharacher Rieslingbraten** **21.80**  
in Riesling eingelegte und 15 Stunden bei 80°C geschmorte  
Schulter vom Hunsrücker Rind mit Rieslingrahmsauce, dazu  
handgeschabte und gebackene Brennesselsamen-Spätzle
- als kleine Portion** **16.80**

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Sauerbraten vom Bacharacher Wildschwein</b>   | <b>22.80</b> |
| <i>12 Stunden bei 80°C in Steeger Spätburgunder geschmort,<br/>mit Preiselbeeren und gerösteten Mandeln,<br/>dazu gebackene Kartoffel-Brezelklößchen</i>   |              |
| <b>als kleine Portion</b>  | <b>17.80</b> |
| <b>Knusprige Wisper-Forelle</b>  | <b>22.80</b> |
| <i>aus der Forellenzucht Seitz in Lorch<br/>mit gerösteten Mandeln in Butter und Olivenöl,<br/>dazu gebackene Kartoffeln</i>   |              |
| <b>Gegrilltes Bio-Lachsfilet</b>   | <b>25.80</b> |
| <i>mit Limetten-Bärlauch Aioli und Meeresspargel,<br/>dazu frische Pommes Frites oder gebackene Kartoffeln</i>   |              |
| <b>„Fischcurry“ – gegrillter Bio-Lachs und Kabeljau</b>  | <b>25.80</b> |
| <i>mit Chili-Curry-Kokossoße, Meeresspargel<br/>und gerösteten Cashewkernen auf hausgemachten feinen Nudeln<br/>aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen und Kastanienmehl</i>   |              |
| <b>Fischeintopf</b>  | <b>24.80</b> |
| <i>mit Kabeljau, Bio-Lachs, Wisperforelle, Kartoffeln, Tomaten,<br/>Lauch, Süßkartoffel, Zwiebeln, Paprika,<br/>Frühlingskräutern, Koriander, Kardamom, Knoblauch und<br/>Olivenöl, dazu Brot</i>                |              |
| <b>Wiener Schnitzel vom Weidekalb</b>  | <b>23.80</b> |
| <i>mit Preiselbeeren<br/>dazu gebackene Kartoffeln oder frische Pommes frites</i>  |              |
| <b>Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb</b>   | <b>29.80</b> |
| <i>mit Steeger Burgundersoße, Kräuterseitlingen, Austern- und<br/>Shiitakepilzen<br/>in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern aus unserem<br/>Küchengärtchen gebraten,<br/>dazu gebackene Kartoffel-Brezelklößchen</i> |              |
| <b>Als Beilage zusätzlich:</b>   |              |
| <i>Gegrilltes Sommergemüse</i>   | <b>4.90</b>  |

# Slow-Food Menü

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

Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee,  
Konfierter Zander und Wisperforelle mit Rebholzrauch  
Mousse von der geräucherten Wisper-Lachsforelle  
mit Rote-Bete-Meerrettich,  
Mediterrheines Vitello Tonnato „Wisperwind“,  
Fenchelsalami 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**

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

**oder**

### **Sauerbraten vom Bacharacher Wildschwein**

12 Stunden bei 80°C in Steeger Spätburgunder geschmort,  
mit Preiselbeeren und gerösteten Mandeln,  
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 42.00**

---

## **Unsere Weinempfehlung:**

|      |      |   |            |             |       |       |
|------|------|---|------------|-------------|-------|-------|
| 304) | 2019 | Riesling  | Alte Reben | - trocken-  | 0,75l | 32.00 |
|      |      | Weingut Toni Jost Hahnenhof, Bacharach  |            |             |       |       |
| 211) | 2018 | Riesling  | Spätlese   | - trocken - | 0,75l | 55.00 |
|      |      | Bacharacher Kloster Fürstental, Alte Reben<br>Weingut Dr. Kauer<br>Bester „trockener Kauer“ aus dem Jahrgang 2018           |            |             |       |       |

# Vegetarisches / Veganes Menü

## Veganer Schnuggelteller

Hassans Hummus mit Mandeln, Linsencurrypralinenmousse,  
fermentiertes Gemüse mit Bärlauch, Brocamole auf Wildkräutern  
Gegrillter Algentofu aus dem Paradies,  
unserer regionalen Spitzentofurei



## Miso-Suppe von Shiitake und Kräuterseitlingen

mit Pak Choi, Meeresspargel, roten Zwiebeln  
und geröstetem schwarzen und weißen Sesam



## wahlweise als Hauptgang

### Hausgemachte feine Nudeln

aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen und Kastanienmehl, dazu frische  
gebratene Kräuterseitlinge, Austern- und Shiitakepilze,  
Tomatensugo, Gemüse in Olivenöl mit Knoblauch, Mandeln  
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten

oder

### Veganer Burger aus Hafer, Erbsen, Kichererbsen und Rote Bete

zwischen gegrillten Süßkartoffelscheiben mit Tomatensugo  
dazu Mandeln, Kräuterseitlinge, Austern- 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 Ingelheimer Erdbeeren, Rhabarber und Salbei




oder vegan

drei verschiedene Sorbets



Menü komplett 43.00

## Unsere Weinempfehlung: aus Biologischem Anbau

|      |      |   |         |   |       |       |
|------|------|---|---------|---|-------|-------|
| 202) | 2021 | Tornado<br>Spätburgunder Weißherbst<br>Weingut Dr. Kauer, Bacharach       | trocken |   | 0,75l | 25.80 |
| 473) | 2020 | Riesling + Roter Traminer<br>Cöllner Rosenberg,<br>Weingut Hahnmühle Nahe | trocken |    | 0,75l | 29.00 |

# Mediterrhaines Fischmenü

**Samtsuppe von Kartoffeln und Wirsing**  
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 gebackene Kartoffeln

**oder**

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



---

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

**Menü komplett 43.00**

---

## Unsere Weinempfehlung:

|      |      |   |         |   |       |
|------|------|---|---------|---|-------|
| 208) | 2019 | Riesling Spätlese Alte Reben<br>Bacharacher Kloster Fürstental Weingut Dr. Kauer, Bacharach   | trocken |  0.75l | 45.00 |
| 403) | 2020 | Weißburgunder<br>Weingut Ratzenberger, Bacharach - Steeg  | trocken | 0.75l   | 25.80 |



# Welterbe Menü

**Welterbegrüß** Crème brûlée vom Steeger Hinkelsdreck

---

**Wisperwind“ Mediterrheines Vitello Tonnato**

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

---

**Miso-Suppe von Shiitake und Kräuterseitlingen**

mit Meeresspargel, roten Zwiebeln  
und geröstetem schwarzen und weißen Sesam



**Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb**

mit Steeger Burgundersoße,  
Kräuterseitlingen, Austern- 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 Ingelheimer Erdbeeren, Rhabarber und Salbei

oder

**Kleine Bio-Käseauswahl aus der Region**

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



**Drei Gänge 49.00**  
**Vier Gänge 58.00**

---

**Unsere Weinempfehlung:**

|      |      |   |                          |       |
|------|------|---|--------------------------|-------|
| 255) | 2017 | BASTIAN Wolfshöhle<br>Weingut Bastian, Bacharach  | RIESLING-EDITION 1 0.75l | 48.00 |
|      |      |   |                          |       |
| 412) | 2012 | Riesling Großes Gewächs - trocken -<br>Steeger St.Jost<br>Weingut Ratzenberger, Bacharach-Steeg | 0.75l                    | 59.00 |
|      |      |   |                          |       |

# Desserts

|  |       |
|--|-------|
| <b>Bourbon-Vanille- und dunkles Schokoladeneis</b><br><i>mit Sahne und gerösteten Mandeln</i>  | 6.90  |
| <b>Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b><br><i>Sahne und gerösteten Mandeln</i>  | 10.80 |
| <b>Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao</b>  | 10.80 |
| <b>Chef-Dessert</b><br><i>Fair Trade Bio Espresso, 2006er Alter Weinbrand aus Bacharach und<br/>Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao</i>   | 11.90 |
| <b>Dessertvariation I Vegetarisches Menü Dessert</b><br><i>Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte<br/>Parfait von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig,<br/>Sorbet von Ingelheimer Erdbeeren, Rhabarber und Salbei</i> | 11.90 |
| <b>Dessertvariation II Feuer und Eis</b><br><i>Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte<br/>Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili auf Baumkuchen</i>   | 11.90 |
| <b>Dessertvariation III Slow Food Dessert</b><br><i>Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark,<br/>Parfait von Trester, Honig, Limetten und grünem Pfeffer,<br/>Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao</i>            | 11.90 |
| <b>Dessertvariation IV Veganes Dessert</b><br><i>Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark,<br/>Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili,<br/>Sorbet von Ingelheimer Erdbeeren, Rhabarber und Salbei</i>              | 11.90 |
| <b>Bio-Käseauswahl</b><br><i>gereifte Kuhkäse Bollheimer Bergkäse, roter Bollheimer Rotschimmelkäse<br/>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>                 | 3.50 |
| <i>Espresso</i>                     | 3.00 |
| <i>Cappuccino</i>                   | 3.90 |
| <i>Latte Macchiato, Milchkaffee</i> | 4.50 |
| <i>Heiße Schokolade</i>             | 4.00 |

## **Digestifs**

|  |      |      |
|--|------|------|
| <i>Stübers Vermouth No. 1,<br/>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>                                      | 6.00 |

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

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

### **Gebanntes 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</b> | <b>in der Karaffe</b> |  | <b>0,2l</b>   | <b>0,5l</b> |       |
|------------------|-----------------------|--|---|-------------|-------|
| 1)               | 2020                  | <b>Oberweseler Riesling</b><br>Weingut Lanius-Knab  unser Schoppenwein                    | - trocken -   | 6.90        | 16.80 |
| 2)               | 2020                  | <b>Bacharacher Riesling</b><br>Weingut Toni Jost Hahnenhof  Lebendige leichte Fruchtnoten | - trocken -   | 7.90        | 18.80 |
| 3)               | 2020                  | <b>Kauer Riesling Kabinett</b><br>Weingut Dr. Kauer, erfrischende Frucht, knackig  | - trocken -<br> | 7.90        | 18.80 |
| 4)               | 2020                  | <b>Oberweseler Riesling</b><br>Weingut Lanius-Knab  leichte fruchtige Süße                | - feinherb -  | 6.90        | 16.80 |
| 5)               | 2020                  | <b>Oberweseler Müller-Thurgau</b><br>Weingut Lanius-Knab  fruchtige süße                  | - fruchtig -  | 6.90        | 16.80 |
| 6)               | 2020                  | <b>Weißburgunder</b><br>Weingut J. Ratzenberger, Bacharach – Steeg                        | - trocken -   | 7.80        | 18.50 |



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

|    |      |  |              |       |       |
|----|------|--|--------------|-------|-------|
| 7) | 2013 | <b>Riesling Spätlese</b><br>Bacharacher Posten, Weingut Ratzenberger,<br>Bacharach - Steeg  | - feinherb - | 11.80 | 26.00 |
|----|------|--|--------------|-------|-------|

### Zum Dessert

|    |      |   |             |      |       |
|----|------|---|-------------|------|-------|
| 8) | 2003 | <b>Riesling Auslese</b><br>Bacharacher St. Jost, Weingut Helmut Mades  | - edelsüß - | 9.80 | 16.00 |
|----|------|---|-------------|------|-------|

### Rotweine in der Karaffe

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

# Flaschenweine

## Anbaugebiet Mittelrhein

Unesco Welterbe seit 2002

**Weingut Dr. KauerBacharach** 

**MITTELRHEIN**



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

Geführt von Dr. Randolf, meiner Schwester Martina und deren Tochter Anne Kauer. Alle Weine werden in Steillagen auf steinigen, wärmespeichernden Tonschieferböden in aufwändiger Handarbeit erzeugt. Unser Ziel ist höchste Qualität durch niedrige Erträge, späte Lese und schonendste Verarbeitung der Trauben im Keller. Unseren 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 -                       | 24.80        |
| 202) | 2021    | Kauer Tornado, Spätburgunder Rosé<br>Der perfekte Sommerwein  | - trocken -                       | 25.80        |
| 203) | 2020    | Riesling Kabinett, Bacharacher Kloster Fürstental<br>weich, mineralisch salzig und würzig,          | - trocken -                       | 26.80        |
| 204) | 2020/21 | Riesling Kabinett, Bacharacher Wolfshöhle<br>exotische Früchte                                      | - trocken -                       | 34.00        |
| 205) | 2018    | Riesling Spätlese, Oberweseler Oelsberg<br>weiche Reife Säure                                       | - trocken -<br>Alte Reben         | 45.00        |
| 213) | 2020    | Riesling Spätlese Oberweseler Oelsberg  | <b>Zero= 0 G RZ</b><br>Alte Reben | 49.00        |
| 206) | 2018    | Riesling Spätlese, Bacharacher Kloster Fürstental<br>Mineralisch mit weicher Säure und Kräuternoten | - trocken -                       | 45.00        |
| 208) | 2019    | Riesling Spätlese, Bacharacher Kloster Fürstental<br>kräftig, mit Kräuternoten und feiner Frucht    | - trocken -<br>Alte Reben         | 45.00        |
| 207) | 2018    | Riesling Kabinett, Bacharacher Kloster Fürstental<br>feines Säure mit leichter Süße l               | - feinherb -                      | 26.80        |

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>0,75l</b>  |
| 211)                             | 2018             | <i>Riesling Spätlese (best of 2018)</i><br><i>Bacharacher Kloster Fürstental</i>                                   | - trocken -<br>Alte Reben   | 52.00   |
| 212)                             | 2018             | <i>Riesling Spätlese (best of 2018)</i><br><i>Bacharacher Kloster Fürstental</i>                                   | - feinherb -<br>Alte Reben  | 52.00   |
| 209)                             | 2018             | <i>Riesling Kabinett</i><br><i>Oberdiebacher Fürstenberg,</i><br><i>Mineralisch mit fruchtiger Säure</i>           | - süß -   | 26.80   |
| 210)                             | 2015             | <i>Riesling Auslese (0,375l)</i><br><i>Bacharacher Kloster Fürstental</i>  | - edel süß -<br>108°, 83,7g Süße  | 38.00   |
| <b>Sekt</b>                      |                  | <b>Dr. Kauer</b>   |  | <b>0,75l</b>  |
| 221)                             | 2016             | <i>Riesling Sekt</i><br><i>Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt</i><br><i>44 Monate Hefelager</i>           | - brut -  | 39.00   |
| 222)                             | 2015             | <i>Spätburgunder Rosé Sekt</i><br><i>Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt</i><br><i>55 Monate Hefelager</i> | - brut -  | 39.00   |
| <b>Weingut Friedrich Bastian</b> | <b>Bacharach</b> |  | <b>MITTEL RHEIN</b>   | <br><b>0,75l</b> |
|                                  |                  | <i>Gereifte Rieslinge für Liebhaber</i>  |   |   |
| 252)                             | 2018             | <i>Bastian Insel Riesling</i><br><i>Bacharacher Insel Heyles´en Werth</i>  | - feinherb -  | 38.00   |
| 253)                             | 2018             | <i>Bastian Riesling Steillage</i><br><i>Bacharacher Spätlese - Orion-</i>  | - trocken -   | 33.00   |
| 254)                             | 2015             | <i>Posten Riesling</i><br><i>Großes Gewächs</i>  | - trocken -   | 49.00   |
| 255)                             | 2017             | <i>Bastian Wolfshöhle Riesling</i><br><i>EDITION 1,</i>  |   | 48.00   |
| 256)                             | 2015             | <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 Hahnenhof Bacharach****MITTEL RheIN****0,75l**

|      |      |   |             |       |
|------|------|---|-------------|-------|
| 301) | 2020 | <b>TONI JOST Riesling</b><br><i>lebendige leichte Fruchtnoten</i>                           | - trocken - | 25.80 |
| 302) | 2020 | <b>Weißburgunder</b><br><i>erfrischender Burgunder vom Devonschiefer</i>                    | - trocken - | 25.80 |
| 303) | 2020 | <b>Riesling, Bacharacher Hahn</b><br><i>tropische Früchte, Mineralisch mit feiner Säure</i> | - trocken - | 32.00 |
| 304) | 2020 | <b>Riesling, Alte Reben</b><br><i>weicher Riesling aus dem Rheingau</i>                     | - trocken - | 32.00 |
| 305) | 2017 | <b>Riesling Großes Gewächs „Im Hahn“</b><br><i>knackig, und kräftig</i>                     | - trocken - | 55.00 |
| 306) | 2018 | <b>Riesling Großes Gewächs „Im Hahn“</b><br><i>füllig und cremig</i>                        | - trocken - | 58.00 |
| 307) | 2015 | <b>Riesling Auslese(0,5l)</b><br><i>Bacharacher Hahn</i>                                    | - edelsüß - | 42.00 |
| 308) | 2020 | <b>Bacharacher Spätburgunder</b><br><i>Roter Hahn, feine Frucht vom Schiefer, samtig</i>    | - trocken - | 29.50 |
| 309) | 2018 | <b>Spätburgunder</b><br><i>Wallufer, Rheingau, würzige Kraft</i>                            | - trocken - | 36.00 |
| 310) | 2017 | <b>Spätburgunder Großes Gewächs</b><br><i>Martinstaler Rödchen „R“, Rheingau, Powerwein</i> | - trocken - | 65.00 |
| 311) | 2015 | <b>Spätburgunder Großes Gewächs</b><br><i>Im Hahn, Powerwein vom Devonschiefer</i>          | - trocken - | 65.00 |

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

**Weingut Helmut Mades**      **Bacharach-Steeg MITTEL RheIN**  **0,5l**

357) 1994 Riesling Beerenauslese      - edelsüß -      69.00  
Steeger St. Jost

**Weingut Ratzenberger**      **Bacharach - Steeg**      **MITTEL RheIN**  **0,75l**

401) 2019/20 Schloss Fürstenberger Riesling, weiche Säure      - trocken -      29.50

404) 2020 Riesling Kabinett, feines Säure-Süße Spiel      - feinherb -      26.50

402) 2021 Bacharacher Grauburgunder, kräftig      - trocken -      26.90

403) 2020 Bacharacher Weißburgunder, weich      - trocken -      24.90

409) 2014 Bacharacher Spätburgunder, samtig      - trocken -      27.50

Große Gewächse:

Kraft, Eleganz und Fülle, auch besonders gut gereifte      **0,75l**

410) 2018 Riesling Großes Gewächs      - trocken -      55.00  
Steeger St.Jost

408) 2016 Riesling Großes Gewächs      - trocken -      55.00  
Steeger St.Jost

407) 2019 Riesling Großes Gewächs      - trocken -      55.00  
Bacharacher Wolfshöhle

406) 2013 Riesling Großes Gewächs      - trocken -      58.00  
Steeger St.Jost

412) 2012 Riesling Großes Gewächs      - trocken -      59.00  
Steeger St.Jost

405) 2011 Riesling Großes Gewächs      - trocken -      69.00  
Steeger St.Jost, ein Jahrhundertjahrgang

411) 2015 Riesling Großes Gewächs      - trocken -      55.00  
Bacharacher Wolfshöhle

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



## Bio-Weine aus anderen Anbaugebieten

|      |      |  |                            | <b>0,75l</b> |
|------|------|--|----------------------------|--------------|
| 454) | 2019 | Auxerrois, eine feine Burgunderspielart<br>Weingut Zwölberich, Langenlonsheim                             | - trocken -<br>Nahe        | 32.00        |
| 455) | 2020 | Sauvignon Blanc- erfrischend exotisch<br>Weingut Sander, Mettenheim                                       | - trocken -<br>Rheinhessen | 29.00        |
| 472) | 2021 | Blanc de Blancs- der Sommerwein<br>Gelber Muskateller, Scheurebe und Silvaner<br>Weingut Mohr, Lorch      | - trocken -<br>Rheingau    | 32.00        |
| 473) | 2020 | Riesling + Roter Traminer- feine Frucht<br>Weingut Hahnühle Cöllner Rosenberg                             | - trocken -<br>Nahe        | 29.00        |
| 474) | 2016 | Sulzfelder Silvaner<br>Kräftiger und säurearmer Essensbegleiter<br>Alte Reben Weingut Zehnthof, Sulzfeld  | - trocken -<br>Franken     | 36.00        |

## Rotweine aus anderen Anbaugebieten

|      |      |   |                              | <b>0,75l</b> |
|------|------|---|------------------------------|--------------|
| 468) | 2016 | Touriga Nacional, Franca & Tinta Roriz<br>Kräftiger Bio-Rotwein, 750 Meter über dem<br>Meeresspiegel gewachsen<br>Doc Beira, Quinta do Cardo,  | - trocken -<br>Portugal      | 29.00        |
| 457) | 2017 | Spätburgunder, Empor, samtig, kräftig<br>Assmannshäuser Frankenthal<br>Weingut Robert König, Assmannshausen                                    | - trocken -<br>Rheingau      | 38.00        |
| 459) | 2015 | Frühburgunder Alpha & Omega<br>Weingut Deutzer Hof, Mayschoss    | - trocken -<br>Ahr           | 49.00        |
| 464) | 2011 | Cru de Bois<br>Pinot Noir Edition CSH“200 % Barrique<br>3. Kultwein der Deutschen<br>Weinentdeckungsgesellschaft  | - trocken -                  | 85.00        |
| 469) | 2016 | Alfrocheiro, Touriga Nacional & Tinta Roriz<br>Quinta da Pellada, Alvaro Castro   | - trocken -<br>Dão, Portugal | 29.00        |

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



## **Hachenburger**

### **Slow Brew Pils vom Fass**

|                                    |       |      |
|------------------------------------|-------|------|
| <i>HachenburgerPils</i>            | 0,25l | 3.90 |
| <i>Hachenburger Pils im Krug</i>   | 0,4 l | 5.50 |
| <i>Hachenburger Radler</i>         | 0,25l | 3.80 |
| <i>Hachenburger Radler im Krug</i> | 0,4 l | 5.20 |

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

|  |           |      |
|--|-----------|------|
| <i>Hachenburger Zwickel naturtrübes Kellerbier</i> | Fl. 0,33l | 3.90 |
| <i>Hachenburger Schwarzbier</i>                    | Fl. 0,33l | 3.90 |
| <i>Hachenburger Weizenbier, Hefe</i>               | Fl. 0,5l  | 5.90 |

### **Slow Brew Alkoholfrei**

|   |             |           |      |
|---|-------------|-----------|------|
| <i>Hachenburger Weizenbier</i>              | alkoholfrei | Fl. 0,5l  | 5.90 |
| <i>Hachenburger Pils</i>                    | alkoholfrei | Fl. 0,33l | 3.90 |
| <i>Hachenburger Radlermit Naturzitronen</i> | alkoholfrei | Fl. 0,33l | 3.90 |


### **„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.

## Erfrischende Getränke

|  |                                   |                    |
|--|-----------------------------------|--------------------|
| <i>Gerolsteiner Sprudel Mineralwasser</i>        | <i>Fl. 0,25l / 0,75l</i>          | <i>3.20 / 6.90</i> |
| <i>Gerolsteiner Stille Quelle</i>                | <i>Fl. 0,25l / 0,75l</i>          | <i>3.20 / 6.90</i> |
| <i>Fachinger Medium</i>                          | <i>Fl. 0,25l / 0,75l</i>          | <i>3.20 / 6.90</i> |
|  |                                   |                    |
| <i>Fritz Kola, Fritz Kola zuckerfrei</i>         | <i>Fl. 0,33l</i>                  | <i>3.90</i>        |
| <i>Fritz Misch Masch (Kola-Orangen-Limonade)</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>Bionade Holunder oder Ingwer-Orange</i>       | <i>Fl. 0,33l</i>                  | <i>3.90</i>        |
|  |                                   |                    |
| <i>Apfelsaftschorle klar oder naturtrüb</i>      | <i><b>Bioland</b> 0,2l / 0,4l</i> | <i>3.30 / 5.20</i> |
| <i>Trauben- oder Apfel-Holunderschorle</i>       | <i><b>Bioland</b> 0,2l / 0,4l</i> | <i>3.50 / 5.50</i> |
| <i>Weißweinschorle trocken oder mild</i>         | <i>0,2l / 0,4l</i>                | <i>4.80 / 6.90</i> |

## Säfte

|  |   |             |
|--|---|-------------|
| <i>Apfelsaft, Orangensaft</i>  | <i>0,2l</i>   | <i>3.90</i> |
| <i>Apfelsaft, naturtrüb</i><br><i>aus regionalem Streuobstanbau</i>          | <i><b>Bioland</b> 0,2l</i>  | <i>3.90</i> |
| <i>Apfel-Holundersaft, naturtrüb</i><br><i>aus regionalem Streuobstanbau</i> | <i><b>Bioland</b> 0,2l</i>  | <i>4.20</i> |
| <i>Traubensaft (Rot)</i><br><i>Weingut Arndt F. Werner, Ingelheim</i>        | <i> 0,2l</i> | <i>4.50</i> |