

# **Herzlich willkommen in**



**Hiermit halten Sie ein besonderes Exemplar unserer Speisekarte in den Händen:**

**Milch (in **Rot**) und Gluten (in **Gelb**)  
sind farblich gekennzeichnet.  
Alle Soßen sind ohne Gluten**

**Außerdem haben wir mögliche  
Alternativen (in **grün**) aufgezeigt.**

**Andere Allergene haben wir in **Blau** aufgelistet.**

**Am besten können wir Sie bedienen,  
wenn Sie einen Tisch vorbestellen  
mit dem Hinweis auf Ihre Allergie.**


**Alle Speisen und Getränke  
können Spuren von Allergenen enthalten.**

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

# Vorspeisen

- „Steeger Hinkelsdreck“** 10.80  
Pastete von Hähnchenleber, Rotwein und Zwiebeln,  
dazu geröstete Mandeln und Traubengelee vom  
Riesling-Traubensaft, Weingut Dr. Kauer, Bacharach   
Milch, Sulfite, Nüsse, Weizen, Soja
- „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  
Sulfite, Nüsse, Milch, Nitrit Pökelsalz
- Veganer Schnuggelteller**  14.90  
Hassans Hummus mit Mandeln  
Linsencurrypralinenmousse  
Fermentiertes Gemüse mit Brennnnesseln  
Brocamole auf Wildkräutern  
Gegrillter Algentofu  
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 **Kräuter dressing**  
oder Mittelrhein-Kirsch-Balsamico und Olivenöl 
- Steinofenbrötchen mit Butter oder Olivenöl** 2.90  
**Fragen Sie nach Glutenfreiem Brot**

# Suppen

- Miso-Suppe von Shiitake und Kräuterseitlingen**  **10.90**  
*mit Meeresspargel, roten Zwiebeln  
und geröstetem schwarzen und weißen Sesam*  
Sulfite, Soja, Sesam
- Samtsuppe von Kartoffeln, Wirsing und Möhren** **10.90**  
*mit geräucherter Wisper-Lachsforelle und Kürbiskernöl*  
**Lactosefrei ohne Sahne**  
Nüsse, Milch, Soja

## 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)  
Eier, Nüsse, Gluten
- 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*  
Sulfite, Nüsse
- Veganes Miso Schnitzel "Vienna Style"**  **18.90**  
*mit fermentiertem Frühlingsgemüse  
dazu gebackene Kartoffeln oder frische Pommes frites*  
(auf Wunsch mit Grüner Soße - vegetarisch)  
(laktosefrei + glutenfrei = unpaniert) Weizen, Milch

# FrISChe FiSChe

**Knusprige Wisper-Forelle** aus der Forellenzucht Seitz in Lorch **23.80**  
mit gerösteten Mandeln in **Butter** und Olivenöl,  
dazu gebackene Kartoffeln  
Nüsse

**Gegrilltes schottisches Bio-Lachsfilet** **26.80**  
mit Grüner Soße und Meeresspargel,  
dazu frische Pommes frites oder gebackene Kartoffeln  
Sulfite

**„Fischcurry“ – gegrillter Bio-Lachs und Seehecht** **26.80**  
mit Chili-Curry-Kokossoße, Meeresspargel und geröstetem Sesam  
auf **hausgemachten feinen Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen**  
(laktosefrei + glutenfrei = z.B. mit Kartoffeln)

**Fischeintopf** **27.80**  
mit Bio-Lachs, Wisperforelle, Seehecht, Kabeljau, Kartoffeln, Tomaten,  
Lauch, Süßkartoffel, Zwiebeln, Paprika, Koriander, Kardamom,  
Knoblauch und Olivenöl, dazu Brot  
**Fragen Sie nach Glutenfreiem Brot**

**Ein Tag am Meer** **32.80**  
Gegrillte Filets von Bio-Lachs, Seehecht und Kabeljau mit **Safransoße**,  
Meeresspargel und gegrilltem Gemüse auf **hausgemachten feinen**  
**Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen**  
(Sahne, Eier, Nüsse, Gluten)

# 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**  
(laktosefrei + glutenfrei = z.B. mit Kartoffeln)  
Nüsse, Milch, Sulfite, Gluten

**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**  
(laktosefrei + glutenfrei = z.B. mit Kartoffeln)  
Eier, Milch, Nüsse, Gluten

**Wiener Schnitzel vom Weidekalb** 24.80  
mit Preiselbeeren  
dazu gebackene Kartoffeln oder frische Pommes frites  
(laktosefrei + glutenfrei = unpaniert) Weizen, Milch

**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**  
(laktosefrei + glutenfrei = z.B. mit Kartoffeln)  
Eier, Milch, Sulfite, Nüsse, Gluten

## Als Beilage zusätzlich zu allen Gerichten wählbar:

Gegrilltes Gemüse 6.90

# Desserts

<b>Bourbon-Vanille- und dunkles Schokoladeneis</b>	6.90
<i>mit Sahne und gerösteten Mandeln</i>	
Nüsse, Milch, Sulfite, Ei	
<b>Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	10.80
<i>Sahne und gerösteten Mandeln</i>	
Nüsse, Milch, Sulfite, Ei	
<b>Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao</b>	10.80
Nüsse, Milch, Sulfite, Ei	
<b>Chef-Dessert</b>	11.90
<i>Fair Trade Bio Espresso, 2006er Alter Weinbrand aus Bacharach und</i>	
<b>Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao</b>	
Nüsse, Milch, Sulfite, Ei	
<b>Dessertvariation I Vegetarisches Menü Dessert</b>	11.90
<b>Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte</b>	
<b>Parfait von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig,</b>	
<i>Sorbet von Ingelheimer Erdbeeren, Rhabarber und Salbei</i>	
Nüsse, Milch, Sulfite, Ei	
<b>Dessertvariation II Feuer und Eis</b>	11.90
<b>Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte</b>	
<i>Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili auf <b>Baumkuchen</b></i>	
Nüsse, Milch, Sulfite, Ei	
<b>Dessertvariation III Slow Food Dessert</b>	11.90
<i>Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark,</i>	
<b>Parfait von Trester, Honig, Limetten und grünem Pfeffer,</b>	
<b>Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao</b>	
Nüsse, Milch, Sulfite, Ei	
<b>Dessertvariation IV Veganes Dessert</b>	11.90
<i>Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark,</i>	
<i>Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili,</i>	
<i>Sorbet von Ingelheimer Erdbeeren, Rhabarber und Salbei</i>	
<b>Bio-Käseauswahl</b>	9.80
<i>gereifte Kuhkäse Bollheimer Bergkäse, roter Bollheimer Rotschimmelkäse</i>	
<i>und Ziegenkäse Eifelwürze Ziegenhartkäse, dazu Mittelrhein- Kirschenf</i>	



## Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

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



**Gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung  
geben wir folgende Zusatzstoffe an, die in unseren Speisen und Getränken  
enthalten sind:**

Rote Bete-Meerrettich	3	Grenadine Sirup	1,2
Crème von der geräucherten Wisperforelle	3	Fanta	1,3
Speck	2,3	Coca Cola	1,6
Wurst, Schinken, Salami	5	Latte Macchiato	6
Früchte (teilweise)	4	Cappuccino	6
		Parfait	1
		Vanille- und Schokoladeneis	1
		Mousse au chocolat	1
		Crème brûlée	1

**Zusatzstoffe:**

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = gewachst

5 = mit Phosphat

6 = mit Koffein

**Speisen und Getränke mit Milcheiweiß**

Steeger Hinkelsdreck  
Kuhmilchkäse  
Kräuterdressing  
Kartoffel-Laugenbrezelklöße  
Sahnehaube bei Samtsuppen und der Kartoffelsuppe  
Rahmsoßen  
Kräuterpfannkuchen  
Panade vom Schnitzel  
Mousse au chocolat,  
Vanille- und Schokoladeneis  
Parfaits und Crèmes, Crème brûlée  
Cappuccino, Latte Macchiato  
(Fragen Sie nach Hafermilch)

**Speisen und Getränke ohne Milcheiweiß**

Miso  
Kartoffelsuppe ohne Sahne  
Meerrettich  
Crème von der geräucherten Wisperforelle  
Salat mit Essig und Öl  
Gebratenes Fleisch ohne Panade  
Gebratener und gegrillter Fisch  
Gemüse  
Salzkartoffeln, Reis, Bandnudeln, Spätzle  
Sauerbratensoße  
Sorbets

**glutenhaltige Speisen**

Kräuterpfannkuchen  
geröstete Körner  
Panade vom Schnitzel  
Bandnudeln, Spätzle, Kartoffel-Laugenbrezelklöße  
Brot

**glutenfreie Speisen**

Kartoffelsuppe  
Crème von der geräucherten Wisperforelle  
Hinkelsdreck  
Salami  
Salat mit Kräuterdressing (ohne Körner)  
Gemüse  
Gebratenes Fleisch ohne Panade  
Wildsauerbraten  
Rieslingbraten  
Gockel in Riesling  
Gebratener und gegrillter Fisch  
Vanille- und Schokoladeneis  
Parfaits,  
Mousse au chocolat,  
Sorbets

# **WELCOME TO**



***This is a special edition of our menu:***

***Milk (in red) and gluten (in yellow)  
are color-coded.***

***All sauces are without gluten.***

***We have also shown possible alternatives in green.***

***We have listed other allergens in blue.***

***It is best to pre-order a table  
with the indication of your allergy.***

***All dishes and drinks  
may contain traces of allergens.***

***Enjoy your meal!***

***Family Andreas Stüber and the Rhein-Hotel-  
Team***



# Starters

## „Steeger Hinkelsdreck“

10.80

Chicken liver pate, red wine, onions and roasted almonds  
with grape jelly from Riesling grape juice from the Winery Dr.  
Kauer, Bacharach  
Milk, Sulfites, Nuts, Wheat, Soy



## „Wisperwind“ Mediterrheines Vitello Tonnato

12.90

Roasted saddle of young wild boar cooked at low temperature for  
7 hours  
with crème of smoked trout, caviar of speckled trout  
and wild herbs with olive oil and cherry balsamico

## Pâté plate „William Turner“

14.90

**Chicken liver pate** with grape jelly  
confit Wisper trout, salmon trout and cod with vine smoke  
**mousse** of smoked trout with beetroot-horseradish  
“Wisperwind” vitello tonnato style  
and fennel-salami - 100% from the ‘middle-rhine-goat’  
Sulfites, Nuts, Milk, Nitrite pickling salt

## Vegan snack plate

14.90

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



## Stubers salad variation as starter

5.90

lettuce and wild herbs white cabbage-pumpkinseed, fennel-  
orange  
and carrot-ginger salad,  
roasted sunflower, pumpkin- and sesame seeds  
with our traditional **herb dressing**

or cherry balsamico and olive oil



**Stone-oven buns with butter or olive oil**  
Please ask for **glutenfree bread**

2.90

# Soups

## **Miso-soup with mushrooms**

*with sea asparagus, red onions  
and roasted black and white sesame seeds*  
Sulfites, Soy, Sesame

10.90



## **Cream soup of potatoes, savoy cabbage and carrots**

*with smoked trout and pumpkin seed oil*  
**lactose free without cream**  
Nuts, Milk, Soy

10.90

# Main Courses

## Vegetarian / Vegan

### **Homemade fine noodles**

#### **made from organic Khorasan wheat**

*with tomato sauce, portobello, shiitake and herb mushrooms,  
vegetables, fried with garlic and herbs from our kitchen garden in  
olive oil*  
(upon request with parmesan cheese)  
Eggs, Nuts, Gluten

18.90

### **Vegan Burger Patty of oats, peas, chickpeas and beetroot**

*with tomato sauce, portobello, shiitake and herb mushrooms,  
vegetables, fried with garlic and herbs from our kitchen garden in  
olive oil*  
Sulfites, Nuts

19.80



### **Vegan Miso Escalope (Schnitzel) "Vienna Style"**

*with fermented spring vegetables  
and baked potatoes or fresh french fries*  
(on request with green sauce - vegetarian)  
(lactose free + gluten free = e.g. with potatoes) Wheat, Milk

18.90



# Fresh Fish

**Crispy Trout fried in almond-butter**

*from the trout farm in Lorch 4 km from Bacharach*

*with baked potatoes marinated in herbs from our kitchen garden*

Nuts

**23.80**

**Grilled organic Scottish Salmon fillet**

*with green sauce and sea asparagus*

*served with french fries or baked potatoes*

Sulfites

**26.80**

**„Fish Curry“ - grilled organic Salmon and Hake**

*with Chili-Curry-Coconut Sauce, sea asparagus*

*and roasted sesame seeds served with **homemade fine noodles***

***made from organic Khorasan wheat***

*(lactose free + gluten free = e.g. with potatoes)*

**26.80**

**Fish stew**

*with organic salmon, trout, hake, Cod, potatoes, tomatoes, leeks, sweet potatoes, onions, bell pepper, coriander, cardamom, garlic and olive oil, comes with bread*

***Please ask for gluten free bread***

**27.80**

**A day by the sea**

*Grilled fillets of organic salmon, hake and cod with saffron sauce, sea asparagus and grilled vegetables on **homemade fine noodles made from organic Khorasan wheat***

**32.80**

## Regional meat from Hunsrück und Eifel

<b>Bacharacher Rieslingbraten with grapes</b>	<b>22.80</b>
<i>Roast beef shoulder in a special <b>Riesling cream sauce</b>, 15 hours braised at 80 degrees with <b>homemade nettle-seeds-spaetzle</b> (lactose free + gluten free = e.g. with potatoes) Eggs, Nuts, Milk, Sulfites, Gluten</i>	
<b>small portion</b>	<b>17.80</b>
<b>Sauerbraten of wild boar</b>	<b>23.80</b>
<i>Braised in Pinot Noir for 12 hours at 80 with cranberries and walnuts served with baked <b>potato pretzel dumplings</b> (lactose free + gluten free = e.g. with potatoes) Nuts, Milk, Sulfites, Gluten</i>	
<b>small portion</b>	<b>18.80</b>
<b>Grilled breast and leg of free-range chicken</b>	<b>23.80</b>
<i>with portobello, shiitake and herb mushrooms in Riesling sauce served with baked <b>potato pretzel dumplings</b> (lactose free + gluten free = e.g. with potatoes) Eggs, Milk, Nuts, Gluten</i>	
<b>Wiener Schnitzel - Escalope of veal</b>	<b>24.80</b>
<i>with cranberries and baked potatoes or french fries (lactose free + gluten free = e.g. with potatoes) Wheat, Eggs, Milk</i>	
<b>Pepper-steak of Bacharacher deer calf</b>	<b>31.80</b>
<i>with burgundy sauce, portobello, shiitake and herb mushrooms fried in olive oil, garlic and herbs from our little kitchen garden served with baked <b>potato pretzel dumplings</b> (lactose free + gluten free = e.g. with potatoes) Eggs, Milk, Sulfites, Nuts, Gluten</i>	
<b><u>As a supplement additionally:</u></b>	
<b>Grilled vegetables</b> with olive oil, garlic and herbs	<b>6.90</b>

# Desserts

<b>Chocolate and bourbon vanilla ice-cream</b>	6.90
<i>with whipped cream and roasted almonds</i>	
Nuts, Milk, Sulfites, Eggs	
<b>Bourbon vanilla ice-cream</b> <i>with hot raspberries</i>	10.80
<i>whipped cream and roasted almonds</i>	
Nuts, Milk, Sulfites, Eggs	
<b>Dark chocolate mousse</b> <i>with 85% of cocoa content</i>	10.80
Nuts, Milk, Sulfites, Eggs	
<b>Chef-Dessert</b>	11.90
<i>Contains a fair-trade Espresso, Marc of Riesling and <b>dark chocolate mousse</b></i>	
Nuts, Milk, Sulfites, Eggs	
<b>Dessert variation I</b> <span style="float: right;"><b>vegetarian menu</b></span>	11.90
<b>Crème brûlée with Madagascar vanilla and elderflower</b>	
<b>Parfait of roasted pumpkin seeds, green tea and honey</b>	
<i>Sorbet from local strawberries, rhubarb and sage</i>	
Nuts, Milk, Sulfites, Eggs	
<b>Dessert variation II</b> <span style="float: right;"><b>fire and ice</b></span>	11.90
<b>Crème brûlée with Madagascar vanilla and elderflower</b>	
<i>Sorbet of raspberry, pointed pepper and chili on a piece of <b>pyramid cake</b></i>	
Nuts, Milk, Sulfites, Eggs	
<b>Dessert variation III</b> <span style="float: right;"><b>slow food menu</b></span>	11.90
<i>Sorbet of Riesling, oat milk and blackcurrant</i>	
<b>Parfait of Trester, honey, lime and green pepper</b>	
<b>Dark chocolate mousse</b>	
Nuts, Milk, Sulfites, Eggs	
<b>Dessert variation IV</b> <span style="float: right;"><b>vegan menu</b></span>	11.90
<i>Sorbet of Riesling, oat milk and blackcurrant</i>	
<i>Sorbet of raspberry, pointed pepper and chili</i>	
<i>Sorbet from local strawberries, rhubarb and sage</i>	
<b>Small selection of cheese</b>	9.80
<i>matured cow cheese Bollheimer Mountain cheese, Bollheimer red mold cheese and hard cheese from the goat with Middle Rhine cherry mustard</i>	



## Recommended wine for dessert:

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



**In accordance with the Additive Authorization Ordinance  
we indicate the following additives contained in our food and beverages:**

Beet horseradish	3	Grenadine syrup	1,2
Crème of smoked trout	3	Fanta	1,3
Coca Cola	1,6		
Bacon	2,3	Latte Macchiato	6
Sausage, Ham, Salami	5	Cappuccino	6
Fruits (partial)	4	Parfait	1
Vanilla and chocolate ice cream	1		
Mousse au chocolat	1		
Crème brûlée	1		

**Additives:**

*1 = With coloring  
4 = waxed*

*2 = With preservative  
5 = With phosphate*

*3 = With antioxidant  
6 = With caffeine*

**Food and drinks with milk protein**

Steeger Hinkelsdreck  
Cheese (from cow milk)  
Herb dressing  
Potato pretzel dumplings  
Cream topping for soups  
Cream sauces  
Herb pancakes  
Breading from escalope  
Mousse au chocolat  
Vanilla and chocolate ice cream  
Parfaits and Crèmes  
Cappuccino, Latte Macchiato

**Food and drinks without milk protein**

Miso  
Potato soup without cream  
Horseradish  
Crème of smoked trout  
Salad with vinegar and oil  
Fried meat without breading  
Fried and grilled fish  
Vegetables without sauce  
Boiled potatoes, rice, noodles, spaetzle  
Sauce from sauerbraten  
Sorbets

**gluten-containing dishes**

Herb pancakes  
roasted grains  
Breading from escalope  
Noodles, Spaetzle, Potato pretzel dumplings  
Bread  
Crèmes, Crème brûlée

**gluten free meals**

Bouillon  
Potato soup  
Crème from smoked trout  
Hinkelsdreck  
Salami  
Salad with herb dressing (without grains)  
Vegetables  
Fried meat without breading  
Sauerbraten  
Fried and grilled fish  
Vanilla and chocolate ice cream  
Parfaits  
Mousse au chocolat,  
Sorbets