



*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 14.00* Uhr
(*jeweils letzte Hauptgangbestellung)**

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


Aperitifs – Die Ouvertüre

2017	<i>Rieslingsekt brut, methode champenoise</i> unser Mittelrhein Champagner - 6 Jahre Hefelager, feinperlig und filigran, Flaschengärung Weingut Ratzenberger, Bacharach-Steeg		0,1l 0,75l	6.80 38.00
	... mit Weinbergspfirsichlikör aus der Brennerei Rolf Heidrich		0,1l	7.50
	... mit Likör von der Mittelrheinkirsche		0,1l	7.50
	... mit Aperol als Spritz		0,2l	7.50
2018	<i>Rieslingsekt trocken</i> Flaschengärung Weingut J. Scherer, Manubach		0,75l	36.00
	<i>Stübers Vermouth No.1,</i> aus Rotwein, Kirschen und Kräutern vom Mittelrhein		0,1l	6.00
	<i>Sherry dry, Portwein</i>		5cl	6.00
	Cocktails „Tres Tonic“ 3 cl Bacharacher Weintrester vom Riesling, im Fass gereift, mit Tonic Water, Kräutern, Wachholderbeere und Limette			10.80
	<i>Bio-Traubensecco-Cocktail</i> (alkoholfrei)		0,1l	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
	...dazu ein Tonic Water			
	<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) Fruchtbitter mit Kräutern, Himbeere und Tonic Water		0,2l	6.00


Vorspeisen

- „Steeger Hinkelsdreck“** **10.80**
*Pastete von Hähnchenleber mit 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 Rücken
vom Bacharacher Wildschwein
mit Crème von der geräucherten Wisperforelle
Kaviar vom Bachsaibling sowie Wildkräuter
mit Mittelrhein-Kirsch-Balsamico und Olivenöl*
- Vorspeisenplatte Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“** **14.90**
*Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee
Konfierte Edelfische 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
Linsen-Curry-Mousse
Fermentiertes Gemüse
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 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, Portobello und
Shiitakepilze, Tomatensugo, Gemüse in Olivenöl mit Knoblauch,
Walnüssen 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 Walnüsse, Kräuterseitlinge, Portobello 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, Portobello 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
Brennnesselsamen-Spätzle*
- als kleine Portion** **16.80**

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

Slow-Food Menü

Vorspeisenplatte Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“

Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee
Konfierte Edelfische 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

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 42.00

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	55.00
			Bacharacher Kloster Fürstental, Alte Reben			
			Weingut Dr. Kauer			
			Beste „trockener Kauer“ aus dem Jahrgang 2018			

Vegetarisches / Veganes Menü

Veganer Schnuggelteller

Hassans Hummus, Linsen-Curry-Mousse,
fermentiertes Gemüse, Brocamole auf Wildkräutern,
Gegrillter Algentofu
aus dem Paradies, unserer regionalen Spitzentofurei



Miso-Suppe von Shiitake und Kräuterseitlingen

mit 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, Portobello
und Shiitakepilze, Tomatensugo, Gemüse in Olivenöl mit Knoblauch,
Walnüssen und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten

oder

Veganer Burger aus Hafer, Erbsen, Kichererbsen und Rote Bete

zwischen gegrillten Süßkartoffelscheiben mit Tomatensugo
dazu Walnüsse, 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 Mittelrheinkirschen




oder vegan

drei verschiedene Sorbets



Menü komplett 43.00

Unsere Weinempfehlung: aus Biologischem Anbau

202)	2021	Tornado Spätburgunder Weißherbst Weingut Dr. Kauer, Bacharach	trocken	 	0,75l	25.80
473)	2020	Riesling + Roter Traminer Cöllner Rosenberg, 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 geröstetem Sesam
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 Bacharacher Kloster Fürstental Weingut Dr. Kauer, Bacharach	trocken	 0.75l	45.00
403)	2020	Weißburgunder 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 Rücken
vom Bacharacher Wildschwein
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, 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 Mittelrheinkirschen

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 Weingut Bastian, Bacharach	RIESLING-EDITION 1	0.75l	48.00
					
410)	2018	Riesling Großes Gewächs - trocken - Steeger St. Jost Weingut Ratzenberger, Bacharach-Steeg		0.75l	55.00
					

Desserts

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



Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

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



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, 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 8 Jahre im alten Barrique-Fass aus Santenay, unserer Partnerstadt in Burgund, gereift</i>	7.00
<i>2006er Marc vom Spätburgunder 7 Jahre im alten Barrique aus Santenay, unserer Partnerstadt in Burgund, gereift. Etwas ganz Besonderes</i>	8.00

Gebranntes Wildobst und Obstbrände aus der Region

<i>Williams, Zwetschge, Mirabelle, Obstler, Kirschwasser</i>	5.00
<i>Quittenbrand, Weinbergspfirsich-Brand</i>	5.00

Offene Weine vom Mittelrhein

Weißweine	in der Karaffe			0,2l	0,5l
1)	2021	Oberweseler Riesling Weingut Lanius-Knab	 - trocken - Unser Schoppenwein	6.90	16.80
2)	2021	Bacharacher Riesling Weingut Toni Jost Hahnenhof	 - trocken - Lebendige leichte Fruchtnoten	7.90	18.80
3)	2020	Kauer Riesling Kabinett Weingut Dr. Kauer	 - trocken - Erfrischende Frucht, knackig	7.90	18.80
4)	2021	Oberweseler Riesling Weingut Lanius-Knab	 - feinherb - Milde fruchtige Süße	6.90	16.80
5)	2020	Oberweseler Riesling Weingut Lanius-Knab	 - fruchtig - Fruchtige süße	6.90	16.80
6)	2020	Weißburgunder Weingut J. 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 -	11.80	26.00
----	------	---	--	-------	-------

Zum Dessert

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

Rotweine in der Karaffe

11)	2021	Spätburgunder Rosé Weingut Toni Jost Hahnenhof	 - trocken - Sommerliche frische	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, aus gereiftem Rotwein, ein leichter Genuss	- trocken -	6.90	16.80
14)	2018	Spätburgunder Weingut Toni Jost Hahnenhof	 - trocken - Eleganz und Kraft	7.90	18.80

Flaschenweine

Anbaugebiet Mittelrhein

Unesco Welterbe seit 2002

Weingut Dr. Kauer Bacharach



MITTELRRHEIN

Weingut des Jahres am Mittelrhein 2021 im VINUM Weinguide.



Geführt von meinem Schwager Dr. Randolph Kauer und seiner Tochter Anne.

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.

				0,75l
201)	2020	<i>Kauer Riesling</i> Erfrischende Frucht	- trocken -	24.80
202)	2021	<i>Kauer Tornado, Spätburgunder Rosé</i> Der perfekte Sommerwein	- trocken -	25.80
203)	2020	<i>Riesling Kabinett, Bacharacher Kloster Fürstental</i> Weich, mineralisch salzig und würzig	- trocken -	26.80
204)	2021	<i>Riesling Kabinett, Bacharacher Wolfshöhle</i> Exotische Früchte	- trocken -	34.00
205)	2019	<i>Riesling Spätlese, Oberweseler Oelsberg</i> Weiche Reife Säure	- trocken - Alte Reben	45.00
213)	2020	<i>Riesling Spätlese, Oberweseler Oelsberg</i> Zero = 0 Gramm Restzucker	- trocken - Alte Reben	49.00
206)	2018	<i>Riesling Spätlese, Bacharacher Kloster Fürstental</i> Mineralisch mit weicher Säure und Kräuternoten	- trocken -	45.00
208)	2019	<i>Riesling Spätlese, Bacharacher Kloster Fürstental</i> Kräftig, mit Kräuternoten und feiner Frucht	- trocken - Alte Reben	45.00
207)	2018	<i>Riesling Kabinett, Bacharacher Kloster Fürstental</i> Feine Säure mit leichter Süße	- 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.

				0,75l
211)	2018	<i>Riesling Spätlese (best of 2018)</i> <i>Bacharacher Kloster Fürstental</i>	- trocken - Alte Reben	52.00
212)	2018	<i>Riesling Spätlese (best of 2018)</i> <i>Bacharacher Kloster Fürstental</i>	- feinherb - Alte Reben	52.00
209)	2020	<i>Riesling Kabinett</i> <i>Oberdiebacher Fürstenberg,</i> <i>Mineralisch mit fruchtiger Säure</i>	- süß -	26.80
210)	2018	<i>Riesling Auslese (0,375l)</i> <i>Bacharacher Kloster Fürstental</i>	- edelsüß - 108°, 83,7g Süße	38.00
Sekt		Weingut Dr. Kauer		0,75l
221)	2018	<i>Riesling Sekt</i> <i>Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt</i>	- brut -	39.00
222)	2019	<i>Spätburgunder Rosé Sekt</i> <i>Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt</i>	- brut -	39.00
Weingut Friedrich Bastian		Bacharach	MITTELRHEIN	0,75l
Gereifte Rieslinge für Liebhaber				
252)	2018	<i>Bastian Insel Riesling</i> <i>Bacharacher Insel Heyles´en Werth</i>	- feinherb -	38.00
253)	2018	<i>Bastian Riesling Steillage</i> <i>Bacharacher Spätlese -Orion-</i>	- trocken -	33.00
255)	2017	<i>Bastian Wolfshöhle Riesling</i> EDITION 1.		49.00
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, Hahnenhof Bacharach**MITTEL RheIN****0,75l**

301)	2021	TONI JOST Riesling <i>Lebendige leichte Fruchtnoten</i>	- trocken -	25.80
302)	2020	Weißburgunder <i>Erfrischender Burgunder vom Devonschiefer und Lehm</i>	- trocken -	25.80
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 -	32.00
305)	2017	Riesling Großes Gewächs „Im Hahn“ <i>Knackig und kräftig</i>	- trocken -	55.00
306)	2018	Riesling Großes Gewächs „Im Hahn“ <i>Füllig und cremig</i>	- trocken -	58.00
307)	2015	Riesling Auslese (0,5l) <i>Bacharacher Hahn</i>	- edelsüß -	42.00
308)	2020	Bacharacher Spätburgunder <i>Roter Hahn, feine Frucht vom Schiefer, samtig</i>	- trocken -	29.50
309)	2018	Spätburgunder <i>Wallufer, Rheingau, würzige Kraft</i>	- trocken -	36.00
310)	2017	Spätburgunder Großes Gewächs <i>Martinthaler Rödchen „R“, Rheingau, Powerwein</i>	- trocken -	65.00
311)	2018	Spätburgunder Großes Gewächs <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) 2020 *Schloss Fürstenberger Riesling, weiche Säure* - trocken - 29.50

404) 2019 *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

				0,75l
454)	2019	Auxerrois, eine feine Burgunderspielart Weingut Zwölberich, Langenlonsheim 	- trocken - Nahe	32.00
455)	2020	Sauvignon Blanc, erfrischend exotisch Weingut Sander, Mettenheim 	- trocken - Rheinhessen	29.00
472)	2021	Blanc de Blancs, der Sommerwein Gelber Muskateller, Scheurebe und Silvaner Weingut Mohr, Lorch 	- trocken - Rheingau	32.00
473)	2020	Riesling + Roter Traminer- feine Frucht Cöllner Rosenberg, Weingut Hahnmühle 	-trocken - Nahe	29.00

Rotweine aus anderen Anbaugebieten

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

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



Hachenburger

Slow Brew Pils vom Fass

<i>Hachenburger Pils</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 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 Radler mit 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>	Bioland 0,2l / 0,4l	<i>3.30 / 5.20</i>
<i>Trauben- oder Apfel-Holunderschorle</i>	Bioland 0,2l / 0,4l	<i>3.50 / 5.50</i>
<i>Weißweinschorle trocken oder mild</i>	0,2l / 0,4l	<i>4.80 / 6.90</i>

Säfte

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