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

den Mittelrhein-Momenten und

Slow Food

„Fair zu Bauern, Händlern und Mitarbeitern“

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

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

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

- Gastgeber seit 6 Generationen -

Öffnungszeiten:

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)

Montag Ruhetag

Aperitif

2018 *Rieslingsekt brut,* *methode champenoise* *unser Mittelrhein Champagner - 5 Jahre Hefelager,* *feinperlig und filigran, Flaschengärung*	*0,1l*	*6.90*
Weingut Ratzenberger, Bacharach-Steeg	*0,75l*	*42.00*
… mit Likör vom Weinbergspfirsich *aus der Brennerei Rolf Heidrich*	*0,1l*	*7.90*
…mit Likör von der Mittelrheinkirsche *aus der Kischmanufaktur Amorella*	*0,1l*	*7.90*
…mit Aperol als Spritz	*0,2l*	*7.90*
YAKAMO ZERO Weingut Mohr, Lorch (entalkoholisiert) *Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Biowein*	*0,75l*	*28.00*
Stübers trockener Vermouth No.1, *aus Rotwein, Wermut, Ysop, Rosmarin und Kirschen vom Mittelrhein*	*0,1l*	*6.80*
Sherry dry, Portwein	*5cl*	*6.00*

Cocktails

„Tres Tonic“ *3 cl Bacharacher Weintrester vom Riesling, im Fass gereift,* *mit Tonic Water, Kräutern, Wachholderbeere und Limette*		*11.00*
Traubensecco-Cocktail *(alkoholfrei)*		*5.80*

Ausgesuchte Longdrinks

Ferdinand´s Saar Dry Gin	*4cl*	*11.00*
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	*4cl*	*11.00*
JINZU Dry Gin	*4cl*	*11.00*
Windspiel Eifel Premium Dry Gin	*4cl*	*12.00*
…dazu Tonic Water		
Thomas Henry	*Fl. 0,2l*	*3.60*
Fever Tree	*Fl. 0,2l*	*3.90*
Martini Vibrante *(alkoholfrei)*	*0,2l*	*6.00*
Vincent Tonic *(alkoholfrei)* *Fruchtbitter mit Kräutern, Himbeere und Tonic Water*	*0,2l*	*7.80*

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 ***15.90***
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 ***Leckeres vom Mittelrhein „William Turner“*** ***16.90***
Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee
Mousse von geräucherter Wisper-Lachsforelle
mit Rote-Bete-Meerrettich
„Büchsen-Barsch“ Sardina-Style, in Olivenöl konfiert
Mediterrheines Vitello Tonnato „Wisperwind“
Fenchelsalami aus 100 % Mittelrheinziege

Veganer Schnuggelteller ***16.90***
Hassans Hummus mit Mandeln
Linsen-Kokos-Curry-Mousse
Koji-Gemüse mit Brennnesseln
Brocamole (Brokkoli-Creme)
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 ***3.80***

Suppen

Apfel-Kastanien-Miso-Suppe
mit Shiitake und Austernpilzen ***11.90***
Meeresspargel, rote Zwiebeln
und gerösteter schwarzer und weißer Sesam

Samtsuppe aus Kartoffeln, Wirsing und Möhren ***11.90***
mit geräucherter Wisper-Lachsforelle und Kürbiskernöl

Hauptgänge

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte feine Nudeln
aus Bio-Vollkorn-Khorasan-Ur-Weizen ***19.90***
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" ***20.80***
dazu Koji-Gemüse (fermentiert) mit Brennnesseln,
vegane Limetten-Cashew-Aioli und gebackenen Kartoffeln
oder frische Pommes frites

Fleisch aus Hunsrück und Eifel

Bacharacher Rieslingbraten mit Weinbeeren ***25.80***
in Riesling eingelegte und 15 Stunden bei 80°C geschmorte
Schulter vom Hunsrücker Rind mit Riesling-Rahmsoße,
dazu handgeschabte und gebackene
Brennnesselsamen-Spätzle

als kleine Portion ***19.80***

Sauerbraten vom Bacharacher Wildschwein ***25.80***
12 Stunden bei 80°C in Steeger Spätburgunder geschmort
mit Preiselbeeren und Walnüssen,
dazu gebackene Kartoffel-Brezelklößchen

als kleine Portion ***19.80***

Rosa gebratene Brust von der Eifler Bauernente ***28.80***
mit Rotwein-Schalotten und Erbsen-Polenta

Wiener Schnitzel vom Weidekalb ***26.80***
mit Preiselbeeren,
dazu gebackene Kartoffeln oder frische Pommes frites

Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb ***34.80***
mit Steeger Burgundersoße,
Kräuterseitlingen, Austernpilzen und Shiitakepilzen
in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern
aus unserem Küchengärtchen gebraten,
dazu gebackene Kartoffel-Brezelklößchen

<u>Als Beilage zusätzlich zu allen Gerichten wählbar:</u>
Stübers Salatteller ***6.90***
oder
gegrilltes Gemüse ***7.90***

Frische Fische

Knusprige Wisper-Forelle *aus der Forellenzucht Seitz in Lorch* ***25.80***
mediterran gebraten mit gerösteten Mandeln in Butter, Olivenöl,
Knoblauch und Rosmarin,
dazu gebackene Kartoffeln

Isländisches Bio-Lachsfilet, medium gegrillt ***27.80***
mit Limetten-Cashew-Aioli und Meeresspargel,
dazu frische Pommes frites oder gebackene Kartoffeln

„Fischcurry“ - gegrillter Bio-Lachs und Fisch der Woche ***28.80***
mit Linsen-Curry-Kokossoße, Meeresspargel
und geröstetem Sesam
auf hausgemachten feinen Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen

Portugiesischer Fischeintopf ***28.80***
mit Bio-Lachs, Wisperforelle und Fisch der Woche,
Kartoffeln, Tomaten, Lauch, Wirsing, Möhren, Zwiebeln, Paprika,
Koriander, Kardamom, Knoblauch und Olivenöl
dazu Brot

Als Beilage zusätzlich zu allen Gerichten wählbar:

Stübers Salatteller ***6.90***
oder
gegrilltes Gemüse ***7.90***

Slow-Food Menü

Vorspeisenplatte Leckeres vom Mittelrhein „William Turner“
Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee
„Büchsen-Barsch“ - Sardina-Style, in Olivenöl konfiert
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 Riesling-Rahmsoße,
dazu handgeschabte und gebackene Brennnesselsamen-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 49.00

Unsere Weinempfehlung:

303)	*2021*	*Riesling Bacharacher Hahn - trocken-* *Weingut Toni Jost Hahnenhof, Bacharach* *tropische Früchte, Mineralisch mit feiner Säure*	*0,75l*	*36.00*
205)	*2018*	*Riesling Spätlese - trocken -* *Oberweseler Oelsberg, Alte Reben* *Weingut Dr. Kauer, Bacharach*	*0,75l*	*47.00*

Vegetarisches / Veganes Menü

Veganer Schnuggelteller
Hassans Hummus mit Mandeln
Linsen-Kokos-Curry-Mousse
Brocamole
Koji-Gemüse mit Brennnesseln
gegrillter Algentofu

Apfel-Kastanien-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
aus Erbsen, Kichererbsen, Rote Bete und Hafer
dazu 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 Passionsfrucht und Weinbergspfirsich

oder vegan

Drei verschiedene Sorbets

4-Gang Menü 49.00

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*

Mediterrheines Fischmenü

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

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

---

wahlweise als Hauptgang

Knusprige Wisper-Forelle
aus der Forellenzucht Seitz in Lorch
mediterran gebraten, mit gerösteten Mandeln
in Butter und Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin,
dazu gebackene Kartoffeln

oder

„Fischcurry“ - gegrillter Bio-Lachs und Fisch der Woche
mit Linsen-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 49.00

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*	*27.00*

Welterbe Menü

„Wisperwind“ Mediterrheines Vitello Tonnato
und Crème brûlée vom „Steeger Hinkelsdreck“
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

---

Apfel-Kastanien-Miso Suppe
mit Shiitake und Austernpilzen, Meeresspargel, rote Zwiebeln
und geröstetem schwarzen und weißen 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 Passionsfrucht und Weinbergspfirsich

oder

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

3-Gang Menü 57.00
4-Gang Menü 63.00

Unsere Weinempfehlung:

255)	*2017*	*BASTIAN Wolfshöhle*	*RIESLING-EDITION 1*	*0.75l*	*55.00*
		Weingut Bastian, Bacharach			
406)	*2018*	*Riesling Großes Gewächs*	***- trocken -***	*0.75l*	*75.00*
		Bacharacher Wolfshöhle			
		Weingut Ratzenberger, Bacharach-Steeg			

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 ***13.90***
Fair Trade Bio Espresso, 2006er Alter Weinbrand aus Bacharach
und Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao

Dessertvariation I Vegetarisches Menü Dessert ***13.90***
Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte
Parfait von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig
Sorbet von Passionsfrucht und Weinbergspfirsich

Dessertvariation II Feuer und Eis ***13.90***
Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte
Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili auf Baumkuchen

Dessertvariation III Slow Food Menü Dessert ***13.90***
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 Menü Dessert ***13.90***
Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark
Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili
Sorbet von Passionsfrucht und Weinbergspfirsich

Kleine Bio-Käseauswahl ***11.80***
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

Tasse Kaffee	*3.80*
Tee von Tee Gschwendner (verschiedene Sorten)	*3.50*
Espresso	*3.50*
Cappuccino	*4.50*
Latte Macchiato, Milchkaffee	*4.80*
Heiße Schokolade	*4.80*

Digestifs

Stübers trockener Vermouth No.1, *aus Rotwein, Wermut, Ysop, Rosmarin, Kirschen* *vom Mittelrhein*	0,1l	*6.80*

Weingut Dr. Kauer:

Bacharacher Weintrester vom Riesling, im Fass gereift	*6.00*
Kräutertrester nach altem Rezept	*6.80*
1999er Hefebrand	*6.80*

Gereifte Brände aus der Brennerei Rolf Heidrich:

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

Gebranntes Wildobst und Obstbrände aus der Region

Williams, Zwetschge, Mirabelle, Obstler, Kirsche	*5.00*
Quittenbrand, Weinbergspfirsich-Brand	*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)	*2022*	*TONI JOST Riesling* *Weingut Toni Jost, Bacharach*	***- trocken -*** *lebendige leichte Fruchtnoten*	*7.90*	*18.80*
3)	*2020*	*Riesling Kabinett* *Weingut Dr. Kauer, Bacharach*	***- trocken -*** *erfrischende Frucht*	*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)	*2012*	*Riesling Spätlese* *Steeger St. Jost* *Weingut Ratzenberger, Bacharach – Steeg*	***- feinherb -***	*12.80*	*28.00*

Zum Dessert				***0,1 l***	***0,2 l***
8)	*2003*	*Riesling Auslese* *Bacharacher St. Jost, Weingut Helmut Mades, Bacharach - Steeg*	***- edelsüß -***	*9.80*	*16.00*

Rosé- & Rotweine		***in der Karaffe***		***0,2l***	***0,5l***
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)	*2019*	*Cuvée D* *Spätburgunder und Dunkelfelder* *Weingut Toni Jost, Bacharach, Beerenfruchtig und samtig*	***- trocken -***	*7.90*	*18.80*

Flaschenweine
Anbaugebiet Mittelrhein

Unesco Welterbe seit 2002

Weingut Dr. Kauer Bacharach ECO VIN ***MITTELRHEIN***

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 steinigen, 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)	*2022*	*Riesling Bacharacher Wolfstanz* *exotische Früchte*	***- trocken -***	*32.00*
205)	*2022*	*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)	*2022*	*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, Souvignier 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)	*2020*	*Riesling Schieferkraft* *Bacharacher Kloster Fürstental*	***- trocken -*** *Alte Reben*	*58.00*
212)	*2018*	*Riesling Schieferkraft* *Bacharacher Kloster Fürstental*	***- feinherb -*** *Alte Reben*	*58.00*
213)	*2022*	*Riesling* *Mittelrhein* *Mineralisch mit fruchtiger Säure*	***- feinherb -***	*27.00*
214)	*2018*	*Riesling Auslese (0,375l)* *Bacharacher Kloster Fürstental*	***- edelsüß -*** *108°, 83,7g Süße*	*49.00*

Sekt		***Weingut Dr. Kauer***		***0,75l***
221)	*2018*	*Riesling Sekt* *Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt* *44 Monate Hefelager*	***- brut -***	*42.00*
222)	*2021*	*Spätburgunder Rosé Sekt* *Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt* *55 Monate Hefelager*	***- brut -***	*42.00*

Weingut Friedrich Bastian ***Bacharach*** ***MITTELRHEIN***
Gereifte Rieslinge für Liebhaber ***0,75l***

255)	*2017*	*Bastian Wolfshöhle Riesling* *EDITION 1*		*55.00*
256)	*2018*	*Steeger St. Jost, Riesling Spätlese*	***- edelsüß -***	*45.00*

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

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

301)	2022	TONI JOST Riesling lebendige leichte Fruchtnoten	- trocken -	26.00
302)	2021	Bacharacher Weißburgunder im Holzfass gereift - gehaltvoll und würzig, feine Holznoten	- trocken -	34.00
303)	2021	Riesling, Bacharacher Hahn tropische Früchte, mineralisch mit feiner Säure	- trocken -	35.00
304)	2020	Riesling, Alte Reben weicher Riesling aus dem Rheingau	- trocken -	34.00
305)	2021	Riesling - R - im Holzfass gereift - kraftvoller Riesling mit Spannung und Würze, tiefgründig und vielschichtig	- trocken -	48.00
306)	2018	Riesling Großes Gewächs „Im Hahn“ grandioser, dichter, perfekt gereifter Wein mit Schmelz	- trocken -	69.00
307)	2020	Riesling Großes Gewächs „Im Hahn“ die Essenz des Rieslings: Strahlkraft, feine Säure, große Frucht	- trocken -	69.00
308)	2020	Bacharacher Spätburgunder Roter Hahn, feine Frucht vom Schiefer, samtig	- trocken -	31.00
309)	2020	Spätburgunder Wallufer, Rheingau, würzige Kraft	- trocken -	39.00
310)	2018	Spätburgunder - R - Martinsthaler Rödchen „R“, Rheingau, Powerwein	- trocken -	68.00
311)	2018	Spätburgunder Großes Gewächs Im Hahn, Powerwein vom Devonschiefer	- trocken -	69.00
312)	2018	Riesling Vinotheksfüllung IM HAHN Bester trockener Riesling des Jahrhundertjahrgangs Ein großer Essensbegleiter mit Reife und Extrakt	- trocken -	79.00

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

Weingut Ratzenberger ***Bacharach - Steeg*** ***MITTELRHEIN*** ***0,75l***

401)	*2021*	*Schloss Fürstenberger Riesling, weiche Säure*	***- trocken -***	*32.00*
402)	*2022*	*Riesling Kabinett, feines Säure-Süße Spiel*	***- feinherb -***	*28.00*
403)	*2022*	*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*** ***MITTELRHEIN*** ***0,375l***

357)	*2003*	*Riesling Beerenauslese* *Bacharacher Posten*	***- edelsüß -***	*79.00*

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

Bio-Weine aus anderen Anbaugebieten

				0,75l
454)	2021	Auxerrois, eine feine Burgunderspielart Weingut Zwölberich, Langenlonsheim	- trocken - Nahe	35.00
455)	2020	Sauvignon Blanc, erfrischend exotisch Weingut Sander, Mettenheim	- trocken - Rheinhessen	34.00
472)	2022	Blanc de Blancs, der Sommerwein Gelber Muskateller, Scheurebe und Silvaner Weingut Mohr, Lorch	- trocken - Rheingau	34.00
473)	2020	Riesling + Roter Traminer- feine Frucht Cöllner Rosenberg, Weingut Hahnmühle	-trocken - Nahe	36.00

Rotweine aus anderen Anbaugebieten

				0,75l
420)	2020	J.J. Adeneuer No. I Spätburgunder Rotweingut Adeneuer Aus Barrique-Fässern, die schwimmend und dichtgeblieben die Ahr-Flutkatastrophe überstanden haben. Ein historischer Wein mit großem Potenzial.	- trocken - Ahr	59.00
469)	2017	Alfrocheiro, Touriga Nacional &Tinta Roriz Quinta da Pellada, Alvaro Castro	- trocken - Dão, Portugal	35.00

.

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

Hachenburger Brauerei

„Slow Brewing“

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

Slow Brew Pils vom Fass im Sommelier Glas

Hachenburger Slow Brew Pils	*0,3l*	*4.80*
Hachenburger Radler	*0,3l*	*4.20*

Slow Brew Specials in der Flasche

Hachenburger Zwickel naturtrübes Kellerbier	*Fl. 0,33l*	*4.20*
Hachenburger Helles	*Fl. 0,33l*	*4.20*
Hachenburger Weizenbier, Hefe	*Fl.0,5l*	*5.90*

Slow Brew Alkoholfrei

Hachenburger Weizenbier	*alkoholfrei*	*Fl. 0,5l*	*5.90*
Hachenburger Pils	*alkoholfrei*	*Fl. 0,33l*	*3.90*
Hachenburger Radler mit Naturzitrone	*alkoholfrei*	*Fl. 0,33l*	*3.90*

Alkoholfreie Getränke und Schorlen

Gerolsteiner Sprudel	*Fl. 0,25l / 0,75l*	*3.50 / 7.90*
Fachinger Medium	*Fl. 0,25l / 0,75l*	*3.50 / 7.90*
Gerolsteiner Stille Quelle	*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*

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*
Fritz Misch Masch (Kola-Orangen-Limonade)	*Fl. 0,33l*	*3.90*