



*Liebe Gäste,
schön, dass Sie da sind - in außergewöhnlichen Zeiten!
Wir hoffen, dass Ihnen unser regionales, hochwertiges Angebot
an Speisen und Getränken gefällt.*

Das Leben und Arbeiten in der gegenwärtigen, von der Corona-Krise geprägten Zeit bringt viele kleine und größere Herausforderungen mit sich.

Damit Sie Ihren Besuch bei uns in vollen Zügen genießen können, wurden wir zu folgenden verbindlichen Regeln verpflichtet, die dem Schutz von Gästen und Mitarbeitern dienen sollen:

Wir haben uns einen Luftentkeimer für unser Restaurant und Wintergarten zugelegt, der normalerweise einen OP Viren- und Bakterienfrei halten soll.

Aber wir empfehlen trotzdem auch für Ihren Restaurantbesuch und in unserem halboffenen, beheizten Wintergarten, ein wärmendes Jäckchen mitzubringen, da wir immer für eine Durchlüftung zu sorgen haben.

Wir benötigen Ihre Kontaktdaten.

Gästedaten müssen von uns verpflichtend für die Dauer von vier Wochen aufbewahrt werden. Gemäß der aktuellen Datenschutzvorgaben werden die Informationen im Anschluss verbindlich und endgültig entsorgt.

- Tragen Sie immer einen **Mund-Nasenschutz**, wenn Sie nicht an Ihrem zugewiesenen Tisch sitzen
- Die allgemeinen **Abstands-und hygieneregeln** sind einzuhalten.

Genießen Sie Ihren Besuch in Stübers Restaurant!

Aperitifs – Die Ouvertüre

2015 Rieslingsekt brut	0,1l	6.00
	0,75l	36.00
<i>5 Jahre Hefelager, feinperlig und filigran, nach traditioneller Methode hergestellt Weingut J. Ratzenberger, Bacharach - Steeg </i>		
... mit Weinbergspfirsichlikör aus der Brennerei Rolf Heidrich	0,1l	7.50
... mit Likör von der Mittelrheinkirsche	0,1l	7.50
Sherry dry, Martini, Portwein	5cl	6.00
2012 Late Botteld Vintage Port, ungefiltert	0,375l	41.00
<i>Quinta Do Noval, Douro, Portugal außergewöhnlicher, samtiger Portwein</i>		
Cocktails		
„Tres Tonic“	3cl	9.50
<i>Trester mit Tonic Water, Wachholderbeere und Limette</i>		
Ferdinand´s Saar Dry Gin	4cl	9.50
<i>Quitten, Apfel, Wacholder, Schlehe, Hagebutte und Hopfenblüte stammen aus regionalem Anbau. Exotische Botanicals wie Ingwer, Koriander und Mandelschale infused mit einem Schuss Saar Riesling.</i>		
Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin	4cl	9.80
JINZU Dry Gin	4cl	9.80
<i>Sake, Wachholderbeeren, Zitrusnoten von Koriandersamen, florale Kirschblütenakzente und japanische Yuzu-Zitrone.</i>		
Windspiel Eifel Premium Dry Gin	4cl	12.00
<i>Wacholderbeeren, Zitrone und Koriander vereint mit in der Vulkanerde gereiften Kartoffeln ergeben ein traditionelles Gin-Aroma mit feiner Milde. Für den besonderen Charakter sorgen Zimtrinde und Lavendel.</i>		
...dazu ein Tonic Water		
Thomas Henry	Fl. 0,2l	3.60
Fever Tree	Fl. 0,2l	3.90
Bio-Traubensecco-Cocktail (alkoholfrei)	0,1l	5.00
Sanbittèr (alkoholfrei)	0,2l	5.00
<i>...mit Soda oder Orangensaft</i>		

Vorspeisen

- „Steeper Hinkelsdreck“** **10.80**
*Pastete von Hähnchenleber, Rotwein und Zwiebeln
dazu geröstete Mandeln, und Traubengelee
vom Rieslingtraubensaft, Weingut Dr. Kauer, Bacharach* 
- „Wisperwind“ Mediterrheines Vitello Tonnato** **11.90**
*7 Stunden bei Niedertemperatur gegarter Frischlingsrücken
mit Crème von der geräucherten Wisperforelle,
Kaviar vom Bachsaibling,
Wildkräuter mit Mittelrheinkirsch-Balsamico und Olivenöl*
- Vorspeisenplatte Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“** **13.90**
*Steeper 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,*
- Veganer Schnuggelteller** **14.90**
*Hassans Hummus,
Linsen-Kokos Currypralinenmousse,
fermentiertes Gemüse mit Wildkräutern,
Baba Ganoush,
gegrillter Algentofu aus dem Paradies, unserer regionalen Spitzentofurei* 
- Stübers Salatteller als Vorspeise** **5.50**
*Blattsalate, Wildkräuter,
Spitzkohl-Kürbiskern-, Fenchel-Orangen- und Möhren-Ingwersalat,
geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Sesamkörner
mit unserem beliebten Kräuterdressing
oder Mittelrheinkirsch-Balsamico und Olivenöl* 
- Steinofenbrötchen mit Butter oder Olivenöl** **2.00**

Suppen

Miso-Suppe von Shiitake- und Enokipilzen 10.90
*mit Kaiserschoten, Meeresspargel, roten Zwiebeln
und geröstetem schwarzen und weißen Sesam*



Samtsuppe von Kartoffeln, Karotten und Muskatblüte 10.90
mit geräucherter Wisper-Lachsforelle und Kürbiskernöl

Hauptgänge

Hausgemachte feine Nudeln 18.50
aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen und Kastanienmehl,
*dazu frische gebratene Pfifferlinge, Kräuterseitlinge, Austernpilze
und gegrilltes Gemüse in Olivenöl mit Knoblauch, Mandeln, Oliven und Kräutern
aus unserem Küchengärtchen gebraten*

Vegane Burger aus Hafer, Jackfruit, Kichererbsen und Rote Bete 18.50
*zwischen gegrillten Süßkartoffelscheiben mit Tomatensugo
dazu Mandeln, Kräuterseitlinge, Austernpilze und Gemüse
in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten*



Coq au Riesling - gebratene Brust von der Freilandpoularde 19.80
*mit gebratenen Kräuterseitlingen und Austernpilzen in Rieslingsoße,
dazu gebackene Kartoffel-Laugenbrezelklöße*

Bacharacher Rieslingbraten à la Clemens Brentano 19.80
*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 15.80

Sauerbraten vom Bacharacher Wildschwein	20.80
<i>12 Stunden bei 80°C geschmort, mit milder Balsamicosoße, Preiselbeeren und gerösteten Mandeln, dazu gebackene Kartoffel-Laugenbrezelklöße</i>	
als kleine Portion	16.80
Knusprige Wisper-Forelle...	19.80
<i>aus der Forellenzucht Seitz in Lorch mit gerösteten Mandeln in Butter und Olivenöl und gebackene neue Kartoffeln</i>	
Gegrilltes Lachsfilet, label rouge Qualität	19.80
<i>mit Paprika-Aioli und Meeresspargel, dazu frische Pommes Frites oder gebackene neue Kartoffeln</i>	
„Lachscurry“- gegrilltes Lachsfilet und Wildgarnelen	23.80
<i>mit Chili-Curry-Kokossoße, Meeresspargel und gerösteten Cashewkernen auf hausgemachten feinen Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen und Kastanienmehl</i>	
Portugiesischer Fischeintopf	24.80
<i>mit Pulpo, Lachs, Garnelen, Kabeljau, Kartoffeln, Tomaten, Spargel, Zwiebeln, Paprika, Frühlingkräutern, Koriander, Kardamom, Knoblauch und Olivenöl</i>	
Wiener Schnitzel vom Weidekalb	19.80
<i>mit Preiselbeeren dazu gebackene neue Kartoffeln oder frische Pommes frites</i>	
Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb	27.80
<i>mit milder Balsamicosoße, Austernpilzen und Kräuterseitlingen in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten, dazu gebackene Kartoffel-Laugenbrezelklöße</i>	

Slow-Food Menü

Vorspeisenplatte Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“

*Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee,
Konfierte Wisperforelle und Zander 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 Kräuter dressing*

wahlweise als Hauptgang

Bacharacher Rieslingbraten à la Clemens Brentano

*in Riesling eingelegte und 15 Stunden bei 80°C geschmorte Schulter
vom hunsrücker Rind mit Rieslingrahmsauce,
dazu handgeschabte und gebackene Brennesselsamen-Spätzle*

oder

Sauerbraten vom Bacharacher Wildschwein à la Heinrich Heine

*12 Stunden bei 80°C geschmort, mit milder Balsamicosauce,
Preiselbeeren und gerösteten Mandeln,
dazu gebackene Kartoffel-Laugenbrezelklöße*

Dessertvariation

*Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark,
Parfait von Trester, Honig, Limetten und grünem Pfeffer und
Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao*

Menü komplett 39.00

Unsere Weinempfehlung:

304) 2018 Riesling Alte Reben - trocken - 29.00
Weingut Toni Jost Hahnenhof, Bacharach 

Vegetarisches / Veganes Menü

Veganer Schnuggelteller

Hassans Hummus,
Linsen-Kokos Currypralinenmousse,
fermentiertes Gemüse mit Wildkräutern,
Baba Ganoush,
gegrillter Algentofu aus dem Paradies, unserer regionalen Spitzentofuferei



Miso-Suppe von Shiitake,- und Enokipilzen
mit Meeresspargel, Kaiserschoten, roten Zwiebeln
und geröstetem schwarzen und weißen Sesam



wahlweise als Hauptgang

Hausgemachte feine Nudeln
aus **Bio-Khorasan-Ur-Weizen und Kastanienmehl**,
dazu frische gebratene Pfifferlinge, Kräuterseitlinge, Austernpilze
und gegrilltes Gemüse in Olivenöl mit Knoblauch, Mandeln, Oliven und Kräutern
aus unserem Küchengärtchen gebraten
oder

Veganer Burger aus Hafer, Jackfruit, Kichererbsen und Rote Bete
zwischen gegrillten Süßkartoffelscheiben mit Tomatensugo
dazu Mandeln, Kräuterseitlinge, Austernpilze und 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,
und Sorbet von Mittelrheinkirschen mit gerösteten Mandeln
oder

drei verschiedene Sorbets



Menü komplett 39.00

Unsere Weinempfehlung

202) 2020 Kauer Tornado  - trocken -
Spätburgunder Weißherbst,
Weingut Dr. Kauer, Bacharach

0.75l

24.80



Mediterrhaines Fischmenü

Samtsuppe von Kartoffeln, Karotten und Muskatblüte
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 Kräuter dressing

wahlweise als Hauptgang

Knusprige Wisper-Forelle

mit gerösteten Mandeln in Butter und Olivenöl
und gebackene neue Kartoffeln
... aus der Forellenzucht Seitz in Lorch

oder

„Lachscurry“- gegrilltes Lachsfilet und Wildgarnelen



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 und
Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili auf Baumkuchen

Menü komplett 41.00

Unsere Weinempfehlung

403)	2019	Bacharacher Weißburgunder	- trocken -	0.75l	24.80
		Weingut Ratzenberger, Bacharach - Steeg			
208)	2019	Riesling Spätlese	- trocken -	0.75l	41.00
		Bacharacher Kloster Fürstental	Alte Reben		
		Weingut Dr. Kauer, Bacharach			

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 Mittelrheinkirsch-Balsamico und Olivenöl

Miso-Suppe von Shiitake,- und Enokipilzen
mit Kaiserschoten, Spargel, roten Zwiebeln
und geröstetem schwarzen und weißen Sesam



Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb
mit milder Balsamicosoße,
frischem Gemüse, Austernpilzen und Kräuterseitlingen
in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten,
dazu gebackene Kartoffel-Laugenbrezelklöße

Dessertvariation

Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte,
Parfait von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig,
und Sorbet von Mittelrheinkirschen mit gerösteten Mandeln

oder

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



Drei Gänge 49.00
Vier Gänge 58.00

Unsere Weinempfehlung

255) 2017 BASTIAN Wolfshöhle 0.75l 41.00
RIESLING-EDITION 1
Weingut Friedrich Bastian, Bacharach



Desserts

Bourbon-Vanille- und dunkles Schokoladeneis <i>mit Sahne und gerösteten Mandeln</i>	6.90
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren, <i>Sahne und gerösteten Mandeln</i>	9.80
Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao	10.80
Chef-Dessert <i>Fair Trade Bio Espresso, Bacharacher Weintrester 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, und Sorbet von Mittelrheinkirschen mit gerösteten Mandeln</i>	11.90
Dessertvariation II Feuer und Eis <i>Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte und 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 und 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 und Sorbet von Mittelrheinkirschen mit gerösteten Mandeln</i>	11.90
Bio-Käseauswahl <i>gereifte Kuhkäse Bollheimer Bergkäse, roter Bollheimer Rotschimmelkäse und Ziegenkäse Eifelwürze Ziegenhartkäse, dazu Mittelrhein- Kirschsenf</i>	8.00 

Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

8) 2005 Riesling Auslese	- edelsüß -	0.1 l	9.80
<i>Bacharacher Posten, Weingut Helmut Mades , Bacharach – Steeg</i>			