



*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 und Feiertagen 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



Weingut Ratzenberger, Bacharach-Steeg

0,1l 7.50

0,75l 45.00

... mit Likör vom Weinbergspfirsich
 aus der Brennerei Rolf Heidrich

0,1l 8.50

...mit Likör von der Mittelrheinkirsche
 aus der Kischmanufaktur Amorella

0,1l 8.50

...mit Aperol als Spritz

0,2l 8.50

YAKAMO ZERO Weingut Mohr, Lorch (entalkoholisiert)

0,75l 29.00



Schäumendes Getränk aus entalkoholisierem Biowein

Stübers trockener Vermouth No.1,

aus Rotwein, Wermut, Ysop, Rosmarin und Kirschen vom Mittelrhein

0,1l 6.90

Sherry dry, Portwein

5cl 6.50

Cocktails

„Tres Tonic“

3 cl Bacharacher Weintrester vom Riesling, im Fass gereift,
 mit Tonic Water, Kräutern, Wachholderbeere und Limette

11.00

Traubensecco-Cocktail (alkoholfrei)

6.50

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 3.80

Fever Tree

Fl. 0,2l 3.90

Martini Vibrante (alkoholfrei)

0,2l 6.50

Vincent Tonic (alkoholfrei)

0,2l 8.50

Fruchtbitter mit Kräutern, Himbeere und Tonic Water

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 Leckerer 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 Brennesseln
Brocamole (Brokkoli-Creme)
Gegrillter Algentofu mit Hijiki Algen
aus dem Paradies, unserer regionalen Spitzentofurei*
- Stübers Salatteller als Vorspeise** **7.90**
*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

Spargel-Miso-Suppe

*Meeresspargel, rote Zwiebeln
und gerösteter schwarzer und weißer Sesam*



11.90

Samtsuppe aus Kartoffeln und Möhren

mit geräucherter Wisper-Lachsforelle und Kürbiskernöl

12.90

Hauptgänge

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte feine Nudeln

aus Bio-Vollkorn-Khorasan-Ur-Weizen

*mit Tomatensugo, dazu Kräuterseitlinge, Austern- & Shiitakepilze
sowie Gemüse in Knoblauch-Olivenöl
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten
(auf Wunsch mit Parmesan)*

19.80

Hausgemachter veganer Patty - gegrillt -

aus Erbsen, Kichererbsen, Rote Bete und Hafer

*dazu Tomatensugo, Kräuterseitlinge, Austern- & Shiitakepilze
sowie Gemüse in Knoblauch-Olivenöl
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten*



21.80

Veganes Miso Schnitzel "Vienna Style"

*dazu Koji-Gemüse (fermentiert) mit Brennesseln,
vegane Limetten-Cashew-Aioli und gebackenen Kartoffeln
oder frische Pommes frites*



21.80

Fleisch aus Hunsrück und Eifel

| | |
|---|--------------|
| Bacharacher Rieslingbraten mit Weinbeeren | 25.80 |
| <i>in Riesling eingelegte und 15 Stunden bei 80°C geschmorte Schulter vom Hunsrücker Rind mit Riesling-Rahmsoße, dazu handgeschabte und gebackene Brennesselsamen-Spätzle</i> | |
| als kleine Portion | 19.80 |
| Sauerbraten vom Bacharacher Wildschwein | 26.80 |
| <i>12 Stunden bei 80°C in Steeger Spätburgunder geschmort mit Preiselbeeren und Walnüssen, dazu gebackene Kartoffel-Brezelklößchen</i> | |
| als kleine Portion | 19.80 |
| „Gockel in Riesling“ Supreme vom Freilandhahn | 24.80 |
| <i>mit roten Zwiebeln, Kräuterseitlingen, Austernpilzen und Shiitakepilzen, dazu roter Wildreis aus der Camargue und Basmatireis</i> | |
| Wiener Schnitzel vom Weidekalb | 27.90 |
| <i>mit Preiselbeeren, dazu gebackene Kartoffeln oder frische Pommes frites</i> | |
| Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb | 35.80 |
| <i>mit Steeger Burgundersoße, Kräuterseitlingen, Austernpilzen und Shiitakepilzen in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten, dazu gebackene Kartoffel-Brezelklößchen</i> | |
| <u>Als Beilage zusätzlich zu allen Gerichten wählbar:</u> | |
| <i>Stübers Salatteller</i> | 7.90 |
| <i>oder gegrilltes Gemüse</i> | 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 **29.80**
*mit Rote Bete-Apfel-Meerrettich und Meeresspargel,
dazu frische Pommes frites oder gebackene Kartoffeln*

„Fischcurry“ - gegrillter Bio-Lachs und Fisch der Woche **29.80**
*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 **7.90**
oder

gegrilltes Gemüse **7.90**

Slow-Food Menü

Vorspeisenplatte Leckerer 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 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 49.00

Unsere Weinempfehlung:

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

Vegetarisches / Veganes Menü

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



Spargel-Miso-Suppe
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
Eistörtchen von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig
Sorbet von Passionsfrucht und Aprikose




oder vegan

Drei verschiedene Sorbets



4-Gang Menü 49.00

Unsere Weinempfehlung: aus biologischem Anbau

| | | | | | |
|------|---------|---|--------------|---|---|
| 209) | 2022/23 | VON HERZEN | fast trocken | 0,75l | 29.00 |
| | | Cabernet Blanc, Sauvignir Gris, Riesling & Muscaris | | | |
| | | Weingut Dr. Kauer, Bacharach | |  |  |
| 473) | 2020 | Riesling + Roter Traminer | trocken |  0,75l | 36.00 |
| | | Cöllner Rosenberg | | | |
| | | Weingut Hahnmühle, Nahe | | | |

Mediterrheines Fischmenü

Samtsuppe aus Kartoffeln 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 52.00

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

Spargel-Miso Suppe

mit Meeresspargel, rote Zwiebeln
und geröstetem schwarzen und weißen Sesam



Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb

mit Steeger Burgundersoße,
Kräuterseitlingen, Austern- & Shiitakepilzen,
Gemüse & grüner Spargel 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 Aprikose

oder

Kleine Bio-Käseauswahl aus der Region

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



3-Gang Menü 59.00

4-Gang Menü 65.00

Unsere Weinempfehlung:


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

Desserts

| | |
|--|--------------|
| Bourbon Vanille- und dunkles Schokoladeneis <i>mit Sahne und gerösteten Mandeln</i> | 7.90 |
| Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren <i>Sahne und gerösteten Mandeln</i> | 12.80 |
| Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao | 11.80 |
| Chef-Dessert <i>Fair Trade Bio Espresso, 2006er Alter Weinbrand aus Bacharach und Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao</i> | 13.90 |
| Dessertvariation I Vegetarisches Menü Dessert <i>Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte Eistörtchen von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig Sorbet von Passionsfrucht und Aprikose</i> | 13.90 |
| Dessertvariation II Feuer und Eis <i>Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili auf Baumkuchen</i> | 13.90 |
| Dessertvariation III Slow Food Menü 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> | 13.90 |
| Dessertvariation IV Veganes Menü Dessert <i>Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili Sorbet von Passionsfrucht und Aprikose</i> | 13.90 |
| Kleine Bio-Käseauswahl <i>gereifte Kuhkäse- Bollheimer Bergkäse, roter Bollheimer Rotschimmelkäse und Ziegenkäse Eifelwürze Ziegenhartkäse dazu Mittelrhein- Kirschsenf</i> | 11.80 |



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

| | |
|--|------|
| <i>Tasse Kaffee</i> | 3.80 |
| <i>Tee von Tee Gschwendner (verschiedene Sorten)</i> | 3.50 |
| <i>Espresso</i> | 3.50 |
| <i>Cappuccino</i> | 4.50 |
| <i>Latte Macchiato, Milchkaffee</i> | 4.80 |
| <i>Heiße Schokolade</i> | 4.80 |

Digestifs

| | | |
|---|------|------|
| <i>Stübers trockener Vermouth No.1, aus Rotwein, Wermut, Ysop, Rosmarin, Kirschen vom Mittelrhein</i> | 0,1l | 6.90 |
|---|------|------|

Weingut Dr. Kauer:

| | |
|--|------|
| <i>Bacharacher Weintrester vom Riesling, im Fass gereift</i> | 6.00 |
| <i>Kräutertrester nach altem Rezept</i> | 7.50 |
| <i>1999er Hefebrand</i> | 7.50 |

Gereifte Brände aus der Brennerei Rolf Heidrich:







| | |
|---|------|
| <i>Mispel oder Speierling</i> | 7.50 |
| <i>2007er Eisweintrester, unser Mittelrhein-Grappa</i> | 8.50 |
| <i>2006er Alter Weinbrand aus Spätburgunder 8 Jahre im alten Barrique-Fass gereift aus Santenay, unserer Partnerstadt in Burgund</i> | 7.80 |
| <i>2006er Marc vom Spätburgunder 7 Jahre im alten Barrique-Fass gereift aus Santenay, unserer Partnerstadt in Burgund Etwas ganz Besonderes</i> | 8.50 |

Gebranntes Wildobst und Obstbrände aus der Region

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

Offene Weine vom Mittelrhein


Weißweine in der Karaffe 0,2l 0,5l

- | | | | | |
|----|--|--|--------------------------------------|------------|
| 1) | 2022 | Oberweseler Riesling <i>Weingut Lanius-Knab, Oberwesel, unser Schoppenwein</i> | - trocken - | 6.90 16.80 |
| |  | | | |
| 2) | 2022 | TONI JOST Riesling <i>Weingut Toni Jost, Bacharach</i> | - trocken - | 7.90 18.80 |
| |  | | <i>lebendige leichte Fruchtnoten</i> | |
| 3) | 2022 | Riesling <i>Weingut Dr. Kauer, Bacharach</i> | - trocken - | 7.90 18.80 |
| |  | | <i>erfrischende Frucht</i> | |
| 4) | 2022 | Oberweseler Riesling <i>Weingut Lanius-Knab, Oberwesel, leichte fruchtige Süße</i> | - feinherb - | 6.90 16.80 |
| |  | | | |
| 5) | 2022 | Oberweseler Riesling <i>Weingut Lanius-Knab, Oberwesel, fruchtige Süße</i> | - fruchtig - | 6.90 16.80 |
| |  | | | |
| 6) | 2021 | Weißburgunder <i>Weingut Ratzenberger, Bacharach – Steeg</i> | - trocken - | 7.80 18.50 |
| |  | | | |



Gereifter Riesling in Spitzenqualität, mein Lieblings-Essensbegleiter

- | | | | | |
|----|---|---|--------------|-------------|
| 7) | 2012 | Riesling Spätlese <i>Steeger St. Jost</i> <i>Weingut Ratzenberger, Bacharach – Steeg</i> | - feinherb - | 12.80 28.00 |
| |  | | | |

Zum Dessert 0,1l 0,2l

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

Rosé- & Rotweine in der Karaffe 0,2l 0,5l

- | | | | | |
|-----|---|--|--------------|------------|
| 11) | 2022 | Spätburgunder Rosé <i>Weingut Toni Jost, Bacharach, sommerliche Frische</i> | - trocken - | 7.80 18.50 |
| |  | | | |
| 12) | 2018 | Spätburgunder, Rubin <i>Oberheimbacher Schloss Reichenstein</i> <i>Weingut Klein, Oberheimbach</i> | - feinherb - | 7.80 18.50 |
| | | No.13 "Housewine Cuvée" | | |
| 13) | | Spätburgunder und Herold <i>von Andreas Stüber aus gereiften Weinen vom VDP-Weingut Helmut Mades</i> Cuvée D | - trocken - | 6.90 16.80 |
| 14) | 2019 | Spätburgunder und Dunkelfelder <i>Weingut Toni Jost, Bacharach, Beerenfruchtig und samtig</i> | - trocken - | 7.90 18.80 |
| |  | | | |

Flaschenweine

Anbaugebiet Mittelrhein

Unesco Welterbe seit 2002

Weingut Dr. Kauer Bacharach



MITTELRHEIN

Weingut des Jahres am Mittelrhein 2021 im VINUM Weinguide.

Geführt von meinem Schwager Dr. Randolph 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) | 2022/23 | 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, weiche Säure | - trocken - | 32.00 |
| 205) | 2022 | Riesling, Oberweseler Oelsberg, Lagenwein 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, Bacharacher Kloster Fürstental, Lagenwein 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) | 2022/23 | VON HERZEN, Cabernet Blanc, Sauvignier Gris, Riesling & Muscaris Sehr gelungene Cuvée aus den Zukunftsrebsorten | - fast trocken - | 29.00 |

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 <i>Bacharacher Kloster Fürstental</i> | - trocken - Alte Reben | 58.00 |
| 213) | 2022 | Riesling <i>Mittelrhein</i> <i>Mineralisch mit fruchtiger Säure</i> | - feinherb - | 27.00 |
| 214) | 2018 | Riesling Auslese (0,375l) <i>Bacharacher Kloster Fürstental</i> | - edelsüß - 108°, 83,7g Süße | 49.00 |
| Sekt | | Weingut Dr. Kauer |  | 0,75l |
| 221) | 2018 | Riesling Sekt <i>Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt</i> <i>56 Monate Hefelager</i> | - brut - | 42.00 |
| 222) | 2021 | Spätburgunder Rosé Sekt <i>Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt</i> <i>20 Monate Hefelager</i> | - brut - | 42.00 |
| Weingut Friedrich Bastian | | Bacharach | MITTELRHEIN |  |
| | | <i>Gereifte Rieslinge für Liebhaber</i> | | 0,75l |
| 255) | 2017 | Bastian Wolfshöhle Riesling <i>EDITION 1</i> | | 55.00 |
| 256) | 2018 | Steeper St. Jost, Riesling Spätlese | - edelsüß - | 45.00 |
| Weingut Helmut Mades | | Bacharach-Steeg | MITTELRHEIN |  |
| | | | | 0,375l |
| 357) | 2003 | Riesling Beerenauslese <i>Bacharacher Posten, ein Jahrhundertwein</i> <i>Sehr dicht und komplex</i> | - edelsüß - | 79.00 |

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

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


| | | | | |
|------|------|---|-------------|-------|
| 301) | 2022 | TONI JOST Riesling <i>lebendige leichte Fruchtnoten</i> | - trocken - | 26.00 |
| 302) | 2021 | Bacharacher Weißburgunder <i>im Holzfass gereift - gehaltvoll und würzig, feine Holznoten</i> | - trocken - | 34.00 |
| 303) | 2021 | Riesling, Bacharacher Hahn <i>tropische Früchte, mineralisch mit feiner Säure</i> | - trocken - | 36.00 |
| 304) | 2020 | Riesling, Alte Reben <i>weicher Riesling aus dem Rheingau</i> | - trocken - | 34.00 |
| 305) | 2021 | Riesling - R - <i>im Holzfass gereift - kraftvoller Riesling mit Spannung und Würze, tiefgründig und vielschichtig</i> | - trocken - | 48.00 |
| 306) | 2018 | Riesling Großes Gewächs „Im Hahn“ <i>grandioser, dichter, perfekt gereifter Wein mit Schmelz</i> | - trocken - | 75.00 |
| 307) | 2020 | Riesling Großes Gewächs „Im Hahn“ <i>die Essenz des Rieslings: Strahlkraft, feine Säure, große Frucht</i> | - trocken - | 75.00 |
| 308) | 2020 | Bacharacher Spätburgunder <i>Roter Hahn, feine Frucht vom Schiefer, samtig</i> | - trocken - | 32.00 |
| 309) | 2020 | Spätburgunder <i>Wallufer, Rheingau, würzige Kraft</i> | - trocken - | 42.00 |
| 310) | 2018 | Spätburgunder - R - <i>Martinsthaler Rödchen „R“, Rheingau, Powerwein</i> | - trocken - | 68.00 |
| 311) | 2018 | Spätburgunder Großes Gewächs <i>Im Hahn, Powerwein vom Devonschiefer</i> | - trocken - | 69.00 |
| 312) | 2018 | Riesling Vinotheksfüllung IM HAHN <i>Beste trockener Riesling des Jahrhundertjahrgangs Ein großer Essensbegleiter mit Reife und Extrakt</i> | - 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 - | 29.00 |
| 404) | 2021 | Bacharacher Weißburgunder, weich | - trocken - | 27.00 |
| 405) | 2016 | Bacharacher Spätburgunder, samtig | - trocken - | 32.00 |


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 - | 75.00 |
| 409) | 2019 | Riesling Großes Gewächs Steeger St. Jost | - trocken - | 75.00 |
| 410) | 2015 | Riesling Großes Gewächs Bacharacher Wolfshöhle | - trocken - | 75.00 |
| 411) | 2019 | Riesling Großes Gewächs Bacharacher Wolfshöhle | - trocken - | 79.00 |


| | | | | |
|--|------------------|---|---|--------------|
| Weingut Bär | Bacharach | MITTELRHEIN |  | 0,75l |
| <i>Der erste Jahrgang des neuen Weingutes Bär Gradlinige, säurebetonte Rieslinge, fast ohne Restzucker</i> | | | | |
| 352) | 2021 | Bacharacher Riesling - Ortswein | - trocken - | 39.00 |
| 353) | 2021 | Bacharacher Posten - Lagenwein | - trocken - | 55.00 |
| 354) | 2021 | Bacharacher Insel Riesling, Heyles'en Werth Der besondere Wein von der Bacharacher Rhein Insel | - trocken - | 69.00 |

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

Bio-Weine aus anderen Anbaugebieten

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

Rotweine aus anderen Anbaugebieten

| | | | | 0,75l |
|------|---|--|--------------------|--------------|
| 420) | 2020 | <i>J.J. Adeneuer No. I Spätburgunder</i> | - trocken - | 69.00 |
| |  | Rotweingut Adeneuer | | |
| | | Aus Barrique-Fässern, die schwimmend und dichtgeblieben die Ahr-Flutkatastrophe überstanden haben. | | |
| | | Ein historischer Wein mit großem Potenzial. | Ahr | |
| 469) | 2017 | <i>Alfrocheiro, Touriga Nacional & Tinta Roriz</i> | - trocken - | 35.00 |
| | | Quinta da Pellada, Alvaro Castro | Dão, Portugal | |

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

| | | |
|---|--|--------------------|
| <i>Gerolsteiner Sprudel</i> | <i>Fl. 0,25l / 0,75l</i> | <i>3.50 / 7.90</i> |
| <i>Fachinger Medium</i> | <i>Fl. 0,25l / 0,75l</i> | <i>3.50 / 7.90</i> |
| <i>Gerolsteiner Stille Quelle</i> | <i>Fl. 0,25l / 0,75l</i> | <i>3.50 / 7.90</i> |
| | | |
| <i>Apfelsaftschorle natur, Kelterei Merg</i> | <i>0,3l</i> | <i>4.80</i> |
| <i>Apfel-Holunderschorle, Kelterei Merg</i> | <i>0,3l</i> | <i>4.80</i> |
| <i>Traubensaftschorle</i> | <i>0,3l</i> | <i>4.80</i> |
| <i>Müller-Thurgau aus Steillage</i> | | |
| <i>Weingut Philipps-Mühle, St. Goar, in Umstellung auf Ecovin</i> |  | |
| | | |
| <i>Weißweinschorle trocken oder mild</i> | <i>0,3l</i> | <i>5.80</i> |
| <i>Riesling, Weingut Lanius-Knab, Oberwesel</i> |  | |
| | | |
| <i>Apfelsaft natur aus regionalem Streuobstanbau</i> | <i>0,3l</i> | <i>4.90</i> |
| | | |
| <i>Apfel-Holundersaftnatur</i> | <i>0,3l</i> | <i>4.90</i> |
| <i>aus regionalem Streuobstanbau</i> | | |
| | | |
| <i>Traubensaft, Müller-Thurgau aus Steillage</i> | <i>0,3l</i> | <i>5.90</i> |
| <i>Weingut Philipps-Mühle, St. Goar,</i> | | |
| <i>in Umstellung auf Ecovin</i> |  | |
| | | |
| <i>Bionade Holunder, Ingwer-Orange oder Streuobst</i> | <i>Fl. 0,33l</i> | <i>3.90</i> |
| | | |
| <i>Fritz Kola</i> | <i>Fl. 0,33l</i> | <i>3.90</i> |
| | | |
| <i>Fritz Kola zuckerfrei</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>Fritz Misch Masch (Kola-Orangen-Limonade)</i> | <i>Fl. 0,33l</i> | <i>3.90</i> |