



*Wir sind
Welterbe-Gastgeber aus Leidenschaft
und engagieren uns schwerpunktmäßig
mit unserem - Farm to Table Konzept - bei 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 Stüber's Restaurant
und bei unseren Events der Mittelrhein-Momente.*

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen
Familie Andreas Stüber und sein Rhein-Hotel-Team
- Gastgeber seit 6 Generationen -*

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag von 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

*Sonntag von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr
und 17.00 Uhr bis 21.00* Uhr*

*(*jeweils letzte Hauptgangbestellung)*

Montag Ruhetag

Aperitif

2019



Rieslingsekt brut, methode champenoise
*unser Mittelrhein Champagner - 5 Jahre Hefelager,
 feinperlig und filigran, Flaschengärung*

0,1l 7.90

Weingut Ratzenberger, Bacharach-Steeg

0,75l 45.00

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

0,1l 8.90

*...mit Likör von der Mittelrheinkirsche
 aus der Kirschmanufaktur Amorella*

0,1l 8.90

...mit Aperol als Spritz

0,2l 9.50

Stübers trockener Vermouth No.1, aus Bacharacher Spätburgunder,
 mit Wermutkraut, Ysop, Rosmarin und Kirschen vom Mittelrhein

0,1l 7.50

Sherry dry, Portwein

5cl 6.90

Cocktails

„Tres Tonic“

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

3 cl 11.00

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 Fever Tree Tonic Water

Fl. 0,2l 3.90

Alkoholfrei

Traubensecco-Cocktail

0,2l 6.90

Windspiel, Pink Grapefruit

0,2l 8.50

Alkoholfreier Longdrink mit Eis und Soda

AECHT [KIMMEL]

VIRGIN LONGDRINK

Fl.
0,375l 15.60

*Intensive Gewürzaromen von Kümmel und Dill in der Nase,
 getragen von vollmundiger, weicher Birne
 und der angenehmen Säure der Stachelbeere.*

Manufaktur Jörg Geiger



YAKAMO ZERO Weingut Mohr, Lorch (entalkoholisiert)

0,75l 29.00

Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Biowein



Vorspeisen

„Steeger Hinkelsdreck“

11.80

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 Wildkräutermittl Mittelrhein-Kirsch-Balsamico
und Stübers Bio-Öl Cuvée No.1

Leckeres vom Mittelrhein „William Turner“

16.90

Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee
Mousse von geräucherter Wisper-Lachsforelle
mit Rote-Bete-Meerrettich
Barsch & Zander von Rhein & Mosel, „Sardina-Style“
Mediterrheines Vitello Tonnato „Wisperwind“
Fenchelsalami aus 100 % Mittelrheinziege

Veganer Schnuggelteller



15.90

Hassans Hummus
Linsen-Kokos-Curry-Mousse
Brocamole
Koji-Gemüse mit Brennesselsamen
Bio Basalt-Linsen aus dem Westerwald

Stübers Salatteller als Vorspeise

7.90

Blattsalate, Wildkräuter,
Spitzkohl-Kürbiskern-, Fenchel-Orangen-
und Möhren-Ingwersalat
geröstete Sonnenblumen- Kürbiskerne und Sesamkörner
mit unserem beliebten Kräuterdressing
oder Mittelrhein-Kirsch-Balsamico und Stübers Bio-Öl Cuvée No.1



Steinofenbrötchen

mit Butter
oder

Stübers Bio-Öl Cuvée No.1
Mariendistel-Raps- und Hanföl aus dem Westerwald

3.80

Suppen

Miso-Suppe von Shiitake- und Austernpilzen
dazu Meeresspargel, rote Zwiebeln
und gerösteter schwarzer und weißer Sesam



11.90

Samtsuppe aus Kartoffeln und Karotten
mit geräucherter Wisper-Lachsforelle, gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl

12.90

Hauptgänge

Vegetarisch / Vegan

Westerwälder Basaltlinsen und gegrilltes Gemüse
mit Bio Basalt-Linsen aus dem Westerwald
Zitronen-Kürbiskernpüree und
geröstete Sonnenblumen- Kürbiskerne und Sesamkörner



19.80

Hausgemachte feine Nudeln aus regionalem Bio-Fuchsweizen
mit Tomatensoße, dazu Kräuterseitlinge, Austern- &
Shiitakepilze sowie gegrilltes Gemüse in Knoblauch-Olivenöl
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten
(auf Wunsch mit Parmesan)



19.80

**Hausgemachter veganer Algen-Patty aus Erbsen, Linsen, Rote Bete und
Dulse-Algen - gegrillt - mit Meeresspargel**
dazu Zitronen-Kürbiskernpüree, gegrillter Algentofu
mit Hijiki Algen aus dem Paradies, unserer regionalen Spitzentofurei
sowie gegrilltes Gemüse in Knoblauch-Olivenöl
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten



21.80

Veganes Miso Schnitzel "Vienna Style"
dazu Soße aus gegrillter Paprika und Tomate mit roten Zwiebeln
und gebackenen Kartoffeln
oder frische Pommes frites

21.80

Als Beilage zusätzlich zu allen Gerichten wählbar:

Stübers Salatteller
oder

7.90

gegrilltes Sommergemüse

7.90

Fleisch aus Hunsrück und Eifel

Bacharacher Rieslingbraten	25.80
<i>in Riesling eingelegte und 15 Stunden bei 80°C geschmorte Schulter vom Hunsrücker Rind mit Riesling-Rahmsoße, dazu handgeschabte und gebackene Spätzle aus Bio-Fuchsweizen</i>	
als kleine Portion	21.80
Sauerbraten vom Bacharacher Wild	26.80
<i>12 Stunden bei 80°C in Steeger Spätburgunder geschmort mit Preiselbeeren und Walnüssen, dazu gebackene Kartoffel-Brezelklößchen</i>	
als kleine Portion	21.80
„Coq au Vin“ in Rieslingsoße	
Brust vom Freilandhahn mit Flügelknochen - sous vide gegart -	26.80
<i>mit Kräuterseitlingen, Austernpilzen, Shiitakepilzen und roten Zwiebeln dazu roter Wildreis aus der Camargue und Basmatireis</i>	
Wiener Schnitzel vom Weidekalb	29.80
<i>mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren oder frischen Pommes frites und Preiselbeeren</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</i>	
<i>gegrilltes Sommergemüse</i>	7.90

Frische Fische

Knusprige Wisper-Forelle aus der Forellenzucht Seitz in Lorch **26.80**
mediterran gebraten mit gerösteten Mandeln in Butter, Olivenöl,
Knoblauch und Rosmarin,
dazu gebackene Kartoffeln

Gegrilltes Seehechtfilet und Seelachsfilet **28.80**
dazu Riesling-Safransoße und Meeresspargel auf hausgemachten
feinen Nudeln aus Bio-Fuchsweizen

„Fischcurry“
mit gegrilltem Seehechtfilet und Seelachsfilet **27.80**
dazu Linsen-Curry-Kokossoße, Meeresspargel, gerösteter Sesam
mit rotem Wildreis aus der Camargue und Basmatireis

Portugiesischer Fischeintopf **28.80**
mit Seehechtfilet, Seelachsfilet und Wisperforelle,
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**

Liebe Gäste,
zweimal wöchentlich erhalten wir frischen Fisch. Das Angebot kann je nach
Tagesfang variieren. Wir verarbeiten regionale Forellen und Barsche sowie
Meeresfische, die nachhaltig gefangen werden und nicht überfischt sind.

Slow-Food Menü

„Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“

Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee
Barsch & Zander aus Rhein & Mosel „Sardina-Style“
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

in Riesling eingelegte und 15 Stunden bei 80°C geschmorte
Schulter vom Hunsrücker Rind mit Riesling-Rahmsoße,
dazu handgeschabte und gebackene Spätzle
aus Bio-Fuchsweizen

oder

Sauerbraten vom Bacharacher Wild

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 52.00

Unsere Weinempfehlung:

303)	2021	Riesling Bacharacher Hahn	- trocken-	0,75l	36.00
		Weingut Toni Jost Hahnenhof, Bacharach			
		tropische Früchte, Mineralisch mit feiner Säure			
205)	2022	Riesling	- trocken -	0,75l	47.00
		Oberweseler Oelsberg, Alte Reben			
		Weingut Dr. Kauer, Bacharach			

Vegetarisches / Veganes Menü

Veganer Schnuggelteller

Hassans Hummus
Linsen-Kokos-Curry-Mousse
Brocamole (Brokkoli-Creme)
Koji-Gemüse mit Brennnesselsamen
Bio-Basaltlinsen aus dem Westerwald



Miso-Suppe von Shiitake- und Austernpilzen

dazu Meeresspargel, rote Zwiebeln
und gerösteter schwarzer und weißer Sesam



wahlweise als Hauptgang

Hausgemachte feine Nudeln aus Bio-Fuchsweizen

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

oder

Hausgemachter veganer Algen-Patty

aus Erbsen, Linsen, Rote Bete,
mit Dulse- Algen & Meeresspargel
dazu Zitronen-Kürbiskernpüree
gegrillter Algentofu mit Hijiki Algen aus dem Paradies
sowie gegrilltes Gemüse in Knoblauch-Olivenöl
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten



Dessertvariation

Crème brûlée mit Madagascar-Vanille
Eistörtchen von gerösteten Kürbiskernen, Matcha und Honig
Sorbet von Mittelrheinkirschen und Vermouth No.1

oder vegan

Drei verschiedene Sorbets



4-Gang Menü 52.00

Unsere Weinempfehlung: aus biologischem Anbau

209)	2024	VON HERZEN(ab April verfügbar) Cabernet Blanc, Sauvignir Gris, & Muscaris Weingut Dr. Kauer, Bacharach	fast trocken	0,75l	26.00
473)	2022	Riesling + Roter Traminer Cöllner Rosenberg Weingut Hahnühle, Nahe	feinherb	0,75l	32.00

Mediterrheines Fischmenü

Samtsuppe aus Kartoffeln und Karotten

*mit geräucherter Wisper-Lachsforelle
gerösteten Kürbiskernen 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, Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin
dazu gebackene Kartoffeln*

oder

Gegrilltes Seehechtfilet und Seelachsfilet

*Riesling-Safransoße und Meeresspargel
auf hausgemachten feinen Nudeln aus Bio-Fuchssweizen*

Dessertvariation

*Crème brûlée mit Madagascar-Vanille
Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili auf Baumkuchen*

Menü komplett 53.00

Unsere Weinempfehlung:

206)	2020	Riesling Spätlese, Alte Reben Oberweseler Oelsberg ZERO = 0 Gramm Restzucker Weingut Dr. Kauer, Bacharach	trocken	 0.75l	52.00
302)	2022	Bacharacher Weißburgunder Weingut Toni Jost, Bacharach	trocken	 0.75l	34.00

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 Stübers Ölmischung

Miso-Suppe von Shiitake- und Austernpilzen

dazu Meeresspargel, rote Zwiebeln
und gerösteter schwarzer und weißer 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
Eistörtchen von gerösteten Kürbiskernen, Matcha und Honig
Sorbet von Mittelrheinkirschen und Vermouth No. 1
oder

Kleine Bio-Käseauswahl aus der Region

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



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
		A small logo for Weingut Bastian, featuring a crest with a lion and the text "BASTIAN" below it.		
406)	2018	Riesling Großes Gewächs - trocken - Bacharacher Wolfshöhle Weingut Ratzenberger, Bacharach-Steeg	0.75l	69.00
		A small logo for Weingut Ratzenberger, featuring a crest with a lion and the text "RATZENBERGER" below it.		

Desserts

Bourbon Vanille- und dunkles Schokoladeneis 7.90
mit Sahne und gerösteten Mandelblättchen

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren 12.80
mit Sahne und gerösteten Mandelplättchen

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
Eistörtchen von gerösteten Kürbiskernen, Matcha und Honig
Sorbet von Mittelrheinkirschen und Vermouth No.1

Dessertvariation II Feuer und Eis 13.90
Crème brûlée mit Madagascar-Vanille
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 Mittelrheinkirschen und Vermouth No.1

Kleine Bio-Käseauswahl 11.80
gereifte Kuhkäse- Bollheimer Bergkäse, roter Bollheimer Rotschimmelkäse
und Ziegenkäse Eifelwürze Ziegenhartkäse
dazu Mittelrhein- Kirschenf



Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

8) 2001 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>	3.80
<i>Espresso</i>	3.50
<i>Cappuccino</i>	4.80
<i>Latte Macchiato, Milchkaffee</i>	5.50
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	4.80

Digestifs

<i>Stübers trockener Vermouth No. 1, aus Rotwein, Wermut, Ysop, Rosmarin, Kirschen vom Mittelrhein</i>	0,1l 7.50
--	-----------

Weingut Dr. Kauer: 

<i>Bacharacher Weintrester vom Riesling, im Fass gereift</i>	6.00
<i>Kräutertrester nach altem Rezept</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)	2023  Oberweseler Riesling Weingut Lanius-Knab, Oberwesel, unser Schoppenwein	- trocken -	7.50 17.80
2)	2023  TONI JOST Riesling Weingut Toni Jost, Bacharach	- trocken - lebendige leichte Fruchtnoten	8.50 19.80
3)	2022  Riesling Weingut Dr. Kauer, Bacharach	- trocken - erfrischende Frucht	8.50 19.80
4)	2022  Oberweseler Riesling Weingut Lanius-Knab, Oberwesel, leichte fruchtige Süße	- feinherb -	7.50 17.80
5)	2022  Oberweseler Riesling Weingut Lanius-Knab, Oberwesel, fruchtige Süße	- fruchtig -	7.50 17.80
6)	2022  Weißburgunder Weingut Ratzenberger, Bacharach – Steeg	- trocken -	8.50 19.80

Gereifter Riesling in Spitzenqualität, mein Lieblings-Essensbegleiter

7)	2013  Bacharacher Riesling Weingut Ratzenberger, Bacharach – Steeg	- feinherb -	12.80 28.00
----	--	--------------	-------------

Zum Dessert 0,1 l 0,2 l

8)	2001  Riesling Auslese Bacharacher St. Jost, Weingut Helmut Mades, Bacharach - Steeg	- edelsüß -	9.80 16.00
----	--	-------------	------------

Rosé- & Rotweine 0,2l 0,5l

11)	2024  Spätburgunder Rosé Weingut Toni Jost, Bacharach, sommerliche Frische	- trocken -	7.80 18.50
-----	--	-------------	------------

13)	No.13 "Housewine Cuvée" aus Spätburgunder von Andreas Stüber aus gereiften Weinen vom VDP-Weingut Helmut Mades	- trocken -	7.50 17.80
14)	2022  Spätburgunder Weingut Toni Jost, Bacharach, Beerenfruchtig und samtig	- trocken -	8.50 19.80

Zukunftsw Wein

15)	2024  VON HERZEN Cabernet Blanc, Sauvignier Gris, & Muscaris Weingut Dr. Kauer, Bacharach	- fast trocken -	8.50 19.80
-----	--	------------------	------------

Flaschenweine

Anbaugebiet Mittelrhein

Unesco Welterbe seit 2002

Weingut Dr. Kauer Bacharach



MITTEL RheIN

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)	2023	Kauer Riesling, erfrischende Frucht	- trocken -	26.00
202)	2024	Tornado, Spätburgunder Rosé der perfekte Sommerwein	- trocken -	26.00
203)	2023	Riesling Schiefertanz weich und würzig	- trocken -	28.00
204)	2022	Riesling 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 - Alte Reben	47.00
208)	2023	Riesling, Bacharacher Kloster Fürstental Lagenwein kräftig, mit Kräuternoten und leichter Frucht, feine Säure	- trocken - Alte Reben	47.00
209)	2024	VON HERZEN Cabernet Blanc, Sauvignier Gris & Muscaris Sehr gelungene Cuvée aus den Zukunftsrebsorten	- fast trocken -	26.00

„Schieferkraft“ 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
213)	2023	Riesling Mittelrhein Mineralisch mit fruchtiger Säure	- feinherb -	27.00
214)	2018	Riesling Auslese (0,5l) Oberdiebacher Fürstenberg	- edelsüß - 108°, 83,7g Süße	49.00

Sekt Weingut Dr. Kauer



0,75l

221)	2020	Riesling Sekt Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt 44 Monate Hefelager	- brut -	42.00
222)	2021	Spätburgunder Rosé Sekt Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt 33 Monate Hefelager	- brut -	42.00

Weingut Friedrich Bastian Bacharach

MITTELRRHEIN



0,75l

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

Weingut Helmut Mades

Bacharach-Steeg MITTELRRHEIN



0,375l

357)	2003	Riesling Beerenauslese Bacharacher Posten, ein Jahrhundertwein Sehr dicht und komplex	- edelsüß -	79.00
------	------	--	-------------	-------

Weingut Toni Jost

Bacharach

MITTEL RheIN



0,75l

301)	2023	TONI JOST Riesling <i>lebendige leichte Fruchtnoten</i>	- trocken -	26.00
302)	2022	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)	2021	Riesling, Alte Reben <i>weicher Riesling aus dem Rheingau</i>	- trocken -	34.00
305)	2022	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 -	69.00
307)	2021	Riesling Großes Gewächs „Im Hahn“ <i>die Essenz des Rieslings: Strahlkraft, feine Säure, große Frucht</i>	- trocken -	69.00
308)	2022	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)	2018/21	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

Weingut Ratzenberger**Bacharach - Steeg MITTEL RheIN****0,75l**

401)	2023	Schloss Fürstenberger Riesling, weiche Säure	- trocken -	29.00
402)	2023	Riesling Kabinett, feines Säure-Süße Spiel	- feinherb -	28.00
403)	2023	Bacharacher Grauburgunder, kräftig	- trocken -	29.00
404)	2022	Bacharacher Weißburgunder, weich	- trocken -	27.00
405)	2016/19	Bacharacher Spätburgunder, samtig	- trocken -	32.00

Große Gewächse - Kraft, Eleganz und Fülle, außergewöhnlich gut gereift

406)	2018	Riesling Großes Gewächs Bacharacher Wolfshöhle	- trocken -	65.00
408)	2021	Riesling Großes Gewächs Steeger St.Jost	- trocken -	75.00
409)	2019	Riesling Großes Gewächs Steeger St.Jost	- trocken -	69.00
410)	2015	Riesling Großes Gewächs Bacharacher Wolfshöhle	- trocken -	78.00
411)	2019	Riesling Großes Gewächs Bacharacher Wolfshöhle	- trocken -	69.00

Weingut Bär**Bacharach****MITTEL RheIN****0,75l***Der erste Jahrgang des neuen Weingutes Bär**Gradlinige, säurebetonte Rieslinge, fast ohne Restzucker*

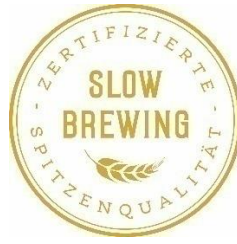
352)	2021	Bacharacher Riesling - Ortswein	- trocken -	36.00
353)	2021	Bacharacher Posten - Lagenwein	- trocken -	49.00
354)	2021	Bacharacher Insel Riesling, Heyles'en Werth Der besondere Wein von der Bacharacher Rhein Insel	- trocken -	59.00
355)	2021	Bacharacher Rosè	- trocken -	27.00

Bio-Weine aus der Nachbarschaft

				0,75l
454)	2022	<i>Auxerrois, eine feine Burgunderspielart</i>	- trocken -	29.00
		Weingut Zwölberich, Langenlonsheim	Nahe	
455)	2023	<i>Sauvignon Blanc, erfrischend exotisch</i>	- trocken -	32.00
		Weingut Sander, Mettenheim	Rheinhessen	
472)	2023	<i>Blanc de Blancs, der Sommerwein</i>	- trocken -	34.00
		Gelber Muskateller, Scheurebe und Silvaner	Rheingau	
		Weingut Mohr, Lorch 		
473)	2022	<i>Riesling + Roter Traminer- feine Frucht</i>	- feinherb -	32.00
		Cöllner Rosenberg, Weingut Hahnsmühle	Nahe	
474)	2023	<i>Merlot</i>	- trocken -	35.00
		Prinz von Hessen	Rheingau	

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)	2021	<i>Alfrocheiro, Touriga Nacional & Tinta Roriz</i>	- trocken -	29.00
		Quinta da Pellada, Alvaro Castro	Dão, Portugal	



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

<i>Hachenburger Slow Brew Pils</i>	<i>0,3l</i>	<i>4.90</i>
------------------------------------	-------------	-------------

<i>Hachenburger Radler</i>	<i>0,3l</i>	<i>4.50</i>
----------------------------	-------------	-------------

Slow Brew Specials in der Flasche

<i>Hachenburger Zwickel naturtrübes Kellerbier</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>4.20</i>
--	------------------	-------------

<i>Hachenburger Helles</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>4.20</i>
----------------------------	------------------	-------------

<i>Hachenburger Weizenbier, Hefe</i>	<i>Fl. 0,5l</i>	<i>5.90</i>
--------------------------------------	-----------------	-------------

Slow Brew Alkoholfrei

<i>Hachenburger Weizenbier</i>	<i>alkoholfrei</i>	<i>Fl. 0,5l</i>	<i>5.90</i>
--------------------------------	--------------------	-----------------	-------------

<i>Hachenburger Pils</i>	<i>alkoholfrei</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>4.20</i>
--------------------------	--------------------	------------------	-------------

<i>Hachenburger Radler mit Naturzitronen</i>	<i>alkoholfrei</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>4.20</i>
--	--------------------	------------------	-------------

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

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>Gefiltertes Tafelwasser - auf Wunsch mit Eis</i>	<i>Karaffe 1 Liter</i>	<i>6.00</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>Müller-Thurgau aus Steillage</i> <i>Weingut Philipps-Mühle, St. Goar, Ecovin</i>	  <i>0,3l</i>	 <i>4.80</i>
 <i>Weißweinschorle trocken oder mild</i> <i>Riesling, Weingut Lanius-Knab, Oberwesel</i>	  <i>0,3l</i>	 <i>5.80</i>
<i>Apfelsaft natur</i> <i>aus regionalem Streuobstanbau</i>	<i>0,3l</i>	<i>4.90</i>
<i>Apfel-Holundersaft, natur</i> <i>aus regionalem Streuobstanbau</i>	<i>0,3l</i>	<i>4.90</i>
<i>Traubensaft, Müller-Thurgau aus Steillage</i> <i>Weingut Philipps-Mühle, St. Goar, Ecovin</i>	  <i>0,3l</i>	 <i>5.90</i>
<i>Bionade Holunder</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>3.90</i>
<i>Bionade Ingwer-Orange</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>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>Fl. 0,2l</i>	<i>3.90</i>

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.



We are World Heritage hosts
and are primarily committed to our
- Farm to Table - concept with Slow Food

"Fair to farmers, traders and employees"

Slow Food is a worldwide movement that works for a future-oriented food system.

The preservation of rural agriculture, traditional food crafts and the regional diversity of species and varieties are just as important to Slow Food as fair remuneration for producers who work in a sustainable way.

*Fresh and creative every day, regional, seasonal and organic.
That's how the Middle Rhine tastes in Stubers Restaurant
and at our Middle Rhine Moments events.*

Enjoy your meal

Family Andreas Stüber and his Rhein-Hotel-Team

- Hosts for 6 generations -

Opening times:

Tuesday till Saturday from 5.00 p.m. to 9.00* p.m.

**Sundays from noon to 2 p.m.
and from 5.00 p.m. to 9.00* p.m.**

(in each case last main course order)*

On Mondays our restaurant is closed.

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

Aperitif

2019 *Riesling sparkling wine brut, methode champenoise*



*5 years on the yeast, fine and filigree
Fermentation in the bottle*

Winery Ratzenberger, Bacharach-Steeg

0,1l 7.90

0,75l 45.00

...with liqueur of vineyard peach from the distillery Rolf Heidrich

0,1l 8.90

...with liqueur of cherry

0,1l 8.90

...with Aperol and sparkling water

0,2l 9.50

Stubers dry Vermouth No.1

made from red wine, vermouth, hyssop, rosemary and cherries from the Middle Rhine

0,1l 7.50

Sherry dry, Portwein

5cl 6.90

Cocktails

„Tres Tonic“

3 cl marc with tonic water, juniper berry and lime

11.00

Selected 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

...in addition Fever Tree tonic water

Fl.0,2l 3.80

Non-alcoholic

Organic-grape-secco-cocktail

6.90

Windspiel, Pink Grapefruit

0,2l 8.50

Fruit bitter longdrink with sodawater

AECHT [KIMMEL]

VIRGIN LONGDRINK

bottle.
0,375l 15.60

*Intense spicy aromas of caraway and dill on the nose, carried by
full-bodied, soft pear and the pleasant acidity of the gooseberry.
Manufaktur Jörg Geiger*



YAKAMO ZERO (dealcoholized)

0,75l 29.00

Sparkling drink made from dealcoholized organic wine



If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

Starters

„Steeger Hinkelsdreck“	11.80
<i>Chicken liver pate, red wine, onions and roasted almonds with grape jelly from Riesling grape juice from Winery Dr. Kauer, Bacharach</i>	
„Wisperwind“ vitello tonnato style	15.90
<i>Roasted saddle of wild boar cooked at low temperature for 7 hours with cream of smoked trout, caviar of brook trout and wild herbs with Stubers organic oil blend and cherry balsamic</i>	
Pâté plate “William Turner”	16.90
<i>“Steeger Hinkelsdreck” with Riesling grape jelly Mousse of smoked Wisper salmon trout with beet root horseradish Perch and pikeperch from Rhine and Moselle “Sardina-Style” Mediterranean Vitello Tonnato “Wisperwind”, Fennel salami from 100% Middle Rhine goat</i>	
Vegan snackplate	15.90
<i>Hassan's Hummus with turnips Lentil coconut curry mousse Brocamole Koji-vegetables (fermented) with nettles Organic basalt lentils from the Westerwald</i>	
Stubers salad variation as starter	7.90
<i>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 Stubers organic oil blend</i>	
Stone-oven buns	
<i>with butter or Stubers organic oil blend milk thistle, hemp and rapeseed oil from the Westerwald</i>	
	3.80



If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

Soup

Miso soup with shiitake, and oyster mushrooms
comes with sea asparagus, red onions
and roasted black and white sesame seeds



11.90

Cream Soup of potatoes and carrots
with smoked trout, roasted pumpkin seeds
and pumpkin seed oil

12.90

Main Courses

Vegetarian / Vegan

Grilled vegetables with Lentils
with organic basalt lentils from the Westerwald
and lemon pumpkin seed puree

19.80

Homemade fine noodles made from organic Fox 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)

19.80

**Homemade vegan algae patty made from peas, chickpeas, beetroot,
with dulse seaweed & sea asparagus - grilled -**
with lemon-pumpkin seed puree, grilled algae tofu
from Paradise, from our top regional tofu producer
and vegetables, fried in olive oil with garlic and herbs
from our kitchen garden



21.80

Vegan Miso Escalope (Schnitzel) "Vienna Style"
served with a sauce made from grilled peppers and tomatoes
with red onions
with baked potatoes
or fresh French fries



21.80

As a supplement additionally:

Stubers salad variation
or

7.90

grilled vegetables with olive oil, garlic and herbs

7.90

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

Local meat from Hunsrück und Eifel

Bacharacher Rieslingbraten	25.80
<i>Roast beef shoulder in a special Riesling cream sauce, 15 hours braised at 80 degrees with homemade fox wheat-spaetzle</i>	
Small portion	21.80
Sauerbraten of wild boar	26.80
<i>braised in Pinot Noir for 12 hours at 80 degrees served with cranberries, walnuts and baked potato-pretzel-dumplings</i>	
Small portion	21.80
“Coq au vin” in Riesling sauce	
Free-range rooster breast with wing bone - sous vide cooked -	26.80
<i>with king oyster-, oyster-& shiitake mushrooms, red onions, served with red wild rice from the Camargue and basmati rice</i>	
Wiener Schnitzel - Escalope of veal	29.80
<i>with potato-cucumber salad and cranberries or fresh french fries and cranberries</i>	
Pepper-steak of Bacharacher venison	35.80
<i>with burgundy sauce, king oyster-, oyster-& shiitake mushrooms fried in olive oil, garlic and herbs from our little kitchen garden served with baked potato-pretzel-dumplings</i>	
<u>As a supplement additionally:</u>	
<i>Stubers salad variation or grilled vegetables with olive oil, garlic and herbs</i>	
	7.90
	7.90

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

Fresh Fish

Fresh Crispy trout fried whole in almond butter

from the trout farm in Lorch 4 km from Bacharach

26.80

*mediterranean roasted in butter, olive oil, garlic and rosemary,
served with baked potatoes*

Grilled hake fillet and pollock fillet

28.80

*served with Riesling saffron sauce and sea asparagus on
homemade fine noodles made from organic Fox wheat*

„Fish Curry“-with grilled pollock fillet and hake fillet

27.80

*served with lentil-curry-coconut sauce, sea asparagus,
roasted sesame seeds and red wild rice from the Camargue
and basmati rice*

Portuguese Fish Stew

28.80

*With hake fillet, pollock fillet, and Wisper trout, potatoes, tomatoes,
leeks, savoy cabbage, carrots, onions, bell peppers, coriander,
cardamom, garlic, and olive oil, served with bread*

As a supplement additionally:

Stubers salad variation

or

7.90

Grilled vegetables with olive oil, garlic and herbs

7.90

Dear guests,

We receive fresh fish twice a week. The offer may vary depending on the catch of the day. We use regional trout and perch as well as sea fish that are caught sustainably and are not overfished.

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

Slow-Food Menu

Pâtéplate "William Turner"

Chicken liver pate with grape jelly
Perch and pikeperch from Rhine and Moselle "Sardina-Style"
Mousse of smoked trout with beetroot-horseradish
"Wisperwind" vitello tonnato style,
Fennel-salami - 100% from the 'middle-rhine-goat'

Stübers salad variation

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

optional main course:

Bacharacher Rieslingbraten

Roast beef shoulder in a special Riesling cream sauce,
15 hours braised at 80 degrees
with homemade nettle-seeds-spaetzle

OR

Sauerbraten of wild boar

Braised in Pinot Noir for 12 hours at 80 degrees
with cranberries, walnuts and potato-pretzel-dumplings

Dessert variation

Sorbet of Riesling, oat milk and blackcurrant
Parfait of Trester, honey, lime and green pepper
Dark chocolate mousse with 85% of cocoa content

Menu total 52.00

Recommended Wine:

303)	2021	Riesling	Bacharacher Hahn	- dry -	0,75l	36.00
			Winery Toni Jost Hahnenhof, Bacharach			
			tropical fruits, mineral with fine acidity			
205)	2022	Riesling		- dry -	0,75l	47.00
			Oberweseler Oelsberg, Alte Reben			
			Winery Dr. Kauer, Bacharach			

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

Vegetarian / Vegan Menu

Vegan Snackplate

Hassan's Hummus with turnips

Lentil coconut curry mousse

Brocamole

Koji-vegetables (fermented) with nettles

Organic basalt lentils from the Westerwald



Miso soup with shiitake, and oyster mushrooms

sea asparagus, red onions

and roasted black and white sesame seeds



optional main course:

Homemade fine noodles

made from organic fox wheat

with tomato sauce, king oyster-, oyster- & shiitake mushrooms,
vegetables, fried with garlic and herbs
from our kitchen garden in olive oil
(upon request with parmesan cheese)

OR

Homemade vegan algae patty - grilled -

made from peas, chickpeas, beetroot,

with dulce seaweed & sea asparagus

with lemon-pumpkin seed puree, grilled algae tofu

from Paradise, from our top regional tofu producer

and vegetables, fried in olive oil with garlic and herbs

from our kitchen garden



Dessert variation

Crème brûlée with madagascar vanilla

Ice cream cake of roasted pumpkin seeds, green tea and honey

Sorbet of Cherrys and Vermouth No.1

or vegan

Three different sorbets



Menu total 52.00

Our wine recommendation from organic farming:

209)	2024	VON HERZEN	- almost dry -	0,75l	26.00
		Cabernet Blanc, Sauvignir Gris, & Muscaris			
		Winery Dr. Kauer, Bacharach			
473)	2022	Riesling + Roter Traminer	- medium -	0,75l	32.00
		Cöllner Rosenberg			
		Winery Hahnsmühle, Nahe			

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

Fish Menu

Cream soup of potatoes and carrots
with smoked trout, roasted pumpkin seeds
and pumpkin seed oil

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

optional main course:

Crispy trout fried whole in almond butter
from the trout farm in Lorch 4 km from Bacharach
mediterranean roasted in butter, olive oil, garlic and rosemary,
served with baked potatoes

OR

Grilled hake fillet and pollock fillet
served with Riesling saffron sauce and sea asparagus on homemade
fine noodles made from organic Fox wheat

Dessert variation
Crème brûlée with Madagascar vanilla
Sorbet of raspberry, pointed pepper and chili
on a piece of pyramid cake

Menu total 53.00

Our wine recommendation:

206)	2020	Riesling Spätlese Alte Reben Oberweseler Oelsberg Winery Dr. Kauer, Bacharach	- dry -	 0.75l	52.00
302)	2022	Bacharacher Weißburgunder Winery Toni Jost, Bacharach	- dry -	0.75l 	34.00

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

World Heritage Menu

**„Wisperwind“ vitello tonnato style
and crème brûlée from chicken liver paté**
Roasted saddle of wild boar
cooked at low temperature for 7 hours
with crème of smoked trout, caviar from brook trout
and wild herbs with olive oil and cherry balsamic

Miso soup with shiitake, and oyster mushrooms
with sea asparagus, red onions
and roasted black and white sesame seeds



Pepper-steak of Bacharacher venison
with burgundy sauce,
king oyster-, oyster- & shiitake mushrooms,
vegetables fried in olive oil, garlic and herbs
from our little kitchen garden
served with baked potato-pretzel-dumplings

Dessert variation
Crème brûlée with Madagascar vanilla
Ice cream cake of roasted pumpkin seeds, green tea and honey
Sorbet of Cherrys and Vermouth No.1

or

Small selection of cheese from this region
matured cow cheese Bollheimer Mountain cheese,
Bollheimer red mold cheese and hard cheese from the goat
with Middle Rhine cherry mustard



3 cours menu 59.00
4 cours menu 65.00

Our wine recommendation:

255)	2017	BASTIAN Wolfshöhle Winery Bastian, Bacharach	RIESLING-EDITION 1 0.75l	55.00
				
406)	2018	Riesling Großes Gewächs - dry - Bacharacher Wolfshöhle Winery Ratzenberger, Bacharach-Steeg	0.75l	69.00
				

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

Desserts

Chocolate and bourbon vanilla icecream 7.90
with whipped cream and roasted almonds

Bourbon vanilla ice cream with hot raspberries 12.80
with whipped cream and roastet almondpices

Dark chocolate mousse with 85% of cocoa content 11.80

Chefs' dessert 13.90
Contains a fair-trade Espresso, old Brandy of 2006
and dark chocolate mousse with 85% of cocoa content

Dessertvariation I Vegetarian menu 13.90
Crème brûlée with Madagascar vanilla
Ice cream cake of roasted pumpkin seeds, green tea and honey
Sorbet of Cherrys and Vermouth No.1

Dessert variation II Fire and Ice 13.90
Crème brûlée with Madagascar vanilla
Sorbet of raspberry, pointed pepper and chili
on a piece of pyramid cake

Dessert variation III Slow Food menu 13.90
Sorbet of Riesling, oat milk and blackcurrant
Parfait of Trester, honey, lime and green pepper
Dark chocolate mousse with 85% of cocoa content

Dessert variation IV Vegan menu 13.90
Sorbet of Riesling, oat milk and blackcurrant
Sorbet of raspberry, pointed pepper and chili
Sorbet of Cherrys and Vermouth No.1

Small selection of cheese 11.80
Matured cow cheese Bollheimer mountain cheese, Bollheimer red
mold cheese and hard cheese from the goat
with Middle Rhine cherry mustard



Our wine recommendation for dessert:

8) 2001 Riesling Auslese - sweet - 0.1 l 9.80
Bacharacher Posten
Winery Helmut Mades, Bacharach – Steeg



If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

Fair Trade Organic Espresso and Coffee

<i>Cup of coffee</i>	3.80
<i>Tea from 'Tee Gschwendner'(different varieties)</i>	3.80
<i>Espresso</i>	3.50
<i>Cappuccino</i>	4.80
<i>Latte Macchiato, Milk-Coffee</i>	5.50
<i>Hot Chocolate with whipped cream</i>	4.80

Digestifs

<i>Stübers Vermouth No.1</i> <i>Made with red wine, local herbs</i> <i>and cherries from the Middle Rhine Valley</i>	0,1l	7.50
--	------	------

Winery Dr. Kauer:



<i>Bacharacher Weintrester vom Riesling, aged in barrel</i>	6.00
<i>Marc of Riesling prepared with spices, herbs and honey</i>	7.50

Matured brandies from the distillery Rolf Heidrich:

<i>Medlar</i>	7.50
<i>2007 Marc of Icewine</i>	8.50
<i>2006 Old Pinot Noir brandy</i> <i>8 years in old barrique barrels from Santenay,</i> <i>our twin town in Burgundy, matured</i>	7.80
<i>2006 Marc of Pinot Noir grapes</i> <i>Aged for 7 years in old barrique barrels from Santenay,</i> <i>our twin town in Burgundy</i> <i>Something very special</i>	8.50

Brandy's from the region

<i>Pear, Plum, yellow plum, cherry, quince</i>	5.00
--	------

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

Best wines from the Middle Rhine Valley

White Wine		in a glass jug		0,2l	0,5l
1)	2023	Oberweseler Riesling Weingut Lanius-Knab, Oberwesel	- dry -	7.50	17.80
					
2)	2023	TONI JOST Riesling Weingut Toni Jost, Bacharach	- dry - lively light fruity notes	8.50	19.80
					
3)	2022	Riesling Weingut Dr. Kauer, Bacharach	- dry - refreshing fruit	8.50	19.80
					
4)	2022	Oberweseler Riesling Weingut Lanius-Knab, Oberwesel	- medium - light fruity sweetness	7.50	17.80
					
5)	2022	Oberweseler Riesling Weingut Lanius-Knab, Oberwesel	- fruchtig - fruity sweetness	7.50	17.80
					
6)	2022	Weißburgunder Weingut Ratzenberger, Bacharach – Steeg	- dry -	8.50	19.80
					

Matured wine in the best quality, my favorite food companion

7)	2013	Bacharacher Riesling Weingut Ratzenberger, Bacharach – Steeg	- medium -	12.80	28.00
					

Zum Dessert				0,1 l	0,2 l
8)	2001	Riesling Auslese Bacharacher St. Jost, Weingut Helmut Mades, Bacharach - Steeg	- sweet -	9.80	16.00
					

Rosé- & Red Wines		in a glass jug		0,2l	0,5l
11)	2024	Spätburgunder Rosé Weingut Toni Jost, Bacharach	- dry - summer freshness	7.80	18.50
					

13)	No.13	“Housewine Cuvée“ from Pinot noir by Andreas Stüber from matured wines from the VDP wine estate Helmut Mades	- dry -	7,50	17.80
14)	2022	Spätburgunder Weingut Toni Jost, Bacharach	- dry - berry-fruity and velvety	8.50	19.80
					

Wine of the future

15)	2024	VON HERZEN Cabernet Blanc, Sauvignier Gris & Muscaris Very successful cuvée from the grape varieties of the future	- almost dry -	8.50	19.80
					

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

Bottle Wines

Middle Rhine growing region

Unesco World Heritage since 2002

Winery Dr. Kauer Bacharach



MIDDLE RHINE

Winery of the Year in the Middle Rhine 2021 in the VINUM Wine Guide

Managed by my brother-in-law Dr. Randolph Kauer and his daughter Anne.

All wines are produced in steep slopes on stony, heat-retaining clay slate soils in elaborate manual labor. Our goal is to achieve the highest quality through low yields, late harvesting and the gentlest processing of the grapes in the cellar. We see our business as an active contribution to the preservation of the Middle Rhine wine-growing cultural landscape and as active nature conservation.

				0,75l
201)	2023	Kauer Riesling, refreshing fruit	- dry -	26.00
202)	2024	Tornado, Spätburgunder Rosé The perfect summerwine	- dry -	26.00
203)	2023	Riesling Schiefertanz soft and body of 23	- dry -	28.00
204)	2022	Riesling Bacharacher Wolfstanz Exoticfruits, soft acidity	- dry -	32.00
205)	2022	Riesling, Oberweseler Oelsberg, Lagenwein soft ripe acidity	- dry - oldvines	47.00
206)	2020	Riesling Spätlese, Oberweseler Oelsberg Zero = 0 grams of residual sugar	- dry - oldvines	52.00
207)	2022	Riesling, Bacharacher Kloster Fürstental, Lagenwein mineral with soft acidity and herbal notes	- dry - oldvines	47.00
208)	2023	Riesling, Bacharacher Kloster Fürstental strong, with herbal notes and fine fruit, soft acidity	- dry - oldvines	47.00
209)	2024	VON HERZEN Cabernet Blanc, Sauvignier Gris, & Muscaris Very successful cuvée from the grape varieties of the future	- almost dry -	26.00

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

*The perfect food companions: highly ripe, aromatic grapes
and an extra-long storage on the fine lees are the basis for these wines.*

Winery Dr. Kauer				0,75l
211)	2020	Riesling Schieferkraft <i>Bacharacher Kloster Fürstental</i>	- dry - old vines	58.00
213)	2023	Riesling <i>Mittelrhein</i> <i>mineral with fruity acidity</i>	- medium -	27.00
214)	2018	Riesling Auslese (0,5l) <i>Oberdiebacher Fürstenberg</i>	- sweet - 108°, 83,7g Süße	49.00

Sparkling Wine Winery Dr. Kauer				0,75l
221)	2020	Riesling Sekt <i>Traditional bottle fermentation, hand riddled</i> <i>38 months yeast aging</i>	- brut -	42.00
222)	2021	Spätburgunder Rosé Sekt <i>Traditional bottle fermentation, hand riddled</i> <i>27 months yeast aging</i>	- brut -	42.00

Winery Friedrich Bastian		Bacharach	MIDDLE RHINE		0,75l
<i>Aged Rieslings for connoisseurs</i>					
255)	2017	Bastian Wolfshöhle Riesling <i>EDITION 1</i>			55.00
256)	2018	Steeger St.Jost, Riesling Spätlese	- edelsüß -		45.00

Winery Helmut Mades		Bacharach-Steeg	MIDDLE RHINE		0,375l
357)	2003	Riesling Beerenauslese <i>Steeger St. Jost, a wine of the century</i> <i>Very dense and complex</i>	- sweet -		79.00

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

Winery Toni Jost		Bacharach	MIDDLE RHINE		0,75l
301)	2023	TONI JOST Riesling <i>lively light fruity notes</i>	- dry -		26.00
302)	2022	Bacharacher Weißburgunder <i>aged in wooden barrels</i> <i>full-bodied and spicy, fine wood notes</i>	- dry -		34.00
303)	2021	Riesling, Bacharacher Hahn <i>tropical fruit, mineral with fine acidity</i>	- dry -		36.00
304)	2021	Riesling, Alte Reben <i>soft Riesling from the Rheingau region</i>	- dry -		34.00
305)	2022	Riesling - R - <i>aged in wooden barrels - powerful Riesling with tension and</i> <i>spice, deep and multilayered</i>	- dry -		48.00
306)	2018	Riesling Großes Gewächs „Im Hahn“ <i>grandiose, dense, perfectly matured wine with enamel</i>	- dry -		69.00
307)	2021	Riesling Großes Gewächs „Im Hahn“ <i>the essence of Riesling: radiance, fine acidity, great fruit</i>	- dry -		69.00
308)	2022	Bacharacher Spätburgunder <i>Roter Hahn, fine fruit from the slate, velvety</i>	- dry -		32.00
309)	2020	Spätburgunder <i>Wallufer, Rheingau, spicy power</i>	- dry -		42.00
310)	2018	Spätburgunder - R - <i>Martinsthaler Rödchen „R“, Rheingau, powerwine</i>	- dry -		68.00
311)	2018/21	Spätburgunder Großes Gewächs <i>Im Hahn, powerwine vom Devonschiefer</i>	- dry -		69.00
312)	2018	Riesling Vinotheksfüllung IM HAHN <i>Best dry Riesling of the vintage of the century.</i> <i>A great food companion with maturity and extract</i>	- dry -		79.00

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

Winery Ratzenberger**Bacharach - Steeg MIDDLE RHINE****0,75l**

401)	2023	Schloss Fürstenberger Riesling, soft acidity	- dry -	29.00
402)	2023	Riesling Kabinett, fine acid-sweet game	- medium -	28.00
403)	2023	Bacharacher Grauburgunder, strong	- dry -	29.00
404)	2022	Bacharacher Weißburgunder, soft	- dry -	27.00
405)	2016/19	Bacharacher Spätburgunder, velvety	- dry -	32.00

Große Gewächse - Power, elegance, fullness, exceptionally well matured

406)	2018	Riesling Großes Gewächs Bacharacher Wolfshöhle	- dry -	65.00
408)	2021	Riesling Großes Gewächs Steeger St. Jost	- dry -	75.00
409)	2018	Riesling Großes Gewächs Steeger St. Jost	- dry -	69.00
410)	2015	Riesling Großes Gewächs Bacharacher Wolfshöhle	- dry -	78.00
411)	2019	Riesling Großes Gewächs Bacharacher Wolfshöhle	- dry -	69.00

Winery Bär**Bacharach****MITTEL RheIN****0,75l***The first vintage of the new winery Bär**Straightforward, acidic Rieslings, almost without residual sugar*

352)	2021	Bacharacher Riesling - Ortswein	- dry -	36.00
353)	2021	Bacharacher Posten - Lagenwein	- dry -	49.00
354)	2021	Bacharacher Insel Riesling, Heyles'en Werth The special wine from the Rhine Island of Bacharach	- dry -	59.00
355)	2021	Bacharacher Rosé	- dry -	27.00

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.

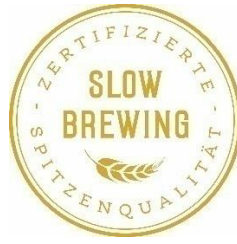
Organic wines from the neighborhood

				0,75l
454)	2021	<i>Auxerrois, a fine Burgundy game</i>	- dry -	29.00
		Weingut Zwölberich, Langenlonsheim	Nahe	
455)	2023	<i>Sauvignon Blanc, refreshing exotic</i>	- dry -	32.00
		Weingut Sander, Mettenheim	Rheinhessen	
472)	2023	<i>Blanc de Blancs, summer wine</i>	- dry -	34.00
		Gelber Muskateller, Scheurebe und Silvaner	Rheingau	
		Weingut Mohr, Lorch 		
473)	2022	<i>Riesling + Roter Traminer- fine fruit</i>	-medium -	32.00
		Cöllner Rosenberg, Weingut Hahnsmühle	Nahe	
474)	2023	<i>Merlot</i>	-dry -	35.00
		Prinz von Hessen	Rheingau	

Red Wines from other regions

				0,75l
420)	2020	<i>J.J. Adeneuer No. 1 Spätburgunder</i>	- dry -	69.00
		Red-Winery Adeneuer		
		From barrique barrels that survived the Ahr flood catastrophe by floating and remaining sealed.		
		A historic wine with great potential.		
469)	2021	<i>Alfrocheiro, Touriga Nacional & Tinta Roriz</i>	- dry -	29.00
		Quinta da Pellada, Alvaro Castro	Dão, Portugal	

If the chosen vintage is drunk up, we will serve you the successor.



Hachenburger Brewery

„Slow Brewing“

The Westerwald brewery is one of only about 30 slow brewers to have been awarded this seal of quality. In contrast to accelerated industrial mass production, the Hachenburg brewers are committed to slow fermentation and maturation. And for good reason: In addition to the use of 100% aroma hops, it is above all the time factor that ensures the outstanding taste of Hachenburg slow beers.

Slow Brew Pils on tap in sommelier glass

<i>Hachenburger Slow Brew Pils</i>	<i>0,3l</i>	<i>4.90</i>
------------------------------------	-------------	-------------

<i>Hachenburger Radler (beer and lemonade)</i>	<i>0,3l</i>	<i>4.50</i>
--	-------------	-------------

Slow Brew Specials in a bottle

<i>Hachenburger Zwickel natural beer</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>4.20</i>
--	------------------	-------------

<i>Hachenburger Helles light</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>4.20</i>
----------------------------------	------------------	-------------

<i>Hachenburger Weizenbier, wheat beer</i>	<i>Fl. 0,5l</i>	<i>5.90</i>
--	-----------------	-------------

Slow Brew non-alcoholic

<i>Hachenburger Weizenbier, wheat beer</i>	<i>non-alcoholic</i>	<i>Fl. 0,5l</i>	<i>5.90</i>
--	----------------------	-----------------	-------------

<i>Hachenburger Pils</i>	<i>non-alcoholic</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>4.20</i>
--------------------------	----------------------	------------------	-------------

<i>Hachenburger Radler (beer and lemonade)</i>	<i>non-alcoholic</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>4.20</i>
--	----------------------	------------------	-------------

Refreshing Drinks

<i>Gerolsteiner sparkling water</i>	<i>bottle 0,25l / 0,75l</i>	3.50 / 7.90
<i>Fachinger medium sparkling water</i>	<i>bottle 0,25l / 0,75l</i>	3.50 / 7.90
<i>Filtered Water- also possible with ice</i>	<i>Glass jug 1 Liter</i>	6.00
 <i>Unfiltered Apple Juice with sparkling water</i>	 <i>0,3l</i>	 4.80
<i>Apple-Elder Juice with sparkling water</i>	<i>0,3l</i>	4.80
<i>Grape Juice with sparkling water</i> <i>Winery Philipps-Mühle, St. Goar, Ecovin</i>	 <i>0,3l</i>	4.80
 <i>White Wine with sparkling water dry or sweet</i> <i>Riesling, Winery Lanjus-Knab, Oberwesel</i>	  <i>0,3l</i>	 5.80
 <i>Apple Juice unfiltered</i>	 <i>0,3l</i>	 4.90
<i>Apple-Elder Juice</i>	<i>0,3l</i>	4.90
<i>Grape Juice</i> <i>Winery Philipps-Mühle, St. Goar, Ecovin</i>	 <i>0,3l</i>	5.90
<i>Bionade Elder</i> <i>Bionade Ginger-Orange</i>	<i>bottle 0,33l</i>	3.90
<i>Fritz Kola</i>	<i>bottle 0,33l</i>	3.90
<i>Fritz Kola sugarfree</i>	<i>bottle 0,33l</i>	3.90
<i>Fritz Limo Lemon or Orange</i>	<i>bottle 0,33l</i>	3.90
<i>Fritz Misch Masch (Coke and Orange Lemonade)</i>	<i>bottle 0,33l</i>	3.90
<i>Bitter Lemon</i> <i>Mittel</i>	<i>bottle 0,2l</i>	3.90