



REGIONAL · SAISONAL · BIO

Täglich frisch & kreativ · Farm to Table · Slow Food

Familie Andreas Stüber & das Rhein-Hotel-Team

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag · Dienstag bis Samstag von 17.30 Uhr bis 21.00* Uhr

Sonntag von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.30 Uhr bis 21.00* Uhr

(*jeweils letzte Hauptgangbestellung)

APERITIF

Rieslingsekt brut · méthode champenoise 0,1 l · 8.50

Unser Mittelrhein-Champagner · 5 Jahre Hefelager · feinperlig und filigran · 0,75 l · 45.00
Flaschengärung · Weingut Ratzenberger, Bacharach-Steeg

...mit Weinbergspfirsich-Likör aus der Brennerei Rolf Heidrich 0,1 l · 8.90

...mit Mittelrhein-Kirsch-Likör aus der Kirschmanufaktur Amorella 0,1 l · 8.90

...mit Aperol als Spritz 0,2 l · 9.80

Stübers trockener Vermouth No. 1 0,1 l · 7.80

Aus Bacharacher Spätburgunder · Wermutkraut · Ysop · Rosmarin ·
Kirschen vom Mittelrhein

ALKOHOLFREI

Stübers alkoholfreier Aperitif 0,2 l · 6.90

Feral No. 1 0,1 l · 7.80

Fermentierte Innovation aus Italien · Gelbe Bete · Hopfen · Zechuanpfeffer

AECHT [KIMMEL] · Virgin Longdrink 0,375 l · 15.60

Intensive Gewürzaromen · Kümmel · Dill · Birne · Stachelbeere

YAKAMO ZERO 0,75 l · 29.00

Weingut Mohr · Sekt aus Bio-Wein

Windspiel · Eifel Gin 4 cl · 9.00

... dazu Fever Tree · Tonic Water Fl. 0,2 l · 3.90

SLOW FOOD MENÜ

Leckeres vom Mittelrhein

„William Turner“

Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee
Barsch & Zander aus Rhein & Mosel „Sardina-Style“
Mousse von der geräucherten Wisper-Lachsforelle
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 • Sesamkörner
unser beliebtes Kräuterdressing

wahlweise als Hauptgang

Bacharacher Rieslingbraten

in Riesling eingelegte und 15 Stunden bei 80°C geschmorte Schulter
vom Hunsrück Rind • Riesling-Rahmsoße
handgeschabte und gebackene Spätzle aus Bio-Fuchsweizen

oder

Sauerbraten vom Bacharacher Wild

12 Stunden bei 80°C in Steeger Spätburgunder geschmort
Preiselbeeren • geröstete Walnüsse
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 56.00

Unsere Weinempfehlung:

Nr. 304 • 2022 • Riesling Alte Reben • trocken
Weingut Toni Jost Hahnenhof • Bacharach

0,75 l • 34.00

Nr. 205 • 2022 • Riesling • Oberweseler Oelsberg • Alte Reben • trocken
Weingut Dr. Kauer • Bacharach

0,75 l • 47.00

WELTERBE MENÜ

Crème brûlée vom Steeger Hinkelsdreck

„Wisperwind“ Mediterrheines Vitello Tonnato

7 Stunden bei Niedertemperatur gegarter Rücken vom Bacharacher Wildschwein ·
Crème von der geräucherten Wisperforelle · Kaviar vom Bachsaibling ·
Wildkräuter mit Mittelrhein-Kirsch-Balsamico und Stübers Ölmischung

Miso-Suppe von Steinpilzen

Meeresspargel · rote Zwiebeln ·
gerösteter schwarzer und weißer Sesam

Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb

Steeger Burgundersoße ·
Kräuterseitlinge, Austern- & Shiitakepilze ·
Gemüse in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern
aus unserem Küchengärtchen gebraten ·
gebackene Kartoffel-Brezelklößchen

Dessertvariation

Crème brûlée mit Tahiti-Vanille
Eistörtchen von gerösteten Kürbiskernen, Matcha und Honig
Sorbet von Bacharacher Quitten mit Blutorange

oder

Kleine Bio-Käseauswahl aus der Region

Gereifte Kuhkäse
Bollheimer Bergkäse · Roter Bollheimer [Rotschimmelkäse]
Ziegenkäse Eifelwürze [Ziegenhartkäse]
Mittelrhein- Kirschsenf

3 GANG MENÜ 59.00

4 GANG MENÜ 68.00

Unsere Weinempfehlung:

Nr. 255 · 2017 · BASTIAN Wolfshöhle · RIESLING EDITION 1

0,75 l · 55.00

Weingut Bastian · Bacharach

Nr. 411 · 2019 · Riesling Großes Gewächs · Bacharacher Wolfshöhle · trocken

0,75 l · 69.00

Weingut Ratzenberger · Bacharach-Steeg

VEGETARISCH / VEGAN



Vorspeisen

Miso-Suppe von Steinpilzen

12.90

Meeresspargel · rote Zwiebeln · gerösteter schwarzer und weißer Sesam

Veganer Schnuggelteller

15.90

Hassans Hummus · Linsen-Kokos-Curry-Mousse · Gepickelter Spitzkohl mit Ingwer · Mittelrhein-Kimchi mit Brennesselsamen · Bio Basalt-Linsen aus dem Westerwald

Unsere Weinempfehlung: Nr. 11

Hauptgänge

Hausgemachte feine Nudeln aus regionalem Bio-Fuchsweizen

19.80

Tomatensoße · Kräuterseitlinge, Austern- & Shiitakepilze · in Knoblauch-Olivenöl gegrilltes Gemüse · Kräuter aus unserem Küchengärtchen (auf Wunsch mit Parmesan)

Unsere Weinempfehlung: Nr. 5 · 11 · 202 · 454

Westerwälder Basaltlinsen und gegrilltes Gemüse

21.90

Bio Basalt-Linsen aus dem Westerwald · Zitronen-Kürbiskernpolenta · geröstete Sonnenblumen-, Kürbiskerne · Sesamkörner

Unsere Weinempfehlung: Nr. 6 · 13 · 473

Vegane Albondigas- aus Linsen, Haferflocken und Kichererbsen

23.80

Soße aus geräucherter Paprika, Tomaten und roten Zwiebeln · gegrillte Spitzpaprika · Migas

Unsere Weinempfehlung: Nr. 5 · 13 · 469

Als Beilage zusätzlich zu allen Gerichten wählbar:

Stübers Salatteller

7.90

oder

gegrilltes saisonales Gemüse

7.90

VORSPEISEN

Samtsuppe aus Kartoffeln und Wirsing

12.90

geräucherte Wisper-Lachsforelle · geröstete Kürbiskerne · Kürbiskernöl

„Steeger Hinkelsdreck“

11.80

Pastete von Hähnchenleber, Rotwein und Zwiebeln · geröstete Mandeln ·
Traubengelee vom Riesling-Traubensaft, Weingut Dr. Kauer, Bacharach

„Wisperwind“

15.90

7 Stunden bei Niedertemperatur gegarter Rücken vom Bacharacher Wildschwein
· Crème von der geräucherten Wisperforelle · Kaviar vom Bachsaibling ·
Wildkräuter mit Mittelrhein-Kirsch-Balsamico und Stübers Bio-Ölmischung

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“ · Meditterrheines Vitello Tonnato
„Wisperwind“ · Fenchelsalami aus 100 % Mittelrheinziege

Stübers Salatteller als Vorspeise

7.90

Blattsalate · Wildkräuter · Spitzkohl-Kürbiskern-, Fenchel-Orangen-
und Möhren-Ingwersalat · geröstete Sonnenblumen-, Kürbiskerne und
Sesamkörner · unsere beliebtes Kräuterdressing
oder Mittelrhein-Kirsch-Balsamico und Stübers Bio-Ölmischung

Brotkorb

6.90

Fassbutter mit schwarzem Knoblauch
Schmalz von Freilandgänsen mit Äpfeln und Zwiebeln
Stübers Bio-Ölmischung · *Mariendistel-Raps- und Hanföl aus dem Westerwald*

FRISCHE FISCHE

Knusprige Wisper-Forelle aus der Forellenzucht Seitz in Lorch 27.80
mediterran gebraten · geröstete Mandeln in Butter, Olivenöl, Knoblauch
und Rosmarin · gebackene Kartoffeln
Unsere Weinempfehlung: Nr. 1 · 2 · 202 · 303

Gegrilltes Seehechtfilet und Seelachsfilet 28.80
Riesling-Safransoße · Meeresspargel · hausgemachte feine Nudeln
aus Bio-Fuchswitzen
Unsere Weinempfehlung: Nr. 5 · 11 · 304

„Fischcurry“ mit gegrilltem Seehechtfilet und Seelachsfilet 27.80
Linsen-Curry-Kokossoße · Meeresspargel · gerösteter Sesam ·
roter Wildreis aus der Camargue · Basmatireis
Unsere Weinempfehlung: Nr. 3 · 11 · 473

Als Beilage zusätzlich zu allen Gerichten wählbar:

Stübers Salatteller 7.90
oder
gegrilltes saisonales Gemüse 7.90

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

FLEISCH AUS HUNSRÜCK UND EIFEL

Bacharacher Rieslingbraten

26.80

in Riesling eingelegte und 15 Stunden bei 80°C geschmorte Schulter
vom Hunsrucker Rind · Riesling-Rahmsoße · handgeschabte und
gebackene Spätzle aus Bio-Fuchsweizen

Unsere Weinempfehlung: Nr. 1 · 7 · 203 · 303

als kleine Portion

22.80

Sauerbraten vom Bacharacher Wild

26.80

12 Stunden bei 80°C in Steeger Spätburgunder geschmort · Preiselbeeren
· Walnüsse · gebackene Kartoffel-Brezelklößchen

Unsere Weinempfehlung: Nr. 7 · 12 · 13 · 309

als kleine Portion

22.80

Wiener Schnitzel vom Weidekalb

29.80

gebackene Kartoffeln
oder
frische Pommes frites
Priselbeeren

Unsere Weinempfehlung: Nr. 2 · 303 · 401

Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb

36.80

Steeger Burgundersoße · Kräuterseitlinge, Austern- und Shiitakepilze ·
in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern aus unserem Küchengärtchen
gebraten · gebackene Kartoffel-Brezelklößchen

Unsere Weinempfehlung: Nr. 7 · 12 · 13 · 411 · 309

Als Beilage zusätzlich zu allen Gerichten wählbar:

Stübers Salatteller

7.90

oder

gegrilltes saisonales Gemüse

7.90

DESSERT

Dessertvariation I · SLOW FOOD

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 II · WELTERBE

13.90

Crème brûlée mit Tahiti-Vanille
Eistörtchen von gerösteten Kürbiskernen, Matcha und Honig
Sorbet von Bacharacher Quitten mit Blutorange

Dessertvariation III · FEUER UND EIS

13.90

Crème brûlée mit Tahiti-Vanille
Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili
Weiße Zitronen-Mandelmousse im Baumkuchen

Kleine Bio-Käseauswahl

11.80

Gereifte Kuhkäse
Bollheimer Bergkäse · Roter Bollheimer [Rotschimmelkäse]
Ziegenkäse Eifelwürze [Ziegenhartkäse]
Mittelrhein- Kirschsenf

Crème brûlée mit Tahiti-Vanille

9.80

Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

Nr. 11 · 2001 · Riesling Auslese · Steeger St. Jost · edelsüß
Weingut Helmut Mades · Bacharach-Steeg

0,1 l · 9.80

FAIR TRADE BIO ESPRESSO UND KAFFEE

Tasse Kaffee	3.80
Espresso	3.50
Cappuccino	4.80

DIGESTIF

Weingut Dr. Kauer

Bacharacher Weintrester vom Riesling · im Fass gereift	6.00
Kräutertrester nach altem Rezept	7.50

Gereifte Brände aus der Brennerei Rolf Heidrich

Mispel · Speierling	7.50
2007 · Eisweintrester · unser Mittelrhein-Grappa	7.50
2006 · Alter Weinbrand aus Spätburgunder 8 Jahre im Barrique-Fass gereift aus unserer Partnerstadt Santenay	7.50
2006 · Marc vom Spätburgunder 7 Jahre im Barrique-Fass gereift aus unserer Partnerstadt Santenay	7.50

Gebranntes Wildobst und Obstbrände aus der Region

Zwetschge · Birne · Mirabelle · Obstler · Kirsche · Quitte	5.00
--	------

LONGDRINKS

Monkey 47 · Schwarzwald Dry Gin	4 cl · 11.00
JINZU Dry Gin	4 cl · 11.00
Windspiel · Eifel Premium Dry Gin	4 cl · 12.00
... dazu Fever Tree · Tonic Water	Fl. 0,2 l · 3.90

ALKOHOLFREIE LONGDRINKS

AECHT [KIMMEL] · VIRGIN LONGDRINK	
Intensive Gewürzaromen · Kümmel · Dill · Birne · Stachelbeere	0,375 l · 15.60
Windspiel · Eifel Gin	4 cl · 9.00
... dazu Fever Tree · Tonic Water	Fl. 0,2 l · 3.90

OFFENE WEINE VOM MITTELRHEIN

Weißweine			0,2 l	0,5 l	Flasche
Nr. 01 · 2023 · TONI JOST Riesling	• trocken •	lebendige leichte Fruchtnoten VDP · Weingut Toni Jost · Bacharach	8.50	19.80	0,75 l 26.00
Nr. 02 · 2024 · Riesling	• trocken •	erfrischende Frucht ECOVIN · Weingut Dr. Kauer · Bacharach	8.50	19.80	1 l 27.00
Nr. 03 · 2023 · Oberweseler Riesling	• feinherb •	leichte fruchtige Süße VDP · Weingut Lanius-Knab · Oberwesel	7.80	17.80	1 l 27.00
Nr. 04 · 2022 · Oberweseler Riesling	• fruchtig •	fruchtige Süße VDP · Weingut Lanius-Knab · Oberwesel	7.80	17.80	1 l 27.00
Nr. 05 · 2023 · Weißburgunder	• trocken •	mineralisch und frisch VDP · Weingut Toni Jost · Bacharach	8.90	19.80	0,75 l 29.00
Nr. 06 · 2023 · Grauburgunder	• trocken •	mineralisch und kräftig VDP · Weingut Jochen Ratzenberger · Bacharach-Steeg	8.90	19.80	0,75 l 29.00
Gereifter Riesling in Spitzenqualität · mein Lieblings-Essenbegleiter			0,2 l	0,5 l	Flasche
Nr. 07 · 2013 · Bacharacher Riesling	• feinherb •	fein gereift und erstaunlich frisch VDP · Weingut Jochen Ratzenberger · Bacharach-Steeg	12.80	28.00	0,75 l 38.00
Rosé- & Rotweine			0,2 l	0,5 l	Flasche
Nr. 08 · 2024 · Spätburgunder Rosé	• trocken •	sommerliche Frische VDP · Weingut Toni Jost · Bacharach	7.80	18.50	0,75 l 27.00
Nr. 09 · 2022 · Spätburgunder	• trocken •	beerenfruchtig und samtig VDP · Weingut Toni Jost · Bacharach	8.50	19.80	0,75 l 28.00
Nr. 10	• trocken •	Housewine Cuvée No.13 von Andreas Stüber aus gereiften Rotweinen vom VDP Weingut Helmut Mades	7.50	17.80	1 l 27.00
Der süße Begleiter			0,1 l	0,2 l	0,5 l
Nr. 11 · 2001 · Riesling Auslese · Bacharacher St. Jost	• edelsüß •	perfekte Balance von Süße, Säure und Reife VDP · Weingut Helmut Mades · Bacharach-Steeg	9.80	16.00	45.00

DIE BELIEBTESTEN FLASCHENWEINE AUS BACHARACH

ECOVIN · Weingut Dr. Kauer · unser Familienweingut			0,75 l
Nr. 201 · 2023 · Kauer Riesling	· trocken ·	erfrischende Frucht	26.00
Nr. 202 · 2024 · TORNADO · Spätburgunder Rosé	· trocken ·	der perfekte Sommerwein	26.00
Nr. 203 · 2023 · Riesling Schiefertanz	· trocken ·	weich und würzig	28.00
VDP · Weingut Toni Jost			0,75 l
Nr. 303 · 2021 · Riesling Bacharacher Hahn	· trocken ·	tropische Früchte, mineralisch mit feiner Säure	36.00
Nr. 304 · 2021 · Riesling · Alte Reben	· trocken ·	weicher Riesling aus dem Rheingau	34.00
Nr. 307 · 2021 · Riesling Großes Gewächs · Im Hahn	· trocken ·	die Essenz des Rieslings · Strahlkraft · feine Säure · große Frucht	69.00
Nr. 309 · 2020 · Wallufer Spätburgunder · Rheingau	· trocken ·	würzige Kraft	42.00
VDP · Weingut Jochen Ratzenberger			0,75 l
Nr. 401 · 2023 · Schloss Fürstenberger Riesling	· trocken ·	weiche Säure	29.00
Nr. 402 · 2023 · Riesling Kabinett	· feinherb ·	feines Säure-Süße Spiel	28.00
Nr. 411 · 2019 · Riesling Großes Gewächs	· trocken ·	Bacharacher Wolfhöhle	69.00
BIO-WEINE AUS DER NACHBARSCHAFT			
Nr. 454 · 2022 · Auxerrois	· trocken ·	eine feine Burgunderspielart demeter · Weingut Zwölberich · Langenlonsheim · Nahe	29.00
Nr. 473 · 2022 · Riesling + Roter Traminer	· feinherb ·	feine Frucht Cöllner Rosenberg · Weingut Hahnsmühle · Nahe	32.00
UNSER LIEBLINGS-ROTWEIN AUS PORTUGAL			
Nr. 469 · 2021 · Alfrocheiro, Touriga Nacional & Tinta Roriz	· trocken ·	Quinta da Pellada · Alvaro Castro · Dão · Portugal	29.00



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	0,3 l · 4.90 €
-----------------------------	----------------

Hachenburger Slow Brew Radler	0,3 l · 4.50 €
-------------------------------	----------------

Slow Brew Specials in der Flasche

Hachenburger Zwickel · naturtrübes Kellerbier	Fl. 0,33 l · 4.20 €
---	---------------------

Hachenburger Helles	Fl. 0,33 l · 4.20 €
---------------------	---------------------

Hachenburger Hefeweizen	Fl. 0,5 l · 5.90 €
-------------------------	--------------------

Slow Brew alkoholfrei in der Flasche

Hachenburger Hefeweizen	Fl. 0,5 l · 5.90 €
-------------------------	--------------------

Hachenburger Pils	Fl. 0,33 l · 4.20 €
-------------------	---------------------

Hachenburger Radler mit Naturzitronen	Fl. 0,33 l · 4.20 €
---------------------------------------	---------------------

ALKOHOLFREIE GRTÄNKE UND SCHORLEN

Gerolsteiner Sprudel	Fl. 0,25 l · 3.50	Fl. 0,75 l · 7.90
Fachinger Medium	Fl. 0,25 l · 3.50	Fl. 0,75 l · 7.90
Gefiltertes Tafelwasser	Karaffe 0,6 l · 3.50	
Apfelsaft · natur · aus regionalem Streuobstanbau Kelterei Merg		0,3 l · 4.90
Apfelsaft-Holundersaft · natur · aus regionalem Streuobstanbau Kelterei Merg		0,3 l · 4.90
Traubensaft · Müller-Thurgau aus Steillage ECOVIN · Weingut Philipps-Mühle · St. Goar		0,3 l · 5.90
Apfelsaftschorle · natur · aus regionalem Streuobstanbau Kelterei Merg		0,3 l · 4.80
Apfelsaft-Holundersaftschorle · natur · aus regionalem Streuobstanbau Kelterei Merg		0,3 l · 4.80
Traubensaftschorle · Müller-Thurgau aus Steillage ECOVIN · Weingut Philipps-Mühle · St. Goar		0,3 l · 4.80
Fritz Kola · Fritz Kola zuckerfrei		Fl. 0,33 l · 3.90
Fritz Zitronen-Limonade · Fritz Orangen-Limonade		Fl. 0,33 l · 3.90
Fritz Misch-Masch [Kola-Orangen-Limonade]		Fl. 0,33 l · 3.90
Bitter Lemon		Fl. 0,33 l · 3.90
Riesling-Weinschorle · trocken oder mild		0,3 l · 5.80



REGIONAL · SEASONAL · ORGANIC

Fresh and creative every day · Farm to Table · Slow Food

Family Andreas Stüber & the Rhein-Hotel-Team

OPENING HOURS

Monday closed · Tuesday to Saturday from 5.30 pm to 9.00* pm

Sunday from noon to 2.00 pm and from 5.30 pm to 9.00* pm

(*last main course order)

APERITIF

Riesling sparkling wine brut · méthode champenoise 0,1 l · 8.50

Our middle-rhine-Champagner · 5 years of yeast storage · fine and filigree
· bottle fermentation · Winery Ratzenberger, Bacharach-Steeg 0,75 l · 45.00

...with liqueur of vineyard peach from the distillery Rolf Heidrich 0,1 l · 8.90

...with liqueur of cherry from the Amorella cherry factory 0,1 l · 8.90

...with Aperol and sparkling water 0,2 l · 9.80

Stübers dry Vermouth No. 1 0,1 l · 7.80

Made from Bacharach Pinot Noir · with wormwood, hyssop, rosemary,
and cherries from the Middle Rhine region

NON-ALCOHOLIC

Stüber's non-alcoholic aperitif 0,2 l · 6.90

Feral No. 1 0,1 l · 7.80

Fermented innovation from Italy · yellow beet · hops · zechuan pepper

AECHT [KIMMEL] · Virgin Longdrink 0,375 l · 15.60

Intense spice aromas · Caraway · Dill · Pear · Gooseberry

YAKAMO ZERO 0,75 l · 29.00

Winery Mohr · Sparkling wine made from organic grapes

Windspiel · Eifel Gin 4 cl · 9.00

... dazu Fever Tree · Tonic Water Fl. 0,2 l · 3.90

SLOW FOOD MENU

Regional appetizer selection

„William Turner“

Steeger Hinkelsdreck with Riesling grape jelly
Mousse of smoked Wisper salmon trout with beetroot horseradish
Perch & pikeperch from Rhine & Moselle “Sardina style”
Mediterranean vitello tonnato “Wisperwind”
Fennel salami made from 100% Middle Rhine goat

Stübers salad variation

Leaf salad · wild herbs
Pointed cabbage-pumpkin seed salad · fennel-orange salad · carrot-ginger salad
Roasted sunflower-, pumpkin- and sesame seeds
Herb dressing or Middle Rhine cherry balsamic

optional main course:

Bacharacher Rieslingbraten

Shoulder of regional beef
marinated in Riesling and braised 15 hours at 80°C
Riesling cream sauce
homemade baked spaetzle

or

Sauerbraten from wild boar

Braised 12 hours at 80°C in Pinot Noir
cranberries · walnuts
baked potato-pretzel dumplings

Dessert variation

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

MENÜ 56.00

Our wine recommendation:

Nr. 304 · 2022 · Riesling Alte Reben · trocken	0,75 l · 34.00
Weingut Toni Jost Hahnenhof · Bacharach	
Nr. 205 · 2022 · Riesling · Oberweseler Oelsberg · Alte Reben · trocken	0,75 l · 47.00
Weingut Dr. Kauer · Bacharach	

WORD HERITAGE MENU

„Wisperwind“ Vitello Tonnato Crème brûlée from chicken liver

7 hours slow-cooked wild boar from Bacharach · smoked trout cream · brook trout caviar · wild herbs with Middle Rhine cherry balsamic vinegar and Stüber's oil blend

Miso soup with porcini mushrooms

Sea asparagus · red onions · roasted black and white sesame seeds

Peppersteak from regional young venison

Burgundy sauce

King oyster-, oyster- & shiitake mushrooms

fried in olive oil, garlic and herbs from our little kitchen garden

Baked potato-pretzel dumplings

Dessert variation

Crème brûlée with Tahiti vanilla

Ice cream tartlets with roasted pumpkin seeds, matcha, and honey

Sorbet made from Middle Rhine cherries and Vermouth No. 1

or

Small selection of organic cheeses from the region

Mature cow's cheese

Bollheimer mountain cheese · Red Bollheimer [red mold cheese]

Goat cheese Eifelwürze [hard goat cheese]

Middle Rhine cherry mustard

3 GANG MENÜ 59.00

4 GANG MENÜ 68.00

Our wine recommendation:

No. 255 · 2017 · BASTIAN Wolfshöhle · RIESLING EDITION 1

0,75 l · 55.00

Winery Bastian · Bacharach

No. 411 · 2019 · Riesling Großes Gewächs · Bacharacher Wolfshöhle · dry

0,75 l · 69.00

Winery Ratzenberger · Bacharach-Steeg

VEGETARIAN / VEGAN



Starters

Miso soup with porcini mushrooms 12.90

Sea asparagus · red onions · roasted black and white sesame seeds

Vegan snack plate 15.90

Hassans hummus · lentil-coconut curry mousse · pickled pointed cabbage with ginger · Middle Rhine kimchi · organic basalt lentils from the Westerwald region

Our wine recommendation: No. 11

Main courses

Homemade fine noodles from regional organic fox wheat 19.80

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

Our wine recommendation: No. 5 · 11 · 202 · 454

Basalt lentils from the Westerwald region and grilled vegetables 21.90

Organic basal lentils · lemon pumpkin seed polenta · roasted sunflower & pumpkin seeds · sesame

Our wine recommendation: No. 6 · 13 · 473

Vegan Albondigas - lentils · oats · chickpeas 23.80

Sauce made from smoked paprika, tomatoes, and red onions ·
grilled pointed peppers · Migas

Our wine recommendation: No. 5 · 13 · 469

Optional side dish in addition to all dishes:

Stübers salad variation 7.90

or

grilled seasonal vegetables 7.90

STARTERS

Cream soup of potatoes and savoy cabbage	12.90
---	-------

smoked Wisper salmon trout · roasted pumpkin seeds · pumpkin seed oil

„Steeger Hinkelsdreck“	11.80
-------------------------------	-------

pâté of chicken liver, red wine and onions · roasted almonds · Riesling grape jelly
from Riesling grape juice

„Wisperwind“ - Vitello Tonnato	15.90
---------------------------------------	-------

7 hours slow-cooked wild boar from Bacharach · smoked trout cream · brook
trout caviar · wild herbs with Middle Rhine cherry balsamic and
Stüber's organic oil blend

Appetizers from the Middle Rhine „William Turner“	16.90
--	-------

Steeger Hinkelsdreck with Riesling grape jelly · mousse of smoked Wisper salmon
trout with beetroot horseradish · perch & pikeperch from Rhine & Moselle
“Sardina style” · mediterranean vitello tonnato “Wisperwind” · fennel salami
made from 100% Middle Rhine goat

Stübers salad variation as starter	7.90
---	------

Leaf salad · wild herbs · pointed cabbage-pumpkin seed salad · fennel-orange
salad · carrot-ginger salad · roasted sunflower, pumpkin and sesame seeds · herb
dressing or Middle Rhine cherry balsamic and Stüber's organic oil blend

Bread	6.90
--------------	------

Barrel butter with black garlic
Lard from free-range geese with apples and onions
Stüber's organic oil blend
milk thistle oil, rapeseed oil, and hemp oil from the Westerwald region

FRESH FISH

Crispy trout from the Seitz trout farm in Lorch 27.80
Mediterranean style · roasted almonds in butter, olive oil, garlic and
rosemary · baked potatoes
Our wine recommendation: No. 1 · 2 · 202 · 303

Grilled hake fillet and pollock fillet 28.80
Riesling saffron sauce · sea asparagus · homemade fine noodles from
regional organic fox wheat
Our wine recommendation: No. 5 · 11 · 304

„Fishcurry“ with grilled hake and pollock 27.80
lentil-coconut curry sauce · sea asparagus · red wild rice from Camargue ·
basmati rice
Our wine recommendation: No. 3 · 11 · 473

Optional side dish in addition to all dishes:

Stübers salad variation	7.90
or	
grilled seasonal vegetables	7.90

***Dear guests,
we receive fresh fish twice a week. The selection may vary depending on the
daily catch. We use regional trout from the Wispertal valley, perch and
pikeperch from the Rhine and Moselle rivers, as well as sea fish that are
sustainably caught and not overfished.***

REGIONAL MEAT FROM HUNSRÜCK UND EIFEL

Bacharacher Rieslingbraten

26.80

Shoulder of regional beef marinated in Riesling and braised 15 hours at 80°C

· Riesling cream sauce · homemade baked spaetzle

Our wine recommendation: No. 1 · 7 · 203 · 303

small portion

22.80

Sauerbraten from wild boar

26.80

Braised 12 hours at 80°C in Pinot Noir · cranberries · walnuts ·

baked potato-pretzel dumplings

Our wine recommendation: No. 7 · 12 · 13 · 309

small portion

22.80

Wiener Schnitzel · Escalope of veal

29.80

Baked potatoes

or

fresh fries

cranberries

Our wine recommendation: No. 2 · 303 · 401

Peppersteak from regional young venison

36.80

Burgundy sauce · king oyster-, oyster- & shiitake mushrooms

fried in olive oil, garlic and herbs from our little kitchen garden · baked

potato-pretzel dumplings

Our wine recommendation: No. 7 · 12 · 13 · 411 · 309

Optional side dish in addition to all dishes:

Stübers salad variation

7.90

or

grilled seasonal vegetables

7.90

DESSERT

Dessert variation I · SLOW FOOD

13.90

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

Dessert variation II · WORD HERITAGE

13.90

Crème brûlée with Tahiti vanilla
Ice cream tartlets with roasted pumpkin seeds, matcha, and honey
Sorbet made from Middle Rhine cherries and Vermouth No. 1

Dessert variation III · FIRE AND ICE

13.90

Crème brûlée with Tahiti vanilla
Raspberry, pointed pepper, and chili sorbet
White lemon and almond mousse in a cake

Small selection of organic cheeses from the region

11.80

Mature cow's cheese
Bollheimer mountain cheese · Red Bollheimer [red mold cheese]
Goat cheese Eifelwürze [hard goat cheese]
Middle Rhine cherry mustard

Crème brûlée with Tahiti vanilla

9.80

Our dessert wine recommendation:

No. 11 · 2001 · Riesling Auslese · Steeger St. Jost · sweet
Winery Helmut Made's · Bacharach-Steeg

0,1 l · 9.80

FAIR TRADE ORGANIC ESPRESSO AND COFFEE

Coffee	3.80
Espresso	3.50
Cappuccino	4.80

DIGESTIF

Winery Dr. Kauer

Riesling grape marc from Bacharach · aged in barrel	6.00
Herbal grape marc based on an old recipe	7.50

Aged brandies from the distillery Rolf Heidrich

Medlar	7.50
2007 · Ice wine marc · our Middle Rhine grappa	7.50
2006 · Old brandy made from Pinot Noir	7.50
Aged for 8 years in old barrique barrels from Santenay our twin town in Burgundy	
2006 · Marc from Pinot Noir	7.50
Aged for 7 years in old barrique barrels from Santenay our twin town in Burgundy	

Distilled wild fruit and fruit brandies from the region

Plum · pear · yellow plum · fruit brandy · cherry · quince	5.00
--	------

LONGDRINKS

Monkey 47 · Black Forest Dry Gin	4 cl · 11.00
JINZU Dry Gin	4 cl · 11.00
Windspiel · Eifel Premium Dry Gin	4 cl · 12.00
... in addition Fever Tree · Tonic Water	btl. 0,2 l · 3.90

NON-ALCOHOLIC LONGDRINKS

AECHT [KIMMEL] · VIRGIN LONGDRINK	btl. 0,375 l · 15.60
Intense spice aromas · Caraway · Dill · Pear · Gooseberry	
Windspiel · Eifel Gin non-alcoholic	4 cl · 9.00
... in addition Fever Tree · Tonic Water	btl. 0,2 l · 3.90

OPEN WINES FROM THE MIDDLE RHINE

White wines			0,2 l	0,5 l	bottle
No. 01 · 2023 · TONI JOST Riesling	· dry ·				
lively, light fruit notes			8.50	19.80	0,75 l 26.00
VDP · Winery Toni Jost · Bacharach					
No. 02 · 2022 · Riesling	· dry ·				
refreshing fruit			8.50	19.80	1 l 27.00
ECOVIN · Winery Dr. Kauer · Bacharach					
No. 03 · 2022 · Oberweseler Riesling	· medium ·				
light fruity sweetness			7.80	17.80	1 l 27.00
VDP · Winery Lanius-Knab · Oberwesel					
No. 04 · 2022 · Oberweseler Riesling	· fruity ·				
fruity sweetness			7.80	17.80	1 l 27.00
VDP · Winery Lanius-Knab · Oberwesel					
No. 05 · 2023 · Weißburgunder	· dry ·				
mineral and fresh			8.90	19.80	0,75 l 29.00
VDP · Winery Toni Jost · Bacharach					
No. 06 · 2023 · Grauburgunder	· dry ·				
mineral and strong			8.90	19.80	0,75 l 29.00
VDP · Winery Jochen Ratzenberger · Bacharach-Steeg					
Mature Riesling of the highest quality · my favorite pairing with food			0,2 l	0,5 l	bottle
No. 07 · 2013 · Bacharacher Riesling	· medium ·				
finely matured and surprisingly fresh			12.80	28.00	0,75 l 38.00
VDP · Winery Jochen Ratzenberger · Bacharach-Steeg					
Rosé- and red wines			0,2 l	0,5 l	bottle
No. 08 · 2024 · Spätburgunder Rosé	· dry ·				
summer freshness			7.80	18.50	0,75 l 27.00
VDP · Winery Toni Jost · Bacharach					
No. 09 · 2022 · Spätburgunder	· dry ·				
berry-fruity and smooth			8.50	19.80	0,75 l 28.00
VDP · Winery Toni Jost · Bacharach					
No. 10 · No.13 · Housewine Cuvée	· dry ·				
by Andreas Stüber from matured wines			7.50	17.80	1 l 27.00
from VDP Winery Helmut Mades					
The sweet companion			0,1 l	0,2 l	0,5 l
No. 11 · 2001 · Riesling Auslese · Bacharacher St. Jost	· sweet ·				
perfect balance of sweetness, acidity, and ripeness			9.80	16.00	45.00
VDP · Winery Helmut Mades · Bacharach-Steeg					

THE MOST POPULAR BOTTLED WINES FROM BACHARACH

ECOVIN · Winery Dr. Kauer · our family winery **0,75 l**

No. 201 · 2023 · Kauer Riesling · dry · 26.00
refreshing fruit

No. 202 · 2024 · TORNADO · Spätburgunder Rosé · dry · 26.00
the perfect summer wine

No. 203 · 2023 · Riesling Schiefertanz · dry · 28.00
soft and spicy

VDP · Winery Toni Jost **0,75 l**

No. 303 · 2021 · Riesling Bacharacher Hahn · dry · 36.00
tropical fruits, mineral with fine acidity

No. 304 · 2021 · Riesling · Alte Reben · dry · 34.00
soft Riesling from the Rheingau region

No. 307 · 2021 · Riesling Großes Gewächs · Im Hahn · dry · 69.00
the essence of Riesling · radiance · delicate acidity · rich fruitiness

No. 309 · 2020 · Wallufer Spätburgunder · Rheingau · dry · 42.00
spicy power

VDP · Winery Jochen Ratzenberger **0,75 l**

No. 401 · 2023 · Schloss Fürstenberger Riesling · dry · 29.00
mild acidity

No. 402 · 2023 · Riesling Kabinett · medium · 28.00
delicate interplay of acidity and sweetness

No. 411 · 2019 · Riesling Großes Gewächs · dry · 69.00
Bacharacher Wolfhöhle

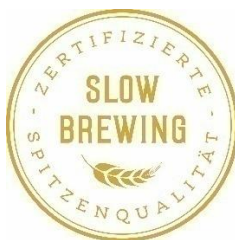
ORGANIC WINES FROM THE NEIGHBORHOOD

No. 454 · 2022 · Auxerrois · dry · 29.00
a fine burgundy variety
demeter · Winery Zwölberich · Langenlonsheim · Nahe

No. 473 · 2022 · Riesling + Roter Traminer · medium · 32.00
delicate fruit
Cöllner Rosenberg · Winery Hahnmühle · Nahe

OUR FAVORITE RED WINE FROM PORTUGAL

No. 469 · 2021 · Alfrocheiro, Touriga Nacional & Tinta Roriz · dry · 29.00
Quinta da Pellada · Alvaro Castro · Dão · Portugal



HACHENBURGER BRAUEREI

· SLOW BREWING ·

The Westerwald Brewery is one of only around 30 slow brewers to date that 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 using 100% aromatic hops, it is above all the factor of time that ensures the outstanding taste of Hachenburg slow beers.

Slow Brew Pils on tap in a Sommelier glass

Hachenburger Slow Brew Pils	0,3 l · 4.90
Hachenburger Slow Brew Radler [beer and lemonade]	0,3 l · 4.50

Slow Brew Specials in a bottle

Hachenburger Zwickel · naturally unfiltered dark beer	btl. 0,33 l · 4.20
Hachenburger Helles · light beer	btl. 0,33 l · 4.20
Hachenburger Hefeweizen · wheat beer	btl. 0,5 l · 5.90

Slow Brew non-alcoholic in the bottle

Hachenburger Hefeweizen · wheat beer	btl. 0,5 l · 5.90
Hachenburger Pils	btl. 0,33 l · 4.20
Hachenburger Radler [beer and lemonade]	btl. 0,33 l · 4.20

NON-ALCOHOLIC AND SPARKLING DRINKS

Gerolsteiner sparkling water	btl. 0,25 l · 3.50	btl. 0,75 l · 7.90
Fachinger medium sparkling water	btl. 0,25 l · 3.50	btl. 0,75 l · 7.90
Filtered tap water	carafe 0,6 l · 3.50	
Apple juice · unfiltered · regional		0,3 l · 4.90
Apple-Elderberry juice · unfiltered · regional		0,3 l · 4.90
Grape juice · Müller-Thurgau from steep slopes ECOVIN · Winery Philipps-Mühle · St. Goar		0,3 l · 5.90
Apple juice with sparkling water · unfiltered · regional		0,3 l · 4.80
Apple-Elderberry juice with sparkling water · unfiltered · regional		0,3 l · 4.80
Grape juice with sparkling water · Müller-Thurgau from steep slopes ECOVIN · Winery Philipps-Mühle · St. Goar		0,3 l · 4.80
Fritz Kola · Fritz Kola sugar free		btl. 0,33 l · 3.90
Fritz Limo · lemon or orange		btl. 0,33 l · 3.90
Fritz Misch-Masch [Coke and Orange Lemonade]		btl. 0,33 l · 3.90
Bitter Lemon		btl. 0,33 l · 3.90
White wine with sparkling water · dry or mild		0,3 l · 5.80