



**REGIONAL · SAISONAL · BIO**

**Täglich frisch & kreativ · Farm to Table · Slow Food**

**Familie Andreas Stüber & das Rhein-Hotel-Team**

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Dienstag, Mittwoch, Freitag und 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)

Montag und Donnerstag Ruhetag

### **APERITIF**

<b>Rieslingsekt brut · méthode champenoise</b>	0,1 l · 8.50
Unser Mittelrhein-Champagner · 5 Jahre Hefelager · feinperlig und filigran · Flaschengärung · Weingut Ratzenberger, Bacharach-Steeg	0,75 l · 45.00
<b>...mit Weinbergspirsich-Likör</b> aus der Brennerei Rolf Heidrich	0,1 l · 8.90
<b>...mit Mittelrhein-Kirsch-Likör</b> aus der Kirschmanufaktur Amorella	0,1 l · 8.90
<b>...mit Aperol als Spritz</b>	0,2 l · 9.80

---

<b>Stübers trockener Vermouth No. 1</b>	0,1 l · 7.80
Aus Bacharacher Spätburgunder · Wermutkraut · Ysop · Rosmarin · Kirschen vom Mittelrhein	

---

### **ALKOHOLFREI**

<b>Stübers alkoholfreier Aperitif</b>	0,2 l · 6.90
---------------------------------------	--------------

---

<b>Feral No. 1</b>	0,1 l · 7.80
Fermentierte Innovation aus Italien · Gelbe Bete · Hopfen · Zechuanpfeffer	

---

<b>AECHT [KIMMEL] · Virgin Longdrink</b>	0,375 l · 15.60
Intensive Gewürzaromen · Birne · Stachelbeere · Manufaktur Jörg Geiger	

---

<b>YAKAMO ZERO</b>	0,75 l · 29.00
Alkoholfreier Sekt aus Bio-Wein · Weingut Mohr	

---

<b>Windspiel alkoholfrei · Eifel Gin</b>	4 cl · 9.00
... dazu Fever Tree · Tonic Water	Fl. 0,2 l · 3.90

---

# 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  
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 0,75 l · 36.00  
Weingut Toni Jost Hahnenhof · Bacharach

---

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

---

# WELTERBE MENÜ FRÜHLING

## Thunfischtataki

Umeboshi-Sesam, Wakame-Algen und Shisokresse

---

---

## Samtsuppe von Kartoffeln und Wirsing

geräucherte Wisperforelle, Kürbiskerne und Kürbiskernöl

---

---

## Duett vom Hunsrücker Lamm

Lammrücken rosa gebraten · Rosmarin-Salbeispeckrand  
Keule und Schulter 12 Stunden bei 75° in Steeger Spätburgunder geschmort  
gegrilltes Frühlingsgemüse  
gebackene Bärlauch-Brezelklößchen

---

---

## Dessertvariation

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

---

---

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. 309 · 2023 · Wallufer Spätburgunder · trocken

0,75 l · 43.00

Weingut Toni Jost · Bacharach

---

# VEGETARISCHES / VEGANES MENÜ

## Veganer Schnuggelteller

Hassans Hummus · Linsen-Kokos-Curry-Mousse ·  
Käferbohnen und Weiße Bohnen mariniert in Schnittlauch-Öl  
Mittelrhein-Kimchi mit Brennesselsamen  
Spitzkohl-Escabeche



15.90

---

## Miso-Suppe von Shiitake und Austernpilzen

Meeresspargel · rote Zwiebeln · gerösteter schwarzer und weißer Sesam



12.90

---

## wahlweise als Hauptgang

### Hausgemachte feine Nudeln aus regionalem Bio-Fuchsweizen

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

oder

### Westerwälder Basaltlinsen und gegrilltes Gemüse

Bio Basalt-Linsen aus dem Westerwald · Gugelhupf-Polenta ·  
geröstete Sonnenblumen-, Kürbiskerne · Sesamkörner



21.90

---

## Dessertvariation

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

oder

### Vegane Dessertvariation

Variation von drei verschiedenen Sorbets



13.90

4 GANG MENÜ 54.00

---

## Unsere Weinempfehlung:

Nr. 209 · 2024 · von Herzen · Cuveè aus Zukunftsrebsorten · fast trocken	0,75 l
Bio Weingut Dr. Kauer · Bacharach	27.00
Nr. 473 · 2022 · Riesling + Roter Traminer · feinherb	0,75 l
Cöllner Rosenberg · Bio Weingut Hahnmühle · Nahe	32.00

---

## VORSPEISEN

### **Samtsuppe von Kartoffeln und Wirsing** 12.90

geräucherte Wisperforelle, Kürbiskerne und Kürbiskernöl

---

### **„Steeger Hinkelsdreck“** 11.80

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

---

### **„Wisperwind“ · Mediterrheines Vitello Tonnato** 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“  
„Wisperwind“ · Mediterrheines Vitello Tonnato  
Fenchelsalami aus 100 % Mittelrheinziege

---

### **Stübers Salatteller als Vorspeise** 7.90

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

---

### **Dreierlei mit 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 FISCH

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

---

**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 · 203 · 303*

---

**Gegrilltes Filet vom Loup de mer** 29.80

Riesling-Safransoße · Meeresspargel · hausgemachte feine Nudeln  
aus Bio-Fuchsweizen

*Unsere Weinempfehlung: Nr. 5 · 304 · 454*

---

**„Fischcurry“ mit gegrilltem St. Pierre Filet** 29.80

Linsen-Curry-Kokossoße · Meeresspargel · gerösteter Sesam ·  
roter Wildreis aus der Camargue · Basmatireis

*Unsere Weinempfehlung: Nr. 3 · 402 · 473*

---

### **Als Beilage zusätzlich zu allen Gerichten wählbar:**

Stübers Salatteller

oder

gegrilltes saisonales Gemüse

7.90

---

## FLEISCH AUS HUNSRÜCK UND EIFEL

### **Bacharacher Rieslingbraten**

26.80

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

*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 · 9 · 10 · 309*

als kleine Portion

22.80

---

### **Wiener Schnitzel vom Weidekalb**

29.80

gebackene Kartoffeln

oder

frische Pommes frites

Preiselbeeren

*Unsere Weinempfehlung: Nr. 2 · 303 · 401*

---

### **Duett vom Hunsrücker Lamm**

36.80

Rücken rosa gebraten · Rosmarin-Salbeispeckrand Keule und Schulter 12 Stunden bei 75° in Steeger Spätburgunder geschmort · gebackene Bärlauch-Brezelklößchen

*Unsere Weinempfehlung Nr. 7 · 9 · 10 · 309*

---

### **Als Beilage zusätzlich zu allen Gerichten wählbar:**

Stübers Salatteller

oder

gegrilltes saisonales Gemüse

7.90

---

## DESSERTS

### 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 Mandelmousse

---

### Bio-Käseauswahl

11.80

Bollheimer Bergkäse [Gereifter Kuhkäse]  
Roter Bollheimer Rotschimmelkäse [Gereifter Kuhkäse]  
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

Ferdinand 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

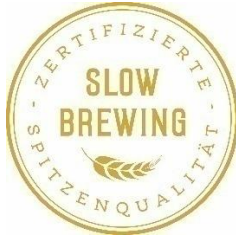
---

## OFFENE WEINE VOM MITTELRHEIN

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

## DIE BELIEBTESTEN FLASCHENWEINE AUS BACHARACH

<b>ECOVIN · Weingut Dr. Kauer · unser Familienweingut</b>		<b>0,75 l</b>
Nr. 201 · 2023 · Kauer Riesling erfrischende Frucht	· trocken ·	27.00
Nr. 202 · 2024 · TORNADO · Spätburgunder Rosé der perfekte Sommerwein	· trocken ·	27.00
Nr. 203 · 2023 · Riesling Schiefertanz weich und würzig	· trocken ·	29.00
<hr/>		
<b>VDP · Weingut Toni Jost</b>		<b>0,75 l</b>
Nr. 303 · 2021 · Riesling Bacharacher Hahn tropische Früchte, mineralisch mit feiner Säure	· trocken ·	37.00
Nr. 304 · 2021 · Riesling · Alte Reben weicher Riesling aus dem Rheingau	· trocken ·	36.00
Nr. 307 · 2021 · Riesling Großes Gewächs · Im Hahn die Essenz des Rieslings · Strahlkraft · feine Säure · große Frucht	· trocken ·	69.00
Nr. 309 · 2020 · Wallufer Spätburgunder · Rheingau würzige Kraft	· trocken ·	42.00
<hr/>		
<b>VDP · Weingut Jochen Ratzenberger</b>		<b>0,75 l</b>
Nr. 401 · 2023 · Schloss Fürstenberger Riesling weiche Säure	· trocken ·	32.00
Nr. 402 · 2023 · Riesling Kabinett feines Säure-Süße Spiel	· feinherb ·	29.00
Nr. 411 · 2019 · Riesling Großes Gewächs Bacharacher Wolfhöhle	· trocken ·	69.00
<hr/>		
<b>BIO-WEINE AUS DER NACHBARSCHAFT</b>		
Nr. 454 · 2022 · Auxerrois eine feine Burgunderspielart demeter · Weingut Zwölberich · Langenlonsheim · Nahe	· trocken ·	29.00
Nr. 473 · 2022 · Riesling + Roter Traminer feine Frucht Cöllner Rosenberg · Weingut Hahnmühle · Nahe	· feinherb ·	32.00
<hr/>		
<b>UNSER LIEBLINGS-ROTWEIN AUS PORTUGAL</b>		
Nr. 469 · 2021 · Alfrocheiro, Touriga Nacional & Tinta Roriz Quinta da Pellada · Alvaro Castro · Dão · Portugal	· trocken ·	32.00



## 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 Naturzitrone Fl. 0,33 l · 4.20

---

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 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	
<hr/>		
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	
<hr/>		
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	
<hr/>		
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	
<hr/>		
Riesling-Weinschorle · trocken oder mild	0,3 l · 5.80	
<hr/>		





**REGIONAL · SEASONAL · ORGANIC**

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

**Family Andreas Stüber & the Rhein-Hotel-Team**

### **OPENING HOURS**

Tuesday, Wednesday, Friday, 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)

Monday and Thursday closed

### **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 · Szechuan 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

---

## SLOW FOOD MENU

### Regional appetizer selection

#### „William Turner“

Steeper 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

4-COURSE MENU 56.00

---

### Our wine recommendation:

Nr. 304 · 2022 · Riesling Alte Reben · trocken 0,75 l · 36.00

Weingut Toni Jost Hahnenhof · Bacharach

---

Nr. 205 · 2022 · Riesling · Oberweseler Oelsberg · Alte Reben · trocken 0,75 l · 47.00

Weingut Dr. Kauer · Bacharach

---

# WORLD HERITAGE SPRING MENU

## Tuna -Tataki

Umeboshi and sesame, wakame seaweed, and shiso cress

---

## Cream soup of potatoes and savoy cabbage

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

---

## Regional Lamb Duet

medium-rare roasted lamb loin · rosemary-sage-bacon garnish

Leg and shoulder braised 12 hours at 75°C in Pinot Noir

Grilled spring vegetables

Baked wild garlic 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

---

3-COURSE MENU 59.00

4-COURSE MENU 68.00

---

## Our wine recommendation:

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

0,75 l · 55.00

Winery Bastian · Bacharach

---

No. 309 · 2023 · Wallufer, Pinot Noir

· dry ·

0,75 l · 43.00

VDP-Winery Toni Jost · Bacharach

---

## VEGETARIAN / VEGAN MENU

### Vegan snack plate

Hassans hummus · lentil-coconut curry mousse · pickled pointed cabbage with smoked pepper · Middle Rhine kimchi · marinated beans

15.90



---

### Miso soup from mushrooms

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

12.90



---

### Homemade fine noodles from regional organic fox wheat

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

or

### Basalt lentils from the Westerwald region and grilled vegetables

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

21.90



---

### Dessert variation

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

or

### Vegan Dessert variation

Variation of 3 different Sorbets

13.90



---

4-COURSE MENU 54.00

### Our wine recommendation:

No. 209 · 2024 · von Herzen

0,75 l · 27.00

Organic Winery Dr. Kauer · Bacharach

---

No. 473 · 2022 · Riesling + Roter Traminer

· medium ·

0,75 l · 32.00

Cöllner Rosenberg · Winery Hahnmühle · Nahe

---

## 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

---

**A trio served with 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

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

---

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

---

**Grilled Sea bass filet** 29.80  
Riesling saffron sauce · sea asparagus · homemade fine noodles from regional organic fox wheat  
*Our wine recommendation: No. 5 · 11 · 304*

---

**„Fishcurry“ with grilled filet of St. Pierre** 29.80  
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  
or  
grilled seasonal vegetables 7.90

---

## 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 · 9 · 10 · 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*

---

### **Regional Lamb Duet** 36.80

medium-rare roasted lamb loin · rosemary-sage-bacon garnish, Leg and  
shoulder braised 12 hours at 75°C in Pinot Noir

Baked wild garlic pretzel dumplings

*Our wine recommendation: No. 7 · 9 · 10 · 309*

---

### **Optional side dish in addition to all dishes:**

Stübers salad variation

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

---

### 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

0,1 l · 9.80

Winery Helmut Mades · Bacharach-Steeg

---

## 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 Aged for 8 years in old barrique barrels from Santenay our twin town in Burgundy	7.50
2006 · Marc from Pinot Noir Aged for 7 years in old barrique barrels from Santenay our twin town in Burgundy	7.50

---

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

---

## OPEN WINES FROM THE MIDDLE RHINE

<b>White wines</b>			<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>	<b>bottle</b>
No. 01 · 2023 · TONI JOST Riesling	· <b>dry</b> ·				
lively, light fruit notes		8.50	19.80	0,75 l	27.00
VDP · Winery Toni Jost · Bacharach					
<hr/>					
No. 02 · 2022 · Riesling	· <b>dry</b> ·				
refreshing fruit		8.50	19.80	1 l	29.00
ECOVIN · Winery Dr. Kauer · Bacharach					
<hr/>					
No. 03 · 2022 · Oberweseler Riesling	· <b>medium</b> ·				
light fruity sweetness		7.80	18.50	1 l	28.00
VDP · Winery Lanius-Knab · Oberwesel					
<hr/>					
No. 04 · 2022 · Oberweseler Riesling	· <b>fruity</b> ·				
fruity sweetness		7.80	17.80	1 l	28.00
VDP · Winery Lanius-Knab · Oberwesel					
<hr/>					
No. 05 · 2023 · Weißburgunder	· <b>dry</b> ·				
mineral and fresh		8.90	21.50	0,75 l	29.00
VDP · Winery Toni Jost · Bacharach					
<hr/>					
No. 06 · 2023 · Grauburgunder	· <b>dry</b> ·				
mineral and strong		8.90	21.50	0,75 l	29.00
VDP · Winery Jochen Ratzenberger · Bacharach-Steeg					
<hr/>					
<b>Mature Riesling of the highest quality · my favorite pairing with food</b>			<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>	<b>bottle</b>
No. 07 · 2013 · Bacharacher Riesling	· <b>medium</b> ·				
finely matured and surprisingly fresh		12.80	28.00	0,75 l	38.00
VDP · Winery Jochen Ratzenberger · Bacharach-Steeg					
<hr/>					
<b>Rosé- and red wines</b>			<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>	<b>bottle</b>
No. 08 · 2024 · Spätburgunder Rosé	· <b>dry</b> ·				
summer freshness		7.80	18.50	0,75 l	27.00
VDP · Winery Toni Jost · Bacharach					
<hr/>					
No. 09 · 2022 · Spätburgunder	· <b>dry</b> ·				
berry-fruity and smooth		8.90	21.50	0,75 l	28.00
VDP · Winery Toni Jost · Bacharach					
<hr/>					
No. 10 · No.13 · Housewine Cuvée	· <b>dry</b> ·				
by Andreas Stüber from matured wines		7.80	18.50	1 l	28.00
from VDP Winery Helmut Mades					
<hr/>					
<b>The sweet companion</b>			<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
No. 11 · 2001 · Riesling Auslese · Bacharacher St. Jost	· <b>sweet</b> ·				
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 refreshing fruit	· dry ·	27.00
No. 202 · 2024 · TORNADO · Spätburgunder Rosé the perfect summer wine	· dry ·	27.00
No. 203 · 2023 · Riesling Schiefertanz soft and spicy	· dry ·	29.00

---

### VDP · Winery Toni Jost 0,75 l

No. 303 · 2021 · Riesling Bacharacher Hahn tropical fruits, mineral with fine acidity	· dry ·	37.00
No. 304 · 2021 · Riesling · Alte Reben soft Riesling from the Rheingau region	· dry ·	36.00
No. 307 · 2021 · Riesling Großes Gewächs · Im Hahn the essence of Riesling · radiance · delicate acidity · rich fruitiness	· dry ·	69.00
No. 309 · 2020 · Wallufer Spätburgunder · Rheingau spicy power	· dry ·	42.00

---

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

No. 401 · 2023 · Schloss Fürstenberger Riesling mild acidity	· dry ·	29.00
No. 402 · 2023 · Riesling Kabinett delicate interplay of acidity and sweetness	· medium ·	28.00
No. 411 · 2019 · Riesling Großes Gewächs Bacharacher Wolfhöhle	· dry ·	69.00

---

## ORGANIC WINES FROM THE NEIGHBORHOOD

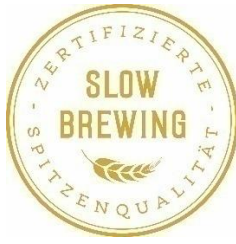
No. 454 · 2022 · Auxerrois a fine burgundy variety demeter · Winery Zwölberich · Langenlonsheim · Nahe	· dry ·	29.00
No. 473 · 2022 · Riesling + Roter Traminer delicate fruit Cöllner Rosenberg · Winery Hahnmühle · Nahe	· medium ·	32.00

---

## OUR FAVORITE RED WINE FROM PORTUGAL

No. 469 · 2021 · Alfrocheiro, Touriga Nacional & Tinta Roriz Quinta da Pellada · Alvaro Castro · Dão · Portugal	· dry ·	32.00
--	---------	-------

---



## 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