



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

Rieslingsekt brut · méthode champenoise 0,1 l · 8.50

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

...mit Weinbergspirsich-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 · Birne · Stachelbeere · Manufaktur Jörg Geiger

YAKAMO ZERO 0,75 l · 29.00

Alkoholfreier Sekt aus Bio-Wein · Weingut Mohr

Windspiel alkoholfrei · 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 Hunsrücker 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 · gelbe Ingwerrübchen

Samtsuppe von Kartoffeln und Spargel

geräucherte Wisperforelle · Kürbiskerne · Kürbiskernöl

Rückensteak vom Weidekalb rosa gebraten

gedämpfter Weißer und grüner Spargel
gebratene Austernpilze und Kräuterseitlinge in Rieslingrahmsoße
gebackene Bärlauchklößchen

Dessertvariation

Crème brûlée mit Tahiti-Vanille
Eistörtchen von gerösteten Kürbiskernen, Matcha und Honig,
Sorbet von Spargel, Erdbeeren, Grünem Pfeffer und Maikräutern

3 GANG MENÜ 59.00

4 GANG MENÜ 68.00

Unsere Weinempfehlung:

Nr. 255 · 2017 · BASTIAN Wolfshöhle · RIESLING EDITION 1 · fast trocken 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 ·
Mittelrhein-Kimchi mit Brennesselsamen
Püree aus gegrillten Auberginen
Wakame-Algensalat
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
Weißes-Mandelmousse auf Baumkuchen

oder

Vegane Dessertvariation

Drei verschiedene 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
<hr/>	
Nr. 473 · 2022 · Riesling + Roter Traminer · feinherb	0,75 l
Cöllner Rosenberg · Bio Weingut Hahnmühle · Nahe	32.00

VORSPEISEN

Samtsuppe von Kartoffeln und Spargel 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 FISCHE

*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

Rückensteak vom Weidekalb rosa gebraten

36.80

gedämpfter Weißer und grüner Spargel
gebratene Austernpilze und Kräuterseitlinge in Rieslingrahmsoße
gebackene Bärlauchklößchen

Unsere Weinempfehlung Nr. 5 · 7 · 304 · 401

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 Spargel, Erdbeeren, Grünem Pfeffer und Maikräutern

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

0,1 l · 9.80

Weingut Helmut Mades · Bacharach-Steeg

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

Weißweine			0,2 l	0,5 l	Flasche
Nr. 01 · 2023	· TONI JOST Riesling lebendige leichte Fruchtnoten VDP · Weingut Toni Jost · Bacharach	· trocken ·	8.50	19.80	0,75 l 27.00
Nr. 02 · 2024	· Riesling erfrischende Frucht ECOVIN · Weingut Dr. Kauer · Bacharach	· trocken ·	8.50	19.80	1 l 27.00
Nr. 03 · 2023	· Oberweseler Riesling leichte fruchtige Süße VDP · Weingut Lanius-Knab · Oberwesel	· feinherb ·	7.80	18.50	1 l 27.00
Nr. 04 · 2022	· Oberweseler Riesling fruchtige Süße VDP · Weingut Lanius-Knab · Oberwesel	· fruchtig ·	7.80	18.50	1 l 27.00
Nr. 05 · 2023	· Weißburgunder mineralisch und frisch VDP · Weingut Toni Jost · Bacharach	· trocken ·	8.90	21.80	0,75 l 29.00
Nr. 06 · 2023	· Grauburgunder mineralisch und kräftig VDP · Weingut Jochen Ratzenberger · Bacharach-Steeg	· trocken ·	8.90	21.80	0,75 l 29.00
Gereifter Riesling in Spitzenqualität · mein Lieblings-Essenbegleiter			0,2 l	0,5 l	Flasche
Nr. 07 · 2013	· Bacharacher Riesling fein gereift und erstaunlich frisch VDP · Weingut Jochen Ratzenberger · Bacharach-Steeg	· feinherb ·	12.80	28.00	0,75 l 38.00
Rosé- & Rotweine			0,2 l	0,5 l	Flasche
Nr. 08 · 2024	· Spätburgunder Rosé sommerliche Frische VDP · Weingut Toni Jost · Bacharach	· trocken ·	7.80	18.50	0,75 l 27.00
Nr. 09 · 2022	· Spätburgunder beerenfruchtig und samtig VDP · Weingut Toni Jost · Bacharach	· trocken ·	8.50	21.80	0,75 l 28.00
Nr. 10	Housewine Cuvée No.13 von Andreas Stüber aus gereiften Rotweinen vom VDP-Weingut Helmut Mades	· trocken ·	7.80	18.50	1 l 28.00
Der süße Begleiter			0,1 l	0,2 l	0,5 l
Nr. 11 · 2001	· Riesling Auslese · Bacharacher St. Jost · perfekte Balance von Süße, Säure und Reife VDP · Weingut Helmut Mades · Bacharach-Steeg	· edelsüß ·	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 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

VDP · Weingut Toni Jost **0,75 l**

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

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

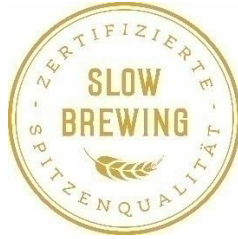
Nr. 401 · 2023 · Schloss Fürstenberger Riesling weiche Säure	· trocken ·	32.00
Nr. 402 · 2023 · Riesling Kabinett feines Säure-Süße Spiel	· feinherb ·	29.00
Nr. 411 · 2019 · Riesling Großes Gewächs Bacharacher Wolfhöhle	· trocken ·	69.00

BIO-WEINE AUS DER NACHBARSCHAFT

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

UNSER LIEBLINGS-ROTWEIN AUS PORTUGAL

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
<hr/>		
Apfelsaft-Holundersaft · natur · aus regionalem Streuobstanbau Kelterei Merg		0,3 l · 4.90
<hr/>		
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
<hr/>		
Apfelsaft-Holundersaftschorle · natur · aus regionalem Streuobstanbau Kelterei Merg		0,3 l · 4.80
<hr/>		
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
<hr/>		
Fritz Zitronen-Limonade · Fritz Orangen-Limonade		Fl. 0,33 l · 3.90
<hr/>		
Fritz Misch-Masch [Kola-Orangen-Limonade]		Fl. 0,33 l · 3.90
<hr/>		
Bitter Lemon		Fl. 0,33 l · 3.90
<hr/>		

WEINSCHORLEN

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“

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

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 Ginger carrot

Cream soup of potatoes and Asparagus

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

Steak of Veal

White Asparagus,
Mushrooms in Riesling Cream Sauce,
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 Strawberrys, Asperges and green pepper

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 ·
· Middle Rhine kimchi ·
Seaweed, Baba Ganoush

15.90



Miso soup from mushrooms

Salicornia · 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 Asparagus 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

Steak of Veal

36.80

Asparagus, Mushrooms in Riesling Cream Sauce

Baked wild garlic pretzel dumplings

Our wine recommendation: No. 5 · 7 · 304 · 401

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 Strawberrys, Asparagus and green pepper

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	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 27.00
VDP · Winery Toni Jost · Bacharach				
<hr/>				
No. 02 · 2022 · Riesling	· dry ·			
refreshing fruit		8.50	19.80	1 l 29.00
ECOVIN · Winery Dr. Kauer · Bacharach				
<hr/>				
No. 03 · 2022 · Oberweseler Riesling	· medium ·			
light fruity sweetness		7.80	18.50	1 l 28.00
VDP · Winery Lanius-Knab · Oberwesel				
<hr/>				
No. 04 · 2022 · Oberweseler Riesling	· fruity ·			
fruity sweetness		7.80	18.50	1 l 28.00
VDP · Winery Lanius-Knab · Oberwesel				
<hr/>				
No. 05 · 2023 · Weißburgunder	· dry ·			
mineral and fresh		8.90	21.80	0,75 l 29.00
VDP · Winery Toni Jost · Bacharach				
<hr/>				
No. 06 · 2023 · Grauburgunder	· dry ·			
mineral and strong		8.90	21.80	0,75 l 29.00
VDP · Winery Jochen Ratzenberger · Bacharach-Steeg				
<hr/>				
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				
<hr/>				
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				
<hr/>				
No. 09 · 2022 · Spätburgunder	· dry ·			
berry-fruity and smooth		8.90	21.80	0,75 l 28.00
VDP · Winery Toni Jost · Bacharach				
<hr/>				
No. 10 · No.13 · Housewine Cuvée	· dry ·			
by Andreas Stüber from matured wines		7.80	18.50	1 l 28.00
from VDP Winery Helmut Mades				
<hr/>				
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 ·	27.00
refreshing fruit		
No. 202 · 2024 · TORNADO · Spätburgunder Rosé	· dry ·	27.00
the perfect summer wine		
No. 203 · 2023 · Riesling Schiefertanz	· dry ·	29.00
soft and spicy		

VDP · Winery Toni Jost **0,75 l**

No. 303 · 2021 · Riesling Bacharacher Hahn	· dry ·	37.00
tropical fruits, mineral with fine acidity		
No. 304 · 2021 · Riesling · Alte Reben	· dry ·	36.00
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 ·	32.00
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
<hr/>		
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 Phillipps-Mühle · St. Goar		0,3 l · 5.90
<hr/>		
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 Phillipps-Mühle · St. Goar		0,3 l · 4.80
<hr/>		
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

ALCOHOLIC

White wine with sparkling water · dry or mild		0,3 l · 5.80
---	--	--------------