



Ein Ort für Genießer. Hier verbinden sich die kulinarischen Traditionen des Mittelrheins mit einer offenen, mediterran inspirierten Küche.
Das nennen wir hier „mediterrheines Slow Food“.

Slow Food heißt gute Produkte, ehrliche Zubereitung und Zeit für Genuss. Statt schneller Trends setzen wir auf Qualität, Handwerk und den natürlichen Geschmack der Zutaten.

Slow Food is all about good quality products, authentic preparation and taking the time to savour the experience. Rather than chasing fleeting trends, we focus on quality, skill and the natural flavour of the ingredients.

Wir laden Sie ein, unsere vier Genusswelten zu entdecken. Jede eine eigene saisonale Reise durch die Region.

We invite you to discover our four culinary worlds. Each offers its own seasonal journey through the region.

Genießen Sie unsere Genusswelten als komponiertes Menü mit passenden Weinen oder wählen Sie ganz nach Lust einen einzelnen Gang.

Enjoy our culinary worlds as a set menu paired with selected wines, or choose a single course to suit your mood.

Bei uns dürfen Sie den Abend so gestalten, wie er Ihnen gefällt.

Here, you are free to shape your evening just as you like.

Viel Vergnügen und guten Appetit wünscht Ihnen
Familie Andreas Stüber
und das Team von Stübers Restaurant

Gastgeber seit sechs Generationen

SLOW FOOD

APERITIF

Stübers trockener Vermouth No. 1 · 8

Bacharacher Spätburgunder · fruchtige Kirsche mit feinen Bitternoten · Rosmarin

Vermouth made from Bacharach Pinot Noir · fruity cherry · subtle bitter notes · rosemary

VORSPEISE

Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“ · 19

'Hinkelsdreck' mit Riesling-Traubengelee · Barsch & Zander 'Sardina-Style' ·

Mousse von der geräucherten Wisper-Lachsforelle · Mediterrheines Vitello Tonnato

'Wisperwind' · Fenchelsalami aus 100 % Mittelrheinziege

Tasty treats from the Middle Rhine

Stüber's famous chicken liver pâté with Riesling grape jelly · perch & pike-perch

'Sardina-style' · mousse of smoked salmon trout · mediterranean-style vitello tonnato ·

fennel salami made from 100% goat

SALAT

Stübers Salatteller · 8

Blattsalate · Wildkräuter · Spitzkohl-, Fenchel-, Möhrensalat · Stübers Kräuterdressing

lettuce · wild herb salad · head cabbage, fennel, carrot salad · Stüber's herb dressing

HAUPTGANG

Bacharacher Rieslingbraten · 28

in Riesling eingelegte, 15 Stunden bei 80°C geschmorte Schulter vom Hunsrucker Rind ·

Riesling-Rahmsauce · handgeschabte und gebackene Spätzle aus Bio-Fuchsweizen

Hunsrück beef shoulder, marinated in Riesling and braised for 15 hours at 80°C ·

Riesling cream sauce · hand-scraped and baked spätzle made from organic wheat

DESSERT

Dessert SLOW FOOD · 14

Sorbet von Riesling und schwarzer Johannisbeere · Parfait von Trester · Dunkle Mousse

Riesling and blackcurrant sorbet · trester and lime parfait · dark mousse au chocolat

3 GÄNGE

57

4 GÄNGE

67

+ Aperitif

+6

Preise pro Person

All prices are in € per person and include VAT

Unsere Weinempfehlung Wine recommendation

Nr. 304 · 2021 · Riesling Alte Rebe · trocken · Weingut Toni Jost · 0,75 l · 36

Menübegleitung mit 3 ausgesuchten Weinen (3 x 0,1 l) · selection of 3 regional wines · 22 pP

WELTERBE

WORLD HERITAGE

APERITIF

Welterbe-Aperitif · 11

Mittelrhein-Sekt Brut vom Weingut Ratzenberger mit Likör von der Mittelrhein-Kirsche
World Heritage Aperitif · sparkling wine from winery Ratzenberger · regional cherry liqueur

VORSPEISE

Thunfischtataki · 19

Umeboshi-Sesam · Wakame-Algen · gelbe Ingwerrübchen
Tuna tataki · umeboshi sesame · wakame seaweed · yellow ginger roots

SUPPE

Samtsuppe von Kartoffeln und Gelben Rüben · 13

geräucherte Wisperforelle · Kürbiskerne · Kürbiskernöl
cream soup of potato and yellow beet · smoked trout · pumpkin seeds · pumpkin seed oil

HAUPTGANG

Pfeffersteak vom Hirschkalb · 41

rosa gebraten · Balsamico jus · gegrilltes Sommergemüse · Trüffelpüree
young venison steak with pepper · grilled summer vegetables · truffle mashed potatoes

DESSERT

Dessert WELTERBE · 14

Kirschsorbet mit Lavendel und Thymian · Matcha-Törtchen · Crème brûlée
cherry sorbet with lavender and thyme · matcha tart · crème brûlée

EXTRAS

Stübers Hinkelsdreck *Unsere berühmte Pastete von der Hähnchenleber als Zwischengang* + 8
'Hinkelsdreck': our famous chicken liver pâté as an intermediate course

Regionale Käseauswahl *3 Sorten Bio-Demeter Käse · Kirschsenf* + 14
3 varieties of organic Demeter cheese · Cherry mustard

3 GÄNGE

64

4 GÄNGE

72

+ Aperitif

+9

Preise pro Person

Unsere Weinempfehlung Wine recommendation

Nr. 205 · 2022 · Riesling Oberweseler Oelsberg · trocken · Alte Rebe · Dr. Kauer · 0,75 l · 47

Nr. 309 · 2023 · Wallufer Spätburgunder · trocken · Weingut Toni Jost · 0,75 l · 43

Menübegleitung mit 3 ausgesuchten Weinen (3 x 0,1 l) · selection of 3 regional wines · 23 pP

GARTEN AM RHEIN

GARDEN BY THE RHINE

Vegan!

APERITIF	Stübers alkoholfreier Aperitif · 9 <i>wechselnder, alkoholfreier Aperitif</i> regularly changing, alcohol-free house aperitif
VORSPEISE	Veganer Schnuggelteller · 17 <i>Hassans Hummus · Linsen-Kokos-Curry-Mousse · Mittelrhein-Kimchi mit Brennesselsamen · gepickelte Gurken, Wassermelone und Chili · Wakame-Algensalat</i> Vegan Snack Plate: Hassan's hummus · lentil and coconut curry mousse · Middle Rhine kimchi with nettle seeds · pickled cucumber, watermelon and chili · wakame seaweed salad
SUPPE	Miso-Suppe von Shiitake und Austernpilzen · 13 <i>Meeresspargel · rote Zwiebeln · gerösteter schwarzer und weißer Sesam</i> Miso Soup · samphire · red onions · toasted black and white sesame seeds
HAUPTGANG	Tortilla von Bio-Basaltlinsen · 25 <i>Spinat-Gugelhupf · Gegrilltes Sommergemüse · Bio-Tomaten</i> organic lentil tortilla · spinach Gugelhupf · grilled summer vegetables · organic tomatoes
DESSERT	Dreierlei Sorbetvariation · 14 <i>Himbeere, Paprika, Chili · Cassis und Riesling · Kirsche, Lavendel, Thymian</i> selection of 3 sorbets: raspberry, sweet pepper, chilli · blackcurrant and riesling · cherry, lavender, thyme

3 GÄNGE
49

4 GÄNGE
59

+ Aperitif
+6

Preise pro Person

All prices are in € per person and include VAT

Unsere Weinempfehlung Wine recommendation

Nr. 209 · 2025 · Von Herzen · fast trocken · Bio Weingut Dr. Kauer · Bacharach 0,75 l · 27

Nr. 473 · 2022 · Riesling + Roter Traminer · feinherb · Bio Weingut Hahnsmühle · Nahe 0,75 l · 32

Aecht Kimmel · Alkoholfreier Longdrink aus der Flasche · Manufaktur Geiger · 0,375 l · 19

RHEIN, MOSEL & MEER

FISH FROM RIVER AND SEA

APERITIF **Mittelrhein Aperitif** · 11
Mittelrhein-Sekt Brut vom Weingut Ratzenberger · Likör von Weinbergspfirsich
 Middle Rhine Aperitif · sparkling wine from winery Ratzenberger · peach liqueur

VORSPEISE **Zander Sardinastyle** · 18
Riesling · Unagi · Olivenöl
 pike-perch Sardina Style · Riesling · unagi · olive oil

SUPPE **Portugiesischer Fischeintopf** · 17
St. Pierre · Thunfisch · Fisch des Tages · Kartoffeln · Sommergemüse
 St. Pierre · tuna · catch of the day · potatoes · summer vegetables

HAUPTGANG **Filet vom Loup de mer** · 32
Wolfsbarschfilet · Safran Sauce · Reis
 sea bass fillet · saffron sauce · rice

DESSERT **Dessert Feuer und Eis** · 14
Weisse Zitronen-Mandelmousse · Sorbet von Himbeer-Paprika · Crème brûlée
 white lemon and almond mousse · raspberry and pepper sorbet · crème brûlée

EXTRAS

Stübers Salatvariation	<i>Blattsalate · Wildkräuter · Spitzkohl-, Fenchel-, Möhrensalat</i> <i>Lettuce · wild herb salad · head cabbage, fennel, carrot salad</i>	+ 8
Regionale Käseauswahl	<i>3 Sorten Bio-Demeter Käse · Kirschsenf</i> <i>3 varieties of organic Demeter cheese · Cherry mustard</i>	+ 14

3 GÄNGE
59

4 GÄNGE
69

+ Aperitif
+9

Preise pro Person

Unsere Weinempfehlung Wine recommendation

Nr. 203 · 2024 · Riesling Schiefertanz · trocken · Bio Weingut Dr. Kauer · Bacharach · 0,75 l · 29

Nr. 303 · 2021 · Riesling Bacharacher Hahn · trocken · Weingut Toni Jost · Bacharach · 0,75 l · 37

STÜBERS KLASSIKER

STÜBERS CLASSICS

Hauptgänge MAIN COURSES

Sauerbraten vom Bacharacher Wild · 29

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

venison Sauerbraten · braised for 12 hours at 80°C in Steeger Pinot Noir · served with cranberries, toasted walnuts, and baked potato-pretzel dumplings

Wiener Schnitzel vom Weidekalb · 31

Kartoffel-Gurken-Salat und Sardelle-Kaper-Zitrone oder Pommes frites mit Preiselbeeren

Wiener Schnitzel free-range veal · potato-cucumber salad and anchovies, capers and lemon *or* french fries with cranberries

Knusprige Wisper-Forelle · 29

vom Forellenhof Seitz aus dem Wispertal · geröstete Mandeln in Butter und Olivenöl · gebackene Kartoffeln

whole trout · from the Seitz Trout Farm in the Wisper Valley · almond butter · baked potatoes

Hausgemachte Bio Fuchsweizen-Nudeln · 24

Zitronen-Kapernsauce · Tomaten · Kräuterseitlinge, Austern- & Shiitakepilze · in Knoblauch-Olivenöl gegrilltes Gemüse · Kräuter aus unserem Küchengärtchen · Parmesan

organic fox wheat pasta · lemon-caper sauce · tomatoes · king oyster mushrooms, oyster mushrooms, and shiitake mushrooms · vegetables grilled in garlic and olive oil · herbs from our kitchen garden · Parmesan

Unsere Klassiker lassen sich flexibel mit einzelnen Menügängen kombinieren oder austauschen. Alle Gerichte sind auch einzeln bestellbar.

Compose your own journey. Our classics complement or replace any course, and each dish is available individually as well.

BEILAGEN SIDES · 8

Stübers Salatvariation

Blattsalate · Wildkräuter · Spitzkohl-, Fenchel-, Möhrensalat · Stübers Kräuterdressing

Lettuce · wild herb salad · head cabbage, fennel, carrot salad · Stüber's herb dressing

Gegrilltes saisonales Gemüse

Grilled seasonal vegetables

*Alle Preise in € pro Person und inkl. MwSt
All prices are in € per person and include VAT*