



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.

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

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

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

Gastgeber seit sechs Generationen

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.

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

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

We hope you have a wonderful time and
enjoy your meal.
The Andreas Stüber Family
and the team at Stüber's Restaurant

Hosts for six generations

SLOW FOOD

SLOW FOOD MENU

APERITIF

APERITIF

Stübers trockener Vermouth No. 1 · 8

Bacharacher Spätburgunder · fruchtige Kirsche · Ysop · Artemisia

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

VORSPERISE

STARTER

Leckeres vom Mittelrhein · 19

Stübers Hinkelsdreck [Pastete von Hähnchenleber] · Zander Sardina-Style · Mousse von der Lachsforelle · Vitello Tonnato [Wildschwein und Forelle] · Ziegensalami

Stüber's Hinkelsdreck [our famous chicken liver pâté] · pike-perch sardina-style · mousse made from salmon trout · Vitello Tonnato [wild boar and trout] · goat salami

SALAT

SALAD

Stübers Salatteller · 8

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

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

HAUPTGANG

MAIN COURSE

Bacharacher Rieslingbraten · 28

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

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

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

Riesling cream sauce · hand-scraped, baked spaetzle made from organic wheat

DESSERT

DESSERT

Slow Food · 14

Sorbet von Riesling und Cassis · Parfait von Trester · Dunkle Mousse au Chocolat

Riesling and cassis sorbet · trester parfait · dark mousse au chocolat

drei Gänge
three courses **57**

vier Gänge
four courses **62**

mit / with
Aperitif **+6**

3 Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert · 4 Gänge: mit Salat · Aperitif optional
3 courses: starter, main, dessert · 4 courses: with salad · optional aperitif

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

OUR WINE RECOMMENDATION

No. 401 **Riesling Fürstenberger** · trocken · 2023 · Ratzenberger VDP · 0,75 l · 32

No. 304 **Riesling Alte Reben** · trocken · 2021 · Toni Jost VDP · 0,75 l · 36

No. 208 **Riesling Kloster Fürstental** · trocken · 2023 · Dr. Kauer [ECOVIN] · 0,75 l · 43

[trocken = dry]



WELTERBE

WORLD HERITAGE MENU

APERITIF APERITIF

Welterbe Aperitif · 11

Sekt Brut vom Weingut Ratzenberger VDP · Likör von der Mittelrhein-Kirsche
brut sparkling wine from Ratzenberger VDP winery · regional cherry liqueur

VORSPEISE STARTER

Tataki vom Thunfisch · 19

Umeboshi-Sesam · Meeresspargel · Wakame-Algen · gelbes Ingwerrübchen
Tuna tataki · umeboshi sesame · wakame seaweed · salicornia · yellow ginger root

SUPPE SOUP

Samtsuppe von Kartoffeln & Hokkaidokürbis · 13

geräucherte Wisperforelle · Kürbiskerne · Kürbiskernöl
cream soup of potato & hokkaido pumpkin · smoked trout · pumpkin seed oil & seeds

HAUPTGANG MAIN COURSE

Pfeffersteak vom Hirschkalb · 41

rosa gebraten · Balsamico-Jus · gegrilltes Herbstgemüse und Pilze · Trüffelpüree
young venison steak with pepper · balsamic jus · grilled seasonal vegetables and mushrooms · truffle mashed potatoes

DESSERT DESSERT

Welterbe · 14

Sorbet von Quitte und Verbene · Matcha-Törtchen · Crème brûlée
quince and verbena sorbet · matcha tart · crème brûlée

drei Gänge
three courses **64**

vier Gänge
four courses **75**

mit / with
Aperitif **+9**

3 Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert · 4 Gänge: mit Suppe · Aperitif optional
3 courses: starter, main, dessert · 4 courses: with soup · optional aperitif

UNSERE WEINEMPFEHLUNG OUR WINE RECOMMENDATION

No. 309 **Wallufer Spätburgunder** · trocken · 2023 · Toni Jost VDP · 0,75 l · 43

No. 205 **Riesling Oberweseler Oelsberg** · Alte Reben · trocken · 2022 · Dr. Kauer [ECOVIN] · 0,75 l · 47

No. 410 **Riesling Großes Gewächs Bacharacher Wolfshöhle** · trocken · 2019 · Ratzenberger VDP · 0,75 l · 69

[trocken = dry]



GARTEN AM RHEIN

GARDEN BY THE RHINE MENU

Vegan!

APERITIF APERITIF

Stübers alkoholfreier Aperitif · 8

Windspiel Pink Grapefruit alkoholfrei · Grenadine · Traubensaft
Windspiel Pink Grapefruit alcohol free · grenadine · grape juice

VORSPEISE STARTER

Schnuggelteller · 17

Hassans Hummus · Linsen-Kokos-Curry-Mousse · Mittelrhein-Kimchi mit Brennesselsamen · eingelegte Gurke und Hokkaido · Wakame-Algensalat
[a plate of little things to graze from]: Hassan's hummus · lentil coconut curry mousse · kimchi with nettle seeds · pickled cucumber and hokkaido · wakame

SUPPE SOUP

Miso-Suppe von Äpfeln und Kastanien · 13

Zimt · Meeresspargel · Sesam · Rote Zwiebel
Miso soup with apple and chestnut · cinnamon · salicornia · sesame · red onion

HAUPTGANG MAIN COURSE

Bio-Basaltlinsen mit Bratbirne · 25

Erbsen-Gugelhupf · gegrilltes Herbstgemüse · Wildkräuter
organic Basalt lentils with pear · pea gugelhupf · grilled vegetables · wild herbs

DESSERT DESSERT

Dreierlei Sorbetvariation · 14

Quitte-Verbene · Himbeere-Paprika-Chili · Cassis-Riesling
three sorbets: quince, verbena · raspberry, sweet pepper, chilli · cassis, Riesling

drei Gänge
three courses **49**

vier Gänge
four courses **59**

mit / with
Aperitif **+6**

3 Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert · 4 Gänge: mit Suppe · Aperitif optional
3 courses: starter, main, dessert · 4 courses: with soup · optional aperitif

UNSERE EMPFEHLUNG OUR RECOMMENDATION

Bio

No. 209 **Von Herzen** · Cuvée · fast trocken · 2025 · Dr. Kauer [ECOVIN] · 0,75 l · 27

No. 457 **Chardonnay Amphore** · trocken · 2022 · Sander [Bio] · Nahe · 0,75 l · 41

Aecht Kimmel · Longdrink [alkoholfrei] · Manufaktur Geiger [Bio] · 0,375 l · 19

[trocken = dry, alkoholfrei = alcohol free]



RHEIN, MOSEL & MEER

FISH FROM RIVER AND SEA MENU

APERITIF

APERITIF

Stübers Portobello · 9

Cuvée aus 1986er Beerenauslese & 2005er Spätburgunder · VDP Helmut Mades
cuvée of 1986 Beerenauslese & 2005 Pinot Noir · VDP Helmut Mades winery

VORSPEISE

STARTER

Zander Sardina-Style · 19

Riesling · Unagi · Olivenöl

pike-perch Sardina Style · Riesling · unagi · olive oil

SUPPE

SOUP

Portugiesischer Fischeintopf · 17

St. Pierre · Thunfisch · Fisch des Tages · Kartoffeln · Herbstgemüse

St. Pierre · tuna · catch of the day · potatoes · seasonal vegetables

HAUPTGANG

MAIN COURSE

Gegrilltes Filet vom Seesaibling · 32

Riesling-Safran Sauce · Basmati- und Camargue-Reis · Mandeln · Meeresspargel

grilled Red Trout filet · Riesling saffron sauce · Basmati and Camargue rice · almonds · salicornia

DESSERT

DESSERT

Feuer und Eis · 14

Weißer Zitronen-Mandelmousse · Sorbet von Himbeer-Paprika · Crème brûlée

white lemon and almond mousse · raspberry and pepper sorbet · crème brûlée

drei Gänge
three courses **59**

vier Gänge
four courses **69**

mit / with
Aperitif **+7**

3 Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert · 4 Gänge: mit Suppe · Aperitif optional
3 courses: starter, main, dessert · 4 courses: with soup · optional aperitif

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

OUR WINE RECOMMENDATION

No. 203 **Riesling Schiefertanz** · trocken · 2024 · Dr. Kauer [ECOVIN] · Bacharach 0,75 l · 29

No. 303 **Riesling Bacharacher Hahn** · trocken · 2021 · Toni Jost VDP · Bacharach · 0,75 l · 37

No. 354 **Riesling Heyles'en Werth** · trocken · 2021 · Weingut Baer · Bacharacher Insel · 0,75 l · 59

[trocken = dry]



STÜBERS KLASSIKER

STÜBER'S CLASSICS

Hauptgänge MAIN COURSES

Coq au Vin · 28

Gebratene Brust vom Freilandhahn mit Flügel in Steinpilz-Burgundersoße · hausgemachte Bandnudeln aus Bio-Fuchsweizen

Roasted free-range rooster breast with wing in porcini mushroom and Burgundy sauce · homemade ribbon pasta made from organic wheat

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, anchovies, capers and lemon or french fries with cranberries

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

BEILAGEN SIDES

Stübers Salatvariation · 8

Blattsalate · Wildkräuter · Spitzkohl-, Fenchel-, Möhrensalat · Stübers Kräuterdressing oder Bio Riesling-Essig vom Weingut Dr. Kauer und Bio Mariendistelöl

Lettuce · wild herb salad · head cabbage, fennel, carrot salad · Stüber's herb dressing or Organic Riesling vinegar from the Dr. Kauer Winery and organic milk thistle oil

Gegrilltes Herbstgemüse · 8

in Olivenöl · Knoblauch · Kräuter aus dem Küchengarten

Grilled seasonal vegetables · in olive oil · garlic · herbs from our kitchen garden

