



## Heimat & Genuss Menü

**Carpaccio vom Hirschrücken**  
**aromatisiert mit Trüffelöl, Zitronenschale und Grana Padano**  
Thinly sliced deer and tasty with truffle oil, lemon and grana padano

\*\*\*

**Cappuccino von der Spargelcremesuppe**  
Cream of asparagus soup with ham flavored milk foam

\*\*\*

**Lammcarrée unter der Kräuterkruste**  
**Ratatouillegemüse, Kartoffelgratin und Thymianjus**  
Rack of lamb with herb crackling, mediterraine vegetables, potato and thyme jus

\*\*\*

**Waldmeister-Joghurtterrine mit Erdbeersalat und Knusperchip**  
May herbs flavored yogurt terrine with strawberry salad and nibbling chip

<b>Menü komplett</b>	<b>34,50</b>
<b>Drei Gang mit Vorspeise</b>	<b>30,50</b>
<b>Drei Gang mit Suppe</b>	<b>28,50</b>

### Nachrichten – News - Veranstaltungen

**Rheingauer Schlemmerwochen vom 28. April bis 7. Mai mit Tagen der offenen Weinkeller**

**40 Jahre Rhein in Flammen am 1. Juli**

**Hildegard Wein Walk am 2. Juli , Treffpunkt 13.30 an der Abtei**

**Summer of Riesling- Rudesheimer Weinfestival vom 18.-21. August**

**Alle Ausschankweine auf unserer Weinkarte auch zum Mitnehmen zum Winzerpreis**

## Salate – Salads

Unser Hausdressing wird zubereitet aus weißem Balsamico, Senf, Kräutern der Provence, Estragon und Sonnenblumenöl

### "Süße Ziege"

mit Honig gegrillter Ziegenkäse auf buntem Salatbett gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

Grilled goat cheese with honey on salad with roasted seeds and pumpkin seed oil

11,90

Marktsalate mit in Knoblauchöl gebratenen Garnelen   
Hausdressing und Chilisoße

Salad with grilled prawns and housedressing

14,90

Kross gebratene Roastbeefstreifen und karamelisierendem Stangenspargel auf Marktsalaten mit Hausdressing 

Salad with crispy fried sirlon strips and housedressing

14,90

## Fisch – Fish



Forellenfilets "Müllerin" mit zerlassener Butter  
Petersilienkartoffeln Frankfurter Grüne Soße und Salat

Trout filets „Meunière“, parsley potatos, green sauce and salad

17,50

½ Port. 13,50

Ganze Scholle ohne Gräten mit Spargel  
und Sc. Hollandaise gratiniert, dazu Petersilienkartoffeln

Whole Plaice with white asperagus, Sc. Hollandaise and parsley potatoes

18,50

Lachsfilet auf der Haut gebraten im Sesammantel  
auf Spargelragout mit Petersilienkartoffeln


Salmon filet pan-fried on the skin with sesame on asparagus ragout

17,50




## Vorspeisen – Starters

**Frisches Bauernbaguette & Butter** 0,50  
french bread & butter

**Carpaccio vom Hirschrücken**   
**aromatisiert mit Trüffelöl, Zitronenschale und Grana Padano** 10,90  
Thinly sliced deer and tasty with truffle oil, lemon and grana padano

**Jacobsmuscheln und Garnele**   
**auf Salatbett mit Avocadocreme** 12,90  
Scallops and Prawns on salat with avocado cream

**Gebackener Spargel in Knusperpanade**  
**mit hausgebeiztem Lachs „Rheingau Style“**  
**Salatbouquet und Grüner Soße** 12,90  
Baked asparagus and salmon graved with Asbach and herbs, green sauce

**Garnelenpfännchen**   
**mit Knoblauch, Chili und Kräutern der Provence**  
**in der Eisenpfanne serviert** 13,90  
Shrimps with Garlic, chili and herbs served in a pan

## Suppen – Soups

**Cappuccino von der Spargelcremesuppe und Serranoschaum** 6,50  
Cream of asparagus soup with ham flavored milk foam

**Kräftige Brühe von Tafelspitz**  
**mit Gemüsestreifen und Maultaschen** 6,50  
Strong beef bouillon with vegetable strips and ravioli

**Gelbe Paprikasuppe „Asia Style“**   
**mit Zitronengras, Kokosmilch und Chilipaste**  
**dazu einen kleinen Garnelenspieß** 7,50  
yellow Peppersoup spicy with Shrimp

# Weinstube

Saisonale Gerichte, Kleinigkeiten vorweg, zwischendurch oder zum Wein



## Der Spargel ist da!!!

### Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Spargelragout

Herb pancake stuffed with Asparagus Ragout

9,50

### Tagliatelle mit Kalbsragout und Spargel in Rahmsoße

Veal ragout with pasta and asparagus

12,50

### Vegane Pilzpfanne

In Sesamöl gebratener Tofu mit Spargel, Möhre, Paprika und Zucchini  
asiatisch gewürzt und serviert in der Eisenpfanne

Vegan vegetables and Tofu served in a pan

11,50

### Portion Stangenspargel 1 Pfund entspricht geschält ca330g mit zerlassener Butter oder Sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln

Asparagus with Sc. Hollandaise and parsley potatoes

18,50

### Stangenspargel mit Sc. Hollandaise, Petersilienkartoffeln und

- mit Kalbsschnitzel 23,50
- mit Argentinischem Rumpsteak 26,50
- mit Lachsfilet 18,50
- mit Rührei 15,50

## Brotzeiten

Tete de moine (glutenfrei)

### Geschabter Käse aus der Schweiz mit Preiselbeeren

Swiss cheese, called "head monk Cheese", with cranberry jam

7,50

### Winzervesper auf der Schieferplatte

Käse, Schinken, Hausmacher Leberwurst und Salami <sup>1,2,3</sup>

reich garniert , mit Brot und Butter

Rustic assorted cheese and ham plate

12,50

### Zwei Bratwürstchen von der Wildsau

mit Rahmsauerkraut , Preiselbeersenf und Brot

Two sausages from the wild boar with creamy cabbage and sweet mustard


12,90

# Spezialitäten im Restaurant STIEBLER|S



LAKTOSEFREI

**Zwei klassische Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Zitrone am Spieß dazu Pommes Frites und Salatbouquet** 18,50  
Escallops' of veal with lemon, french fries and salad ½ Port. 13,50

**Kalbstafelspitz in Dijonsenfsoße   
mit Petersilienkartoffeln und Salat** 16,50  
boiled veal in light mustard sauce with potatoes and mixed salad

**„Spargeltöpfchen“  
Zwei Medaillons vom Schweinefilet auf Spargelragout  
im Kochtöpfchen serviert mit Petersilienkartoffeln** 17,50  
Loin of pork with asparagus in cream and parsley potatoes ½ Port. 13,50

**Kalbsleber Berliner Art  
Kartoffelpüree, geschmorte Apfel- und Zwiebelringe** 17,50  
**Thymianjus und Salat**  
Liver of veal with stewed apple and onion rings thyme sauce and salad ½ Port. 13,50

**Lammcarrée unter der Kräuterkruste  
Paprika- Zucchini-Gemüse, Kartoffelgratin und Thymianjus** 23,50  
Rack of lamb with a herb crust, ratatouille vegetables, potato gratin and thyme jus

**„Surf & Turf“   
Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Riesengarnelen  
auf Röstkartoffeln mit Grüner Pfeffersoße und Salat** 24,50  
Surf and turf with pan fried potatoes and salads

## Dessertauswahl



**„Geschmackskanone“**  
**Schokoladeneis mit Chilifäden und**  
**Vanilleeis mit Balsamico, Pistazieneis mit rotem Pfeffer** 7,00  
Spicy ice cream with pepper and chili

**Hausgemachte Sorbetvariation**  
**Himbeere, Mango-Koriander und Limette-Basilikum** 7,00  
Variation of 3 different sorbets / raspberry, mango-coriander and lime-basil

**Waldmeister-Joghurtterrine mit Erdbeer-Minzsalat und Knusperchip** 7,00  
sweet yogurt ,seasoned with May herbs, Strawberrysalat and nibbling chip

**Rüdesheimer Espresso Eisparfait**  
**mit Asbach Uralt flambiert** (alkoholhaltig, nicht für Kinder geeignet) 7,00  
Homemade coffee ice-cream, flamed with local brandy Asbach Uralt

**Warmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis** 7,00  
Warm chocolate soufflé and icecream

**Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne** 7,00  
Warm applestrudel with icecream

### Unsere flüssigen Dessert's :

<b>Madame Dor der neue Pralinen-Likör aus dem Hause Asbach</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Grand Manier (Rouge) auf Eis</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Cointreau auf Eis</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Bailey's auf Eis</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Heißer Amaretto mit Sahne</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Kosakenzipfel mit Espresso</b>	<b>4 cl</b>	<b>6,00</b>

Weitere hochwertige Spirituosen finden Sie auf unserem Getränkewagen



**Für unsere Gäste mit einer Lebensmittelunverträglichkeit**  
**haben wir eine separate Speisekarte**  
**mit den ausgewiesenen Allergenen**

Legende der Zusatzstoffe : 1-Konservierungsmittel, 2-Säuerungsmittel, 3-Pökelsalz, 4-Farbstoff

 -vegetarisch  - glutenfrei

