

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 Pfifferlingrahmsuppe und Seranoschaum

Cream of chanterelles soup with ham flavored milk foam

Lammcarrée unter der Kräuterkruste

Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln und Thymianjus

Rack of lamb with herb crackling, mediterraine vegetables, potato and thyme jus

Geeistes Mousse von weißer Schokolade mit Erdbeer-Minzsalat und Knusperchip

Iced White chocolate mousse, Strawberrysalat and nibbling chip

Menü komplett 34,90

Drei Gang mit Vorspeise 30,90

Drei Gang mit Suppe 28,90

Nachrichten – News - Veranstaltungen

Unseren Newsletter „Flötenpost“ erhalten Sie an der Rezeption

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**

Weinstube

Saisonale Gerichte, Kleinigkeiten vorweg, zwischendurch oder zum Wein



Sommerzeit ist Pfifferlingszeit

Pfifferlingsrisotto mit Riesling und Grana Pardano 
Chanterelles risotto with riesling and Grana Pardano

8,90

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit pikanten Rinderfiletstreifen und Pfifferlingen
Herb pancake stuffed with Chanterelle and stripes from filet

11,90

Vegane Pilzpfanne 

In Sesamöl gebratener Tofu mit Pilzen, Paprika und Zucchini asiatisch gewürzt und serviert in der Eisenpfanne
Vegan vegetables and Tofu served in a pan

11,50

Kalbshacksteak mit Rahmpfifferlingen am Salatbouquet mit Rosmarinkartoffeln
Veal patty with chanterelles, salad and rosemary potatoes

14,90

“Pfifferlingspfanne” 

Rahmpfifferlinge serviert in der Eisenpfanne mit hausgemachten gebratenen Serviettenknödeln
Cream chanterelles served in iron pan with homemade fried dumplings

12,90

Brotzeit

Tete de moine 

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 ^{1,2,3}
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



Vorspeisen – Starters


Bauernbaguette & Kräuterbutter 0,50

Mozzarella und Strauchtomate  8,90
garniert mit Basilikumpesto
Mozzarella and tomato garnished with basil pesto

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

Jacobsmuscheln und Garnele  11,90
auf gegrilltem Gemüsesalat
Scallops & shrimp on grilled vegetable salad

Hausgebeizter Lachs „Rheingau Style“ 12,90
gebeizt mit „Asbach Uralt“ und 8 Kräutern am Salatbouquet
mit Ofenkartoffel und Sauerrahm
Salmon gravled with local brandy and Herbs, Baked potato and sour cream and Salad

Garnelenpfännchen  12,90
mit Knoblauch, Chili und Kräutern der Provence
in der Eisenpfanne serviert
Shrimps with Garlic, chili and herbs served in a pan

Suppen – Soups

Cappuccino von Pfifferlingrahmsuppe und Seranoschaum 6,50
Chanterelle cream soup with Seranofoam

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

Salate – Salads

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


"Süße Ziege"

mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf buntem Salatbett mit Früchten, gerösteten Kernen und Kürbiskernöl **10,90**
grilled goat cheese with honey on Salad with roasted seeds and pumpkin seed oil

Gegrillte Riesengarnelen

Marktsalate mit in Knoblauchöl gebratenen Garnelen Hausdressing und Chiliesoße **14,90**
Salads with grilled prawns and housedressing

Kross gebratene Roastbeefstreifen auf Marktsalaten mit Hausdressing **13,90**
Salads with crispy fried sirlon strips and housedressing

Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen, Speckstreifen  und gehobeltem Grana Pardano **13,90**
Salad with chanterelles and bacon strips, croutons and white balsamic dressing



Fisch – Fish

Forellenfilets "Müllerin" Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter, Sahnemeerrettich und Salat **17,50**
Trout fillets "miller",parsley potatos, green sauce and salad **½ Port. 13,50**

Ganze Scholle ohne Gräten „Finkenwerder Art“ mit Speckstreifen 3, Petersilienkartoffeln und Blattsalaten **18,90**
Whole plaice without fish bones with bacon and salad

Doradenfilets „royal“ unter Kräuterkruste dazu Paprika- Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln **16,90**
filets of seabrass with herbcrackling vegetable and rosmariny-potatoes **½ Port. 12,50**

Grillzeit im STIEBLER|S



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

LAKTOSEFREI

18,50

½ Port. 13,50

**„Pfifferlingstöpfchen“
Zwei Medaillons vom Schweinefilet auf Pfifferlingsragout
im Kochtöpfchen serviert mit gebratenen Seviettenknödeln**
loin of pork with chantarelles in cream and fried dumpling slices

17,50

½ Port. 13,50

**Maispouladenbrust auf Pfifferlingsrisotto
am Salatbouquet**
Chicken supreme on chanterelles-
risotto

14,90

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

17,50

½ Port. 13,50

**Lammcarrée unter der Kräuterkruste
Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln und Thymianjus**
Rack of lamb with a herb crust, Ratatouille
vegetables, potato and thyme jus

22,90

**Rinderfiletsteak „Cafe´ de Paris“
auf Grünen Bohnen mit Ofenkartoffel und Sauerrahm**
Fillet steak "Cafe' de Paris" on Green Beans
with baked potato and sour cream

25,90

**„Surf & Turf“
Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Riesengarnelen
Bratkartoffeln, Pfefferrahmsoße und Salat**
Grilled Argentine rump steak with king prawns,
french fries, pepper sauce and salad

23,90

Dessertauswahl



„Geschmackskanone“

Schokoladeneis mit Chilifäden und

Vanilleeis mit Balsamico, Pistazieneis mit rotem Pfeffer

7,00

Spicy ice cream with pepper and chili

Hausgemachte Sorbetvariation



Erdbeere, Mango-Koriander und Limette-Basilikum

7,00

Variation of 3 different sorbets / strawberry, mango-coriander and lime-basil

**Geeistes Mousse von weißer Schokolade mit Erdbeer-Minzsalat
und Knusperchip**

7,00

Iced White chocolate mousse, Strawberrysalat and nibbling chip

Creme Brulée mit Erdbeersorbet

7,00

Crème brulée with strawberry sorbet

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 :

Madame Dor der neue Pralinen-Likör aus dem Hause Asbach 4 cl 4,00

Grand Manier (Rouge) auf Eis 2 cl 4,00

Cointreau auf Eis 2 cl 4,00

Bailey's auf Eis 4 cl 4,00

Heißer Amaretto mit Sahne 4 cl 4,00

Kosakenzipfel mit Espresso 4 cl 6,00

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