

Heimat & Genuss Menü



**Bouillon von der Gans
mit Gänseleberknödel und Gemüsestreifen**

**Knuspriger Gänsebraten in Orangensauce
mit glacierten Maronen, Quittenrotkohl und kleinen Kartoffelklößen**

**Geeistes Mousse von weißer Schokolade
mit Gewürzkirschenragout und Knusperchip**

Menü komplett

29,90

Nachrichten – News - Veranstaltungen

24. Rüdesheimer Weihnachtsmarkt der Nationen vom 23.11. bis 23.12.2017

Kleine Geschenke zum Mitnehmen aus Rüdesheim am Rhein

Riesling- Basilikum Gelee von der Abtei St. Hildegard 400g	5,90
Rheingauer Weinblütenhonig Sommertracht 250g	6,00
Rüdesheimer Kaffeetasse mit 4 cl Asbach Uralt, geschenkfertig	16,00
Asbach Uralt Genießerglas mit Deckel und 4cl Asbach Uralt	8,90
Salz- und Pfeffermühle im Set	26,00
Für Ihre Hausbar: Kugel-Ausgießer aus Glas	11,90

Alle Ausschankweine auf unserer Weinkarte auch zum Mitnehmen



Vorspeisen – Starters

Bauernbaguette & Kräuterbutter 0,50


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

Hausgebeizter Lachs „Rheingau Style“ 11,90
gebeizt mit 8 Kräutern mit Salatbouquet, Reibekuchen und Sauerrahm
Salmon graved with local brandy and Herbs, potato pancake and sour cream

Jacobsmuscheln und Garnele  12,90
auf gegrillten Gemüsesalat
Scallops & shrimp on grilled vegetable salad

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

Suppen – Soups

Kürbissuppe „asiatisch“ mit gegrillter Garnele  7,50
pumpkinsoup with Chili, lemongrass and grilled prawn

Bouillon von der Gans 6,50
mit Gänseleberknödel und Gemüsestreifen
goose broth with liverdumplings and vegetables


Weinstube Rauchfang

Herbstliche Gerichte, Kleinigkeiten vorweg, zwischendurch oder zum Wein



Ragout fin von der Gans
In Weißweinsauce, serviert im Käsekörbchen **10,90**
Ragout fin from goose, in whitewine sauce , served in cheese basket

Zwei Bratwürstchen von der Wildsau
auf Rahmwirsing mit Preiselbeersenf und Thymianjus **10,90**
Two sausages of the wild boar with cream savoy cabbage,cranberries mustard and thyme jus

Vegane Pilzpfanne 
In Olivenöl gebratene Pilze mit Tofu, Tomate, Zucchini und Paprika
asiatisch gewürzt und serviert in der Eisenpfanne **11,90**
Vegan vegetables served in a pan

Kräuterpfannkuchen pikant gefüllt
mit Schweinefiletspitzen und Waldpilzen **13,90**
Herb pancakes filled with spicy fillet strips and wild mushrooms

Kalbshacksteak mit Waldpilzen
am Salatbouquet mit Rosmarinkartoffeln **14,90**
Veal patty with chanterelles, salad and rosemary potatoes

Brotzeit

Tete de Moine 
Geschabter Käse aus der Schweiz mit Preiselbeeren **7,90**
Swiss cheese, called "head monk Cheese", with Cranberry jam

Winzervesper auf der Schieferplatte **12,90**
Käse ⁴, **Schinken und Hausmacher Leberwurst** ^{1,2,3} **mit Brot und Butter**
Rustic assorted cheese and ham plate



Salate – Salads

Unser Hausdressing wird zubereitet aus weißem Balsamico-Essig, Senf, Kräutern der Provence, Estragon und Sonnenblumenöl Abgeschmeckt mit Jodsalz, weißem Pfeffer und Zucker

"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 Chilisauce **14,90**
Salads with grilled prawns and housedressing

Kross gebratene Roastbeefstreifen auf Marktsalaten mit Hausdressing

Salads with crispy fried sirlon strips and housedressing **13,90**

Salatteller mit rosa gebratener Entenbrust und Orangen-Joghurtdressing

Salad with duck breast and orange yogurt dressing **13,90**

Fisch – Fish



Forellenfilets "Müllerin"

Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter, Sahnemeerrettich und Salat **16,90**
Pan fried Trout fillets, parsley potatos, horseradish and salad **½ Port. 12,50**

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln

Pike perch fillet crispy fried on the skin with savoy cabbage and parsley potatoes **17,90**

½ Port. 12,50

Doradenfilets „royal“ unter Kräuterkruste dazu Paprika- Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln

filets of seabrass with herbcrackling vegetable and rosmariny-potatoes **16,90**

½ Port. 12,50

Spezialitäten im Stiebler|S

Knuspriger Gänsebraten aus Brust und Keule in Orangensauce **19,50**
mit glacierten Maronen, Quittenrotkohl und kleinen Kartoffelklößen ½ Port. 14,50
Crispy roasted goose, from breast and club, in orange sauce with red cabbage
Dumplings and sweet chestnuts

„Schnitzelspieß“
Zwei Wiener Schnitzel mit Zitrone am Spieß **18,90**
auf Steakhouse Pommes Frites am Salatbouquet ½ Port. 13,50
Vienna escalope of veal with lemon on Steakhouse fries and salad

„Pilztöpfchen“
Zwei Medaillons vom Schweinefilet auf Waldpilzragout **17,90**
im Kochtöpfchen serviert mit gebratenen Serviettenknödeln ½ Port. 13,50
loin of pork with mushrooms in cream and fried dumpling slices

Kalbsleber „Berliner Art“
Kartoffelpüree, geschmorte Apfel- und Zwiebelringe **17,90**
Thymianjus und Salat ½ Port. 13,50
Liver of veal with stewed apple and onion rings and thyme sauce and salad

Ragout vom Hirsch in Wachholder-Rotweinsauce **16,90**
mit Quittenrotkohl und kleinen Kartoffelknödeln
Deer stew with quince cabbage, and small potato dumplings


Hirschsteak unter der Nusskruste mit Thymianjus **23,90**
Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen
Steak from deer with nutcrackling, savoy cabbage and potato cookies

„Surf & Turf“ **24,90**
Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Riesengarnelen
Bratkartoffeln, Pfefferrahmsoße und Salat
Grilled sirloinsteak with king prawns, fried potatoes, pepper sauce and salad



Dessertauswahl



„Affogato al Cafe“ Vanilleeis mit heißem Espresso	4,50
Cold ice cream combined with hot coffee	
„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	
Geeistes Mousse von weißer Schokolade mit Gewürzkirschragout	7,00
Iced White chocolate mousse with spicy cherry ragout	
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis	7,00
sort of diced pancakes with icecream	
Warmes Schokoladensoufflé auf Eierlikör mit Walnußeis	7,90
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
Asbach Fire in Ice mit Zimt und Chili	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