



Heimat & Genuss Menü

Carpaccio vom Hirschrücken aromatisiert mit Trüffelöl, Zitronenschale und Grana Pardano

Thinly sliced deer and tasty with truffle oil, lemon and grana pardano

Gelbe Paprikasuppe mit Kokosmilch, Chili und Garnelenspieß

Spicy yellow peppersoup with chili and prawns



Lammcarrée unter der Kräuterkruste Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Thymianjus

lamb with grilled vegetables, potato and thyme jus

Parfait von weißer Schokolade und Mangosorbet

Parfait of white chocolate and mango sorbet

Menü komplett	34,90
Drei Gang mit Vorspeise	30,90
Drei Gang mit Suppe	28,90

Nachrichten – News - Veranstaltungen

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

**Kostenlose Führungen in der Brennerei Asbach Uralt
Dienstag bis Samstag 9 bis 17 Uhr**

Wein Erlebnis in der „Rhein Wein Welt“ / täglich 10-20 Uhr

Vorschau April und Mai

Osterspezialitäten mit Lamm und Fisch, dann beginnt die Spargelzeit!!

STIEBLER|S - Lieblingsessen

Das Erste was man
bei einer Diät verliert
ist die gute Laune

Steak vom Kalbsrücken unter Kräuterkruste
auf Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln
und Thymianjus

24,-

Pilzrisotto mit Grana Pardano
Riesling und Kräuterpesto
9,-

Fisch&Chips

In Weinteig gebackenes Fischfilet
mit Steakhouse-Pommes
und Remouladensoße

12,50



*Wir kochen immer mit
Wein. Manchmal geben wir
ihn auch ins Essen*

Weinstube Rauchfang

Saisonale Gerichte, Kleinigkeiten vorweg, zwischendurch oder zum Wein

Brotkorb mit verschiedenen Dips

assorted breads and dips

2,50

Gelbe Paprikasuppe mit Kokosmilch, Chili und Garnelenspieß

Spicy yellow peppersoup with



7,50

Lachstartar mit Limette und Olivenöl

Salmon tartare with lime and olive oil

12,90

Carpaccio vom Hirschrücken

aromatisiert mit Trüffelöl, Zitronenschale und Grana Pardano

Thinly sliced deer and tasty with truffle oil, lemon and Grana pardano

12,90

Tagliatelle mit Riesengarnelen, Frischkäse und Chili

Tagliatelle with king prawns, cream cheese and chili

13,90

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit gegrillter Hähnchenbrust und Gemüse

Herb pancakes stuffed with grilled chicken and vegetables

12,90

Tête de moine



Geschabter Käse aus der Schweiz mit Preiselbeeren

Swiss cheese, called "Head of monk Cheese", with Cranberry jam

8,90

Rustikale Vesper auf der Schieferplatte

Käse 4, Schinken und Hausmacher Leberwurst 1,2,3 , Brot und Butter

Rustic assorted cheese and ham plate

14,90



Ein gutes Essen ist
Balsam für die Seele

Fisch – Fish

Garnelen mit Knoblauch, Chili und Kräutern der Provence in der Eisenpfanne serviert

Shrimps with Garlic, chili and herbs served in a pan

13,90



Ganze Scholle ohne Gräten gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten

Whole plaice without fish bones with potatoes and salad

18,90

Doradenfilets „Royal“ mit Kräuterkruste dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Filets of seabrass with herb crackling, vegetable and rosemary potatoes

16,90

½ Port. 13,50

Lachsfilet auf der Haut gebraten

Petersilienkartoffeln, Zitronen- Rieslingsauce und Salat

Salmon filet panfried on the skin with parsley potatoes and lemon foam

17,90



Salate - Salads

"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

12,90

Marktsalate mit in Knoblauchöl gebratenen Garnelen und Hausdressing

Salad with grilled prawns and housedressing

14,90

Kross gebratene Streifen von der Hähnchenbrust auf Marktsalaten mit Hausdressing

Salad with crispy fried strips of chicken breast and housedressing

13,90

STIEBLER|S - Grill

Der beste Fisch
ist immer noch der
Schnitzel

**Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Zitrone, Preiselbeeren, Pommes Frites und Salatbouquet** **18,90**
Escallops' of veal with lemon, pommes frites and salad $\frac{1}{2}$ Port. 14,50

**Hähnchenbrust im Käsemantel
auf Tagliatelle mit Tomaten-Basilikumrahm und Salat** **15,90**
Chicken supreme in cheese coat, Italian noodles with tomato-basil cream and salad

**Kalbsleber mit Kartoffelpüree, geschmorte Apfel- und Zwiebelringe
Thymianjus und Salat** **17,90**
Liver of veal with stewed apple and onion rings
thyme sauce and salad $\frac{1}{2}$ Port. 13,50

**Lammcarrée unter der Kräuterkruste
Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Thymianjus** **24,90**
Lamb with grilled vegetables, potato and thyme jus

**„Surf & Turf“
Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Riesengarnelen
Rosmarinkartoffeln und Salat** **25,90**
Surf and turf with pan fried potatoes and salads

**Rumpsteak mit Pfeffersoße
Grillgemüse und Steakhouse-Pommes** **23,90**
Rump steak with pepper sauce
Grilled vegetables and steakhouse fries



Desserts



„Affogato al Cafe“ Vanilleeis mit heißem Espresso	4,50
Cold ice Cream & hot Coffee	
Crème Brûlée mit Pistazieneis	6,50
Crème Brûlée with pistachio	
Eisvariation	
Schokolade, Pistazie und Bourbon-Vanille	6,50
Mixed icecream	
Geschmackskanone	6,50
Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Chilifäden und rotem Pfeffer	
Icecream with spicy Chli, pumpkinseed-oil and red pepper	
Warmes Schokoladensoufflée mit Vanilleeis	7,50
Warm chocolate soufflé and icecream	
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,50
Warm applestrudel with icecream	
Parfait von weißer Schokolade und Mangosorbet	7,50
Parfait of white chocolate and mango sorbet	
Dessertempfehlung lactose- und glutenfrei:	
2015 Riesling Auslese	
Weingut Von Othegraven, Saar ½ Fl.	23,00

Unsere flüssigen Dessert's :

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-F:



- Glutenfrei



- vegetarisch

