

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

Möhren Kokos Chili Suppe mit gegrilltem Garnelenspieß

Carrotsoup with Chili and Kokos, grilled prawn

Lammcarrée unter der Kräuterkruste

Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln und Thymianjus

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

Waldmeister-Joghurtterrine mit Himbeermark und Knusperchip

sweet yogurt ,seasoned with forest herbs, raspberry sauce and nibbling chip

Menü komplett 34,90

Drei Gang mit Vorspeise 30,90

Drei Gang mit Suppe 28,90

Nachrichten – News - Veranstaltungen

Ostermarkt in Hallgarten: 10. & 13. März 2018, 11- 18 Uhr

Frühlingsmarkt in Brentanoscheune in Oestrich: 18.03.2018, 11- 18 Uhr

Musica Mechanica in Rüdesheimer Asbachgasse: 24.03.2018, 11- 18 Uhr

**“Mords Mittelrheintal”, Krimiwanderung mit Welterbe-Wanderführer
Wolfgang Blum und Krimiautorin Leila Emami am 31.3.2018
Treffpunkt Kloster Eberbach, 14:30 Uhr, 12 Euro pro Person**

Eltviller Frühlingsfest in der Altstadt: 28.04.- 01.05.2018

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

Vorspeisen – Starters



- Brotkorb - verschiedene Brotsorten mit Butter und Spundekäs** 2,50
various types of bread with butter and Spundekäs
- 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**  12,90
auf gegrilltem Gemüsesalat
Scallops & shrimp on grilled vegetable salad
- Hausgebeizter Lachs „Rheingau Style“** 11,90
gebeizt mit “Asbach Uralt” und 8 Kräutern am Salatbouquet
mit Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich
Salmon graved with local brandy and Herbs, potato rosti and green sauce
- 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

- Möhren- Kokos- Chili Suppe mit gegrilltem Garnelenspieß** 7,50
Carrotsoup with Chili and Kokos, grilled prawn
- Steinpilzrahmsuppe mit Seranochip** 6,50
wild mushroom cream soup with Seranochip

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

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

10,90

Gegrillte Riesengarnelen

Marktsalate mit in Knoblauchöl gebratenen Garnelen Hausdressing und Chilisoße

Salads with grilled prawns and house dressing

14,90

Kross gebratene Roastbeefstreifen

auf Marktsalaten mit Hausdressing und gehobeltem Grana Pardano

Salads with crispy fried sirloin strips and house dressing

13,90

Fisch – Fish



Forellenfilets "Müllerin"

Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter, Sahnemeerrettich und Salat

Trout fillets "miller", parsley potatoes, green sauce and salad

17,50

½ Port. 13,50

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten

mit Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln

Pike perch fillet crispy fried on the skin with savoy cabbage and parsley potatoes

16,50

½ Port. 13,50

Doradenfilets „royal“ unter Kräuterkruste

dazu Paprika- Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln

filets of sea brass with herb crackling vegetable and rosemary-potatoes

16,90

½ Port. 12,50

Mom`s Kitchen - Hausmannskost



„Himmel und Erde“

**Gebratene Blutwurst und Apfelscheiben auf Kartoffelpürree
Schmorzwiebeln**

Fried black pudding and apple slices on mashed potatoes
braised onions

10,50

Zwei Bratwürstchen von der Wildsau

auf Rahmsauerkraut mit Preiselbeersenf und Thymianjus

Two sausages of the wild boar with creamy sauerkraut cranberries-mustard and thyme jus

10,50

Kohlroulade gefüllt mit Kalbshack in Speck-Zwiebelsoße

Petersilienkartoffeln

Cabbage roulade stuffed with veal chop in bacon onion sauce
parsley potatoes

12,50

Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzle und Salat

Veal goulash with homemade spaetzle and salad

12,50

Kalbsleber „Berliner Art“

Kartoffelpürree, geschmorte Apfel- und Zwiebelringe

Thymianjus und Salat

Liver of veal with stewed apple and onion rings and thyme sauce and salad

17,90

½ Port. 13,50

Brotzeit

Tete de moine 

7,90

Geschabter Käse aus der Schweiz mit Preiselbeeren

Swiss cheese, called “head monk Cheese”, with Cranberry jam

Winzervesper auf der Schieferplatte

12,90

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

Rustic assorted cheese and ham plate



Stiebler|S Spezialitäten – Stiebler|S Specials

„Schnitzelspieß“

**Zwei Wiener Schnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren
auf Steakhouse Pommes Frites am Salatbouquet**

Vienna escalope of veal with lemon on Steakhouse fries and salad

18,90

½ Port. 13,50

„Pilzpfanne“

**Zwei Medaillons vom Schweinefilet auf Waldpilzragout
in der Eisenpfanne serviert mit gebratenen Serviettenknödeln**

loin of pork with mushrooms in cream and fried dumpling slices

17,90

½ Port. 13,50

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat

Zwiebelrostbraten with homemade noodles and salad

18,50

Lammcarrée unter der Kräuterkruste

Paprika Zucchini Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Thymianjus

Rack of lamb with a herb crust, Ratatouille vegetables, potato and thyme jus

23,50

„Surf & Turf“

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Riesengarnelen

Bratkartoffeln, Pfefferrahmsoße und Salat

Grilled Argentine rump steak with king prawns,

fried potatoes, pepper sauce and salad

24,90

„Mixed Grill“

Rumpsteak, Schweinsmedaillon und ein Stück vom Lamm

**auf grünen Bohnen mit Grilltomate, Bratkartoffeln, grüne Pfeffersoße
und gebackene Zwiebelringe**

für 2 Personen

24,50

36,50

Rumpsteak, pork medallion and lamb, on green beans with grilled tomato, fried potatoes
green pepper sauce and baked onion rings



Dessertauswahl



Eisvariation mit dunkler Schokolade, Walnusseis und Bourbon-Vanille Mixed icecream	6,50
Geschmackskanone Schokoladeneis mit Chilifäden und Vanilleeis mit Balsamico und rotem Pfeffer Spicy icecream with pepper and chili	6,50
Hausgemachte Sorbetvariation Himbeere, Mango-Koriander und Limette-Basilikum Variation of 3 different sorbets / raspberry, mango-coriander and lime-basil	7,00
Waldmeister-Joghurtterrine mit Himbeermark und Knusperchip sweet yogurt, seasoned with forest herbs, raspberry sauce and nibbling chip	7,00
Warmes Schokoladensoufflée mit Vanilleeis Warm chocolate soufflé and icecream	7,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Warm applestrudel with icecream	7,00

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