



## 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

\*\*\*

### **Cremesuppe von der Wispertalforelle und Riesling mit Dillschmand**

Cream soup from the Wispertal trout and Riesling with sour cream

\*\*\*

### **Lammcarrée unter der Kräuterkruste**

**Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln und Thymianjus**

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

\*\*\*

### **Buttermilch-Joghurtterrine mit Erdbeer-Minzsalat und Knusperchip**

Buttermilk yogurt terrine Strawberrysalat and nibbling chip

<b>Menü komplett</b>	<b>34,90</b>
<b>Drei Gang mit Vorspeise</b>	<b>30,90</b>
<b>Drei Gang mit Suppe</b>	<b>28,90</b>

## Nachrichten – News - Veranstaltungen

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

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

**Rüdesheim Streetfood Festival 21.7. am Rüdesheimer Hafen**

**26./27. Juli HR 4 Radtour mit Stopp in Rüdesheim am Rhein**

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

**Noch bis 7. Oktober Landesgartenschau Bad Schwalbach**

**4. August Nachtwächertour durch Rüdesheim am 21 Uhr**


**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**  **8,90**  
Chanterelles risotto with riesling and Grana Pardano

**Kräuterpfannkuchen gefüllt mit pikanten Filetstreifen und Pfifferlingen** **12,90**  
Herb pancake stuffed with Chanterelle and sliced filet from pork

**Vegane Pilzpfanne**    
**In Sesamöl gebratener Tofu mit Pilzen, Paprika und Zucchini asiatisch gewürzt und serviert in der Eisenpfanne** **11,50**  
Vegan vegetables and Tofu served in a pan

**Kalbshacksteak mit Rahmpfifferlingen am Salatbouquet mit Rosmarinkartoffeln** **15,90**  
Veal patty with chanterelles, salad and rosemary potatoes

**“Pfifferlingspfanne”**   
**Rahmpfifferlinge serviert in der Eisenpfanne mit hausgemachten gebratenen Serviettenknödeln** **13,90**  
Cream chanterelles served in iron pan with homemade fried dumplings

## Brotzeit


**Tete de moine**   
**Geschabter Käse aus der Schweiz mit Preiselbeeren** **8,50**  
Swiss cheese, called “monk Cheese”, with cranberry jam


**Winzervesper auf der Schieferplatte Käse, Schinken, Hausmacher Leberwurst und Salami** <sup>1,2,3</sup> **13,50**  
**reich garniert, mit Brot und Butter**  
Rustic assorted cheese and ham plate



## Vorspeisen – Starters

**Brotkorb - verschiedene Brotsorten mit Butter und Spundekäs** 2,50  
various types of bread with butter and Spundekäs

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

**Carpaccio vom Hirschrücken**   
**aromatisiert mit Trüffelöl, Zitronenschale und Grana Pardano** 11,90  
Thinly sliced rare loin of deer flavored with truffle oil, lemon peel and grounded cheese

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

**Lachs mit Kartoffelrösti**   
**Hausgebeizter Lachs aromatisiert mit "Asbach Uralt" und 8 Kräutern**  
**mit Kartoffelrösti und Frankfurter Grüner Soße** 13,90  
Salmon gravad with local brandy and Herbs, Baked potato and sour cream and Salad

**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


**Forellensüppchen mit Riesling und Dillschmand** 6,50  
Cream soup from local trout and Riesling with sour cream

**Gelbe Paprikasuppe "Asia Style"**   
**mit Zitronengras, Kokosmilch und Chilipaste**  
**dazu einen kleinen Garnelenspieß** 7,50  
yellow Bell Pepper soup, spicy, with Shrimp


## Salate – Salads

Unser Hausdressing wird zubereitet aus weißen Balsamico, Senf, Kräuter der Provence, Estragon und Sonnenblumenöl

**Gebackener Ziegenkäse auf mediterranem Gemüsesalat mit Basilikumpesto und gerösteten Kürbiskernen** 11,90  
Baked goat cheese with mediterranean vegetable and pumpkin seed

**Gegrillte Riesengarnelen**   
**Marktsalate mit in Knoblauchöl gebratenen Garnelen Hausdressing und Chilisauce** 14,90  
Salads with grilled prawns and house dressing

**Gebratene Poulardenbrust**   
**auf Marktsalaten mit unserem Hausdressing** 13,90  
Salads with chicken supreme and house dressing

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

## Fisch – Fish



**Forellenfilets "Müllerin" aus dem Wispertel Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter, Grüner Soße und Salat** 17,90  
Pan fried Trout fillets, parsley potatoes, green sauce and salad  $\frac{1}{2}$  Port. 13,50

**Ganze Scholle ohne Gräten „Finkenwerder Art“ mit Speckstreifen <sup>3</sup>, 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 seabass with herb crackling vegetable and rosemary-potatoes  $\frac{1}{2}$  Port. 12,50

## STIEBLER|S Klassiker



### „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. 14,50

LAKTOSEFREI

### „Pfifferlingstöpfchen“

Zwei Medaillons vom Schweinefilet auf Pfifferlingsragout  
im Kochtöpfchen serviert mit gebratenen Serviettenknödeln

loin of pork with chanterelles in cream and fried dumpling slices

**17,90**

½ Port. 13,50

**Gebratene 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

**17,90**

½ Port. 13,50

### Lammcarrée unter der Kräuterkruste

Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln und Thymianjus

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

**23,90**

### „Surf & Turf“

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Riesengarnelen  
Bratkartoffeln, Pfefferrahmsoße und Salat

Grilled sirloinsteak with king prawns, french fries, pepper sauce and mixed salad

**24,90**

### „Mixed Grill“

mit Rumpsteak, Schweinemedailon und ein Stück vom Lamm  
mit Saisongemüse, Grilltomate, Bratkartoffeln, Pfefferrahmsauce  
und gebackene Zwiebelringe **für 2 Personen**

Rumpsteak, pork and lamb, vegetables of the season, grilled tomato, panfried potatoes  
green pepper sauce and deepfried onion rings

**24,90**

**36,90**

## Dessertauswahl



**„Affogato al Cafe“ Vanilleeis mit heißem Espresso** 4,50  
Cold ice cream & hot coffee

**Eisvariation**  
**mit dunkler Schokolade, Walnusseis und Bourbon-Vanille** 6,50  
Mixed icecream

**Geschmackskanone**  
**Vanilleeis mit Kübiskernöl, Chilifäden und rotem Pfeffer** 6,50  
icecream with pepper, pumpkinseed-oil and chili

**Hausgemachte Sorbetvariation**   
**Erdbeere, Mango-Koriander und Limette-Basilikum** 7,50  
Variation of 3 different sorbets / strawberry, mango-coriander and lime-basil



**Buttermilch-Joghurtterrine mit Erdbeer-Minzsalat und Knusperchip** 7,50  
Buttermilk yogurt terrine Strawberrysalat and nibbling chip

**Warmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis** 7,50  
Warm chocolate soufflé and icecream

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

### Unsere flüssigen Dessert's :

Grand Manier 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

### Zur Verdauung:

**Besondere Kräuterbitter aus Frankreich und Italien, auf Eis serviert**

Ferro China Balvia Amaro 21 Vol% aus Italien	4 cl	5,00
Nonino Amaro Quintessentia di Erbe Alpine 35 Vol %	4 cl	5,00
La Valdotaine Amaro Dente di Leone 32,6 Vol %	4 cl	5,00
Bigalette China-China aus Frankreich 40 Vol %	4 cl	5,00

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

