


Mittagskarte




Kleine Gerichte




PREISE



Tagessuppe aus der Kräuterküche    5,80
soup of the day

kleiner Marktsalat | Joghurt-Limetten-Dressing  5,50
small market salad | yogurt and lime dressing

Großer bunter Marktsalat | Joghurt-Limetten-Dressing oder  10,80
Kräutervinaigrette
+ gebratene Streifen von der Maispoularde + 5,50
+ Ziegenkäse-Crumble + 3,50
*large market salad | yogurt and lime dressing or herb vinaigrette
+ fried strips of corn poulard
+ goat cheese crumble*

Unser Lachs | gebeizt in Assmannshäuser Spätburgunder, grobes Salz, 15,00
Zitronenblätter, Kräuter | geröstetes Brot | Crème Fraîche   
*salmon | cured in Assmannshausen Pinot Noir, coarse salt, lemon
leaves, herbs | roasted bread | crème fraîche*

Gemüse-Quiche | Ricotta | Ei | Frühlingszwiebeln | kleiner Salat    11,00
vegetable quiche | ricotta | egg | spring onions | small salad

Flammkuchen | Schmand | Speck | Zwiebel   9,80
oder vegetarisch | Schmand | Schafskäse | milde Peperoni
*tarte flambée | sour cream | bacon | onion
or vegetarian | sour cream | feta | mild chili peppers*

Kleine Gerichte

PREISE

Rheinsteig Vesperbrett vom Metzger Bach 14,80
Schinken | grobe Leberwurst | Mettwurst | Stück Käse | deftiges Brot
| Butter

Rheinsteig Snack

*German sausage selection made by our local butcher „Bach“ | cheese
| hearty bread | butter*

Käsebrettchen vom Rheingau Affineur 14,80
Rheingauer Spätburgunder | Zisterzienser Käse | Äpfelwoi & Blüten
| Im Weinblatt gereift | Feigen Senf | Baguette

Cheese selection of the Rheingau Affineur | fig mustard | baguette

Ziegenkäse | mit Zuckerrübensirup gratiniert | Birne | Rote Beete 12,00
Carpaccio | Baguette

*goat cheese | au gratin with sugar beet molasses | pear | beetroot
carpaccio | baguette*

Linguine | haugemachtes Pesto aus unserem Kräutergarten | Parmesan   9,60
+ Streifen von der Maispoularde + 5,50

*Linguine | homemade herbal pesto / parmesan cheese
+ fried strips of corn poulard*

Gebratenes Gemüse | Traubenkernöl | geröstete Sesam | Baguette  13,80
| Bärlauchpesto

*fried vegetables | grapeseed oil | roasted pine nuts | baguette
| wild garlic pesto*

Hauptgerichte



PREISE

paniertes Schnitzel | Pommes frites oder Bratkartoffeln | Jus   14,80
crumbed schnitzel | French fries or fried potatoes | jus

Rinderroulade | geschmort | Kartoffelstampf | Apfel-Rotkohl   16,80
beef roulade | braised | mashed potatoes | apple red cabbage

gebratene Forelle | gestopft mit Kräutern aus unserem Garten  23,00
| Salzkartoffeln | Zitronen-Butter
*fried trout | stuffed with herbs from our garden
| boiled potatoes | lemon butter*

Spareribs | Pommes frites | BBQ-Sauce 19,50
spare ribs | French fries | BBQ-Sauce

Gulasch vom Rind | geschmort in Spätburgunder und Zwiebeln   16,80
| Spätzle
beef goulash | braised in Pinot Noir and onions | spätzle

Spanferkelrollbraten | Semmelknödel | Apfel-Rotkohl 14,80
| Schwarzbier-Jus
*roast suckling pig | bread dumplings | apple red cabbage
| black beer jus*

Tofu Ragout | Blätterteighaube | Rote Beete Pesto 14,80
tofu ragu | puff pastry topping | red beet pesto

Dessert

PREISE

Landkuchen | frische Schlagsahne  

4,40

country cake | whipped cream

Espresso | Kugel Vanille Eis 

5,50

espresso | scoop ice cream

Crème brûlée  

6,00

Crème brûlée

lauwarmer Schoko-Gugelhupf | Vanille Eis   

6,50

warm chocolate Gugelhupf | vanilla ice creme

Käsebrettchen vom Rheingau Affineur 

14,80

Rheingauer Spätburgunder | Zisterzienser Käse | Äpfelwoi & Blüten
| Im Weinblatt gereift | Feigen Senf | Baguette

Cheese selection of the Rheingau Affineur | fig mustard | baguette



Eier



Nüsse



Gluten



Lactose



Sulfite



Sellerie

Berg's Weine aus eigenem Weingut

Weißweine

	Glas 0,1 l	Glas 0,2 l	Karaffe 0,5 l
Lorcher Silvaner vom Schiefer <i>trocken</i>	2.80	5.50	13.70
Rheingau Riesling <i>trocken</i>	2.80	5.50	13.70
My Way „der Lieblingswein unserer Chefin“ <i>Rheingau Riesling, feinherb</i>	2.80	5.50	13.70
Der Fruchtige von Berg's <i>Rheingau Riesling, fruchtsüß</i>	2.80	5.50	13.70
Weinschorle		0,2 l 4.00	0,4 l 7.00

Rotwein und Rosé

Assmannshäuser Höllenberg <i>Spätburgunder trocken</i>	3.50	7.00	17.50
Assmannshäuser Höllenberg <i>Spätburgunder halbtrocken</i>	3.50	7.00	17.50
Zweiteiler <i>Cuvée aus Spätburgunder und Dakapo</i>	3.00	6.00	15.00
Rheingau Spätburgunder Rosé <i>trocken</i>	2.80	5.50	13.70

BIER

KÖNIG Pilsner vom Fass	0,2l	2,50
.....	0,5l	6,00
KÖNIG Pilsner alkoholfrei Flasche	0,33l	3,30
Benediktiner Hefe Weizen oder alkoholfrei Flasche	0,5l	5,50
Diebels Alt Flasche	0,33l	3,50
Vita Malz	0,33l	3,30

BERG'S SCHNÄPSE

Trester Hefe vom Riesling Williams Wildschlehe Mirabelle Himbeere Pfirsich	2cl	4,80
--	-----	------



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25l	2,50
.....	0,5l	4,90
Fachingen Mineralwasser still	0,25l	2,50
.....	0,5l	4,90
Coca-Cola, Fanta Coca-Cola Zero Sprite	0,2l	2,50
Schweppes Bitter Lemon Tonic	0,2l	3,00
Traubensaft Orangensaft Apfelsaft	0,2l	3,00
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25l	3,00
Trauben-, Orangenschorle	0,2l	2,50

**Fragen Sie gerne nach unserer
Weinkarte**

Abendkarte



KRÄUTERWIND WIRTE

ASSMANNSHAUSEN



**Unser Lachs | gebeizt in Assmannshäuser Spätburgunder, grobes Salz,
Zitronenblätter, Kräuter | geröstetes Brot | Crème Fraîche**

2020 Riesling vom Schiefer Spätlese trocken 0,1l

Tagessuppe aus der Kräuterküche

Dorade | im ganzen gebraten | Salbei | Limetten-Butter | Salzkartoffeln

2020 Lorcher Krone Silvaner trocken 0,1l

oder

Maispoularde | gebraten | Limetten-Estragon-Risotto | Jus

2020 MyWay Riesling halbtrocken 0,1l

Espresso Dessert | Espresso | Kugel Vanille Eis

2015 Lorcher Bodenthal-Steinberg Auslese 0,1l

3 Gang ohne Suppe 39,00

4 Gang 45,00

Berg's Weinbegleitung 12,00




Vorspeisen

PREISE

Tagessuppe aus der Kräuterküche    5,80
soup of the day

Zwiebelsuppe | verfeinert mit Riesling | Croûtons | gratiniert mit Käse   7,20
onion soup | refined with Riesling | croutons | au gratin with cheese

kleiner Marktsalat | Joghurt-Limetten-Dressing  5,50
small market salad | yogurt and lime dressing

Unser Lachs | gebeizt in Assmannshäuser Spätburgunder, grobes Salz, Zitronenblätter, Kräuter | geröstetes Brot | Crème Fraîche    15,00
salmon | cured in Assmannshausen Pinot Noir, coarse salt, lemon leaves, herbs | roasted bread | crème fraîche

Forellen Filet | geräuchert | Rote Beete Carpaccio | Rote Beete Pesto  12,00
trout fillet | smoked | beetroot carpaccio | beetroot pesto

Ziegenkäse | mit Zuckerrübensirup gratiniert | Birne | Rote Beete Carpaccio 12,00
goat cheese | au gratin with sugar beet molasses | pear | beetroot carpaccio

Hauptgerichte

PREISE

Lammkarree in der Kräuterkruste | gebratenes Gemüse   28,00
| Rosmarinjus | Bratkartoffeln

*Rack of lamb in a herb crust | fried vegetables | cauliflower purée
| rosemary jus | fried potatoes*

Rumpsteak aus dem Beefer | hausgemachte Kräuterbutter oder glacierte
Zwiebeln | Bratkartoffeln 26,00


*Rump steak | grilled on the Beefer | homemade herb butter or glazed
onions | fried potatoes*

gebratene Forelle | gestopft mit Kräutern aus unserem Garten  23,00
| Salzkartoffeln | Zitronen-Butter

*fried trout | stuffed with herbs from our garden
| boiled potatoes | lemon butter*

Surf and Turf | Flank Steak aus dem Beefer | Garnele | gebratenes
Gemüse | Rosmarinjus 28,00

*Surf and Turf | flank steak from the Beefer | shrimp | fried vegetables |
rosemary jus*

Gulasch vom Rind | geschmort in Spätburgunder und Zwiebeln | Spätzle   16,80
beef goulash | braised in Pinot Noir and onions | spätzle

Spareribs | Pommes frites | BBQ-Sauce 19,50
spare ribs | French fries | BBQ-Sauce

Hauptgerichte


PREISE


Maispoularde | gebraten | Limetten-Estragon-Risotto | Jus 18,50
corn poulard | fried | lime and tarragon risotto | jus

paniertes Schnitzel | Pommes Frites oder Bratkartoffeln | Jus   14,80
crumbed schnitzel | French fries or fried potatoes | jus

Linguine | haugemachtes Pesto aus unserem Kräutergarten | Parmesan   9,60
+ gebratene Streifen von der Maispoularde + 5,50
*Linguine | homemade herb pesto / parmesan cheese
+ fried strips of corn poulard*

Dorade | im ganzen gebraten | Limettenbutter | Salzkartoffeln  21,00
sea bream | lime butter | boiled potatoes

Medaillons vom Schwein | Speckmantel | frische Champignons in Rahm  21,00
| Spätzle
*pork medallions | wrapped in bacon | fresh mushrooms in cream |
spätzle*


Gebratenes Gemüse | Traubenkernöl | gerösteter Sesam | Baguette  13,80
| Bärlauchpesto
*fried vegetables | grapeseed oil | roasted pine nuts | baguette
| wild garlic pesto*

Dessert

PREISE

Landkuchen | frische Schlagsahne   4,40
country cake | whipped cream

Espresso | Kugel Vanille Eis  5,50
espresso | scoop ice cream

Crème brûlée   6,00
Crème brûlée

lauwarmer Schoko-Gugelhupf | Vanille Eis  6,50
warm chocolate Gugelhupf | vanilla ice cream

Käsebrettchen vom Rheingau Affineur  14,80
**Rheingauer Spätburgunder | Zisterzienser Käse | Äpfelwoi & Blüten
| Im Weinblatt gereift | Feigen Senf | Baguette**
Cheese selection of the Rheingau Affineur | fig mustard | baguette



Eier



Nüsse



Gluten



Lactose



Sulfite



Sellerie