



# 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**

\*\*\*

**Lachsforellenfilet | gebraten | Gartenkräuter | Salzkartoffeln | Zitronen-Butter**

*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 45,00**

**4-Gang 52,00**

**Berg's Weinbegleitung 12,00**



## Vorspeisen

PREISE

**Tagessuppe aus der Kräuterküche**    6,20  
*soup of the day*

**Zwiebelsuppe | verfeinert mit Riesling | Croûtons | gratiniert mit Käse**    7,50  
*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**     16,00  
*salmon | cured in Assmannshausen Pinot Noir, coarse salt, lemon leaves, herbs | roasted bread | crème fraîche*

**Roastbeef | kalt aufgeschnitten | grüne Soße | Baguette**    16,00  
*slices of roastbeef | herbal cream sauce | baguette*

**Ziegenkäse | mit Zuckerrübensirup gratiniert | Birne | Rote Beete Carpaccio**   12,50  
*goat cheese | au gratin with sugar beet molasses | pear | beetroot carpaccio*

## Hauptgerichte

PREISE

Lammrücken 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  26,00  
glacierte Zwiebeln | Bratkartoffeln

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

Lachsforellenfilet | gebraten | Gartenkräuter | Salzkartoffeln |  23,00  
Zitronen-Butter

*fried salmon trout filet | herbs from our garden | boiled potatoes | lemon  
butter*

Medaillons vom Schwein | Speckmantel | frische Champignons in Rahm |   22,00  
Spätzle

*pork medallions | wrapped in bacon | fresh mushrooms in cream |  
spätzle*

Gulasch vom Rind | geschmort in Spätburgunder und Zwiebeln |   18,00  
Spätzle

*beef goulash | braised in Pinot Noir and onions | spätzle*

Spareribs | Pommes frites | BBQ-Sauce 22,00

*spare ribs | French fries | BBQ-Sauce*

## Hauptgerichte

PREISE



**Maispoularde | gebraten | Limetten-Estragon-Risotto | Jus** 19,50  
*corn poulard | fried | lime and tarragon risotto | jus*

**paniertes Schnitzel | Pommes Frites oder Bratkartoffeln | Jus**    15,90  
*crumbed schnitzel | French fries or fried potatoes | jus*

**Linguine | hausgemachtes Pesto aus unserem Kräutergarten | Parmesan**   12,00  
**+ gebratene Streifen von der Maispoularde** + 5,50  
*Linguine | homemade herb pesto / parmesan cheese  
+ fried strips of corn poulard*

**Dorade | im ganzen gebraten | Salzkartoffeln | Limetten-Butter**   24,00  
*sea bream | boiled potatoes | lime-butter*

**Süßkartoffel-Curry | Kichererbsen | Kokosmilch | Baguette**  15,00  
*sweetpotatoe-curry | chickpeas | cocosmilk | baguette*

**Gebratenes Gemüse | Traubenkernöl | gerösteter Sesam | Baguette |**   15,00  
**Bärlauchpesto**  
*fried vegetables | grapeseed oil | roasted pine nuts | baguette  
| wild garlic pesto*

## Dessert

PREISE




**Landkuchen | frische Schlagsahne**    
*country cake | whipped cream*

**Espresso | Kugel Vanille Eis**   
*espresso | scoop ice cream*

**Crème brûlée**    
*Crème brûlée*

**lauwarmer Gugelhupf | Eis**    
*warm Gugelhupf | ice cream*

**Rüdesheimer Kaffee**    
**Zucker | Asbach Uralt | Kaffee | Schlagsahne**  
*Rüdesheimer coffee | sugar | Asbach Uralt | coffee | whipped cream*

**Käsebrettchen von der Hungener Käsescheune**     
**Spätburgunder | Zisterzienser | Sommerblüte | Weichkäse |  
Feigen Senf | Baguette**  
*Cheese selection of the Hungener Käsescheune | fig mustard | baguette*



Eier



Nüsse



Gluten



Lactose



Sulfite



Sellerie

## Kleine Gerichte

PREISE

Tagessuppe aus der Kräuterküche    6,20

*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 12,00

Kräutervinaigrette 

+ gebratene Streifen von der Maispoularde + 5,50

*large market salad | yogurt and lime dressing or herb vinaigrette  
+ fried strips of corn poulard*

Unser Lachs | gebeizt in Assmannshäuser Spätburgunder, grobes Salz, 16,00

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    14,00

*vegetable quiche | ricotta | egg | spring onions | small salad*



Flammkuchen | Schmand | Speck | Zwiebel   9,90

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 von der Hungener Käsescheune    16,00  
Spätburgunder | Zisterzienser | Sommerblüte | Weichkäse |  
Feigen Senf | Baguette

*Cheese selection of the Hungener Käsescheune | fig mustard |  
baguette*

Ziegenkäse | mit Zuckerrübensirup gratiniert | Birne | Rote Beete   12,50  
Carpaccio | Baguette

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

Linguine | hausgemachtes Pesto aus unserem Kräutergarten |   12,00  
Parmesan

+ Streifen von der Maispoularde + 5,50

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

Gebratenes Gemüse | Traubenkernöl | geröstete Sesam | Baguette |   15,00  
Bärlauchpesto

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

## Hauptgerichte



PREISE

paniertes Schnitzel | Pommes frites oder Bratkartoffeln | Jus    15.90  
*crumbed schnitzel | French fries or fried potatoes | jus*

gekochtes Ochsenfleisch | Salzkartoffeln | grüne Soße   19.50  
*cooked beef | boiled potatoes | herbal cream sauce*

gebratenes Lachsforellenfilet | Gartenkräuter | Salzkartoffeln |  Zitronen-Butter 23.00  
*fried salmon trout filet | herbs from our garden | boiled potatoes | lemon butter*

Spareribs | Pommes frites | BBQ-Sauce 22.00  
*spare ribs | French fries | BBQ-Sauce*

Gulasch vom Rind | geschmort in Spätburgunder und Zwiebeln |   Spätzle 18.00  
*beef goulash | braised in Pinot Noir and onions | spätzle*

Spanferkelrollbraten | Semmelknödel | Apfel-Rotkohl |  Schwarzbier-Jus 16.50  
*roast suckling pig | bread dumplings | apple red cabbage | black beer jus*

Süßkartoffel-Curry | Kichererbsen | Kokosmilch | Baguette  15.00  
*sweetpotatoe-curry | chickpeas | cocosmilk | baguette*



## Dessert


PREISE

Landkuchen | frische Schlagsahne   5,20

*country cake | whipped cream*

Espresso | Kugel Vanille Eis  5,90


*espresso | scoop ice cream*

Crème brûlée   6,00

*Crème brûlée*

lauwarmer Gugelhupf | Eis   6,50

*warm Gugelhupf | ice creme*

Rüdesheimer Kaffee   9,80

Zucker | Asbach Uralt | Kaffee | Schlagsahne

*Rüdesheimer coffee | sugar | Asbach Uralt | coffee | whipped cream*

Käsebrettchen von der Hungener Käsescheune    16,00

Spätburgunder | Zisterzienser | Sommerblüte | Weichkäse |

Feigen Senf | Baguette

*Cheese selection of the Hungener Käsescheune | 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
<b>Lorcher Silvaner vom Schiefer</b> <i>trocken</i> .....	3,00	5,90	14,70
<b>Rheingau Riesling</b> <i>trocken</i> .....	3,00	5,90	14,70
<b>My Way „der Lieblingswein unserer Chefin“</b> <i>Rheingau Riesling, feinherb</i> .....	3,00	5,90	14,70
<b>Der Fruchtige von Berg's</b> <i>Rheingau Riesling, mild</i> .....	3,00	5,90	14,70
<b>Weinschorle</b> .....		0,2 l 4,00	0,4 l 7,00

### Rotwein und Rosé

<b>Assmannshäuser Höllenberg</b> <i>Spätburgunder trocken</i> .....	3,80	7,50	18,70
<b>Assmannshäuser Höllenberg</b> <i>Spätburgunder halbtrocken</i> .....	3,80	7,50	18,70
<b>Zweiteiler</b> <i>Cuvée aus Spätburgunder und Dakapo</i> .....	3,30	6,60	16,50
<b>Rheingau Spätburgunder Rosé</b> <i>trocken</i> .....	3,00	5,90	14,70

## BIER

KÖNIG Pilsener vom Fass	0,2l	2,50
.....	0,5l	6,00
KÖNIG Pilsener 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	4,90
--	-----	------



## 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
Apfelschorle .....	0,2l	2,50
Trauben-, Orangenschorle .....	0,2l	2,50

**Fragen Sie gerne nach unserer  
Weinkarte**