

Herzlich Willkommen Mittagskarte



Sehr geehrte Gäste,
Herzlich willkommen in unserem traditionellen Restaurant
„Alte Bauernschänke“.

Sie befinden sich hier in einer ehemaligen Treidelstation, Esel und Pferde hatten hier eine Stallung. Die Schiffe wurden in früheren Zeiten von den Tieren gegen die Strömung des Rheins mit Tauen zurückgezogen.

1870 entstand hier ein Gasthaus, welches zur Stätte der „Rheinischen Fröhlichkeit“ wurde. Bereits seit 1960 ist das Fachwerkgebäude im Besitz der Familie Berg und wird bereits in 4. Generation betrieben.

Gelegen im Rheingau und im Tor zum UNESCO Welterbe Oberes Mittelrheintal bieten wir unseren Gäste eine Auswahl an regionalen Speisen. Als Partner der Kräuterwirte Assmannshausen sind Besonderheiten geboten.

Genießen Sie das historische Ambiente in unserem Gastraum und unsere hauseigenen Weinen aus dem „Weingut Konrad Berg & Sohn“.

**Sie sind von Allergien und / oder Unverträglichkeiten betroffen?
Erfragen Sie unsere separate Speisekarte
beim Servicepersonal.**

Ihre Gastgeberfamilie
Konrad Berg



Mittagskarte

Vorspeisen

PREISE

Riesling-Kräuterschaumsuppe

riesling-herbal cream soup



6,80

Beilagensalat | Blattsalate | Rohkostsalate | Hausdressing

small mixed market salad | housedressing

6,30

Hausgemachte Lauch-Quiche | kleiner Salat | Kräuterdip

homemade leek quiche | small salad | herbal cream dip

16,00

Zweierlei vom norwegischen Bömlolachs

in Assmannshäuser Spätburgunder gebeizt | Frischkäseterrine

variation of norwegian salmon

cured in Pinot Noir | cream cheese terrine



18,50

Mittagskarte

Kleine Gerichte

PREISE

Rheinsteig Vesperbrett von der heimischen Metzgerei Bach
Schinken | grobe Leberwurst | Mettwurst | Käse |
deftiges Brot von der Bäckerei Laquai | Butter



17,00

Rheinsteig Vesper | German ham selection made by our local butcher „Bach“ | cheese | hearty bread from the local bakery „Laquai“ | butter

Käsebrettchen von unserem Lieblingsaffineur

18,50

Hartkäse | halbfester Schnittkäse | Blauschimmelkäse | Weichkäse |
Baguette

cheese selection | baguette

Flammkuchen | Schmand | Speck | Zwiebel

13,90

Flammkuchen | Schmand | Schafskäse | milde Peperoni

13,90

tarte flambée | sour cream | bacon | onion

tarte flambée | sour cream | feta cheese | mild chili peppers

Großer bunter Marktsalat | Blattsalate | Rohkostsalate | Hausdressing
+ gebackene Falafelbällchen



14,00

+ 4,50

large mixed market salad | housedressing

+ fried falafel balls

Mittagskarte

Hauptgerichte

PREISE

Schweineschnitzel „Wiener Art“ | hausgemachtes Paniermehl |
Pommes frites | Bratensoße
+ Champignonrahmsoße

17,50

+ 3,50

*pork schnitzel | homemade breadcrumbs | french fries | gravy
+ mushroom cream sauce*

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ | hausgemachtes Paniermehl |
Pommes frites | Bratensoße
+ Champignonrahmsoße

17,50

+ 3,50

*chicken schnitzel | homemade breadcrumbs | french fries | gravy
+ mushroom cream sauce*

Klassischer Schweinebraten | Weißkrautsalat | hausgemachte
Serviettenknödel | Bratensoße



18,90

roast pork | white cabbage salad | bread dumplings | gravy

Süßkartoffel-Curry | **vegan** | Kichererbsen | Kokosmilch | Ananas |
Baguette

17,50

*sweetpotatoe-curry | **vegan** | chickpeas | coconut milk | pineapple |
baguette*

Mittagskarte

Hauptgerichte

PREISE

**Gebratenes Gemüse von unserem Partner „Scholl & Knapp“ |
Bärlauchpesto | knusprig gebackene Polentasticks**



17,50

fried vegetables | wild garlic pesto | crispy fried polenta sticks

Gebratenes Lachsforellenfilet | Blattspinat | Salzkartoffeln | Rieslingsoße

25,00

fried salmon trout filet | spinach leaves | boiled potatoes | riesling sauce

**Linguine | hausgemachtes Kräuterpesto | Parmesan
+ gebratene Streifen von der Maispoularde**

16,00

+ 5,50

*linguine | homemade herb pesto | parmesan cheese
+ fried strips of corn poularde*

**Wildragout aus heimischer Jagd Aulhausen |
geschmort in Spätburgunder | Butterspätzle | Preiselbeerbirne**



26,00

ragout of local venison | butter spätzle | lingonberry | pear

Mittagskarte

Dessert

PREISE

Ein Stück Pflaumenkuchen | frische Schlagsahne
oder Käsekuchen | frische Schlagsahne
one piece of chessecake or plum cake | whipped cream

5,50

Affogato | Espresso | Kugel Vanille Eis
affogato | espresso | vanilla ice cream

6,50

Crème Brûlée | hausgemachter Asbach Uralt Früchtetopf
crème brûlée | homemade wine brandy Asbach Uralt berries



7,80

Birne Helene | eingelegte Birne | Vanilleeis | Sahne | Schokoladensauce
pear | vanilla ice cream | whipped cream | chocolate sauce

7,80

Rüdesheimer Kaffee

9,80

Zucker | Weinbrand Asbach Uralt | Kaffee | Schlagsahne

Rüdesheimer coffee | sugar | wine brandy Asbach Uralt | coffee | whipped cream

**Sie sind von Allergien und / oder Unverträglichkeiten betroffen?
Erfragen Sie unsere separate Speisekarte
beim Servicepersonal.**

Mittagskarte

Kinderkarte

PREISE

„Frittierte Sonnenstrahlen“

4,30

Portion Pommes frites | Ketchup | Mayonnaise

portion of french fries | ketchup | mayonnaise

„Spätzlemäuse“

5,50

Portion Butterspätzle | Rahmsoße

portion of buttered spätzle | gravy cream sauce

„Kinder Klassiker“

9,20

Paniertes Schweineschnitzel | Pommes frites | Ketchup | Mayonnaise

pork schnitzel | french fries | ketchup | mayonnaise

„Fischparade“

7,50

Knusprige Fischstäbchen | Pommes frites | Ketchup | Mayonnaise

crispy fish fingers | French fries | ketchup | mayonnaise

„Knusper Duett“

7,50

Knusprige Chicken Nuggets | Pommes frites | Ketchup | Mayonnaise

crispy chicken nuggets | French fries | ketchup | mayonnaise

„Kindereis“

3,40

2 Kugeln nach Wahl | Erdbeere, Vanille oder Schokolade

2 ice cream balls | vanilla, strawberry or chocolate

Auszug der Getrankekarte

Berg's Weine aus eigenem Weingut

Weißweine

| | Glas | Glas | |
|--|-------|-------|-------|
| | 0,1 l | 0,2 l | |
| Lorcher Silvaner vom Schiefer | | | |
| <i>trocken</i> | 3,90 | 7,60 | |
| Rheingau Riesling | | | |
| <i>trocken</i> | 3,90 | 7,60 | |
| Riesling „My Way“ | | | |
| <i>feinherb</i> | 3,90 | 7,60 | |
| Der Fruchttige von Berg's | | | |
| <i>Rheingau Riesling, mild</i> | 3,90 | 7,60 | |
| Weißweinschorle | | 0,2 l | 0,4 l |
| | | 4,50 | 7,80 |
| Rotwein und Rosé | | | |
| Assmannshuser Hollenberg | | | |
| <i>Spatburgunder trocken</i> | 4,60 | 8,90 | |
| Assmannshuser Hollenberg | | | |
| <i>Spatburgunder halbtrocken</i> | 4,60 | 8,90 | |
| Zweiteiler | | | |
| <i>Cuvée aus Spatburgunder und Dakapo</i> | 3,90 | 7,60 | |
| Rheingau Spatburgunder Rosé | | | |
| <i>trocken</i> | 3,90 | 7,60 | |

Auszug der Getränkekarte

BIER

| | | |
|--|-------|------|
| KÖNIG Pilsener vom Fass | 0,2l | 2,90 |
| | 0,4l | 5,80 |
| KÖNIG Pilsener alkoholfrei Flasche | 0,33l | 3,90 |
| Benediktiner Hefe Weizen oder alkoholfrei Flasche | 0,5l | 6,30 |
| Diebels Alt Flasche | 0,33l | 3,90 |
| Vita Malz | 0,33l | 3,90 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|---|-------|------|
| Gerolsteiner Mineralwasser | 0,25l | 2,90 |
| | 0,5l | 5,80 |
| Fachingen Mineralwasser still | 0,25l | 2,90 |
| | 0,5l | 5,80 |
| Coca-Cola, Fanta Coca-Cola Zero Sprite | 0,2l | 2,90 |
| | 0,4l | 5,80 |
| Schweppes Bitter Lemon Tonic Water | 0,2l | 3,50 |
| Traubensaft Orangensaft Johannisbeersaft Apfelsaft - naturtrüb ... | 0,2l | 3,50 |
| Saftschorle | 0,2l | 2,90 |
| | 0,4l | 5,80 |

BERG'S SCHNÄPSE

| | | |
|--|-----|------|
| Trester Hefe vom Riesling Williams Wildschlehe Mirabelle Himbeere | 2cl | 5,40 |
|--|-----|------|



**Fragen Sie gerne nach unserer
Weinkarte**

Herzlich Willkommen Abendkarte



**Sehr geehrte Gäste,
Herzlich willkommen in unserem traditionellen Restaurant
„Alte Bauernschänke“.**

Sie befinden sich hier in einer ehemaligen Treidelstation, Esel und Pferde hatten hier eine Stallung. Die Schiffe wurden in früheren Zeiten von den Tieren gegen die Strömung des Rheins mit Tauen zurückgezogen.

1870 entstand hier ein Gasthaus, welches zur Stätte der „Rheinischen Fröhlichkeit“ wurde. Bereits seit 1960 ist das Fachwerkgebäude im Besitz der Familie Berg und wird bereits in 4. Generation betrieben.

Gelegen im Rheingau und im Tor zum UNESCO Welterbe Oberes Mittelrheintal bieten wir unseren Gäste eine Auswahl an regionalen Speisen. Als Partner der Kräuterwirte Assmannshausen sind Besonderheiten geboten.

Genießen Sie das historische Ambiente in unserem Gastraum und unsere hauseigenen Weinen aus dem „Weingut Konrad Berg & Sohn“.

**Sie sind von Allergien und / oder Unverträglichkeiten betroffen?
Erfragen Sie unsere separate Speisekarte
beim Servicepersonal.**

**Ihre Gastgeberfamilie
Konrad Berg**



Abendkarte



**Zweierlei vom norwegischen Bömlolachs
in Assmannshäuser Spätburgunder gebeizt | Frischkäseterrine**

2023 Lorcher Krone Silvaner trocken 0,1l

Riesling-Kräuterschaumsuppe

Gebratenes Lachsforellenfilet | Blattspinat | Salzkartoffeln | Rieslingsoße

2023 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Rosé trocken 0,1l

oder

**Maispouardenbrust | Kräuterkruste | gebratenes Gemüse |
knusprig gebackene Polentasticks | Rosmarinsoße**

2023 Rüdesheimer Schlossberg Riesling trocken 0,1l

Crème Brûlée | hausgemachter Asbach Uralt Früchtetopf

2023 Riesling vom Schiefer Spätlese 0,1l

3-Gang ohne Suppe 49,50

4-Gang 57,50

Berg's Weinbegleitung 11,70 (3 Weine je 0,1l)

Abendkarte

Vorspeisen

PREISE

Riesling-Kräuterschaumsuppe

riesling-herbal cream soup



6,80

Beilagensalat | Blattsalate | Rohkostsalate | Hausdressing

small mixed market salad | housedressing

6,30

Zweierlei vom norwegischen Bömlolachs in Assmannshäuser Spätburgunder gebeizt | Frischkäseterrine

*variation of norwegian salmon
cured in Pinot Noir | cream cheese terrine*



18,50

Gratinierter Ziegenkäse | Blätterteignest | Thymianhonig | Rote Bete

gratinée goat cheese | puff pastry | thyme honey | beetroot

16,00

Durchgedrehtes vom Rind | klassisch mariniert | Rucola | Crème Fraîche

beef tatar | classic marinated | arugula | creme fraiche

18,00

Abendkarte

Hauptgerichte

PREISE

**Maispouardenbrust | Kräuterkruste | gebratenes Gemüse
von unserem Partner „Scholl & Knapp“ |
knusprig gebackene Polentasticks | Rosmarinsoße**



30,00

*corn poulard breast | herb crust | fried vegetables | crispy fried polenta
sticks | rosemary gravy*

**Rumpsteak aus dem Beefer | hausgemachte Kräuterbutter |
glasierte Rotweinzwiebeln | Bratkartoffeln**

31,00

*rump steak | grilled on the Beefer | homemade herb butter |
glazed redwine onions | fried potatoes*

**Wildragout aus heimsicher Jagd Aulhausen |
geschmort in Spätburgunder | Butterspätzle | Preiselbeerbirne**



26,00

ragout of local venison | buttered spätzle | lingonberry | pear

Süßkartoffel-Curry | **vegan | Kichererbsen | Kokosmilch | Ananas |
Baguette**

17,50

*sweetpotatoe-curry | **vegan** | chickpeas | coconut milk | pineapple |
baguette*

Abendkarte

Hauptgerichte

PREISE

**Medaillons vom Schwein | Speckmantel | frische Champignons in Rahm |
Butterspätzle** 25,00

*pork medallions | wrapped in bacon | mushroom cream sauce |
buttered spätzle*

Gebratenes Lachsforellenfilet | Blattspinat | Salzkartoffeln | Rieslingsoße 25,00

fried salmon trout filet | spinach leaves | boiled potatoes | riesling sauce

**Linguine | hausgemachtes Kräuterpesto | Parmesan
+ gebratene Streifen von der Maispoularde** 16,00
+5,50

*linguine | homemade herb pesto | parmesan cheese
+ fried strips of corn poularde*

**Schweineschnitzel „Wiener Art“ | hausgemachtes Paniermehl |
Pommes frites | Bratensoße** 17,50

+ Champignonrahmsoße +3,50

*pork schnitzel | homemade breadcrumbs | french fries | gravy
+ mushroom cream sauce*

Abendkarte

Dessert

PREISE

Sorbet des Tages | aufgegossen mit Berg's Weißsekt
sorbet of the day | infused with Berg's sparkling wine



7,50

Affogato | Espresso | Kugel Vanille Eis
affogato | espresso | vanilla ice cream

6,50

Crème Brûlée | hausgemachter Asbach Uralt Früchtetopf
crème brûlée | homemade wine brandy Asbach Uralt berries



7,80

Birne Helene | eingelegte Birne | Vanilleeis | Sahne | Schokoladensauce
pear | vanilla ice cream | whipped cream | chocolate sauce

7,80

Rüdesheimer Kaffee
Zucker | Weinbrand Asbach Uralt | Kaffee | Schlagsahne
Rüdesheimer coffee | sugar | wine brandy Asbach Uralt | coffee | whipped cream

9,80

Käsebrettchen von unserem Lieblingsaffineur
Hartkäse | halbfester Schnittkäse | Blauschimmel | Weichkäse | Baguette
cheese selection | baguette

12,00

**Sie sind von Allergien und / oder Unverträglichkeiten betroffen?
Erfragen Sie unsere separate Speisekarte
beim Servicepersonal.**

Abendkarte

Kinderkarte

PREISE

„Frittierte Sonnenstrahlen“

4,30

Portion Pommes frites | Ketchup | Mayonnaise

portion of french fries | ketchup | mayonnaise

„Spätzlemäuse“

5,50

Portion Butterspätzle | Rahmsauce

portion of buttered spätzle | gravy cream sauce

„Kinder Klassiker“

9,20

Paniertes Schweineschnitzel | Pommes frites | Ketchup | Mayonnaise

pork schnitzel | french fries | ketchup | mayonnaise

„Fischparade“

7,50

Knusprige Fischstäbchen | Pommes frites | Ketchup | Mayonnaise

crispy fish fingers | French fries | ketchup | mayonnaise

„Knusper Duett“

7,50

Knusprige Chicken Nuggets | Pommes frites | Ketchup | Mayonnaise

crispy chicken nuggets | French fries | ketchup | mayonnaise

„Kindereis“

3,40

2 Kugeln nach Wahl | Erdbeere, Vanille oder Schokolade

2 ice cream balls | vanilla, strawberry or chocolate