

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**



Herzlich Willkommen Mittagskarte

Vorspeisen

PREISE

Riesling-Kräuterschaumsuppe

riesling-herbal cream soup



6,90

Beilagensalat

Blattsalate | Rohkostsalate | Hausdressing

small mixed market salad | housedressing

6,60

Hausgemachte Lauch-Quiche

kleiner Salat | Kräuterdip

homemade leek quiche | small salad | herbal cream dip



16,50

Zweierlei vom norwegischen Bömlolachs

gebeizt in Assmannshäuser Spätburgunder | Frischkäseterrine

variation of norwegian salmon

cured in Pinot Noir | cream cheese terrine



18,50

Umbestellung der Beilagen

+1,50

Herzlich Willkommen Mittagskarte

Kleine Gerichte

PREISE

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



16,90

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

Käsebrettchen von unserem Lieblingsaffineur
Hartkäse | halbfester Schnittkäse | Blauschimmelkäse | Weichkäse |
Rheingauer Spundekäs | Baguette

17,90

cheese selection | baguette

Flammkuchen | Schmand | Speck | Zwiebel
Flammkuchen | Schmand | Schafskäse | milde Peperoni

14,20

14,20

*tarte flambée | sour cream | bacon | onion
tarte flambée | sour cream | feta cheese | mild chili peppers*

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



14,70

+ 4,50

*large mixed market salad | housedressing
+ fried falafel balls **vegan***

Umbestellung der Beilagen

+1,50

Herzlich Willkommen Mittagskarte

Hauptgerichte

PREISE

Schweineschnitzel „Wiener Art“

**hausgemachtes Paniermehl | Pommes Frites | Bratensoße
+ Champignonrahmsoße**

**17,90
+ 3,50**

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

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“

**hausgemachtes Paniermehl | Pommes Frites | Bratensoße
+ Champignonrahmsoße**

**18,30
+ 3,50**

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

Klassischer Schweinebraten

Weißkrautsalat | hausgemachte Serviettenknödel | Bratensoße

roast pork | white cabbage salad | bread dumplings | gravy



17,90

Wildragout aus heimischer Jagd Aulhausen

geschmort in Spätburgunder | Butterspätzle | Preiselbeerbirne

ragout of local venison | butter spätzle | lingonberry | pear



25,80

Umbestellung der Beilagen

+1,50

Herzlich Willkommen Mittagskarte

Hauptgerichte

PREISE

Gebratenes Gemüse von unserem Partner „Scholl & Knapp“
Bärlauchpesto | knusprig gebackener Polentastick



18,30

fried vegetables | wild garlic pesto | crispy fried polenta stick

Gebratenes Lachsforellenfilet
Blattspinat | Salzkartoffeln | Rieslingsoße

26,50

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

Linguine mit Kräuterpesto
Parmesan | Schmortomaten



18,80

+ gebratene Streifen von der Maispoularde

+ 5,50

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

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

18,30

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

Umbestellung der Beilagen

+1,50

Herzlich Willkommen 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 | Schlagsahne
affogato | espresso | vanilla ice cream | whipped cream

6,80

Crème Brûlée | Sorbet des Tages
crème brûlée | sorbet of the day

8,10

Schokoladentörtchen
Ragout von Waldbeeren | Vanilleeis | Schlagsahne
chocolate cake | marinated berries | vanilla ice cream | whipped cream

8,10

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

9,50

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

Herzlich Willkommen Mittagskarte

Kinderkarte

PREISE

„Frittierte Sonnenstrahlen“

4,50

Portion Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise

portion of french fries | ketchup | mayonnaise

„Spätzlemäuse“

6,50

Portion Butterspätzle | Rahmsoße 

portion of buttered spätzle | gravy cream sauce

„Kinder Klassiker“

11,50

Paniertes Schweineschnitzel | Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise

pork schnitzel | french fries | ketchup | mayonnaise

„Fischparade“

8,50

Knusprige Fischstäbchen | Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise

crispy fish fingers | french fries | ketchup | mayonnaise

„Knusper Duett“

8,50

Hausgemachte Knusper-Hähnchenstücke | Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise

crispy chicken nuggets | french fries | ketchup | mayonnaise

„Kindereis“

4,00

2 Kugeln nach Wahl | Erdbeere, Vanille oder Schokolade

2 ice cream balls | vanilla, strawberry or chocolate

Auszug der Getrankkarte

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



Herzlich Willkommen Abendkarte

Vorspeisen

PREISE

Riesling-Kräuterschaumsuppe

riesling-herbal cream soup



6,90

Beilagensalat

Blattsalate | Rohkostsalate | Hausdressing

small mixed market salad | housedressing

6,60

Zweierlei vom norwegischen Bömlolachs

gebeizt in Assmannshäuser Spätburgunder | Frischkäseterrine

variation of norwegian salmon

cured in Pinot Noir | cream cheese terrine



18,50

Gratinierter Ziegenkäse

Blätterteignest | Thymianhonig | Rote Bete | Rucola

gratinée goat cheese | puff pastry | thyme honey | beetroot | arugula



16,50

Tatar vom Rind

klassisch mariniert | Rucola | Crème Fraîche

+ Portion Pommes Frites | Trüffelmayonnaise | Parmesan

beef tatar | classic marinated | arugula | creme fraiche

+ portion of french fries | truffle mayonnaise | parmesan cheese

18,50

+5,50

Umbestellung der Beilagen

+1,50

Herzlich Willkommen Abendkarte

Hauptgerichte

PREISE

Gebratene Entenbrust

31,50

Schmorkarotte | knusprig gebackener Polentastick | Rosmarinsoße

duck breast | carrot | crispy fried polenta stick | rosemary gravy

Rumpsteak aus dem Beef

32,00

hausgemachte Kräuterbutter | Cognac-Pfeffer-Rahmsoße | Bratkartoffeln

rump steak | homemade herb butter | cognac-pepper-gravy | fried potatoes

Wildragout aus heimischer Jagd Aulhausen

25,80

geschmort in Spätburgunder | Butterspätzle | Preiselbeerbirne

ragout of local venison | buttered spätzle | lingonberry | pear



Medaillons vom Schwein

25,00

Speckmantel | frische Champignons in Rahm | Butterspätzle

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

Schweineschnitzel „Wiener Art“

hausgemachtes Paniermehl | Pommes Frites | Bratensoße

17,90

+ Champignonrahmsoße

+3,50

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

Umbestellung der Beilagen

+1,50

Herzlich Willkommen Abendkarte

Hauptgerichte

PREISE

Süßkartoffel-Curry | **vegan**

18,30

Kichererbsen | Kokosmilch | Ananas | Baguette

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

Gebratenes Lachsforellenfilet

26,50

Blattspinat | Salzkartoffeln | Rieslingsoße

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

Linguine mit Kräuterpesto

Parmesan | Schmortomaten

+ gebratene Streifen von der Maispoularde

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



16,80

+5,50

Umbestellung der Beilagen

+1,50

Herzlich Willkommen Abendkarte

Dessert

PREISE

Dreierlei Sorbetvariation

three balls of sorbet variation

7,90

Affogato

Espresso | Kugel Vanille Eis | Schlagsahne

affogato | espresso | vanilla ice cream | whipped cream

6,80

Crème Brûlée | Sorbet des Tages

crème brûlée | sorbet of the day

8,10

Schokoladentörtchen

Ragout von Waldbeeren | Vanilleeis | Schlagsahne

chocolate cake | marinated berries | vanilla ice cream | whipped cream

8,10

Rüdesheimer Kaffee

Zucker | Weinbrand Asbach Uralt | Kaffee | Schlagsahne

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

9,50

Käsebrettchen von unserem Lieblingsaffineur

Hartkäse | halbfester Schnittkäse | Blauschimmelkäse | Weichkäse |
Baguette

cheese selection | baguette

12,00

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

Herzlich Willkommen Abendkarte

Kinderkarte

PREISE

„Frittierte Sonnenstrahlen“

4,50

Portion Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise

portion of french fries | ketchup | mayonnaise

„Spätzlemäuse“

6,50

Portion Butterspätzle | Rahmsoße

portion of buttered spätzle | gravy cream sauce

„Kinder Klassiker“

11,50

Paniertes Schweineschnitzel | Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise

pork schnitzel | french fries | ketchup | mayonnaise

„Fischparade“

8,50

Knusprige Fischstäbchen | Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise

crispy fish fingers | french fries | ketchup | mayonnaise

„Knusper Duett“

8,50

Hausgemachte Knusper-Hähnchenstücke | Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise

crispy chicken nuggets | french fries | ketchup | mayonnaise

„Kindereis“

4,00

2 Kugeln nach Wahl | Erdbeere, Vanille oder Schokolade

2 ice cream balls | vanilla, strawberry or chocolate