

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

Kürbiscremesüppchen | geröstete Kürbiskerne | Kernöl

pumpkin soup | roasted pumpkin seeds | seedoil



7,50

Beilagensalat | Blattsalate | Rohkostsalate | Hausdressing

small mixed market salad | housedressing

6,30

Kürbis-Quiche | kleiner Salat | Kräuterdip

pumpkin quiche | small salad | herbal cream dip

16,00

Zweierlei vom Lachs | Frischkäseterrine | in Spätburgunder gebeizt

variation of salmon | cured in Assmannshausen Pinot Noir, coarse salt, lemon leaves, herbs | 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
butchery „Bach“ | cheese | hearty bread from the local bakery „Laquai“
| butter*

Käsebrettchen von unserem Lieblingsaffineur

18,50

Hartkäse | halbfester Schnittkäse | Blauschimmel | Weichkäse |
Baguette

cheese selection | baguette

Flammkuchen | Schmand | Speck | Zwiebel

11,50

oder Schmand | Schafskäse | milde Peperoni

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

Großer bunter Marktsalat | Blattsalate | Rohkostsalate | Hausdressing
+ gebratene Streifen von der Maispoularde



14,00

+ 5,50

*large mixed market salad | housedressing
+ fried strips of corn poulard*

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*

Gebratenes Gemüse von unserem Partner „Scholl & Knapp“ |
gerösteter Sesam | Bärlauchpesto | Polentasticks



17,50

fried vegetables | roasted sesam | wild garlic pesto | polenta sticks

Gebratenes Lachsforellenfilet | Gartenkräuter | Salzkartoffeln |
Zitronen-Butter

26,00

fried salmon trout filet | herbs | boiled potatoes | lemon butter

Wildragout aus heimischer Jagd Aulhausen | geschmort in
Spätburgunder | Butterspätzle | Preiselbeeren



26,00

ragout of local venison | buttered spätzle | lingonberry

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

17,00

sweetpotatoe-curry | vegan | chickpeas | cocosmilk | pineapple

Schweinebraten | Krautsalat | Serviettenknödel

18,00

roast pork | cabbage salad | bread dumplings

Mittagskarte

Dessert

PREISE

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

5,50

Espresso | Kugel Vanille Eis
espresso | vanilla ice cream

6,50

Crème Brûlée | Zwetschgenröster
crème brûlée | plum compote

7,80

lauwarmer Gugelhupf | Eis
warm Gugelhupf | ice cream

7,80

Rüdesheimer Kaffee

Zucker | Weinbrand Asbach Uralt | Kaffee | Schlagsahne

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



9,80

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

Auszug der Getränkekarte

Berg's Weine aus eigenem Weingut

Weißweine

	Glas	Glas	
	0,1 l	0,2 l	
Lorcher Silvaner vom Schiefer			
<i>trocken</i>	3,50	6,60	
Rheingau Riesling			
<i>trocken</i>	3,50	6,60	
Riesling „My Way“			
<i>feinherb</i>	3,50	6,60	
Der Fruchttige von Berg's			
<i>Rheingau Riesling, mild</i>	3,50	6,60	
Weißweinschorle		0,2 l	0,4 l
		4,50	7,80
Rotwein und Rosé			
Assmannshuser Höllenberg			
<i>Spätburgunder trocken</i>	4,20	8,00	
Assmannshuser Höllenberg			
<i>Spätburgunder halbtrocken</i>	4,20	8,00	
Zweiteiler			
<i>Cuvée aus Spätburgunder und Dakapo</i>	3,50	6,60	
Rheingau Spätburgunder Rosé			
<i>trocken</i>	3,50	6,60	

Auszug der Getränkekarte

BIER

KÖNIG Pilsener vom Fass	0,2l	2,80
.....	0,4l	5,60
KÖNIG Pilsener alkoholfrei Flasche	0,33l	3,80
Benediktiner Hefe Weizen oder alkoholfrei Flasche	0,5l	6,30
Diebels Alt Flasche	0,33l	3,90
Vita Malz	0,33l	3,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25l	2,80
.....	0,5l	5,60
Fachingen Mineralwasser still	0,25l	2,80
.....	0,5l	5,60
Coca-Cola, Fanta Coca-Cola Zero Sprite	0,2l	2,80
	0,4l	5,60
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



KRÄUTERWIND WIRTE

ASSMANNSHAUSEN



Zweierlei vom Lachs | Frischkäseterrine | in Spätburgunder gebeizt

2022 Lorcher Krone Silvaner trocken 0,1l

Kürbiscremesüppchen | geröstete Kürbiskerne | Kernöl

Lachsforellenfilet | gebraten | Gartenkräuter | Salzkartoffeln | Zitronen-Butter

2023 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Rosé trocken 0,1l

oder

Rehsteaks aus heimischer Jagd | Apfelrotkohl | Butterspätzle | Preiselbeeren

2023 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken 0,1l

Crème Brûlée | Zwetschgenröster

2022 Lorcher Bodenthal-Steinberg Auslese 0,1l

3-Gang ohne Suppe 49,50

4-Gang 57,50

Berg's Weinbegleitung 15,00 (3 Weine je 0,1l)

Abendkarte

Vorspeisen

PREISE

Kürbiscremesüppchen | geröstete Kürbiskerne | Kernöl

pumpkin soup | roasted pumpkin seeds | seedoil



7,50

Beilagensalat | Blattsalate | Rohkostsalate | Hausdressing

small mixed market salad | housedressing

6,30

Zweierlei vom Lachs | Frischkäseterrine | in Spätburgunder gebeizt

variation of salmon | cured in Assmannshausen Pinot Noir, coarse salt, lemon leaves, herbs | cream cheese terrine



18,50

Ziegenkäse im Blätterteignest | marinierte Rote Bete | Thymianhonig | karamellisierte Walnüsse

goat cheese | flaky pastry | marinated beetroot | thyme honey | caramelized walnuts

15,00

Rindertatar | klassisch mariniert

beef tatar | classic marinated

18,00

Abendkarte

Hauptgerichte

PREISE

Lammrücken in der Kräuterkruste | gerösteter Sesam |
gebratenes Gemüse von unserem Partner „Scholl & Knapp“ |
Rosmarinsoße | Polentasticks



33,00

*saddle of lamb in a herb crust | fried vegetables | rosemary gravy |
polenta sticks*

Rumpsteak aus dem Beefer | hausgemachte Kräuterbutter |
glasierte Zwiebeln | Bratkartoffeln

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

30,00

Rehsteaks aus heimischer Jagd Aulhausen | Apfelrotkohl |
Butterspätzle | Preiselbeeren



29,00

*steaks of local venison | apple red cabbage | buttered spätzle |
lingonberry*

Medaillons vom Schwein | Speckmantel | frische Champignons in Rahm |
Spätzle

pork medallions | wrapped in bacon | mushrooms cream sauce | spätzle

25,00

Abendkarte

Hauptgerichte

PREISE

Schweineschnitzel | hausgemachtes Paniermehl | Pommes frites |
Bratensoße

17,50

+ Champignonrahmsoße

+ 3,50

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

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

17,00

sweetpotatoe-curry | vegan | chickpeas | cocosmilk | pineapple

Linguine | hausgemachtes Kräuterpesto | Parmesan

+ gebratene Streifen von der Maispoularde



15,00

+ 5,50

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

Gebratenes Lachsforellenfilet | Gartenkräuter | Salzkartoffeln |

Zitronen-Butter

26,00

fried salmon trout filet | herbs | boiled potatoes | lemon butter

Abendkarte

Dessert

PREISE

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



7,50

Espresso | Kugel Vanille Eis
espresso | vanilla ice cream

6,50

Crème Brûlée | Zwetschgenröster
crème brûlée | plum compote

7,80

lauwarmer Gugelhupf | Eis
warm Gugelhupf | ice cream

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 18,50
Hartkäse | halbfester Schnittkäse | Blauschimmel | Weichkäse | Baguette
cheese selection | baguette

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