

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 in der 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

Kleine Gerichte

PREISE

Riesling-Kräuterschaumsuppe

6,20

riesling-herbal cream soup

Kürbiscremesuppe | geröstete Kürbiskerne | Kernöl

6,50

pumpkin soup



Kleiner gemischter Marktsalat | Joghurt-Limetten-Dressing

5,50

small market salad | yogurt and lime dressing

**Großer bunter Marktsalat | Joghurt-Limetten-Dressing oder
Kräutervinaigrette**

12,00

+ gebratene Streifen von der Maispoularde

+ 5,50

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

Zweierlei vom Lachs | Frischkäseterrine | in Spätburgunder gebeizt

16,00

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

Kürbis-Quiche | kleiner Salat | Kräuterdip

14,00

pumpkin quiche | small salad | herbal cream dip



Flammkuchen | Schmand | Speck | Zwiebel

9,90

oder Schmand | Schafskäse | milde Peperoni

tarte flambée | sour cream | bacon | onion

or sour cream | feta | mild chili peppers

Mittagskarte

Kleine Gerichte

PREISE

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



14,80

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

Käsebrettchen von unserem Lieblingsaffineur
Hartkäse von der Ziege | Halbfester Schnittkäse | Blauschimmel |
Rotschmier | Baguette

16,00

cheese selection | baguette

Ziegenkäse | mit Zuckerrübensirup gratiniert | Birne | Rote Beete
Carpaccio | Baguette

12,50

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

Linguine | hausgemachtes Pesto aus unserem Kräutergarten
+ Streifen von der Maispoularde

12,00

+ 5,50

*linguine | homemade pesto
+ fried strips of corn poulard*

Gekochtes Ei | hausgemachte Frankfurter grüne Soße | Salzkartoffeln



14,00

hard boiled egg | homemade herbal sauce | boiled potatoes

Mittagskarte

Hauptgerichte

PREISE

Paniertes Schnitzel | Pommes frites oder Bratkartoffeln | Jus
+ Champignonrahmsouße 15.90
+3.00

*crumbed schnitzel | French fries or fried potatoes | jus
+ creamy mushroom sauce*

Gebratenes Gemüse von unserem Partner „Scholl & Knapp“ |
gerösteter Sesam | Bärlauchpesto | Baguette 15.00



fried vegetables | roasted pine nuts | wild garlic pesto | baguette

Gebratenes Lachsforellenfilet | Gartenkräuter | Salzkartoffeln |
Zitronen-Butter 23.00

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

Spareribs | Pommes frites | BBQ-Sauce 22.00

spare ribs | French fries | BBQ-Sauce

Ragout vom heimischen Wild | geschmort in Spätburgunder |
Preiselbeerbirne | Spätzle 22.00



ragout from local venison | spätzle

Geschmorte Rinderbäckchen | Kartoffelstampf | Apfel-Rotkohl 24.00

braised beef cheeks | mashed potatoes | apple red cabbage

Süßkartoffel-Curry | Kichererbsen | Kokosmilch | Ananas | Baguette 15.00

sweetpotatoe-curry | chickpeas | cocosmilk | pineapple | baguette

Mittagskarte

Dessert

PREISE

Landkuchen | frische Schlagsahne

5,20

country cake | whipped cream

Espresso | Kugel Vanille Eis

5,90

espresso | scoop ice cream

Panna Cotta | Zimt | Zwetschgenröster | Nuss

6,50

panna cotta | cinnamon | plum compote | nuts

lauwarmer Gugelhupf | Eis

6,50

warm Gugelhupf | ice cream

Rüdesheimer Kaffee

9,80

Zucker | Asbach Uralt | Kaffee | Schlagsahne

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



**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 0,1 l	Glas 0,2 l	Karaffe 0,5 l
Lorcher Silvaner vom Schiefer <i>trocken</i>	3,00	5,90	14,70
Rheingau Riesling <i>trocken</i>	3,00	5,90	14,70
Riesling „My Way“ <i>feinherb</i>	3,00	5,90	14,70
Der Fruchtige von Berg's <i>Rheingau Riesling, mild</i>	3,00	5,90	14,70
Weinschorle		0,2 l 4,00	0,4 l 7,00
Rotwein und Rosé			
Assmannshuser Höllenberg <i>Spätburgunder trocken</i>	3,80	7,50	18,70
Assmannshuser Höllenberg <i>Spätburgunder halbtrocken</i>	3,80	7,50	18,70
Zweiteiler <i>Cuvée aus Spätburgunder und Dakapo</i>	3,30	6,60	16,50
Rheingau Spätburgunder Rosé <i>trocken</i>	3,00	5,90	14,70

Auszug der Getränkekarte

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	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 Johannisbeersaft Apfelsaft - naturtrüb...	0,2l	3,00
Saftschorle	0,2l	2,50
.....	0,4l	5,00

**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 in der 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

2021 Lorcher Krone Silvaner trocken 0,1l

Kürbiscremesuppe | geröstete Kürbiskerne | Kernöl

Lachsforellenfilet | gebraten | Gartenkräuter | Salzkartoffeln | Zitronen-Butter

2022 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Rosé trocken 0,1l

oder

Ragout vom heimischen Wild | geschmort in Spätburgunder |

Preiselbeerbirne | Spätzle

2022 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken 0,1l

Panna Cotta | Zimt | Zwetschgenröster | Nuss

2015 Lorcher Bodenthal-Steinberg Auslese 0,1l

3-Gang ohne Suppe 45,00

4-Gang 52,00

Berg's Weinbegleitung 12,00

Abendkarte

Vorspeisen

PREISE

Riesling-Kräuterschaumsuppe

riesling-herbal cream soup

6,20

Kürbiscremesuppe | geröstete Kürbiskerne | Kernöl

pumpkin soup



6,50

Kleiner gemischter Marktsalat | Joghurt-Limetten-Dressing

small market salad | yogurt and lime dressing

5,50

Zweierlei vom Lachs | Frischkäseterrine | in Spätburgunder gebeizt

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

16,00

Gekochtes Ei | hausgemachte Frankfurter grüne Soße | Salzkartoffeln

hard boiled egg | homemade herbal sauce | boiled potatoes



10,00

Ziegenkäse | mit Zuckerrübensirup gratiniert | Birne | Rote Beete Carpaccio

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

12,50

Abendkarte

Hauptgerichte

PREISE

**Lammrücken in der Kräuterkruste | in Hopfenöl gebratenes Gemüse |
Rosmarinjus | Bratkartoffeln** 28,00

*rack of lamb in a herb crust | fried vegetables | hops oil | 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*

Halbe Bauernente | Kartoffelklöße | Apfel-Rotkohl 25,00

farmers duck | potato dumplings | apple red cabbage

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

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

**Gebratene Rehsteaks aus der Keule | Spätburgundersauce |
Apfel-Rotkohl | Spätzle** 26,00

roasted venison steaks | pinot noir sauce | apple red cabbage | spätzle



**Ragout vom heimischen. Wild | geschmort in Spätburgunder |
Preiselbeerbirne | Spätzle** 22,00

Ragout from local venison | spätzle



Abendkarte

Hauptgerichte

PREISE

Spareribs | Pommes frites | BBQ-Sauce

22,00

spare ribs | French fries | BBQ-Sauce

**paniertes Schnitzel | Pommes frites oder Bratkartoffeln | Jus
+ Champignonrahmsoße**

15,90

+ 3,00

*crumbed schnitzel | French fries or fried potatoes | jus
+ creamy mushroom sauce*

**Linguine | hausgemachtes Pesto aus unserem Kräutergarten
+ gebratene Streifen von der Maispoularde**

12,00

+ 5,50

*Linguine | homemade pesto
+ fried strips of corn poulard*

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

23,00

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

Süßkartoffel-Curry | Kichererbsen | Kokosmilch | Ananas | Baguette

15,00

sweetpotatoe-curry | chickpeas | cocosmilk | pineapple | baguette

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

15,00

fried vegetables | roasted pine nuts | wild garlic pesto | baguette



Abendkarte

Dessert

PREISE

Landkuchen | frische Schlagsahne

5.20

country cake | whipped cream

Espresso | Kugel Vanille Eis

5.90

espresso | scoop ice cream

Panna Cotta | Zimt | Zwetschgenröster | Nuss

6.50

panna cotta | cinnamon | plum compote | nuts

lauwarmer Gugelhupf | Eis

6.50

warm Gugelhupf | ice cream

Rüdesheimer Kaffee

9.80

Zucker | Asbach Uralt | Kaffee | Schlagsahne



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

Käsebrettchen von unserem Lieblingsaffineur

16.00

Hartkäse von der Ziege | Halbfester Schnittkäse | Blauschimmel |

Rotschmier | Baguette

Cheese selection | baguette

Sie sind von Allergien und / oder Unverträglichkeiten betroffen?

Erfragen Sie unsere separate Speisekarte

beim Servicepersonal.