



Herzlich Willkommen!

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie recht herzlich bei uns im
Hotel Restaurant „Goldener Pfropfenzieher“ begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem geschichtreichen Haus.
Eine reichhaltige Auswahl stets frisch zubereiteter und regionaler
Spezialitäten stellen wir Ihnen gerne bereit.

Erleben Sie bei einem gutem Glas Wein von Winzern aus der Region
Ihren Besuch in Oberwesel, der Stadt der Türme und des Weines. Bei
uns können Sie in geselliger, romantischer und entspannender
Atmosphäre das Weltkulturerbe Oberes Mittelrheintal genießen.

Ihre Familie Schneider und Team

Aus der kalten Küche




Strammer Max belegtes Brot mit Schinken, Käse und 2 Spiegeleier reichlich garniert	10,50
Bratenbrot mit Remouladensauce	10,50
Käsebrot	9,50
Gebackener Camembert zwei Stück mit Preiselbeeren und Toast	8,50

Vorspeisen und Suppen

Warmer Ziegenkäse mit Akazienhonig gratiniert auf Rucola Salat dazu frisches Baguette	13,00
Riesengarnelen in Knoblauchbutter mit frischen Kräutern und Cherrytomaten gebraten dazu frisches Baguette	15,00
Jakobsmuscheln auf Zucchinijulienne und Schmortomaten	17,00
Vitello tonnato Kalbfleisch mit Thunfisch Sauce, Kapern und Zitrone	14,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit einer Orangen-Pfeffer Marinade und frisch gehobeltem Parmesan	15,00
Röschen von Graved Lachs an Kartoffelrösti, Salatbouquet, Honig-Dill-Senfrahm	14,00
Markklößchensuppe	5,00
Suppe der Saison, fragen Sie einfach nach	6,00

Vegetarisch

Pfannkuchen gefüllt mit Marktgemüse und Sauce Hollandaise	 13,50
Tagliatelle mit mediterranem Gemüse und Tomatenchutney	14,50
Lauwarmer Salat von Serviettenknödel mit Schafskäse und Tomaten	11,50

Salate

Kleiner bunter Salat	4,50
Salatteller „Pfropfenzieher“ Bouquet von Blattsalaten der Saison mit Haus – oder Olivenöl-Balsamico Dressing	
- vegetarisch	11,50
- mit gebratener Geflügelbrust und Knoblauchcroutos	13,50
- mit gebratenem Garnelenspieß mit Haus – oder Olivenöl-Balsamico Dressing und Knoblauch – Dipp	15,00

Rheinische Spezialitäten

Gesottener Tafelspitz mit Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und Gemüse	17,50
Rheinischer Sauerbraten vom Rind dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, und Apfelkompott	17,50
Hunsrücker Spießbraten mit Pommes Frites und Salat	13,50

Spezialität des Hauses



Von unserem Grill

Sieben Jungfrauenteller		15,00
Gegrilltes Putensteak mit hausgemachten Gemüsetalern und Blattsalat der Saison		
Die Niederbacher Mühle		15,00
Schweinenackensteak, hausgemachte Kräuterbutter, Sahnemeerrettich, Bratkartoffeln und Salat		
Der Winzermeister	200g	21,50
Rumpsteak mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	250g	23,50
Hoffmann von Fallersleben	200g	22,50
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat	250g	24,50

Fisch

Bachforelle „Müllerinnen Art“		17,50
mit Petersilienkartoffeln und Salat		
Lachsfilet unter der Kartoffelkruste		17,50
auf Kräutersoße mit Salat		

Aus unserer Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“		13,00
mit Bratkartoffeln und Salat		
Schnitzel „Jäger Art“		14,00
mit frischem Champignon-Rahm, Bratkartoffeln und Salat		
Medaillons von der Schweinelende		18,00
mit frischem Champignon-Rahm, Tagesgemüse und Butternudeln		
Zwei Schweinemedallions mit Käse überbacken		16,50
auf Hunsrücker Dippekuche und Salat		

Gerne reichen wir auch als Beilagen, Pommes Frites oder Salzkartoffeln

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. und Bedienung
Unsere Mappe laut Lebensmittelkennzeichnungsverordnung können Sie gerne am Buffet einsehen.

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites

Nudeln mit Bolognese-Sauce



6,00

5,50

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne

4,50

Crème Brûlée

7,00

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne

5,50

Schokoladen Tarte
an Pflaumenkompott und Sahne

7,50

Loreley Kaffee

6,50

1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso, Bailey's und Schlagsahne

Liebe Gäste,

Unser Küchenteam verarbeitet frische, ausgesuchte saisonale Produkte aus der Region. Alle unsere Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch als Seniorenportion. Hierfür erhalten Sie einen Preisnachlass von 1,50 €.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Warme Getränke

Tasse Kaffee (auch koffeinfrei)	2,20
Glas Tee - verschiedene Sorten	2,20
Heiße Schokolade	2,90
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20
Kännchen Kaffee (auch koffeinfrei)	4,40
Kännchen Tee	4,40
Espresso	2,00
Cappuccino	2,50
Milchkaffee	2,50
Latte Macchiato	3,00



Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,40
Traubensaft weiß	0,2 l	2,40
Johannisbeernektar	0,2 l	2,60
Orangensaft	0,2 l	2,40

Schorlen

Traubensaftschorle	0,4 l	4,40
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,40
Orangensaftschorle	0,4 l	4,20
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,20
	0,4 l	4,40

Erfrischungsgetränke



Coca Cola ¹	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,40
Coca Cola Light Flasche ^{1,4,5,6}	0,2 l	2,40
Orangen- oder Zitronenlimonade ^{4,6,7}	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,40
Spezi ^{1,4,5,6,7}	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,40
Rhodium Gourmet Classic Mineralwasser	0,25 l	2,40
Rhodium Gourmet Classic Mineralwasser	0,75 l	4,80
Vittel stilles Mineralwasser	0,25 l	2,60
Rhodium Gourmet Naturelle stilles Mineralwasser	0,75 l	5,00
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,80

1 koffeinhaltig, 2 chininhaltig, 3 mit Konservierungsstoffen, 4 mit Farbstoff, 5 mit Süßstoff, 6 Antioxidationsmittel, 7 Stabilisator

Bier vom Fass

Bitburger Pils	0,3 l	2,80
	0,4 l	3,60
Pils „Radler“ oder „Schuss“	0,3 l	2,80
	0,4 l	3,60
Früh Kölsch	0,3 l	2,80
Hefeweizen hell	0,5 l	4,00

Flaschenbiere

Hefeweizen hell alkoholfrei	0,5 l	4,00
Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,00
Kristallweizen	0,5 l	4,00
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	2,90
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	2,90
Malzbier	0,33 l	2,90

Wein

Weinschorle

0,2 l 2,40
0,4 l 4,20



Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte

Spirituosen, Edelbrände und Liköre

Tresterbrand	2 cl	2,30
Alter Tresterbrand	2 cl	2,70
Obstler	2 cl	2,50
Birnenbrand	2 cl	2,70
Zwetschgenbrand	2 cl	2,90
Mirabellenbrand	2 cl	2,90
Kirschbrand	2 cl	3,20
Brombeerbrand	2 cl	3,90
Roter Weinbergspfirsich Likör	2 cl	3,20
Traubenlikör	2 cl	3,00