

Vorspeisen/Starters

Vorspeisensalat von Steins Kräutergarten mit Honig-Senf-Vinaigrette

Small side salad with honey mustard vinaigrette

4,90

Mainzer Spundekäs mit Zwiebelchen und kleinen Brezelchen

Special kind of cheese with onions and small pretzels

7,90

Marinierter Mainzer Handkäs mit Zwiebeln, Brot und Butter

Marinated Mainzer Cheese with onions, bread and butter

7,90

Getrüffeltes Sellerierahmsüppchen Hirschschinken vom Taunuswild

Celery cream soup with venison ham

8,90

Hausgemachte Gänseleberpate mit Cassis-Balsamreduktion

und Salatbouquet

10,90

Hauptspeisen/Main courses

Mainzer Spinatknödel mit Salbeibutter, Parmesanhobeln und kleinem Salat
(vegetarisch)

Mainzer spinach dumplings with sage butter, parmesan shavings and small side salad

14,90

Paar Wildschweinbratwürste mit Kartoffelstampf und Rahmsauerkraut

Two wild boar sausages with mashed potatoes and sauerkraut

16,90

Großer bunter Gartensalat von Steins Kräutergarten mit Honig-
SenfVinaigrette

Big garden salad with honey mustard vinaigrette

9,90

-mit karamelisiertem Ziegenkäse und Kürbiskernen

- with karamelized goat cheese

14,90

-Rinderfiletstreifen und Parmesanhobeln

- with beef filet stripes and parmesan shavings

18,90

250gr Rib Eye Steak vom Allgäuer Weiderind mit Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln

250gr Rib eye steak with onions and fried potatoes

26,90

Rinderfilet und Ochsenbacke mit getrüffelter Kartoffel-Wirsing-Lasagne
und grünen Bohnen

Beef fillet and ox cheek with mashed potatoes and green beans

27,90

Jägerschnitzel vom Strohschwein mit Bratkartoffeln

Schnitzel of the straw pig with fried potatoes and hunter sauce

16,90

Schnitzel Wiener Art vom Strohschwein mit Bratkartoffeln

Schnitzel vienna style of the straw pig with fried potatoes

13,90

Rigatoni mit geröstetem Blumenkohl, Kirschtomaten, Oliven, Kapern und
Cashewnüssen (vegan)

Noodles with roasted cauliflower, tomatoes, capers and
cashew nuts

15,90

Geschmorte Lammhaxe mit Rosmarinjus, Kartoffelstampf und
grünen Bohnen

Lamb shank with mashed potatoes and green beans

17,90

Dessert

Sauerkirsch-Rum-Crumble mit Bourbon-Vanilleeis

Plum crumble with vanilla ice cream

7,90

Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Bourbon-Vanilleeis 8,90

Öffnungszeiten zur Winterzeit Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr

Küche von 17.00 bis 21.30 Uhr