

# Nassauer Hof

Hotel + Weinwirtschaft  
Wein- + Biergarten



St. Goarshausen Loreleystadt  
[www.nassauer-hof-loreley.de](http://www.nassauer-hof-loreley.de)

 [www.facebook.com/NassauerHofLoreley/](https://www.facebook.com/NassauerHofLoreley/)

Speisekarte + Getränkekarte



Haus Der besten Schoppen  
Mittelrhein





# Umweltphilosophie unseres Hauses

Natur genießen ohne zu zerstören  
Bewusst - regional - nachhaltig



**Weine und Spirituosen** kaufen wir ausschließlich aus den Anbaugebieten Mittelrhein und Rheingau, Sonnenhof Familie Weinert-Oberheimbach, Loreley Kellerei, Winzergenossenschaft Bornich, Weingüter Löwenkopf und Bañles - Kaub u.v.a.



**Mineralwasser** kommt aus Lahinstein und Rhens, beides im Mittelrheintal

**Apfelsaft und Apfel-Kirschsecco** 100 % naturtrüber Direktsaft aus umweltschonender Landwirtschaft der Heime Scheuern, Nassau

**Rheisteigtropfen** aus Brohl am Rhein



**Traubensaft** von der Loreley-Kellerei, St. Goarshausen



**Wild** kaufen wir nur direkt von Jägern aus der nahen Umgebung,

**Wild- und Lamm Würste, Wildschweinschinken und Wildschweinsülze** Metzgerei Seul Koblenz, Neubauer - Dörscheid



**Lammfleisch** von der Schäferei Gierden, Lahinstein. Die Tiere werden dort geboren, in ökologischer Hüttehaltung im Bereich Bornich, Loreley, Dörscheid gehalten und auf dem Hof geschlachtet. Landschaftspflege durch Beweidung,

„Mizi“ Fleisch von der **Mittelrheinziege** Landschaftspflege durch Beweidung



**Regionalmilch** direkt vom Erzeuger aus Endlichhofen



**Käse, Joghurt und Quark** Bornwiesenhof, Hunsrück



**Eier** aus Freilandhaltung im mobilen Hühnerstall Familie Pfeiffer, Schweighausen



**Fleisch und Wurstwaren** Metzgerei Bayer, Niederwallmenach - Artgerechte Tierhaltung und Rückverfolgbarkeit zum Erzeuger

**Tofu** Tofuferei Sojafarm, Trechtlingshausen, alle Zutaten aus kontrolliert biologischen Anbau



Hier genießen Sie **ausgezeichnet nachhaltig!**



Wir handeln ökologisch und sozial verantwortlich und erfüllen die Anforderungen an den Greentable®-Standard „Nachhaltige Gastronomie“.



**STROM, DER EINFACH ALLE GLÜCKLICH MACHT.**  
100% ÖKOSTROM.



Hausgemachte  
Kartoffelsuppe € 5,40  
mit Schinkenwürfeln<sup>3</sup>

2 Wildschweinbratwürstchen <sup>2+4</sup> € 6,90  
Pommes frites und Senf aus Boppard



Räuchertofu Trechtingshausen im Welterbetal € 12,80  
dazu knackiger Salat mit Honig-Senf Dressing und frisches Vollkornbrot

Rheinsteig Schlemmersalat € 12,90

Wildschweinschinken aus Dörscheid und Käse vom Bornwiesenhof  
frische Saison-Salate, Tomaten, Gurken, Zwiebel und Kräuter  
Honig – Senf Vinaigrette



Hinkel un' Käs' (vegetarisch ohne Hinkel) € 11,90  
gebratene Hähnchenbrust und Käse vom Bornwiesenhof  
auf einem Berg von frischem Salat, Kräuter-Joghurtdressing

Sülze vom heimischen Wildschwein € 12,80  
Remouladensoße<sup>2+4</sup>, Bratkartoffeln und bunter Krautsalat<sup>3</sup>

Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 11,70  
Pommes frites und Salate der Saison<sup>3</sup>

Schweineschnitzel „Jäger Art“ € 12,70  
Pommes frites und Salate der Saison<sup>3</sup>

Cevapcici von der wilden Sau € 14,90  
Wildschwein von den Rheinhöhen  
frische Saison-Salate, Pommes frites und Tsatsiki

Mittelrheinische Bratwurstpfanne € 15,90  
3 verschiedene Bratwürste<sup>2+4</sup> vom Wildschwein und Weidelamm  
Bratkartoffeln und buntem Krautsalat<sup>3</sup>  
Riesling Senf aus der Senfmühle Boppard

Lammfleisch aus dem Mittelrheintal, Landschaftspflege durch Beweidung  
Ökologische Weidehaltung Schäferei Gierden, Lahnstein

Lammrollbraten vom Mittelrheinweidelamm € 17,90  
mit Kräutern, Zwiebeln, Rotwein geschmort, Bratkartoffeln und Gemüse

Lammburger € 14,80  
Käse vom Bornwiesenhof, DillGurke, Tomate, Salat, im Gewürzbrötchen  
Senf, Ketchup, Pommes frites



Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

wir haben mit Hochdruck an unserem Hygiene-Konzept gearbeitet, damit wir wieder für unsere Gäste die Türen öffnen können.

Bitte reservieren Sie Ihre Plätze, da wir durch den Mindestabstand mehrere Sitzplätze verloren haben. Sollten Sie jedoch kurzentschlossen zu uns kommen und wir freie Kapazitäten haben, bewirten wir Sie natürlich genauso gerne.

Wir bitten Sie schon im Vorfeld folgende Regeln zu beachten...

Bitte:

- warten Sie bis Sie platziert werden- Eingang zum Biergarten nur durch den Haupteingang
- halten Sie Abstand - 1,5 m -
- beachten Sie die Kontaktbeschränkungen
- halten Sie die Abstände auf Laufflächen und im Toilettenbereich ein
- verzichten Sie bei Krankheitsanzeichen auf einen Besuch
- wahren Sie die Nies- und Hustenetikette
- beachten Sie die Kontaktbeschränkungen
- tragen Sie beim Betreten des Betriebes und bei Bewegungen im Gebäude eine Mund-Nase-Maske, ausgenommen am Tisch.

Die Vorkehrungen zu Ihrer und unserer Sicherheit haben zu einem veränderten Aussehen im Nassauer Hof geführt. Auch der Serviceablauf wird anders sein als gewohnt, um möglichst das Abstandsgebot zu wahren. Gerade in der Anlaufphase werden wir ein **reduziertes Speisenangebot** anbieten, damit wir die neuen Arbeitsschritte - vor allem auch hinter den Kulissen - einstudieren können. Unsere Speisekarte ist laminiert und wird regelmäßig desinfiziert.

Wir bitten Sie um Verständnis für all diese Veränderungen. Wir kommen nicht umhin, um das Infektionsrisiko aller auf das Minimum zu reduzieren, damit wir alle möglichst bald zu einem normalen Alltag und Restaurantbesuch, wie früher, zurückkehren können.

Für Tischreservierungen bitten wir Sie uns unter 06771-802840 oder 07606904165 anzurufen, gerne auch per Mail an: [info@nassauer-hof-loreley.de](mailto:info@nassauer-hof-loreley.de)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Rutí Caspari und das Team vom Nassauer Hof