



Rhein Hessen

DIE WEINE DER WINZER

FACTSHEET

Kampagne „Rhein Hessen genießen“

Die Aktion „Rhein Hessen genießen“ läuft über einen Zeitraum von sechs Wochen. Sie beginnt am Freitag, dem 17. September, und endet am Montag, dem 1. November 2021. Insgesamt nehmen 25 Restaurants aus Rhein Hessen teil. Die Gastronomen bieten jeweils ein speziell für die Aktion kreiertes Gericht an, bei dem sie ein regionales Produkt in den Fokus stellen und dazu den passenden Wein eines lokalen Winzers empfehlen.

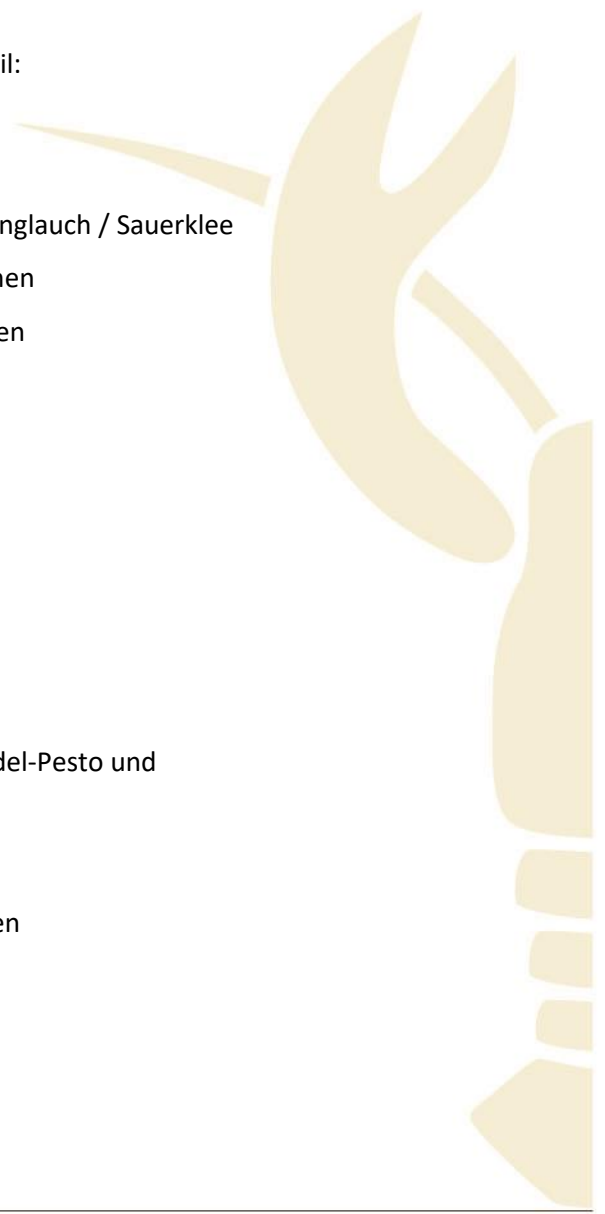
Folgende Restaurants nehmen an „Rhein Hessen genießen“ teil:

Restaurant 44 im Atrium Hotel, Mainz

- Gericht: Kürbis eingemacht, als Creme & roh / Kernöl / Junglauch / Sauerklee
- Regionaler Partner: Weils Bauernlädchen aus Mainz-Finthen
- Korrespondierender Wein: 2020er Sauvignon Blanc trocken vom Weingut Knewitz in Appenheim
- Kontakt:
Flugplatzstraße 44, Mainz
Tel.: 06131 4910
www.atrium-mainz.de

Restaurant Bellpepper im Hyatt Regency, Mainz

- Gericht: Dreierlei Kürbis mit Roter Bete, Mirabellen-Mandel-Pesto und Wildkräutern
- Regionaler Partner: Stein's Kräuter und Garten in Mainz
- Korrespondierender Wein: 2019er Chardonnay „S“ trocken vom Weingut Spiess in Bechtheim



- Kontakt:
Templerstraße 6, Mainz
Tel.: 06131 7311537
www.bellpepper.de

benzoliver, Ober-Olm

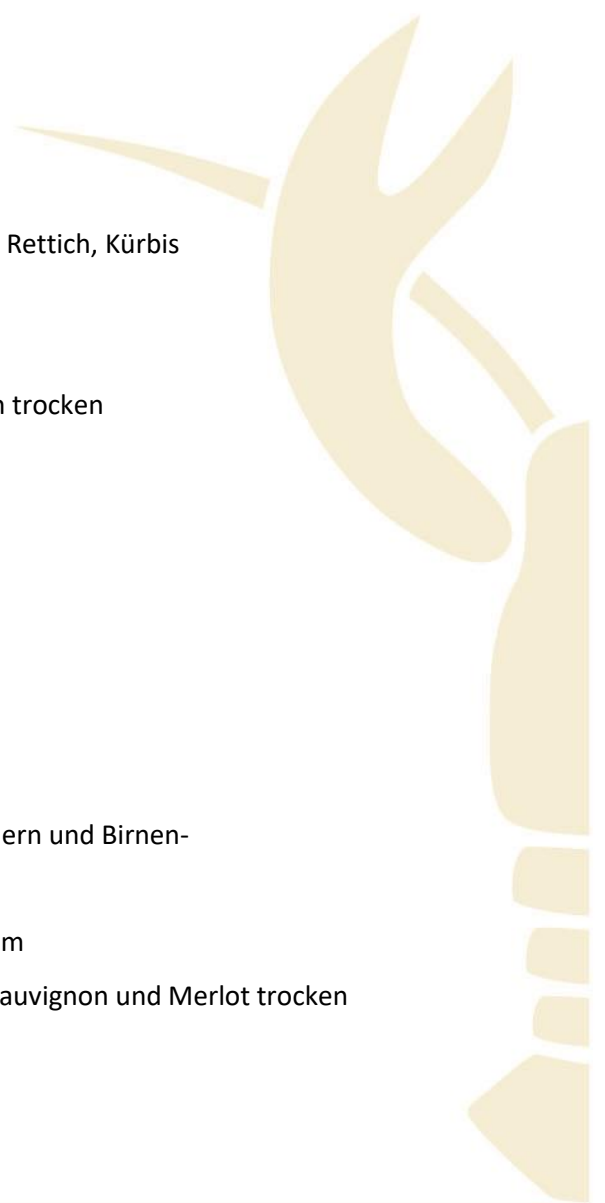
- Gericht: Saure Kalbsnieren in Sahnesoße mit Bratkartoffeln
- Regionale Partner: Metzgerei Hamm aus Stackeden-Elshem und Reinhildes Hofladen aus Klein-Winternheim
- Korrespondierender Wein: 2020er Grauburgunder feinherb vom Weingut Eulenmühle in Nieder-Olm
- Kontakt:
Lannerstraße 16a, Ober-Olm
Tel.: 06136 9224414
www.benzoliver.de

Restaurant Bootshaus im Papa Rhein, Bingen am Rhein

- Gericht: Gebeizte Forelle, Gurkensud, Schwarzwaldmiso, Rettich, Kürbis und Kürbiskernöl
- Regionaler Partner: Hof Neber in Mauchenheim
- Korrespondierender Wein: 2020er Riesling vom Kalkstein trocken vom Weingut Wittmann in Westhofen
- Kontakt:
Hafenstraße 47, Bingen am Rhein
Tel.: 06721 35010
www.paparheinhotel.de

Das Crass, Nieder-Olm

- Gericht: Geschmorte Rehkeule mit Kartoffel-Steinpilz-Talern und Birnen-Sellerie-Gemüse
- Regionaler Partner: Jäger Peter Zahn aus Erbes-Büdesheim
- Korrespondierender Wein: 2016er Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot trocken vom Weingut Bretz in Bechtolsheim



- Kontakt:
Pariser Straße 129, Nieder-Olm
Tel.: 06136 814480
www.dascrass.de

Das Nack

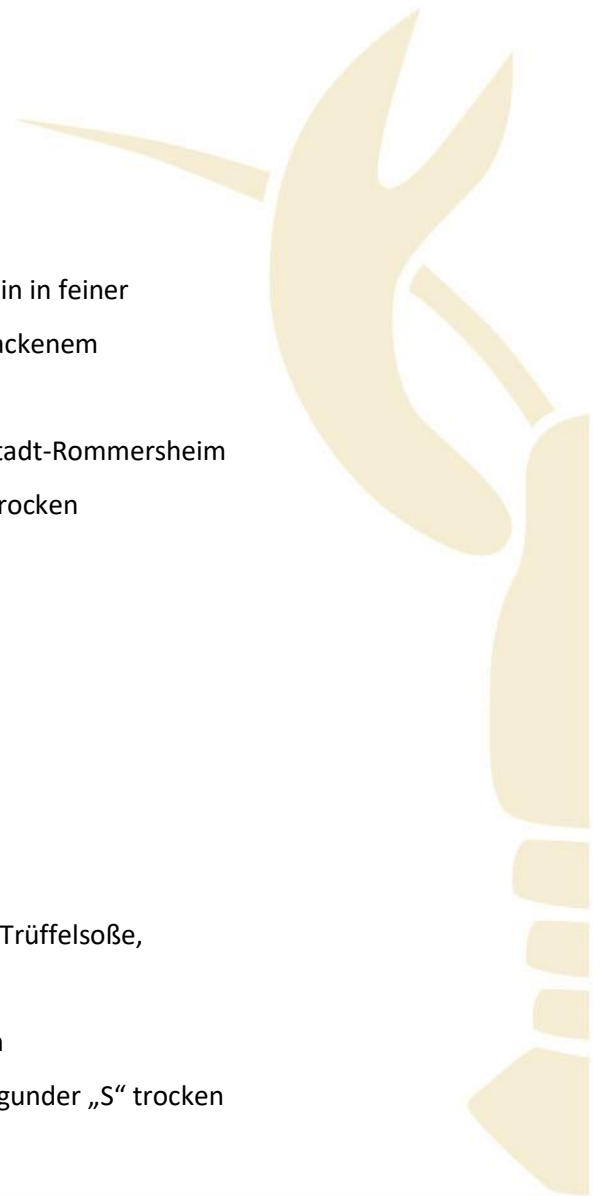
- Gericht: In Spätburgunder geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-
Meerrettich-Stampf und buntem Gemüse
- Regionale Partner: Schlachthof Färber in Alzey und Stein's Kräuter und
Garten in Mainz
- Korrespondierender Wein: 2018er Spätburgunder trocken
vom Weingut Gres in Appenheim
- Kontakt:
Pfarrstraße 13, Gau-Bischofsheim
Tel.: 06135 3043
www.restaurant-nack.de

Weinrestaurant Dohlmühle, Flonheim

- Gericht: Bäckchen und Filet vom Rommersheimer Schwein in feiner
Dornfeldersoße mit Rosmarin-Muskat-Kürbis und überbackenem
Kartoffelpüree
- Regionaler Partner: Landmetzgerei Eichenhof aus Wörrstadt-Rommersheim
- Korrespondierender Wein: 2018er Cabernet Sauvignon trocken
vom Weingut Dohlmühle in Flonheim
- Kontakt:
An der Dohlmühle 1, Flonheim
Tel.: 06734 941010
www.dohlmuehle.de

Landhaus Dubs, Osthofen

- Gericht: Rückenfilet vom Wingertsreh mit Gänseleber in Trüffelsoße,
Pastinakenpüree und Kartoffel-Pilz-Strudel
- Regionaler Partner: Jagdherr Klaus Nitsch aus Westhofen
- Korrespondierender Wein: 2018er Bechtheimer Frühburgunder „S“ trocken
vom Weingut Ökonomierat Geil-Erben in Bechtheim



- Kontakt:
Am Mühlpfad 10, Osthofen
Tel.: 06242 9125205
www.dubs.de

Eppard in der 100 Guldenmühle, Appenheim

- Gericht: Gebratene Leberknödel mit Röstzwiebelpesto, Senfsoße, Kartoffelschaum und Weißkraut
- Regionale Partner: Landmetzgerei Dobroschke aus Bingen am Rhein und Obsthof Müller aus Ober-Flörsheim
- Korrespondierender Wein: 2020er Weißburgunder trocken vom Weingut Luff in Jugenheim
- Kontakt:
Mühle 2, Appenheim
Tel.: 06725 9990210
www.100guldenmuehle.de

Weinwirtschaft Espenhof, Flonheim

- Gericht: Geflügelleber-Parfait mit Rapunzelsalat, karamellisierten Walnüssen und süß-sauer eingelegtem Kürbis, dazu selbstgebackener Hefezopf
- Regionaler Partner: Früchtecke aus Alzey
- Korrespondierender Wein: 2019er La Roche Sauvignon Blanc Fumé trocken vom Weingut Espenhof in Flonheim
- Kontakt:
Hauptstraße 76, Flonheim-Uffhofen
Tel.: 06734 962730
www.espenhof.de

Fetzer's Restaurant Lindenhof, Ingelheim

- Gericht: Gebackene Blutwurst und Foie Gras auf getrüffeltem Kartoffelpüree mit glasierten Äpfeln und Feldsalat
- Regionale Partner: Landmetzgerei Dobroschke aus Bingen am Rhein und Obsthof Markus Kirn aus Ingelheim



- Korrespondierender Wein: 2016er Frühburgunder trocken - Ingelheimer Schlossberg aus der Selection Rheinhessen vom Weingut J. Bettenheimer in Ingelheim
- Kontakt:
Gaulsheimer Straße 19, Ingelheim
Tel.: 06725 2920
www.fetzersgastro.de

Geberts Weinstuben, Mainz

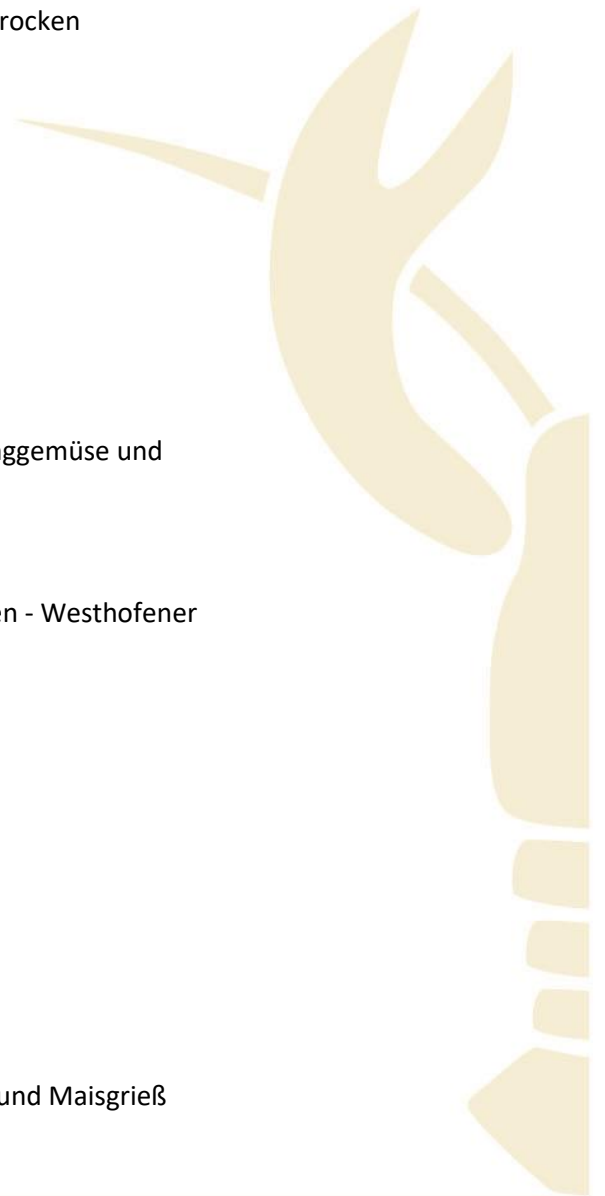
- Gericht: Rhein Hessischer Blut- und Leberwurststrudel auf Apfel-Meerrettich-Gemüse
- Regionale Partner: Obsthof Nikolaus aus Mainz und Metzgerei Acker aus Bodenheim
- Korrespondierender Wein: 2020er Offroad Muskateller trocken vom Weingut Beck in Stackeden-Elsheim
- Kontakt:
Frauenlobstraße 94, Mainz
Tel.: 06313 611619
www.geberts-weinstuben.de

Genusswerkstatt Menges, Flornborn

- Gericht: Kotelett vom Mangalica-Wollschwein mit Wirsinggemüse und Ofenkartoffeln
- Regionaler Partner: Hof Ritzmann in Winnweiler
- Korrespondierender Wein: 2016er Spätburgunder trocken - Westhofener Morstein aus der Selection Rheinhessen vom Weingut Michel-Pfannenbecker in Flornborn
- Kontakt:
Langgasse 55, Flornborn
Tel.: 06735 2697004
restaurant.genusswerkstatt-menges.de

Gut Leben am Morstein, Westhofen

- Gericht: Blumenkohl mit Schwarzbot, grüner Lauchsoße und Maisgrieß



Das Aktionsgericht kann auch in ein Menü eingebunden werden, in dem Fall gibt es zur Vorspeise Karotte mit Ringelblume, Korianderbeize und Feldsalat, als Nachspeise wird Kürbis mit gebrannter Krem, Sonnenblumenkerneis und Sauerklee serviert.

- Regionaler Partner: Eigener Anbau im Morstein-Garten in Westhofen
- Korrespondierender Wein: 2020er Grauburgunder vom Kalkstein trocken vom Weingut Seehof in Westhofen

- Kontakt:

Mainzer Straße 8-10, Westhofen

Tel.: 06244 9186772

www.am-morstein.de

Jordan's Untermühle, Köngernheim

- Gericht: Geschmorte Schweinebäckchen auf Allerlei von Kürbis und Kartoffel an zweierlei Estragon
- Regionaler Partner: Metzgerei Eckert aus Bodenheim
- Korrespondierender Wein: 2018er Pinot Barrique trocken vom Sternenfelserhof Weingut Kopp in Nierstein

- Kontakt:

Außerhalb 1, Köngernheim

Tel.: 06737 71000

www.jordans-untermuehle.de

Kulturhof Eckelsheim, Eckelsheim

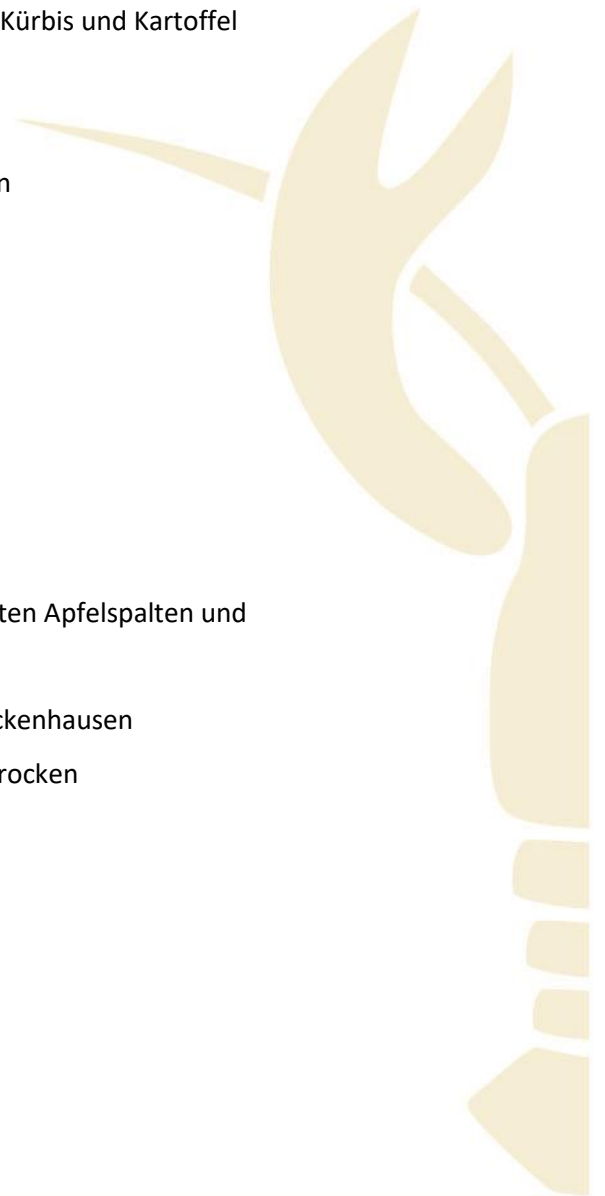
- Gericht: Rehbraten mit karamellisiertem Rotkohl, glasierten Apfelspalten und Schupfnudeln
- Regionaler Partner: Jäger Peter Kunz der Gemarkung Rockenhausen
- Korrespondierender Wein: 2019er Cabernet Sauvignon trocken vom Weingut Zöller in Eckelsheim

- Kontakt:

Kirchstraße 5, Eckelsheim

Tel.: 06703 301458

www.kulturhof-eckelsheim.de



Restaurant La Galerie, Mainz

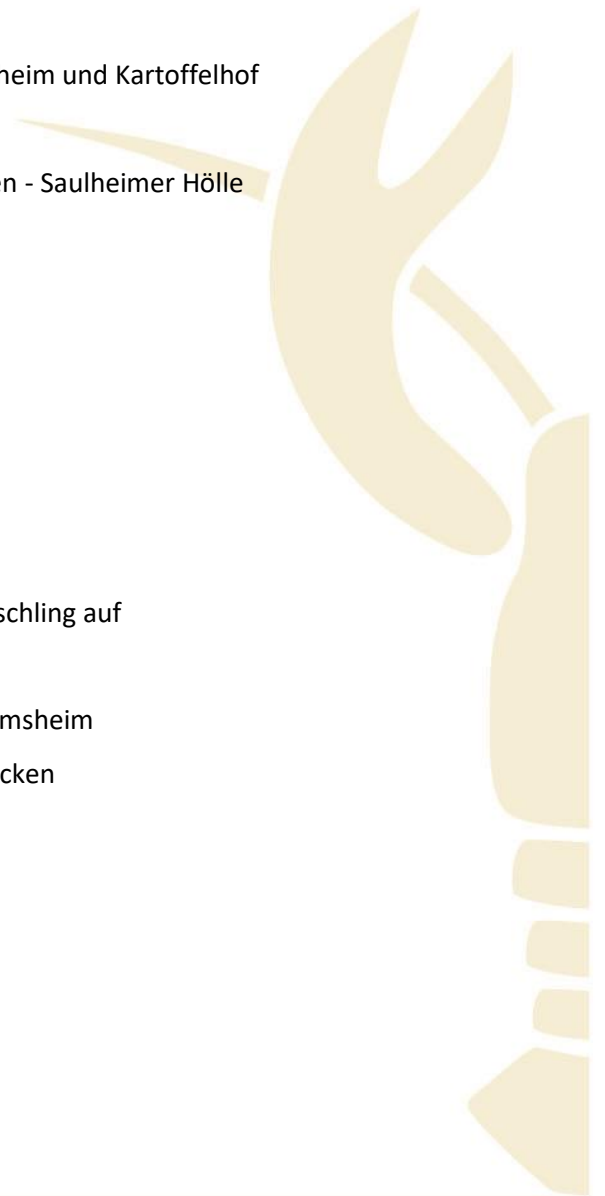
- Gericht: Frischlingsrücken mit Mandelkruste, Preiselbeer-Klößchen und Cognac-Pfeffer-Soße
- Regionaler Partner: Kartoffelhof Koch in Mainz-Kastel
- Korrespondierender Wein: 2019er Malbec Unfiltered trocken vom Weingut Peth-Wetz in Bermersheim
- Kontakt:
Gaustraße 29, Mainz
Tel.: 06131 6969414
www.lagallerie-mainz.de

Mundart Restaurant, Saulheim

- Gericht: Heimischer Rehrücken auf Pastinaken, Preiselbeeren und Kartoffelcrème
- Regionale Partner: Jagd von Peter Zahn aus Erbes-Büdesheim und Kartoffelhof Koch in Mainz-Kastel
- Korrespondierender Wein: 2016er Spätburgunder trocken - Saulheimer Hölle vom Weingut Landgraf in Saulheim
- Kontakt:
Weedengasse 8, Nieder-Saulheim
Tel.: 06732 9322966
www.mundart-restaurant.de

Pollers Häusje, Mainz

- Gericht: Gezupftes und Wildknacker vom heimischen Frischling auf Gewürzrotkraut, Pfälzer Trüffel und Walnussbällchen
- Regionaler Partner: Jagd und Forst Martina Schmitt in Armsheim
- Korrespondierender Wein: 2020er Grauer Burgunder trocken vom Weingut Mirjam Schneider in Mainz
- Kontakt:
Grabenstraße 55, Mainz
Tel.: 06131 43730
www.pollers.de



Vis à Vis, Osthofen

- Gericht: Riesling-Käse-Suppe mit Lauchschmelz und Leberwursttravioli
- Regionaler Partner: Metzgerei Lenger in Osthofen
- Korrespondierender Wein: 2020er Cuveé aus Riesling und Gewürztraminer trocken vom Weingut Spieß in Osthofen
- Kontakt:
Friedrich-Ebert-Straße 53, Osthofen
Tel.: 06242 5012973
www.visavis-osthofen.de

Wasem Kloster Engelthal, Ingelheim

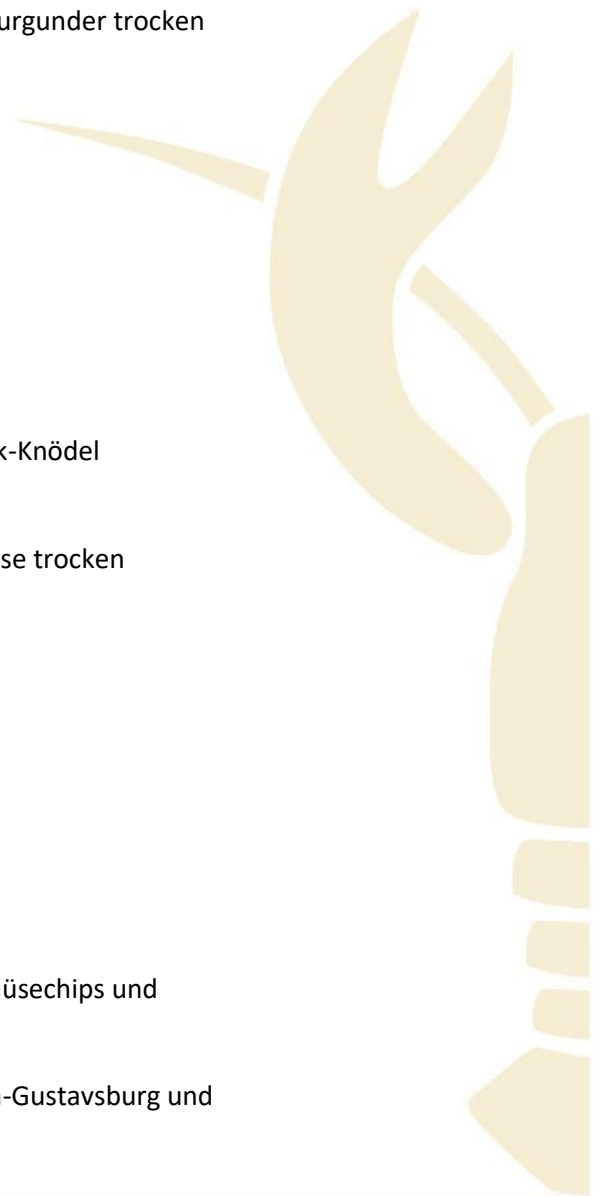
- Gericht: Crèmesuppe von Kirns Hokkaidokürbis mit Chili und Vanilleöl
- Regionaler Partner: Obsthof Markus Kirn aus Ingelheim
- Korrespondierender Wein: 2020er Ingelheimer Grauer Burgunder trocken vom Weingut Wasem in Ingelheim
- Kontakt:
Edelgasse 5, Ingelheim
Tel.: 06132 2220
www.wasem.de

Weedenhof, Jugenheim

- Gericht: Wildschweinroulade mit Rahmwirsing und Speck-Knödel
- Regionaler Partner: Forstamt Ober-Olm in Ober-Olm
- Korrespondierender Wein: 2017er Spätburgunder Spätlese trocken vom Weingut Schick in Jugenheim
- Kontakt:
Mainzer Straße 6, Jugenheim
Tel.: 06130 941337
www.weedenhof.de

Gasthaus Willems, Mainz

- Gericht: Kartoffelrisotto mit Lehntaler Käse, bunten Gemüsechips und eingelegten Bio-Shiitake-Pilzen
- Regionale Partner: Gemüsehof Reinheimer aus Ginsheim-Gustavsburg und Zoar aus Alzey



- Korrespondierender Wein: 2019er Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay „Halbstück“ trocken
vom Weingut Wagner-Stempel in Siefersheim
- Kontakt:
Kapuzinerstraße 29, Mainz
Tel.: 06131 2109170
www.gasthaus-willems.de

Zornheimer Weinstuben, Zornheim

- Gericht: Röllfleisch vom rheinhessischen Spanferkel, Serviettenknödel von der Ditsch-Brezel, Latwersch-Lack aus eigener Manufaktur und cremige Schwarzwurzel
- Regionale Partner: Buchenhof der Familie Büttner aus Zornheim und Brezelbäckerei Ditsch aus Mainz
- Korrespondierender Wein: 2019er Riesling trocken - Bodenheimer Hoch aus der Selection Rheinhessen vom Weingut der Stadt Mainz
- Kontakt:
Röhrbrunnenplatz 1, Zornheim
Tel.: 06136 45616
www.zornheimer-weinstuben.de

Zum gläsernen Trinkhorn

- Gericht: Milchkalbsleber mit Kartoffelpüree, gerösteten Zwiebeln, glasiertem Apfel und gebratener Blutwurst
- Regionale Partner: Früchteecke aus Alzey und Metzgerei Hauck aus Gau-Odernheim
- Korrespondierender Wein: 2018er Flonheimer Merlot trocken vom Weingut Pauser aus Flonheim
- Kontakt:
Kegelbahnstraße 3, Wörrstadt
Tel.: 06732 6005809
www.zum-trinkhorn.de

