

**GUTSCHEIN**  
für einen hausgemachten  
Kräuterschnaps

## KRÄUTERSPAZIERGÄNGE

Unterwegs mit den Kräuterweibern  
jeden Dienstag und Donnerstag von  
April bis Oktober 2023

Unter der fachkundigen Führung eines Kräuterweibes entdecken Sie auf einer Wanderung durch die Weinberge zahlreiche Wildkräuter am Wegesrand.

Erleben Sie je nach Jahreszeit zarte Blüten, kräftiges Grün oder reife Früchte und genießen Sie den Blick ins Rheintal.

Noch bis 27. Oktober dienstags 17.00 Uhr, donnerstags 11.00 Uhr.

**Kennen Sie schon die Kräuterwirte  
aus Assmannshausen?**

Wenn Sie neugierig geworden sind auf die Aktionen der Kräuterwirte, finden Sie weitere Informationen auf der Homepage [www.kraeuter-wirte.de](http://www.kraeuter-wirte.de)



**Christian Fass**  
Garten- und Landschaftsbau

Im Paffert 1  
65385 Rüdesheim-Assmannshausen  
Mobil 0171-7488599  
[www.christian-fass.de](http://www.christian-fass.de)

Ihr Spezialist für Natursteinmauern!

**U-SECURITY**

Ihr professioneller Partner für Schutz und Sicherheit  
M. Uhrheimer · Tel 06722 9080590 · [www.u-security.de](http://www.u-security.de)

Sicherheitsanalyse, private Sicherheit,  
Revierdienst, Netzwerk- und WLAN-Technik,  
Alarmanlagen, Kameraüberwachung

**Bach's METZGEREI**

Fleischer-Fachgeschäft & Partyservice

Unsere Filialen:

Niederwaldstraße 13 · 65385 Rüdesheim-Assmannshausen  
Telefon: 06722/22911 · Fax: 06722/22911 · E-Mail: [metzgerei-bach@t-online.de](mailto:metzgerei-bach@t-online.de)  
Mo. - Fr. 7.00 - 12.30 Uhr & 14.30 - 18.00 Uhr · Sa. 7.00 - 12.00 Uhr

Langstraße 13 · 65385 Rüdesheim am Rhein · Telefon: 06722/22512  
Mo. - Fr. 7.00 - 12.30 Uhr · Mi. - Do. & Fr. 15.00 - 19.00 Uhr · Sa. 7.00 - 12.00 Uhr

[www.bachs-metzgerei.de](http://www.bachs-metzgerei.de)

## Zwei Mohren

HOTEL | RESTAURANT | RHEINTERRASSEN

in Assmannshausen direkt am Rhein

Rheinuferstraße 1 | 65385 Rüdesheim-Assmannshausen

Telefon 06722 9020 | [info@hotel-zweimohren.de](mailto:info@hotel-zweimohren.de)

[www.hotel-zweimohren.de](http://www.hotel-zweimohren.de)

Öffnungszeiten Restaurant (warme Küche)

Täglich mittags von 12.00 bis 14.30 und abends 17.30 bis 21.00 Uhr

Bitte reservieren Sie Ihren Tisch,

Anreise mit der Bahn – die VIAS hält direkt hinter unserem Haus.



## Zwei Mohren

HOTEL | RESTAURANT | RHEINTERRASSEN

SOMMER – SONNE – KRÄUTERDUFT  
Kulinarisches aus der Rotweinzone



Haushalte mit Tagespost

## JULI & AUGUST

### Pfiffiges von Pfifferlingen

#### SUPPEN UND VORSPEISEN

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen mit Kräutercroûton	7,80
Assmannshäuser Tapas Sommer Edition	13,80
Tarte von Pfifferlingen, Brennnessel und Gorgonzola	13,00

#### HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Semmel-Rheinwellen mit Pfifferlingen in Schnittlauchrahm <small>(Hausgemachte Nudeln, bei denen wir einen Teil des Mehls durch übriggebliebenes Brot unserer Bäcker ersetzen)</small>	17,00
Flammkuchen mit Pfifferlingen, Lauch, Brie und Thymian	13,50
Medaillons von der Schweinelende mit Pfifferlingen in Schnittlauch Rahm, Spätzle und Salat	22,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Pfifferling-Wildkräuterrisotto	22,50

### Den Sommer genießen

Auf der schönen Rheinterrasse in Assmannshausen mit traumhaftem Ausblick ins Mittelrheintal.



## SEPTEMBER & OKTOBER

### Wildes Rendezvous Kräuter – Kürbis – Wild

#### SUPPEN UND VORSPEISEN

Wildterrinen mit Wildkräutersalat und konfierten Rosenfrüchten	12,50
Süppchen von Weinbergskräutern	7,80
Assmannshäuser Tapas Herbst Edition	13,80
Cremesüppchen von der Sonnenblumenwurzel	7,80

#### HAUPTGERICHTE

Unser Jägerschnitzelchen Wildschweintrüben mit Nüssen, Kürbiskernen und Maronen paniert auf Selleriepüree, Waldpilzrahm und Kartoffelrösti	23,80
Gefüllter Hokaidokürbis mit Ziegenkäse und Rosmarincrumble gratiniert	18,50
Gebratene Wildleber aus heimischer Jagd mit Holunderjus glacierten Äpfeln, Kartoffelpüree und Salat	22,00
Ragout vom Hirsch in Wachholderrahm Mohrspätzle, Feldsalat und Rotweibirne mit Rosenfrüchten	19,90

#### DESSERT

Zwetschgen-Schmand-Tarte mit Brennnesselmarzipan unter der Baiserhaube	8,50
--	------



## DER KULINARISCHE NOVEMBER

### DAS BESTE VON DER WUTZ

Vom 3. bis 6. November 2023  
Klassisches Schlachtfest mit vielen Leckereien

### DAS BESTE VON GANS UND ENTE

Vom 10. bis 13. November 2023

### DAS BESTE VON WILD, WALD UND FLUR

vom 17. bis 20. November 2023

## IM ADVENT BIS 17. DEZEMBER

### DANSK JULEMIDDAG

Dänisches Weihnachtsmenü  
auf Vorbestellung ab 4 Personen  
Andefedt paa rugbrød (Entenschmalz auf Schwarzbrot)  
Suppe med boller (Kraftbrühe mit Mehl- und Fleischklößchen)  
Andesteg med brun sovs, brune kartoffler, rødkål og tyttebæræble  
(Ente aus dem Ofenrohr, Jus, Karamelkartoffeln und Preiselbeerapfel)  
Ris ala mande med mandelgave  
(Mandelreis mit Kirschsauce und Mandelgeschenk)

39,80 pro Person

**GANZE GANS**  
Nur auf Vorbestellung komplett für 4 Personen  
Frische deutsche Freilandgans mit Apfelrotkohl, Rosenkohl-Wirsing-Gemüse, Kartoffelklöße, Bratpfel und glacierten Maronen



Denken Sie rechtzeitig an Ihr Weihnachtsessen mit Kollegen!