

RHEINHESSEN GENIESSEN.

BUNT WIE DER HERBST –
GROSSE GENUSS-VIELFALT AUF DEM TELLER UND IM GLAS.



Rheinhessen
WO WEINE ZUHAUSE SIND

RHEINHESSEN *Genießen*

"RHEINHESSEN GENIESSEN" geht wieder los: 19 erfahrene Gastronomen laden mit kreativen Gerichten aus frischen, regionalen Zutaten und sorgfältig ausgewählten Weinen der rheinhessischen Winzerinnen und Winzer zum kulinarischen Herbst ein. Freuen Sie sich auf ein Fest der Sinne, das sowohl Teller als auch Gläser mit unvergesslichen Geschmackserlebnissen füllt.

Tauchen Sie ein in eine Genussreise durch Rheinhessens Kulinarik – romantisch zu zweit, im Familienkreis oder mit Freunden. Lassen Sie sich von innovativen Interpretationen regionaler Spezialitäten und überraschenden Wein-Kombinationen begeistern.

DAS IST DAS WAHRE RHEINHESSEN-GEFÜHL!

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte:
www.rheinhessen-geniesSEN.de

26. SEPTEMBER BIS 9. NOVEMBER 2025



HERBSTZEIT IST ERNTEZEIT!

Frisches Obst, Kräuter und Gemüse laden zum Genießen ein und entfalten ihr volles Potenzial in tollen Zubereitungsweisen. Die Gastronomiebetriebe pflegen enge Beziehungen zu ihren unterschiedlichen Erzeugern, setzen auf kurze Transportwege und würdigen deren Arbeit – dazu gehört auch das Handwerk der Metzger.

Rheinhessen ist eine kulinarische Schatzkammer heimischer Produkte – unsere Kernbotschaft von „Rheinhessen genießen“. Lassen Sie sich von neuen Geschmackserlebnissen inspirieren und entdecken Sie die Vielfalt der Region.

Freuen Sie sich auf leckere Entdeckungen – freuen Sie sich auf „Rheinhessen genießen“.



GENUSSWERKSTATT IM ATRIUM HOTEL

B5 | Flugplatzstraße 44 | 55126 Mainz | T. 06131 4910 | www.atrium-mainz.de

Kulinarische Vielfalt in herzlicher Atmosphäre – nachhaltig, regional und von höchster Qualität. Ein leidenschaftliches Team um Helge Straub-Schilling (Küchenchef ATRIUM Restaurant & GenussWerkstatt) bietet besondere Geschmackserlebnisse und exquisite Weine direkt aus dem Herzen Rheinhessens. Die Türen der mehrfach ausgezeichneten Küche sind für alle geöffnet – getreu dem Motto „Think Global - Eat Local“ werden die Zutaten immer frisch von hier beheimateten Obstbauern und Landwirten bezogen.



TARTAR VON DER LACHSFORELLE, EINGELEGTE TOMATE, KAPER, FENCHELBLÜTE UND LUPINENKRESSE

2022er Riesling Kabinett „Limestone“ vom Weingut Keller aus Flörsheim-Dalsheim



Die Forelle stammt von der Forellenzucht Mohnen aus Stolberg-Gressenich, das Gemüse und die Kräuter/Blüten von STEIN's Kräuter und Garten aus Mainz-Gonsenheim.

BEEF & WINE

D4 | Friedrich-Ebert-Straße 26 | 55286 Wörrstadt | T. 06732 9622442 | www.beef-and-wine.eatbu.com

Die Inhaber, Steffen und Mariola Zühlsdorf, verfolgen ein Konzept, das Fleisch- und Weinliebhaber gleichermaßen anspricht. Mitten im Herzen von Wörrstadt, haben sie sich als ein kulinarischer Geheimtipp etabliert. Was zunächst wie ein klassisches Steakhouse klingen mag, entpuppt sich bei näherem Hinsehen als ambitioniertes Gastronomiekonzept mit viel Liebe zum Detail, regionalem Bezug und einer klaren Philosophie.



RHEINISCHE SCHWEINEBÄCKCHEN, KAROTTE,
BROKKOLI, SESAM UND INGWER



2024er Chardonnay trocken vom Weingut Milch aus Monsheim



Das Fleisch kommt von drei Betrieben mit eigener Zucht – dem Eichenhof aus Wörrstadt-Rommersheim, der Schweinethek in Gau-Bickelheim und dem Selztalhof in Selzen.

BELLPEPPER IM HYATT REGENCY

A6 | Templerstraße 6 | 55116 Mainz | T. 06131 7311537 | www.bellpepper.de

Im Gourmetrestaurant Bellpepper im Hotel Hyatt Regency in Mainz serviert Maximilian Reinprecht aus der offenen Showküche. Das Restaurant bietet mit einem warmen, harmonischen Ambiente in modernem Design den perfekten Rahmen für Spezialitäten mit regionaler und internationaler Note.



HIMMEL UND ERD RHEINHESSEN – GEBACKENE
BLUTWURST, APFEL, GESCHMORTER KÜRBIS,
KARTOFFELSCHAUM UND RÖSTZWIEBEL-CRUMBLE



2023er Riesling VDP.Gutswein trocken vom Weingut K. F. Groebe aus Westhofen



Die Blutwurst bezieht er von der Metzgerei Walz aus Mainz.

BENZOLIVER

B5 | Lannerstraße 16a | 55270 Ober-Olm | T. 06136 9224414 | www.benzoliver.de

Frische, regionale Produkte mit Leidenschaft zubereitet, mit Geschmack und optischer Raffinesse. In der gemütlichen Gaststätte benzoliver in Ober-Olm vereint Küchenchef Oliver Benz frische deutsche Küche mit rheinhessischer Gastlichkeit. Die Atmosphäre im Restaurant vereint rustikale Tradition mit Lounge-Charakter. Die saisonal wechselnden Gerichte werden von Benz mit dem richtigen Gespür für Details kreiert, dabei setzt er auf regionale und abwechslungsreiche Zutaten.



SAURE KALBSNIEREN, SENFSAUCE
UND BRATKARTOFFELN



2023er Chardonnay trocken aus dem Weingut Flick in Bechtolsheim



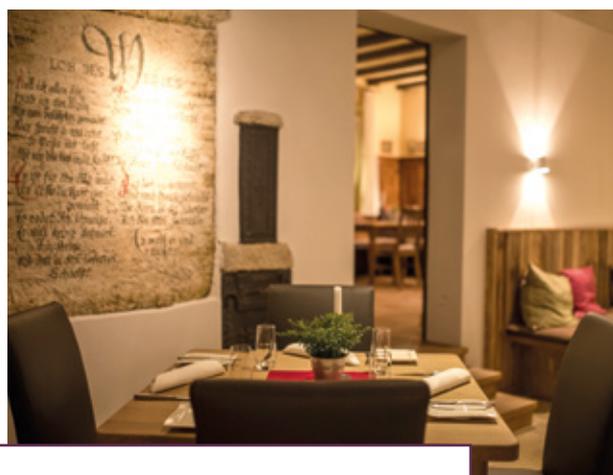
Die Kalbsnieren bezieht er von der Metzgerei Hamm aus Stackeden-Elshem und die Kartoffeln vom Staarberger Hof in Ober-Olm.

DAS CRASS

C5 | Pariser Straße 129 | 55268 Nieder-Olm | T. 06136 814480 | www.dascrass.de

Gelebte Gastlichkeit in Rheinhessen – Die Relikte der in 2014 durchgeführten Modernisierung aus Holzbalken und einem Kamin blieben erhalten und sind Teil der mit viel Liebe zum Detail gestalteten Einrichtung und sorgen für eine gemütliche Atmosphäre. Heute überzeugt das Restaurant in Nieder-Olm mit liebevoll zubereiteten regionalen Speisen aus einer ambitionierten Landhausküche. Unter der Leitung von Küchenchef Michael Immoos werden saisonal geprägte Gerichte in Kombination mit rheinhessischen Weinen serviert.

Der Generationenwechsel ist eingeleitet: Der neue Küchenchef, Thorsten Pick, führt die Linie von Küchenmeister Michael Immoos weiter. Dieser tritt ein wenig kürzer, ist aber noch bis Ende 2026 tätig.



GESCHMORTEN REHBRATEN, GLACIERTE ROTWEINZWIEBELN,
SERVIETTENKNÖDEL UND STECKRÜBEN



Das Reh beziehen sie vom Jäger Peter Zahn aus Erbes-Büdesheim.



2019er Rotwein-Cuvée (Cabernet Sauvignon/Merlot) trocken vom Weingut Bretz aus Bechtolsheim

WEINJAHRGANG 2024



Große Freude herrschte bei den Winzerinnen und Winzern zum Schluss des anspruchsvollen Jahrgangs 2024, der mit einer Kombination aus Know-how, Geschick, beherrztem Handeln, guten Nerven und effizientem Regenerationsschlaf letztlich ein versöhnliches Ende gefunden hatte: Die Weinmosternte 2024 lag mit 2,6 Mio. hl um 6,7% über dem Ergebnis des Vorjahres.

Wärme und ausgiebiger Regen im Frühjahr sorgten für einen frühen Austrieb. Fatal waren die späten, eiskalten Nächte, die zum Teil erhebliche Schäden an den jungen Trieben der Reben verursachten. Viel Regen und warme Temperaturen kennzeichneten den Vegetationsverlauf.



„Es war wichtig, beim Pflanzenschutz am Ball zu bleiben, da konnte man sich nicht so viele Fehler erlauben“, so Weinbaupräsident Jens Göhring. Der Herbst bescherte eine üppige Traubenernte und volle Keller. Extraktreiche, aromatische Weine mit ausgeprägter Mineralität sind das Ergebnis der guten Wasserversorgung während des ganzen Jahres. Die Weine des Jahrgangs 2024 überzeugen mit typischer Sortenaromatik, moderatem Alkoholgehalt sowie mit gutem Trinkfluss und passen damit bestens in den Markt.

"Rheinhessen bedeutet für mich ein Land der tausend Weine und Geschichten, eingebettet in eine Landschaft, die das Herz öffnet. Die regionale Küche Rheinhessen ist für mich ein Fest für den Gaumen und manchmal auch eine Herausforderung für die Waage."

Manfred Wappel, Das Crass, Nieder-Olm

FETZER'S RESTAURANT LINDENHOF

B3 | Gaulsheimer Straße 19 | 55218 Ingelheim-Sporckenheim |
T. 06725 2920 | www.landhotel-fetzer.de/restaurant

Im Traditionsbetrieb der Familie Fetzer kocht Vater Edmund eine schnörkellos klassische Küche ohne Chi-Chi, mit wechselnden saisonalen Gerichten. Das gesamte Team begeistert Tag für Tag mit Charme, Wertschätzung, Freundlichkeit, Qualität und Zuverlässigkeit. Einfach Gast sein im gemütlichen Landgasthof. Die Terrasse bietet gerade an warmen Tagen das ideale Ambiente, um die regionalen Speisen zu genießen.



GEBRATENE SOONWÄLDER HIRSCHLEBER,
BURGUNDER-SCHALOTTENJUS, APFEL-
BIRNENKONFIT, KARTOFFELSTAMPF
UND ROTEN SCHMORKOHL.



2020er Ingelheimer Spätburgunder
Alte Reben trocken aus dem G700
Granit-Ei vom Weingut Carsten
Saalwächter aus Ingelheim

Die Soonwälder Hirschleber stammt von
Familie Beisiegel aus Bad Kreuznach.



GEBERTS WEINSTUBEN

A5 | Frauenlobstraße 94 | 55118 Mainz | T. 06131 611619 |
www.geberts-weinstuben.de

In Geberts Weinstuben treffen Mainzer Gastlichkeit auf Leidenschaft und Tradition. Küchenchef Frank Gebert tischt in gemütlicher Atmosphäre hochwertige Gerichte aus rheinhessischen Produkten auf. Die 2007 umgebauten Weinstuben überzeugt Gäste mit schlichter Eleganz, antikem Mobiliar und einer gemütlichen Atmosphäre. Auch der rebenüberdachte Hofgarten bietet einen idealen Rahmen, um die wechselnden Speisen und die große Auswahl an rheinland-pfälzischen Weinen zu genießen.



DUETT VON SAUMAGEN & KASTANIE,
PASTINAKENMOUSSELINE UND
KARAMELISIERTER APFEL-JUS



2024er Chardonnay Urmeer
Spätlese trocken vom Weingut
Kastanienhof in Bodenheim



Der Saumagen kommt vom Hofgut Acker
in Bodenheim.

GUT LEBEN AM MORSTEIN



F5 | Mainzer Straße 8-10 | 67593 Westhofen | T. 06244 9198660 | www.am-morstein.de

Umgeben von der historischen Gartenanlage des Schlösschens am Morstein serviert Küchenchef Bernd Witte im Restaurant GUT LEBEN seinen Gästen kreative, pflanzenbasierte Gerichte sowie Speisen mit Fisch und Fleisch. Regionale Produkte werden abwechslungsreich und raffiniert verarbeitet, die romantische Kulisse des Schlösschens am Morstein rundet den Genuss auch optisch ab. Eine ganz besondere Würze verleihen den Speisen die kräftigen Aromen der selbst angebauten Kräuter und das Gemüse aus dem eigenen Garten.



2023er Riesling *1763*
VDP.Gutswein trocken
vom Weingut K. F. Groebe in Westhofen



GESCHMORTE SELLERIEROULADE,
SENFKAVIAR, MAITAKE PILZE,
KARTOFFEL-PÜREE UND "MELODY" BBQ JUS



Die Kartoffeln stammen von Familie Becker am Fuchsloch in Hillesheim

KULTURHOF ECKELSHEIM

E3 | Kirchstraße 5 | 55599 Eckelsheim | Tel. 06703 301458 | www.kulturhof-eckelsheim.de

Beim Anwesen des Kulturhofs Eckelsheim handelt es sich um einen umgebauten Bauernhof, der in der Einrichtung die natürlichen Farben der heimischen Landschaft widerspiegelt. Die Kräuter aus dem hofeigenen Bauerngarten sorgen für aromatische Gerichte, die unter der Leitung von Chefkoch Alex Greiner mit viel Liebe zum Detail zubereitet werden. Jahrelange Erfahrung in der Spitzengastronomie und eine sorgfältige Auswahl regionaler Produkte bilden das Grundgerüst seiner Kochkunst.



HEIMISCHEN REHRÜCKEN, ROSA GEBRATEN,
PFEFFERJUS, KARAMELLISIERTEN ROTKOHL,
PFIFFERLINGE UND SCHUPFNUDELN



2021er Cabernet Sauvignon trocken
vom Weingut Zöller in Eckelsheim



Das Rehfleisch liefert Jäger Kunz aus Armsheim.

LA GALLERIE

A6 | Gaustraße 29 | 55116 Mainz | T. 06131 6969414 |
www.lagallerie-mainz.de

In der Mainzer Gaustraße, von den Einheimischen liebevoll Fressgass genannt, bietet Küchenchef Christoph Rubel seinen Gästen im Restaurant La Galerie eine abwechslungsreiche und kreative Küche. Von herzhaften Gerichten bis hin zu raffinierten Desserts ist für jeden Geschmack etwas dabei, denn Rubel ist nicht nur ausgebildeter Koch, der bereits in verschiedenen Sternerestaurants Erfahrungen sammeln konnte, sondern auch gelernter Konditor.



GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN,
KARTOFFEL-KÜRBIS-PÜREE UND
GERÄUCHERTEN BUTTERCUP-KÜRBIS

2018er Cuvée „Steinkönig“ trocken (Merlot,
St. Laurent, Frühburgunder) vom Weingut
Wagner-Stempel in Siefersheim.



Die Kürbisse und Kartoffeln werden vom
Hof Neber in Mauchenheim bezogen.

LU'S – BUNTER GENUSS IN JORDAN'S UNTERMÜHLE

D5 | Außerhalb 1 | 55278 Köngernheim | T. 06737 71000 |
www.jordans-untermuehle.de

Im hauseigenen Restaurant von Jordan's Untermühle setzt Küchenchefin Luisa „Lu“ Jordan ganz auf regionale Qualitätsprodukte und bringt ihre Erfahrungen aus der Sterneküche unter dem Namen Lu's Bunter Genuss in ihre rheinhessische Heimat zurück. Verführen und begeistern, das ist der Anspruch des Küchenteams, das jeden Tag aufs Neue mit einfachen und ausgefallenen Köstlichkeiten überraschen möchte. Mit typischen Produkten und Gerichten aus der Region – mal klassisch schlicht, mal kreativ-opulent aber immer frisch, knackig, schwungvoll mit der passenden Wein-Empfehlung.



Der Kürbis kommt vom Kartoffelhof Engmann
in Mainz-Ebersheim und der Honig aus dem
eigenen Garten (Imker Christian Männicke).



GEGRILLTER OKTOPUS, KÜRBIS-
GEMÜSE UND HONIG-CHILLI-SUD

2023er Riesling „I am lovely“ lieblich vom
Weingut Kopp – Sternenfelserhof aus Nierstein





Helge Straub-Schilling
ATRIUM Restaurant im Atrium
Hotel Mainz



Steffen Zühlsdorf
und Marcel Jürgensen
Beef & Wine



Maximilian Reinprecht
Bell Pepper



Oliver Benz
benzoliver, Ober-Olm



Küchenschef Thorsten Pick
und Michael Immoos
Das Crass, Nieder-Olm



Edmund Fetzer und
Oliver Wurst
Fetzer's Restaurant
Lindenhof, Ingelheim



Bernd Witte
GUT LEBEN am Morstein,
Westhofen



Christoph Rubel
La Galerie, Mainz



Luisa Jordan
Lu's bunter Genuss in
Jordan's Untermühle,
Köngernheim



Lisa Steinhauser,
Michael Piotrowski
MonaLiza im Landhotel
Zum Schwanen, Osthofen



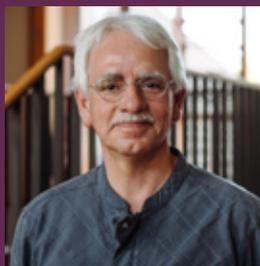
Markus Hebestreit
mundart Restaurant,
Saulheim



Diana Schmitt
Tacheles Landrestaurant,
Flörsheim-Dalsheim



Michele Steinfurt
Restaurant Tafelstein



Andreas Klausen
Wasem Kloster Engelthal,
Ingelheim



Michael Knöll
Weedenhof, Jugenheim



Keena Harris
Esszimmer – Restaurant
des Hotels Weinzuhause,
Mommenheim



Sebastian Schmidt
Willichs, Mainz

DIE KÜCHENCHEFS



GROSSER GENUSS AUS KÜCHE UND KELLER

In den kommenden Wochen wird „Rhein Hessen genießen“ zur genussvollen Bühne der Region – ein kulinarisches Schaufenster, in dem unsere Köchinnen und Köche zeigen, was es bedeutet, wenn Regionalität im Mittelpunkt steht. Ob auf dem Teller oder im Glas: Rhein Hessens Produkte stehen hier klar im Fokus.

Die Inspiration für ihre Gerichte finden die Küchenchefs dort, wo Geschmack noch Wurzeln hat. Kurze Wege vom Feld in die Küche und vertrauensvolle Beziehungen zu den Erzeugern sorgen nicht nur für höchste Qualität, sondern auch für gelebte Nachhaltigkeit. So wächst mit jedem Gericht das Bewusstsein für regionale Produkte – und für die Menschen, die sie mit Herzblut zubereiten.



Frank Gebert
Geberts Weinstuben



Alex Greiner
Kulturhof Eckelsheim

MONALIZA IM LANDHOTEL ZUM SCHWANEN



F6 | Friedrich-Ebert-Straße 40 | 67574 Osthofen | T. 06242 9140 | www.zum-schwanen-osthofen.de

Das Küchenteam im MonaLiza wird von Chef de Cuisine Michael Piotrowski angeführt. Unter anderem interpretiert er Klassiker der deutschen Küche neu. Die Zutaten der mediterran angehauchten Gerichte stammen vorwiegend aus der Region, mitunter auch aus dem eigenen Garten, und werden saisonbedingt in den abwechslungsreichen Menüs verarbeitet und präsentiert. Vorbeikommen und sich einfach im gemütlichen Restaurant oder bei traumhaftem Ambiente im Hof des Gutshauses verwöhnen lassen.

RINDERROULADE VOM ENTRECÔTE, GEFÜLLT
MIT CHAMPIGNONS UND STEINPILZEN,
SELLERIECREME UND HERBSTLICHES GEMÜSE



2020er Syrah „S“ Ortswein trocken vom Weingut
Dr. Schreiber aus Worms-Abenheim

Das Entrecôte bekommt er von der
Metzgerei Kratz in Osthofen.



MUNDART RESTAURANT

C4 | Weedengasse 8 | 55291 Saulheim | T. 06732 9322966 | www.mundart-restaurant.de

Wie ein Besuch bei guten Freunden – das ist das Bestreben und Ziel, dafür arbeitet das gesamte mundart Team jeden Tag unter Küchenchef Markus Hebestreit und seiner Frau Beatrix Göhrisch-Hebestreit. Sie haben ein Faible für die mediterrane und französisch-deutsche Küche. Dabei kommen wunderbare Fusionen mit ihrer Heimat Rheinhessen zustande, die perfekte Balance aus regionaler Hausmannskost und Haute Cuisine. Mit der Weinauswahl wird einem das große Potential rheinhessischer Winzerinnen und Winzer und deren Weine nahegebracht, und das alles in einer heimeligen Atmosphäre.



REHMAULTASCHEN, RAHMWIRSING
UND APFEL



Das Reh schießt Jäger Peter Zahn aus
Erbes-Büdesheim, die Äpfel werden aus dem
eigenen Bestand geerntet.

2022er Assemblage „unfiltered“ trocken
vom Weingut Peth-Wetz aus Bermersheim

WISSEN WAS AUF DEN TELLER KOMMT

Fleisch- und Wurstspezialitäten haben in der rheinhessischen Küche eine lange Tradition – besonders im Herbst, wenn es draußen kühler wird und die Lust auf herzhaft-wärmende Gerichte steigt, aber auch das Bewusstsein für Qualität und Regionalität zu Hause. Verwendet wird Fleisch aus artgerechter Haltung oder direkt aus der Natur der Region. Sorgfältig verarbeitet von erfahrenen Metzgerinnen und Metzgern und mit Liebe zum Detail zubereitet, entstehen so echte Klassiker mit Geschmack und Charakter.

Aber auch abseits der Fleischküche hat Rheinhessen kulinarisch einiges zu bieten: Feine Öle und Essige aus kleinen Manufakturen, aromatische Kräuter aus der Umgebung und Honig von heimischen Imkern setzen besondere Akzente – nicht nur als Topping, sondern als Teil einer durchdachten, regionalen Küche.

Unsere Betriebe aus der Region leben es vor.

Bei „Rheinhessen genießen“ zeigen wieder ausgezeichnete Köchinnen und Köche, wie vielseitig und modern Heimat schmecken kann. Ihre Gerichte spiegeln die ganze Bandbreite rheinhessischer Produkte wider – perfekt abgestimmt auf die Weine der Region, die jedes Menü geschmacklich abrunden.

Gehen Sie auf eine genussvolle Entdeckungsreise im kulinarischen Herbst 2025!



"Rheinhessen bedeutet für mich heimische Produkte und die guten Weine der Region über die Landesgrenzen bekannt zu machen."

Jutta Janosch-Rubel, LaGalerie

LANDRESTAURANT TACHELES



G5 | Weedenplatz 1 | 67592 Flörsheim-Dalsheim | T. 06243 8515 | www.tacheles-landrestaurant.de

Das Landrestaurant Tacheles ist eine echte Familienangelegenheit. Es gehört zum Weedenbornerhof, der seit 230 Jahren im Besitz der Familie Schmitt ist. Küchenchefin Diana Schmitt führt seit 2018 die regional bekannte Gastronomie in der 2. Generation weiter. Ihr Küchenstil steht für Gradlinigkeit und Bodenständigkeit, gepaart mit Produkten bester Herkunft. Spezialität sind Wildgerichte, da die Familie ein eigenes Jagdrevier im Donnersbergkreis besitzt und so nur das Fleisch von selbst erlegten Tieren auf den Teller kommt. Saisonbedingt gibt es auch immer kreative vegetarische und vegane Gerichte. Die Weine, die Diana Schmitt in ihrem Restaurant anbietet, bezieht sie unter anderem von den Weingütern ihres Bruders und Onkels.



2023er Saint Laurent trocken aus dem Weingut Bianka und Daniel Schmitt, Alexanderhof aus Flörsheim-Dalsheim

GESCHMORTE ROULADEN VOM
"HIRSCH", HAUSGEMACHTE SPÄTZLE
UND APFELROTKOHL



Das Wild stammt aus dem familieneigenen Jagdrevier im Donnersbergkreis, ist selbst erlegt und verarbeitet.

RESTAURANT TAFELSTEIN



E6 | Römerstraße 21 | 55278 Uelversheim | T. 06249 8463 | www.stallmann-hiestand.de/restaurant

Im Herzen von Rheinhessen, auf dem Weingut Stallmann-Hiestand, findet man regionale Küche und herzliche Gastlichkeit. Hier kommen frische Produkte aus der Umgebung, Fleisch aus verantwortungsvoller Haltung und Weine aus dem eigenen Keller auf den Tisch – kreativ zubereitet, saisonal abgestimmt und mit viel Liebe zum Detail.

In der stilvoll umgebauten Scheune genießt man in entspannter Atmosphäre. Das Tafelstein steht für ehrliche Küche, die ihre Herkunft kennt – und schmecken lässt.



2021er Uelversheimer Tafelstein Spätburgunder trocken aus dem dazugehörigen Weingut Stallmann-Hiestand aus Uelversheim

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE, ROTWEINSAUCE,
DUETT VON DER TOMATE, SELLERIE, KONFIERTE
SCHALOTTEN UND KARTOFFELKRAPFEN.

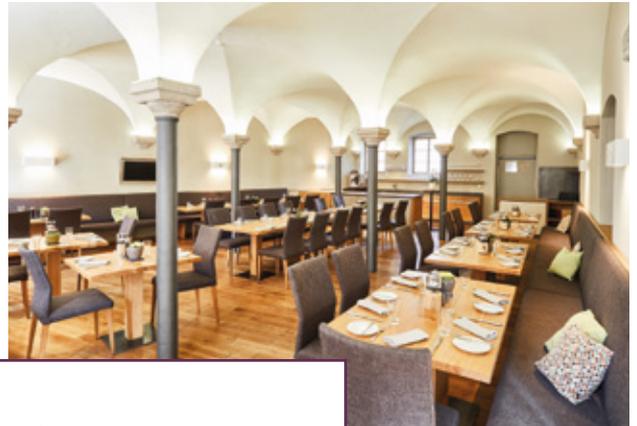


Das Fleisch für die Roulade stammt von der Oberschale vom Rheinhessischem Weiderind der Metzgerei auf dem Eichenhof in Wörrstadt Rommersheim.

WASEM KLOSTER ENGELTHAL

B3 | Edelgasse 15 | 55218 Ingelheim | T. 06132 2304 |
www.wasem.de

Das Kloster Engelthal in Ober-Ingelheim, in dem noch bis zum 17. Jahrhundert Ordensschwestern wohnten, beheimatet heute eine moderne Gastronomie. Unter dem historischen Kreuzgewölbe werden saisonale Gerichte serviert und hauseigene Weine ausgeschenkt. Es wird auf Qualität, Frische und Regionalität gesetzt – alle Speisen zeichnen sich durch hochwertige Zutaten aus, die überwiegend von regionalen Erzeugerbetrieben geliefert und mit Liebe und Sachverstand zubereitet und serviert werden.



GESCHMORTEN TAFELSPITZ VOM LIMOUSIN RIND,
SPÄTBURGUNDERJUS UND GEMÜSE-KARTOFFELGRATIN



Die Kartoffeln werden vom Staarberger Hof in Ober-Olm bezogen, das Limousin Rind vom Meilinger Hof in Heidenrod.

2021er Ingelheimer Burgberg Spätburgunder trocken aus dem eigenen Weingut der Familie Wasem

"Die regionale Küche Rheinhessen ist für mich ein Stück kulturelle Identität – sie verbindet regionale Produkte, traditionelle Rezepte und die Lebensfreude der Menschen in Rheinhessen."

Helge Straub-Schilling, Atrium Hotel Mainz, Atrium Restaurant und Atrium Genusswerkstatt



WEEDENHOF



C4 | Mainzer Straße 6 | 55270 Jugenheim | T. 06130 941337 | www.weedenhof.de

Mitten im Herzen von Rheinhessen im alten Weindorf Jugenheim empfängt Familie Knöll ihre Gäste auf dem Weedenhof. Das Hotel-Restaurant mit Ambiente im Landhausstil – viel Holz, Bruchsteine und warme mediterrane Farben laden zum Entspannen und Wohlfühlen ein. In der Küche kocht der Hausherr Michael Knöll mit seinem Team eine bodenständige, regionale Küche mit mediterranen Einflüssen. Möglichst viele Produkte stammen hierbei aus der Region, marktfrisch und nach moderner zeitgemäßer Zubereitung.



OCHSENSCHWANZ MAULTASCHE,
APFEL-ZWIEBELKOMPOTT UND
SELLERIESTROH



2023er Grauer Burgunder Ortswein
trocken vom Weingut Steitz aus
Stein-Bockenheim



Der Ochsenschwanz kommt vom Hofgut
Acker in Bodenheim.

"Rheinhessen bedeutet für mich: Das Land der 1000, Hügel, Weitblick, Herzblut und Engagement. Genuss und Kultur". Die regionale Küche Rheinhessen ist für mich bodenständig bis finessenreich".

Stefanie Wild, Weinzuhause Hotel.Restaurant.Vinothek



REGIONAL GEHT BESONDERS GUT AUCH VEGGIE UND VEGAN

Vegane Küche ist in Rheinhessen längst mehr als ein Trend. Sie eröffnet neue Möglichkeiten, bringt frische Ideen in die Gastronomie und zeigt, wie moderner Genuss und Regionalität zusammengehen können.

Die Grundlage dafür liefern heimisches Obst und Gemüse – frisch geerntet, aus der Nähe und unter guten Bedingungen angebaut. Das sorgt nicht nur für Qualität auf dem Teller, sondern auch für eine Küche, die ehrlich, nachhaltig und nah an der Region ist.

WEINZUHAUSE

C6 | Endbergshohl | 55278 Mommenheim | Tel. 06138 9429980 | www.meinweinzuhause.de

Die Gastgeberfamilie Wild des Boutiquehotels Weinzuhause in Mommenheim ist Garant dafür, dass sich die Gäste ganz wie daheim fühlen. Gespeist wird nämlich im sogenannten Esszimmer. Kreativ inspirierte, kulinarische & saisonale Highlights findet man auf der Speisekarte – unter der Leitung des Küchenchefs Marius Mück. Hier wird mit frischen und regionaltypischen Produkten gekocht und so die heimischen Produzenten und Erzeuger unterstützt. "Casual fine dining" im Herzen von Rheinhessen mitten im Rebenmeer.



KARTOFFEL-BLUTWURST-STRUDEL, APFELCHUTNEY,
HERBSTSALAT UND FRÜHLINGSZWIEBEL-VINAIGRETTE



Die Blutwurst liefert die Metzgerei Eckert in Bodenheim, Kartoffeln und Äpfel der Fruchthof Frorath aus Mainz.

2024er Chardonnay trocken aus dem dazugehörigen Weingut Becker aus Mommenheim



WILLICHS



A5 | Gartenfeldstraße 9 | 55118 Mainz | T. 06131 3397133 | www.willichs-mainz.de

Hier wird zu 100% pflanzlich gekocht und vermissen tut man nichts! Küchenchef Sebastian Schmidt bringt mit seinem Team vollen Geschmack auf den Teller. Hier möchte man allen Gästen ein "Highlight" beschenken, und das mit einem durch und durch nachhaltigen Konzept. Ein Restaurant-Start-Up in Mainz – das schon jetzt nicht mehr wegzudenken ist, mit einem jungen Team und einer modernen Philosophie am Zahn der Zeit. Hier wird mit Herzlichkeit und Nachhaltigkeit in der Gastronomie ein Statement gesetzt.

OFENGEBACKENE ROTE BETE MIT
SAUERKIRSCHEN-MARINADE, WACHOLDER
CRÈME FRAÎCHE UND WILDKRÄUTERÖL



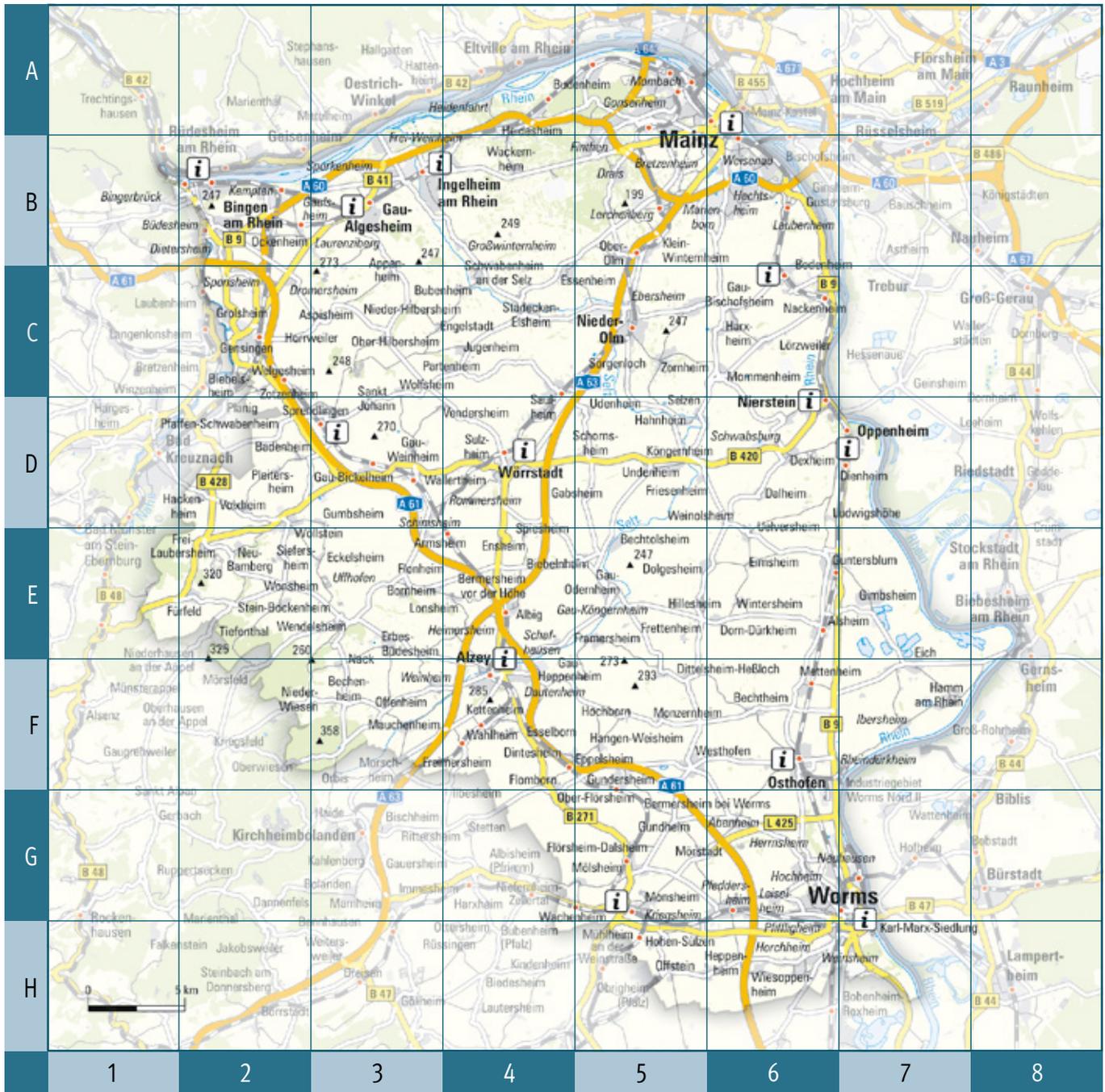
2022er Cuvée „Wild Pony“ (Grauburgunder, Riesling, Silvaner und gelber Muskateller) vom Weingut Bianka und Daniel Schmitt, Alexanderhof aus Flörsheim-Dalsheim.



Die Zutaten kommen von Stein's Kräuter & Garten und Amorella Kirsch aus Mainz sowie von der Wonnegauer Ölmühle aus Worms.

RHEINHESSEN IN KOORDINATEN

Die Koordinaten der Orte in der Rheinhessenkarte stehen neben den Adressen der Betriebe.



www.rheinhessen-genossen.de

 [rheinhessen.entdecken](https://www.facebook.com/rheinhessen.entdecken)

 [rheinhessen.entdecken](https://www.instagram.com/rheinhessen.entdecken)

 [YouTube Rheinhessenentdecken](https://www.youtube.com/Rheinhessenentdecken)

Herausgeber:
 Rheinhessenwein e. V.
 Otto-Lilienthal-Str. 4, 55232 Alzey
 Tel. 06731 89328-0, Fax: 06731 89328-99
 info@rheinhessenwein.de
 www.rheinhessenwein.de,
 www.rheinhessen.de

Redaktion: Rheinhessenwein e. V., Alzey

Layout: Andrea Adler & Alice Hubert, hauptsache:design, Mainz
Karte: Kartengrundlage © Outdooractive, © OpenStreetMap (ODbL) – Mitwirkende
Fotos ©: S. 1 Wasems Kloster Engelthal, stock.adobe.com/agrus aiart, exclusive-design; S. 2 stock.adobe.com: Rostislav Sedlacek, ulada; Atrium Restaurant im Atrium Hotel, Teija Künzl; S. 4 Das Crass; S. 7 GUT LEBEN am Morstein; S. 9 Köche: Atrium Restaurant, Teija Künzl (Helge Straub-Schilling); Das Crass (Küchenchef Thorsten Pick und Küchenmeister Michael Immoos); GUT LEBEN am Morstein (Bernd Witte); Wasem Kloster Engelthal (Andreas Klausen); S. 11 CC-BY-SA/Dominik Ketz; S. 13 Wasem Kloster Engelthal; Firmenfotos; Rheinhessenwein;



Rheinhessen
 WO WEINE ZUHAUSE SIND