

Nahe Wein

Echter Genuss'21



"Gott wohnt an der Nahe."

(Marcus Hofschuster)

SooNahe - Gutes von Nahe und Hunsrück

Neben großartigen Weinen bringt die Landschaft weitere Spitzenerzeugnisse hervor – hierfür steht die Regionalmarke "SooNahe".



Kenner lieben das authentische Angebot von Brot über Käse und Wildfleisch bis hin zu Kräuterpesto und Apfelsekt. In der so genannten "Beziehungskiste" von SooNahe finden sich kulinarische Delikatessen von Nahe und Hunsrück. Sämtliche Lebensmittel stammen vom Rohprodukt bis zur Verarbeitung aus der Region, erfüllen festgelegt hohe Qualitätsanforderungen und sind frei von Gentechnik. Die Idee hinter der Regionalmarke: Der Verbrauch regionaler Produkte stärkt die Lebensqualität unserer Heimat, reduziert die Umweltbelastung und fördert die Artenvielfalt dieser reichen Kulturlandschaft.

Gutes liegt SooNahe! Alle Infos über Verkaufsstellen, Produkte, Erzeuger, Aktionen: www.soonahe.de





Ausgezeichnete Gastronomen

Es heißt ja "Leben wie Gott in Frankreich" – nun, dann weilt er ganz sicher an der Nahe, wenn er sich's richtig gut gehn lässt. Unsere "ausgezeichneten Gastronomen" nehmen den Titel "Echter Genuss" durchaus wörtlich. Sie erfüllen anspruchsvolle Kriterien: Hochwertig ehrliche Zutaten der Region, freundlicher Service und nicht zuletzt eine ausgezeichnete (Nahe-) Weinkarte. Diese Gemeinsamkeiten nutzt ein jeder für fantasievoll eigenwillige, stets jedoch wohlschmeckende Kreationen. Nutzen Sie als Gast die folgenden Seiten als zuverlässigen Führer Ihrer kulinarischen Entdecker-Touren. Die Euro-Symbole (3) – (600) im Kopf eines jeden Eintrags dienen Ihnen als kleiner Hinweis zur Preiskategorie.





*Anspruchsvolle Kriterien

Ausgezeichnete Gastronomen erkennen Sie an oben abgebildeter Plakette. Sie erfüllen höchst anspruchsvolle Kriterien und wurden von den nachfolgenden drei Verbänden gemeinsam zertifiziert:



www.weinland-nahe.de



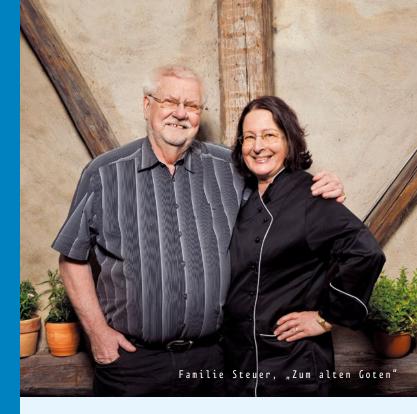
www.dehoga-rlp.de



www.regionalbuendnis.de



Das Symbol "Keltenkatze" steht für Betriebe der Nationalparkregion. Der Nationalpark Hunsrück-Hochwald bietet einzigartige Natur-Highlights: www.nlphh.de



1 Gasthaus "Zum alten Goten"

Das älteste Fachwerkhaus im Naheland, erbaut 1392, führt nicht nur zurück in längst vergangene Zeiten – hier lässt sich's auch herzhaft genießen. Inmitten der malerischen Altstadt Idar-Obersteins, nur wenige Minuten unterhalb der berühmten Felsenkirche gelegen, bietet eine gemütlich-rustikale Etage Platz für ca. 50 Gäste. Hier kocht die Chefin noch selbst und pflegt mit Hingabe, Können und Sorgfalt die Tradition einer wahrlich guten Küche. Der "alte Gote" ist zurecht berühmt für seinen hervorragenden original Idar-Obersteiner Spießbraten. Überzeugend abgerundet wird jeglicher Genuss von einer vielfältigen Auswahl bester Naheweine. www.zum-alten-goten.de

Kontakt

Gasthaus "Zum alten Goten" Hauptstraße 468/470 55743 Idar-Oberstein Telefon 06781 - 20 88 20 Telefax 06781 - 20 88 40 info@zum-alten-goten.de Öffnungszeiten

Täglich 12.00 - 21.00 Uhr

Ruhetag Donnerstag, außer an Feiertagen





Das schicke, komfortable Restaurant bietet anheimelnd-gemütliche Atmosphäre und die romantische Altstadt liegt direkt vor der Tür. 100 Jahre Familientradition sind eine gute Grundlage für ein rundum höchst stimmiges Angebot: regionale bis gehobene Küche, besondere Kreationen, vegetarische Gerichte und Diätkost auf Wunsch, hauseigene Weine. Hier werden traditionelle Gerichte neu interpretiert – von Gästen hört man: "Ist wirklich super lecker dort." Und das "Drumherum" muss man einfach erlebt haben. Unglaublich schöner, bepflanzter Innenhof, genial hergerichtete Scheune, offener Kamin im Gutsschänke Restaurant, gemütliches Hotel – wohin das Auge auch blickt, zeigt sich die Liebe zum Detail. www.hotelweingut-barth.de

Kontakt Öffnungszeiten

Weinhotel Barth Lindenallee 23 55590 Meisenheim Telefon 06753 - 54 77 Telefax 06753 - 12 48 49 hotelweingut-barth@t-online.de

(

Dienstag - Samstag ab 18.00 Uhr geöffnet

(3)

Sonntag und Montag Ruhetag

2 Weinaurant Bach

Das Herz des Chefs schlägt für das Naheland – Regionalität kann keiner besser leben. Vom Wasser, den Säften, dem guten Wein bis hin zu den delikaten Gerichten: Die besten "SooNahe"-Produkte und Zutaten aus der Region sind wertvolle Basis für einen gesunden Genuss. Im gemütlichen Weinaurant Bach ist Kochen echte Chefsache. Hier ist alles ganz persönlich und sehr herzlich, mit viel Stil. Klein, aber fein – immer ein cooler Spruch, aber ein Herz aus Gold. Lohnend sind nicht nur die Glanrind- oder BioLamm-Wochen. Da dies inzwischen kein Geheimnis mehr ist, empfiehlt sich





"Crossover" im Herzen des Hunsrücks: Das heißt eine gelungene Verschmelzung vieler internationaler Stile und Zubereitungsarten mit regionalen Zutaten. Die Verwendung von saisonalen und heimischen Produkten wie zum Beispiel Wild wird großgeschrieben. Das Landgasthaus Böß ist seit Generationen tief verwurzelt in der Region und bietet viele Möglichkeiten zum Genießen: ein gemütliches À-la-carte-Restaurant, die Sonnenterrasse mit Holzbackofen "Bagges" oder der urige alte Dorfsaal. Der ist besonders beliebt bei Veranstaltungen bis 200 Personen wie Hochzeiten, Geburtstagen oder Betriebsfeiern. Auch beliebte Events, z.B. das Schlaachtfescht, die Boschläh-Fete, das Gruseldinner und vieles mehr finden hier statt. Liebevoll angerichtet, frisch, hochwertig und einfach lecker – dieses Küchen-Konzept überzeugt! Infos & Veranstaltungskalender: www.landgasthaus-boess.de

Kontakt

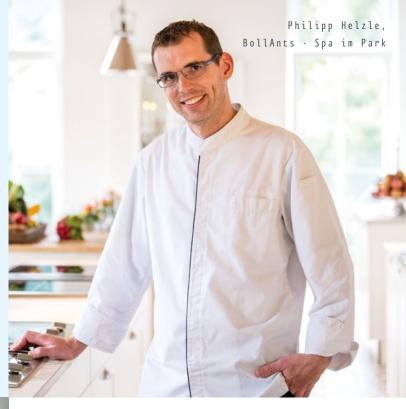
Landgasthaus Böß Catering · Events Hauptstraße 14, 55767 Schwollen Telefon 06787 - 81 77 info@landgasthaus-boess.de

Öffnungszeiten

Freitag & Samstag 17 - 22 Uhr Sonntag ab 11.30 - 15 Uhr

Mai bis September Donnerstag "Baggestag" ab 17 Uhr





5 BollAnts · Spa im Park

EEE

Genießer und Spa-Freunde von weit her sind sich einig: "BollAnts im Park ist DAS Eldorado für Gesundheit und Genuss". Einmal angekommen, will man hier nie wieder weg. Angefangen beim wunderschön angelegten Park über die geschmackvoll luxuriösen Gebäudekomplexe bis hin zum edel designorientierten Interieur – hier stimmt einfach alles bis ins kleinste Detail. Das umfangreiche Wellness-Angebot lässt selbst für höchste Ansprüche keinerlei Wünsche offen. Entsprechend erstklassig sind auch die kulinarischen Kreationen von Sternekoch Philipp Helzle, Mitglied der Jeunes Restaurateurs d' Europe (JRE), zu genießen in den beiden historischen Sandsteingewölbe-Restaurants oder dem Vital-Restaurant "Villa". Überzeugen Sie sich selbst von den paradisischen Zuständen bei BollAnts im Park. www.bollants.de

Kontakt

BollAnts · Spa im Park Felkestraße 100 55566 Bad Sobernheim Telefon 06751 - 93 39 0 Telefax 06751 - 93 39 26 9 info@bollants.de

Öffnungszeiten

Restaurant Jungborn Dienstag - Samstag 18.30 - 21.30 Uhr

Reservierung erforderlich



Früher beköstigte Meisterkoch Matthias Klein im Staatsgästehaus Petersberg unter anderem Bill Clinton, Prince Charles, Kaiser Akihito, Boris Jelzin, Michael Schumacher oder Placido Domingo ... und schon seit 1997 im eigenen Betrieb: Ob zu zweit bei Kerzenschein oder im größeren Kreis, zu besonderen Anlässen oder "einfach so" – hier genießen Sie ausgesuchte Spezialitäten aus heimischen Produkten, erlesene Weine & frisches Bier vom Fass. Für Wanderer und ganz besonders für Fahrrad-Touristen bietet das Hotel Zum Felsenkeller einen idealen Komplett-Service: Lunchpakete, Reparaturservice, Radler-Frühstück, Rad- und E-Bike-Verleih, Unterstand, Touren-Planung und -Scout. Man spürt gleich, auch die Inhaber sind passionierte Radler. www.hotel-zum-felsenkeller.de

Kontakt Öffnungszeiten

Hotel Restaurant Zum Felsenkeller Hauptstraße 29 55487 Sohren Telefon 06543 - 22 60 Telefax 06543 - 25 47 m.klein@hotel-zum-felsenkeller.de

Sonntag auch 12.00 - 13.30 Uhr

17.30 - 21.00 Uhr

Donnerstag Ruhetag

6 Restaurant 3 Buchen im Golfclub Nahetal ⑤-€⑤



Kontakt

Restaurant 3 Buchen im Golfclub Nahetal Drei Buchen 55583 Bad Münster am Stein Ebernburg Telefon 06708 - 66 07 66 info@3-buchen.de

Öffnungszeiten

Mai - September: Montag - Sonntag ab 10.00 Uhr Oktober - April: Montag Ruhetag Dienstag - Sonntag ab 11.00 Uhr



a-**a**

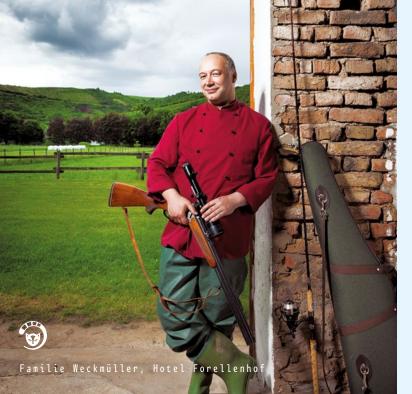
Das Hahnenbachtal als wunderschöne, traumhafte Idylle zu bezeichnen, grenzt fast schon an Untertreibung. Dort hat sich das Hotel Forellenhof eines der allerschönsten Fleckchen ausgesucht. Einfach der perfekte Ort, um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen und dabei herrlich zu entspannen, auf Wunsch auch im vielfältigen Wellness-Bereich. Sie haben die Wahl: Wintergarten oder Kaminzimmer, Whiskyecke oder Freiterrasse am eigenen See. Lernen Sie die ausgezeichnete Küche von Gerd Weckmüller kennen, genießen Sie Spezialitäten aus eigener Fischzucht und eigener Jagd, hausgemachten Schinken und nicht zuletzt feines Gebäck, Kuchen, Konfitüren ... mit Können und Liebe selbst gemacht. www.hotel-forellenhof.de

Kontakt

Hotel Forellenhof Reinhartsmühle 55606 Bundenbach-Rudolfshaus Telefon 06544 - 373 Telefax 06544 - 10 80 info@hotel-forellenhof.de

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag Warme Küche 12.00 - 14.00 Uhr & 17.30 - 21.00 Uhr Sonntag Warme Küche 11.30 - 14.00 Uhr & 17.30 - 20.00 Uhr Dazwischen Vesperkarte & hausgebackener Kuchen Montag Ruhetag





9 Restaurant "Im Gütchen"

Nicht zu Unrecht genoss Amalie Prinzessin von Anhalt Dessau höchstes Ansehen als Frau von Stil und Geschmack: Ihr historisch-barockes Hofgut, direkt am Bad Kreuznacher Schlosspark gelegen, bildet heute den charmanten Rahmen für kulinarische Genüsse "Im Gütchen". Mit viel Einfühlungsvermögen wurde das Ensemble rekonstruiert, im Innern kombiniert mit modernen Akzenten. Hier ist das Reich von Jan und Elisabeth Treutle. Ihre kulinarischen Wurzeln liegen im Badischen und bilden eine prächtige Liaison mit den Besonderheiten der Nahe. Kenner rühmen diese Küche längst über die Grenzen der Region hinaus. www.im-guetchen.com

Kontakt

Restaurant "Im Gütchen" Jan Treutle Hüffelsheimerstraße 1 55545 Bad Kreuznach Telefon 0671 - 42 62 6 Telefax 0671 - 48 04 35

Öffnungszeiten

EE

Montag, Donnerstag - Samstag ab 18.00 Uhr Sonntag 12.00 - 14.30 & ab 18.00 Uhr

Dienstag & Mittwoch Ruhetag

■ Weingut und Weinhaus-Restaurant Hehner-Kiltz ⑤

Keiner weiß mehr über die Region als Chefkoch Helmut Hehner – das gehört genauso zum Credo des Hehner-Kiltz wie eine lange Weinbau- und Gastronomie-Tradition und die Verpflichtung zu echter Gastfreundschaft. Seit der Gründung um 1800 betreibt die Familie das Weinhaus-Restaurant und versteht es, Weine aus eigenem Anbau perfekt mit bodenständig herzhaften Spezialitäten der Naheregion zu kombinieren. Kulinarische Pauschalen runden das Angebot über Restaurant und Übernachtungsmöglichkeit hinaus vielseitig ab. Familie Hehner-Kiltz heißt Sie stets herzlich und gastfreundlich willkommen.

Kontakt

Weingut und Weinhaus-Restaurant Hehner-Kiltz Hauptstraße 4 55596 Waldböckelheim Telefon 06758 - 79 18 Telefax 06758 - 86 20 info@hehner-kiltz.de

Öffnungszeiten

Täglich 8.00 - 23.00 Uhr

Dienstag Restaurant-Ruhetag Hotel & Weinverkauf geöffnet, Abendessen kl. Karte für Hausgäste

In unserer Hermannshöhle verwöhnt Sie Küchenmeister Wigbert Weck mit einem ehrlichen und kulinarisch vielfältigen Küchenangebot. Die Hermannshöhle liegt zwischen Nieder- und Oberhausen, direkt vor der Luitpoldbrücke. Die Jahrhundert alten Gemäuer der Hermannshöhle unterstreichen die gemütliche Atmosphäre und bildet den charmanten Rahmen für kulinarische Genüsse. Die großzügige Terrasse bietet einen traumhaften Ausblick auf die Nahe und den Lemberg. Seit 2017 präsentieren wir Ihnen unsere Vinothek. In elegant geschmackvollem Zusammenspiel von Alt & Neu fasziniert auch dieses Ambiente. Hier dürfen Sie sich von 12 ausgewählten Nahe-Winzern inspirieren lassen und Ihr Sortiment zu Hause gerne aufstocken. Auch größere Gruppen können sich hier verwöhnen lassen. www.hermannshoehle-weck.de

Kontakt

Hermannshöhle – Restaurant Weck Wigbert Weck Niederhäuser Hermannshöhle 1 55585 Niederhausen a. d. Nahe Telefon 06758 - 64 86 info@hermannshoehle-weck.de

Öffnungszeiten

Dienstag - Sonntag ab 12.00 Uhr

Montag Ruhetag 1. November - 31. März zusätzlich Dienstag Ruhetag



Weingut - Essgut - Schlafgut Hees Zum Jäger aus Kurpfalz

"Zum Jäger aus Kurpfalz" – der legendäre, mythenumrankte Name steht heute für einen Landgasthof im allerbesten Sinne des Wortes. Gut erreichbar am Rande des Soonwaldes werden dem Genießer feinste, stets frische saisonale Spezialitäten regionalen Ursprungs geboten. Die Mutter steht am Herd, zaubert Hirschbraten mit hausgemachten Kartoffelklößen, leckere Tagesgerichte, Spanferkel vom Spieß …. und die Weine sind ganz hervorragend. Kein Wunder, denn die Familie gehört zur siebten Generation des (nicht nur) vom Gault Millau gelobten Weinguts Hees. Das lässig gekonnte Ambiente steht Ihrem Besuch gewiss nicht im Wege. Dies gilt auch für die 12 liebevoll eingerichteten Doppelzimmer der zugehörigen Pension. www.heeswein.de

Kontakt

Weingut – Essgut – Schlafgut Hees Zur feuchten Ecke 6 55569 Auen Telefon o6754 - 373 info@heeswein.de, www.heeswein.de www.facebook.com/heeswein

Weingut - Essgut - Schlafgut Hees

Familie Hees,

Öffnungszeiten

Mittwoch - Samstag ab 17.00 Uhr Sonn- & Feiertag ab 12.00 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag



Gut Hermannsberg



Das Fine Dining Konzept von Gut Hermannsberg nimmt Sie mit auf eine Reise durch die Jahreszeiten. Küchenchef Florian Müller verwöhnt von Donnerstag- bis Samstagabend in entspannter, moderner Atmosphäre mit einem saisonalen Menü, wahlweise in drei oder vier Gängen. Die Menüs werden mit Gespür für die feinen Weine von Gut Hermannsberg sorgfältig zusammengestellt und zeitgemäß präsentiert. Dabei werden größtenteils regionale Produkte mit unverfälschtem Geschmack verwendet. Die moderne Finesse der Menüs weiß jedenfalls zu faszinieren. Gönnen Sie sich Samstag- und Sonntagmittag ein herrliches Glas Wein auf der Terrasse mit Blick über das Tal der mittleren Nahe. Wenn die Sonne nicht scheint, machen Sie es sich in der modernen Vinothek gemütlich. www.gut-hermannsberg.de

Jasper Reidel, Laura Heine & Florian Müller,

Gut Hermannsberg



Kontakt

Gut Hermannsberg Ehemalige Weinbaudomäne 55585 Niederhausen Telefon 06758 - 92 50 27 l.heine@gut-hermannsberg.de

Öffnungszeiten

Fine-Dining Donnerstag - Samstag 19.00 - 22.00 Uhr Küche bis 20.30 Uhr Hermannsberger Gutsküche Samstag & Sonntag 12.00 - 16.00 Uhr



14 Gasthaus Zur Krone

In Feilbingert, einem charmant idyllischen Ort im Weinland Nahe, bietet das urige, alteingesessene Gasthaus zur Krone hausgemachte, gutbürgerliche Genüsse. Familie Patzsch – mit einer mehr als 40-jährigen Gastronomie-Erfahrung – hat das Koch- und Restaurantfachhandwerk von der Pike auf gelernt. Die spürt der Gast und fühlt sich in dem kleinen Restaurant stets gut umsorgt. Hier bleibt man verschont von künstlichem "Gedöns". Die Küche ist saisonal und regional, mit klassischen Spezalitäten. Im Sommer bietet sich der Weingarten an für einen angenehmen kühlen Schoppen. Gerne übernachtet man in einem der acht DEHOGA- klassifizierten Doppelzimmer und morgens beginnt man den Tag mit einem Frühstück, das seinen Namen tatsächlich noch verdient. www.641210.de

Kontakt

Familie Patzsch Markplatz 4 67824 Feilbingert Telefon 06708 - 64 12 10 Telefax 06708 - 64 12 08 Krone-feilbingert@gmx.de

Öffnungszeiten

(3)

Montag - Samstag ab 17.00 Uhr Sonn- & Feiertag 11.00 - 14.30 & ab 17.00 Uhr & nach Vereinbarung

Dienstag Ruhetag

Ein großer Wein findet seine ideale Ergänzung in der raffiniert-ländlichen Küche unserer Weinstube. Es ist schon ein ganz besonderes Erlebnis für den Kenner, in dieser familiären Wohnzimmer-Atmosphäre unseres repräsentativen, denkmalgeschützen Gutshauses von 1830, den wahren Genuss zu pflegen. Das gilt natürlich auch für die idyllische Gartenterrasse. Von der regionaltypischen, Original-Hunsrücker Kartoffelsuppe über den herzhaften "Winzerschmaus" (Käse und Schinken im Kartoffelbrotteig mit Blattsalat), bis zum delikaten Zander auf Sauerkraut mit Riesling-Soße: Auch hier verwirklichen wir die Philosophie von Kruger-Rumpf – beste Qualität in weiser Beschränkung. Das Magazin "Feinschmecker" zählt uns zu den 300 besten Gasthäusern auf dem Land, das freut uns. www.kruger-rumpf.com

Kontakt

Landgasthof Weinstube Kruger-Rumpf Rheinstraße 47 55424 Münster-Sarmsheim Telefon 06721 - 43 859 Telefax 06721 - 41 882 info@kruger-rumpf.com

Öffnungszeiten

Mittwoch - Freitag ab 17.00 Uhr Samstag 12.00 - 14.00 Uhr & ab 17.00 Uhr Sonn- & Feiertag ab 12.00 Uhr Montag & Dienstag Ruhetag



Frische kulinarische Ideen und Altbewährtes, bodenständige Küche für höchste Ansprüche, beste regionale Zutaten und eine vielseitige Speisekarte im stets bezahlbaren Rahmen – im Restaurant Kupferkanne fügen sich scheinbare Gegensätze harmonisch zu einem überzeugenden Angebot: Ob schnelles Mittagessen, gemütliches Abendessen, Feierabendbier oder Vesper auf der neu gestalteten, ruhigen Terrasse – das mit viel Liebe und Geschmack renovierte Restaurant steht für ausgesprochen stilvolles Genießen. Die hohen Ansprüche des jungen Paares Doreen und Patrick Wahl spürt der Gast bei Qualität, Service und allem, worauf es wirklich ankommt.

Kontakt

Restaurant Kupferkanne
Patrick Wahl
Berliner Straße 2
55566 Bad Sobernheim
Telefon 06751 - 28 58
Telefax 06751 - 40 98
restaurant@restaurant-kupferkanne.de

www.restaurant-kupferkanne.de

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Freitag, Sonntag 12.00v - 14.00 & 18.00 - 22.00 Uhr Samstag 18.00 - 22.00 Uhr

Mittwoch, Donnerstag Ruhetag





Cornelia & Andreas Hartung, Café & Restaurant Malepartu

🕡 Café & Restaurant Malepartus

Welch ein Bild: Am Rande des Soonwaldsteigs, inmitten weiter Wiesen und Wälder, findet man tatsächlich ein liebevoll gepflegtes 70er-Jahre-Retro-Ambiente von unwiderstehlichem Charme. Hier backt die Chefin selbst – nämlich einen superleckeren Kuchen, jeden Tag frisch. Dieser traumhafte Genuss, ebenso wie eine saisonale, schmackhaft bodenständige Küche mit Spießbraten und Wildgerichten wird dem Gast im weithin bekannten Malepartus präsentiert. Und: auch der Chef kocht hier noch selbst. Die Sorgfalt für's Detail zeigt sich im familiengeführten Café Restaurant auch beim "Hochprozentigen" – die große Auswahl an edlen Likören und feinsten Schnäpsen ist legendär. www.malepartus.eu

Kontakt

Café & Restaurant Malepartus Lärchenpfad 1 55595 Winterbach Telefon 06756 - 219 malepartus@t-online.de

Öffnungszeiten

Mittwoch & Donnerstag 11.00 - 20.30 Uhr Freitag & Samstag 11.00 - 21.00 Uhr Sonntag 11.00 - 20.00 Uhr

durchgehend warme Küche Montag & Dienstag Ruhetag, außer an Feiertagen

3

Bei Menschels taucht der Gast nicht nur sprichwörtlich, sondern mit allen Sinnen spürbar ein in eine andere Welt. Welch ein Aufatmen – heraus aus der Alltagshektik sich ganz plötzlich wiederzufinden im ehemaligen englischen Landhaus, und hier mit Blick in den wunderschönen Park die herausragende Küche zu genießen. Alle Zutaten stammen garantiert aus kontrolliert biologischem Anbau und die vegetarischen Gerichte sind so gelungen, dass selbst Nicht-Vegetarier durchaus schwach werden können. Im zertifizierten und ausgezeichneten Bio-Hotel mit umfangreichem Medical-Wellness-Angebot findet der Gedanke, "endlich mal Seele baumeln zu lassen" seine Erfüllung. www.menschel.com

Kontakt

Menschels Vitalresort
Naheweinstraße 65
55566 Meddersheim / Bad Sobernheim
Telefon 06751 - 850
Telefax 06751 - 53 80
info@menschel.com

Öffnungszeiten

Um telefonische Reservierung wird gebeten.

18 Meisenheimer Hof

Bevor Sie den Meisenheimer Hof durch das Barockportal betreten, haben Sie vielleicht schon einen Blick in die Küche geworfen. Sie nimmt die halbe Erdgeschossfront ein und ist das Herz des Hauses. Hier herrscht der »Chef« Küchenmeister & Gastgeber Markus Pape, Gastronom und Koch aus Leidenschaft. Nach Stationen in einigen der höchstdekorierten Häuser hat der gebürtige Sauerländer an der Nahe eine neue Heimat gefunden. Einfach genial: Das einzigartig stilvolle Ambiente zwischen Alt & Neu, südlicher Charme, Raritäten im Weinkeller, beste Produkte für die weltoffene, regional geprägte Küche, freundlich kompetenter Service. 23 höchst geschmackvolle Doppelzimmer – hier fanden nur edelste Materialien Verwendung. Lohnende Impressionen: www.meisenheimer-hof.de

Kontakt Meisenheimer Hof GmbH & Co. KG Obergasse 33 55590 Meisenheim Telefon 06753 - 12 37 78 0 Telefax 06753 - 12 37 78 49 mail@meisenheimer-hof.de

Öffnungszeiten

EEE

Restaurant
Donnerstag, Freitag, Sonntag 12.00 - 14.00 Uhr
Dienstag - Sonntag 18.00 - 22.00 Uhr
Café
Mittwoch - Sonntag 12.00 Uhr - 18.00 Uhr
Montag Ruhetag



Das Mühlentor ist ein beliebter Treffpunkt für Freunde regionaler, gehobener Küche. So wie der Nahewein seine Wurzeln in unsere schöne Heimaterde schlägt, so fühlt auch Frank Hilgert eine tiefe Verbundenheit zur Region. Diese Naturverbundenheit ist Voraussetzung für den besonderen Genuss, welcher auf den Teller kommt. "Ich möchten ein Bewusstsein für die Qualität heimischer Produkte schaffen. Sie bedeuten ein Stück Vertrautheit und stärken die Lebensqualität meiner Heimat. Ich serviere, was mir schmeckt und wovon ich aus tiefstem Herzen überzeugt bin." Unser "Magazin für Genuss" erscheint 6 x im Jahr. Guten Schlaf & Erholung bietet unser familiär geführtes 3-Sterne-Hotel. Wenn man mit herrlichem Panoramablick auf Mühlenteich & Brückenhäuser aufwacht, stimmt einfach alles.

www.hotel-muehlentor.de

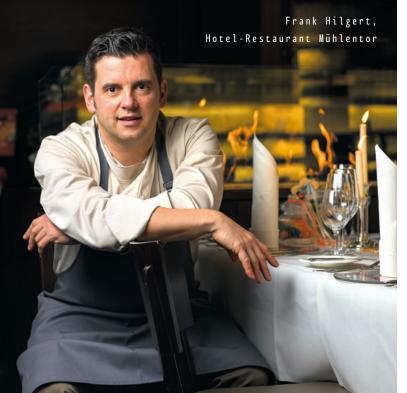
Kontakt

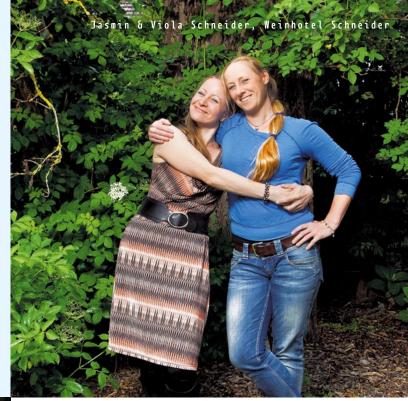
Hotel-Restaurant Mühlentor e.K. Mühlenstraße 10, 55543 Bad Kreuznach Telefon 0671 - 83 82 00 Telefax 0671 - 83 82 01 1 info@hotel-muehlentor.de

Öffnungszeiten

Hotel: Rezeption 8.00 - 21.00 Uhr

Restaurant: täglich warme Küche 12.00 - 14.00 Uhr & 18.00 - 21.00 Uhr





21 Weinhotel Schneider



Einfach unverwechselbar: Mit viel Herzblut und Können haben hier zwei dynamische Zwillingsschwestern gemeinsam mit ihrer Mutter eine märchenhaft verwunschene Oase geschaffen. In einem wild-romantischen Garten gelegen, empfängt das kinderfreundliche Weinhotel Schneider den Gast zu einem unvergesslichen Aufenthalt. Die geschmackvoll behagliche Atmosphäre vermittelt sogleich ein Gefühl des Ankommens und Wohlfühlens. Küche und Weinkarte spiegeln eine regionale Verbundenheit im besten Sinne, auf Wunsch auch mit einer vielfältigen Auswahl vegetarischer Gerichte. So ganz nebenbei gibt es viele Tipps für Kulturinteressierte und was man sonst so unternehmen könnte ...

Kontakt

Weinhotel Schneider Gartenweg 2 55583 Bad Münster am Stein-Ebernburg Telefon o6708 - 20 43 Telefax 06708 - 20 44 weinhotelschneider@t-online.de

Öffnungszeiten

Restaurant ab 18.00 Uhr geöffnet Sonntag ab 17.00 Uhr

> Montag & Dienstag Ruhetag



Unser Konzept >La Cave< bringt immer etwas Gutes auf den Teller und einen edlen Tropfen ins Glas. Wir sind begeistert von der Idee, gutes Essen, vorzügliche Weine und interessante Menschen zusammenzubringen. Unser junges Team bietet eine mediterran und regional inspirierte Küche - ganz leicht, stets frisch und mit besten Zutaten. Das Restaurant bietet bis zu 120 Personen eine gemütliche Atmosphäre. Die angrenzende Sommerterrasse verfügt über weitere 60 Sitzplätze. Vier moderne, flexibel miteinander kombinierbare Konferenzräume mit einer Gesamtfläche von 450 m² bieten den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung. Die moderne Gebäudetechnik gewährleistet eine optimale Frischluft-Zirkulation. Herzlich Willkom-

men im La Cave Restaurant & Weinbar! www.lacave-restaurant.de

Kontakt

La Cave Restaurant & Weinbar im Leonardo Hotel Bad Kreuznach Otto-Meffert-Straße 1 55543 Bad Kreuznach Telefon 0671 - 97 00 33 33 info@lacave-restaurant.de

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 12.00 - 14.00 Uhr & ab 18.00 Uhr

Samstag, Sonntag & an Feiertagen ab 18.00 Uhr

22 Landhaus Stempel

Jens Stempel, Landhaus Stempel

Jens Stempel ist Koch mit Leib & Seele – als Gast spürt man dies sofort. In der fünften Generation einer bis ins Jahr 1890 zurückreichenden familiären Gastronomie-Tradition interpretiert er klassische Landhausküche neu und kreativ. Grundlage sind ausgewählte, frische, regionale Produkte und die abwechselungsreiche Karte trägt seine individuelle Handschrift. Für gelungene Familienfeste und geschäftliche Veranstaltungen bis 60 Personen ist das Landhaus Stempel eine empfehlenswerte Adresse mit stimmigem Ambiente. Hier genießen Sie je nach Wunsch Speisen à la Carte, Buffets sowie mehrgängige festliche Menüs. Wie schön, dass sich die Weinkarte als exzellent bezeichnen lässt. Abgerundet wird das Angebot vom ***Gästehaus und dem gemütlichen Innenhof. Tipp: "Kochen verbindet" - Jens Stempels Kochkurse begeistern. www.landhaus-stempel.de

Öffnungszeiten

Freitag - Sonntag 18.00 - 22.00 Uhr

> Mögliche Änderungen finden Sie auf unserer Internetseite.



Kontakt

Landhaus Stempel, Restaurant & Gästehaus Hauptstraße 32-33, 55452 Windesheim Telefon 06707 - 913 10 Telefax 06707 - 913 135 info@landhaus-stempel.de

Nahe.Wein.Vinothek

Ein Paradies für Nahe-Wein Fans – idealer Treffpunkt und lohnender Ort für Entdeckungen und Genuss. Die "Nahe.Wein.Vinothek & Bar" im Herzen von Bad Kreuznach, im historischen Dienheimer Hof, ist einfach unwiderstehlich. Das gekonnt legere Ambiente zwischen Alt und Neu, der ruhige Innhenhof und der gemütliche Gewölbekeller laden zum Verweilen und Genießen ein. Leckere "regionale Kleinigkeiten zum Wein", frisches Brot mit Oliven & Spundekäs, Wurst- & Käseteller - sowie der delikate Flammkuchen in saisonalen Varianten. Mit einer wöchentlichen Genuss-Überraschung bleibt alles spannend. Tipp: 150 Weine von 50 Nahe-Winzern - die Auswahl zum Probieren, Fachsimpeln und Kaufen lässt keine Wünsche offen. www.nahe-vinothek.de



(3)

Freigeist



Es zieht wieder Hochgenuss ein auf der Ebernburg: Mit seinem Umzug in das Restaurant Freigeist bringt das ehemalige Team des Weinbrücks aus Obermoschel kulinarische Highlights auf die Ebernburg. Hier, in diesem geschichtsträchtigen Gemäuer, genießen Sie gehoben regionale Küche von unglaublicher Kreativität – gekocht wird mit wahrer Leidenschaft. Die angrenzende Terrasse bietet einen eindrucksvollen Blick auf den Rotenfels und das Nahetal. Der aufmerksame, perfekte Service sorgt dafür, dass man stets in guten Händen ist. Also ... einfach an-

Kontakt

Restaurant Freigeist Burg Ebernburg 55583 Bad Kreuznach -Stadtteil Bad Münster am Stein-Ebernburg Telefon 0174 9259294 info@restaurant-freigeist.de





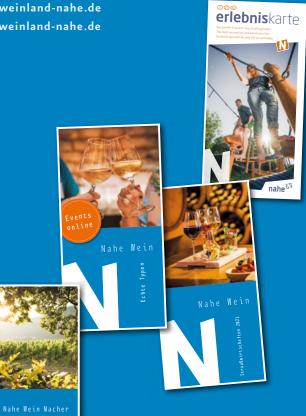
(a) - (E)



Echter Service

Das komplette Nahe-Wein Info-Programm mit allen Pocket Guides:

Weinland Nahe e.V.
Burgenlandstraße 7
55543 Bad Kreuznach
Tel. +49 (o) 671/8 34 05 - 0
Fax +49 (o) 671/8 34 05 - 25
info@weinland-nahe.de
www.weinland-nahe.de



» Fordern Sie Ihr persönliches Nahe-Wein Infopaket an.





Echter Genuss

- (1) Gasthaus "Zum alten Goten"
- (2) Weinaurant Bach
- (3) Weinhotel Barth
- 4 Landgasthaus Böß
- 5 BollAnts · Spa im Park
- (6) 3 Buchen
- 7 Hotel Restaurant Zum Felsenkeller
- 8 Hotel Forellenhof
- 9 Restaurant "Im Gütchen"
- Weingut & Weinhaus-Restaurant Hehner-Kiltz
- (11) Hermannshöhle Restaurant Weck
- Weingut Essgut Schlafgut Hees
- Gut Hermannsberg
- (14) Gasthaus Zur Krone
- Landgasthof Kruger-Rumpf
- 16 Restaurant Kupferkanne
- (17) Cafe & Restaurant Malepartus
- 18 Meisenheimer Hof
- (19) Menschels Vitalresort
- 20 Hotel-Restaurant Mühlentor
- (21) Weinhotel Schneider
- 22 Landhaus Stempel
- (23) La Cave Restaurant & Weinbar
- Nahe.Wein.Vinothek
- 25) Restaurant Freigeist

* 25 ausgezeichnete
Gastronomen im
Weinland Nahe: Jede
Ziffer steht für
"Echten Genuss".
Die jeweilige Betriebsnummer finden Sie in
der Übersichtskarte
auf nachfolgender
Doppelseite. >



Kalkofen

Alsenz

Oberndorf

Mannweiler Cölln

Münsterappel

Oberhausen/Appel

Nahe Wein

Gaugrehweiler

Niedermoschel

Obermoschel

Bayerfeld Steckweiler

Dielkirchen

Unkenbach

Lauschied

Desloch

Meisenheim

Wolfstein

Rehborn

3 18

Raumbach

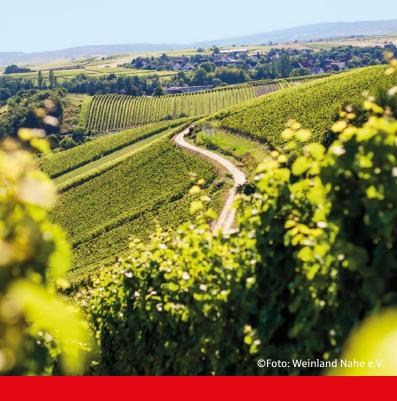
Nationalpark

Hunsrück-Hochwald









Genießen ist einfach.

Wenn man einen Finanzpartner hat, der dabei unterstützt, Ideen und Vorhaben in unserer schönen Region umzusetzen.

