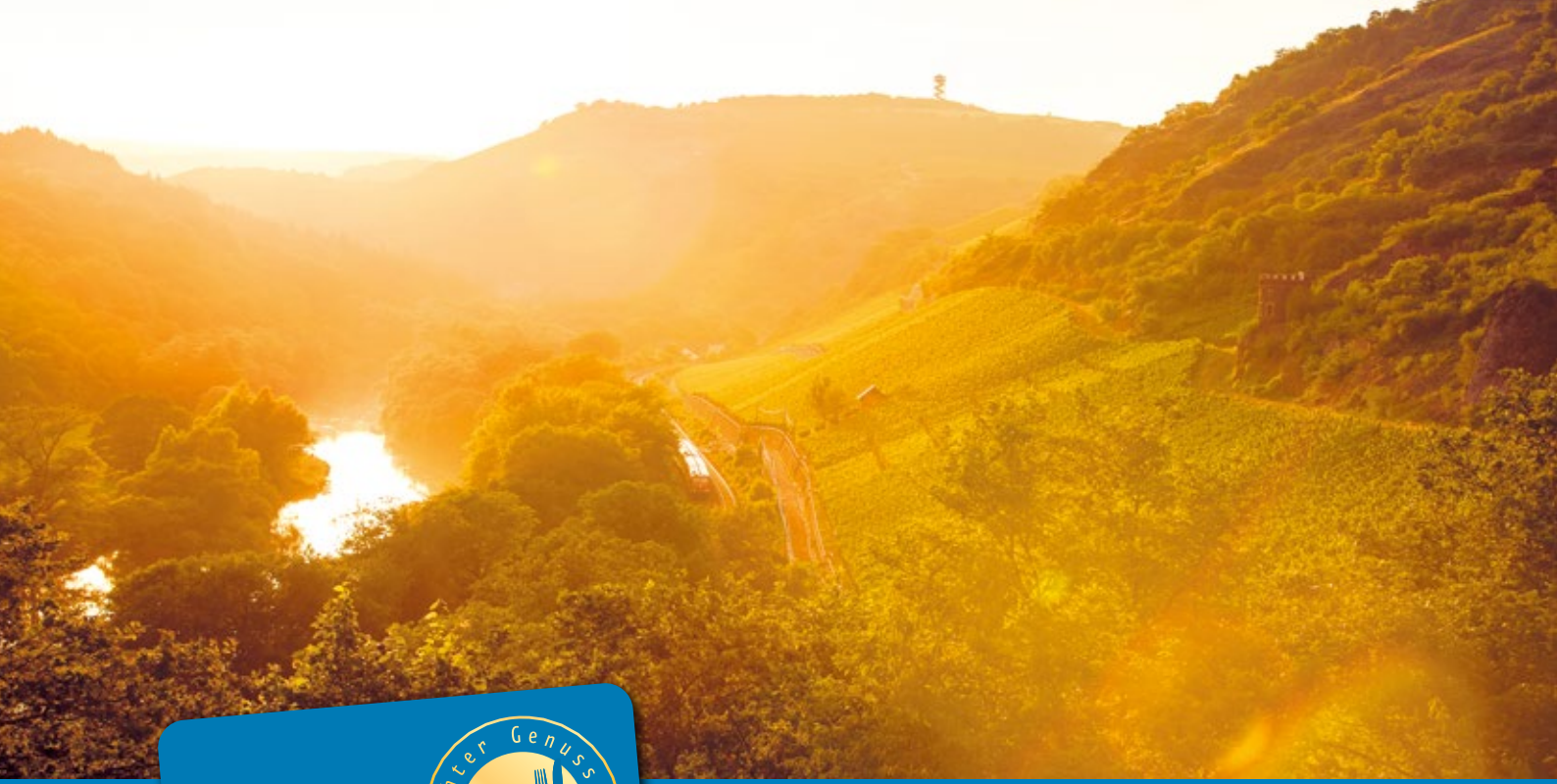
Nahe Wein

Echter Genuss '24



Nahe

Echter Genuss · Ausgezeichnet ·

„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 € - €€€ im Kopf eines jeden Eintrags dienen Ihnen als kleiner Hinweis zur Preiskategorie.

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 € - €€€ im Kopf eines jeden Eintrags dienen Ihnen als kleiner Hinweis zur Preiskategorie.

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 € - €€€ im Kopf eines jeden Eintrags dienen Ihnen als kleiner Hinweis zur Preiskategorie.

Paradies für Weingourmets

Es folgt die Übersicht unserer ausgezeichneten Gastronomen. Bitte beachten Sie, dass sich die Öffnungszeiten ändern können. Aktuelle Informationen finden Sie auf der jeweiligen Internetseite.

*Anspruchsvolle Kriterien

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

N Nahe Wein ... echte Typen — www.weinland-nahe.de

DEHOGA RHEINLAND-PFALZ — www.dehoga-rlp.de

Regionalbündnis Soonwald-Nahe e.V. — www.regionalbuendnis.de (ideelle Unterstützung)

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

Familie Steuer, „Zum alten Goten“

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. 40 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

Freitag bis Montag:
durchgehend:
12:00 bis 20:00 Uhr

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 Bio-Lamm-Wochen. Da dies inzwischen kein Geheimnis mehr ist, empfiehlt sich eine Reservierung vor dem Besuch.

Kontakt
Weinaurant Bach
Lindenallee 11
55583 Bad Münster am Stein-Ebernburg
Telefon 0172 - 611 40 10
weinaurant-bach@t-online.de

Öffnungszeiten

Freitag & Samstag
ab 16 Uhr

Familie Bach, Weinaurant Bach

3 BollAnts Spa im Park

€€€

Genießer und Spa-Freunde sind sich einig: „Das BollAnts ist DAS Eldorado für Gesundheit und Genuss“. Einmal angekommen, will man nie wieder weg. Angefangen beim wunderschön angelegten Park über die geschmackvollen Gebäudekomplexe bis hin zum 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 Philipp Helzle, Mitglied der Jeunes Restaurateurs d’ Europe (JRE). Zu genießen sind sie im Restaurant „Jungborn“, das mit einem Michelin Stern und 3 Gault Millau Hauben für höchste Qualität und Kreativität ausgezeichnet ist, sowie im urigen Restaurant „Hermannshof“. Dazu überzeugt das Restaurant „Villa“ mit gesunder Vitalküche. Lassen Sie sich rundum verwöhnen im BollAnts Spa 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 - 20.30 Uhr

Reservierung erforderlich

Restaurant 3 Buchen

Philipp Helzle,
BollAnts Spa im Park

4 Restaurant 3 Buchen im Golfclub Nahetal

€-€€

Eine kleine Oase mitten im Grünen – das Restaurant 3 Buchen. Im Golf- club Nahetal. Mit Herzblut und Begeisterung werden Gerichte aus regionalen und saisonalen Zutaten komponiert. Von den Auslandsreisen inspiriert, finden sich auch Speisen mit internationalem Esprit auf der Karte. Bei der Weinaus- wahl wird konsequent auf Nahewein gesetzt. Sowohl die Sonnenterrasse mit Blick ins Grüne als auch der helle Gastraum mit Glasfassade runden das Genusserlebnis ab. Nicht nur die Golfer des Golfclubs, sondern auch Wanderer, Radfahrer und Gesellschaften sind herzlich willkommen. **www.3-buchen.de**

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
März - Dezember:
Dienstag - Sonntag ab 11.00 Uhr
(Küche bis 21.00 Uhr)

Montag Ruhetag

Familie Klein, Hotel Zum Felsenkeller

5 Hotel Restaurant Zum Felsenkeller

€

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

Öffnungszeiten
auf Nachfrage

6 Freigeist

€-€€

Bei uns erwarten Euch regionale und nachhaltige Produkte, Lebensmittel aus eigenem Anbau und handwerkliches Knowhow. Wenn Ihr ebenso wie wir, Wert auf besonderen Geschmack, gelebte Nachhaltigkeit und guten Service legt, seid Ihr bei uns genau richtig. Dabei geht es um ausgefallene Kreationen, handwerkliche und regionale Produkte. Viele Lebensmittel sind aus eigenem Garten und werden verpackungs- und transportwegefrei frisch verarbeitet und veredelt. Hierdurch können wir ganzjährig eigene Produkte anbieten. Unser Ziel ist es, Euch für jedes Bedürfnis und jeden Anlass das Beste zu bieten. Seid herzlich eingeladen unsere Philosophie, unser Handwerk und die Leidenschaft für Genuss zu erleben. **www.restaurant-freigeist.de**

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

Öffnungszeiten
siehe Homepage

Freigeist

7 Hotel Forellenhof

€-€€

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
Reinhardtsmühle
55626 Bundenbach-Rudolfshaus
Telefon 06544 - 373
Telefax 06544 - 10 80
info@hotel-forellenhof.de

Öffnungszeiten
Ruhetage:
Montag und Dienstag
Mittwoch und Donnerstag
ab 15 Uhr geöffnet
Freitag, Samstag und Sonntag
ab 12 Uhr geöffnet

Jan Treutle und Elisabeth Stenger-Treutle, Restaurant „Im Gütchen“

Familie Weckmüller, Hotel Forellenhof

8 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
Donnerstag bis Montag
ab 18.00 Uhr
Sonn- und Feiertage
auch 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und ab 18.00 Uhr

dienstags und mittwochs: RUHETAGE

Helmut Hehner,
Weingut und Weinhaus-Restaurant Hehner-Kiltz

9 Weingut und Weinhaus-Restaurant Hehner-Kiltz €

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. **www.hehner-kiltz.de**

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

Öffnungszeiten
Montag - Sonntag
11:30 - 14:00 Uhr
17:30 - 21:00 Uhr
Dienstag Ruhetag
außerhalb der Zeiten nach Absprache

10 Hermannshöhle – Restaurant Weck €€

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 bilden 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 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 - Samstag
Sonntag & Montag Ruhetag

Reservierung erwünscht

Wigbert Weck,
Hermannshöhle – Restaurant Weck

11 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 06754 - 373
info@heeswein.de, www.heeswein.de
www.facebook.com/heeswein

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

Montag & Dienstag Ruhetag

Achim Kirchner,
Karsten Peter,
Jasper Reidel,
Gut Hermannsberg

Familie Hees,
Weingut - Essgut - Schlafgut Hees

12 Gut Hermannsberg

NAHE-TERRASSE | WEINAUSSCHANK | GENUSS-EVENTS –Die Terrasse des Gut Hermannsberg gilt als einer der schönsten Plätze mit wundervoller Aussicht im Tal der Mittleren Nahe. Umgeben von Weinbergen entspannen Sie am Wochenende auf der Nahe-Terrasse mit einem vorzüglichen Glas Wein, dazu werden Ihnen kleine Snacks aus der Gutsküche angeboten. Genießen Sie eine kleine Auszeit vom Alltag, nach einer Wanderung durch die Weinberge eine Rast mit wunderbarem Blick auf die umgebende Natur und ein wohlschmeckendes Glas Riesling. Wir heißen Sie herzlich willkommen! Einmal im Monat begrüßt Sie das Team zu den beliebten Weinschmecker-Wochenenden, hier wird eine Symbiose aus Wein und feinen Speisen geschaffen. Lassen Sie sich in besondere Geschmackswelten entführen und genießen Sie einen Abend mit köstlichem 5-Gang Menü und den passenden Weinen vom Gut Hermannsberg. **www.gut-hermannsberg.de**

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

Öffnungszeiten
Freitag - Sonntag & Feiertags
12.00 - 18.00 Uhr
bei gutem Wetter ggf. länger
schauen Sie auf unsere Website:
www.gut-hermannsberg.de

Familie Patzsch,
Gasthaus Zur Krone

13 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 50-jährigen Gastronomie-Erfahrung – hat das Koch- und Restaurantfachhandwerk von der Pike auf gelernt. Dies 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
Montag, Dienstag und Mittwoch sind unsere Ruhetage, ausser an Feiertagen oder bei Vorbestellungen
Donnerstag bis Samstag ab 17.00 Uhr
Sonn- und Feiertage von 11.00 bis 14.00 Uhr und ab 17.00 Uhr.

14 Restaurant Kupferkanne

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 Paares Doreen und Patrick Wahl spürt der Gast bei Qualität, Service und allem, worauf es wirklich ankommt. **www.restaurant-kupferkanne.de**

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

Öffnungszeiten
Montag, Dienstag,
Freitag & Samstag
18.00 - 22.00 Uhr

Sonntag
12.00 - 14.00 &
18.00 - 22.00 Uhr

Familie Wahl, Restaurant Kupferkanne

15 La Cave Restaurant & Weinbar

€-€€

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. Auf dem Gelände finden Sie 120 kostenfreie Parkplätze sowie kostenpflichtige Tesla- und E-Lade-Stationen.

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
eventmanagement@nahetal-bhg.de

Öffnungszeiten
Dienstag - Freitag
von 12.00 bis 14.00
und ab 18.00 Uhr
Samstag, Sonntag, Montag
und an Feiertagen ab 18.00 Uhr

Cornelia & Andreas Hartung, Café & Restaurant Malepartus

La Cave Restaurant & Weinbar

16 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 bei den Getränken – die große Auswahl an Säften, Bieren & Weinen aus der Region ist HEIMAT. **www.malepartus.eu**

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

Öffnungszeiten

Donnerstags bis sonntags
ab 11.30 Uhr

Clarissa Pape, Markus Pape,
Meisenheimer Hof

17 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. 24 individuelle Zimmer – Moderner Komfort ist hier selbstverständliche Basis, aber der ganz eigene Stil prägt das Erlebnis. Lohnende Impressionen: **www.meisenheimer-hof.de**

Kontakt
Romantikhotel & Restaurant
Meisenheimer Hof
Obergasse 33
55590 Meisenheim
Telefon 06753 - 12 37 78 0
mail@meisenheimer-hof.de

Öffnungszeiten
Restaurant:
Dienstag - Samstag 18.00 - 22.00 Uhr
Sonntag 12.30 - 20.30 Uhr, Montag Ruhetag
Café:
Mittwoch - Sonntag 12.00 - 18.00 Uhr
Montag & Dienstag Ruhetag

18 Menschels Vitalresort

€-€€

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.

Monika und Birgit Menschel,
Menschels Vitalresort

19 Restaurant Mühlentor Bad Kreuznach

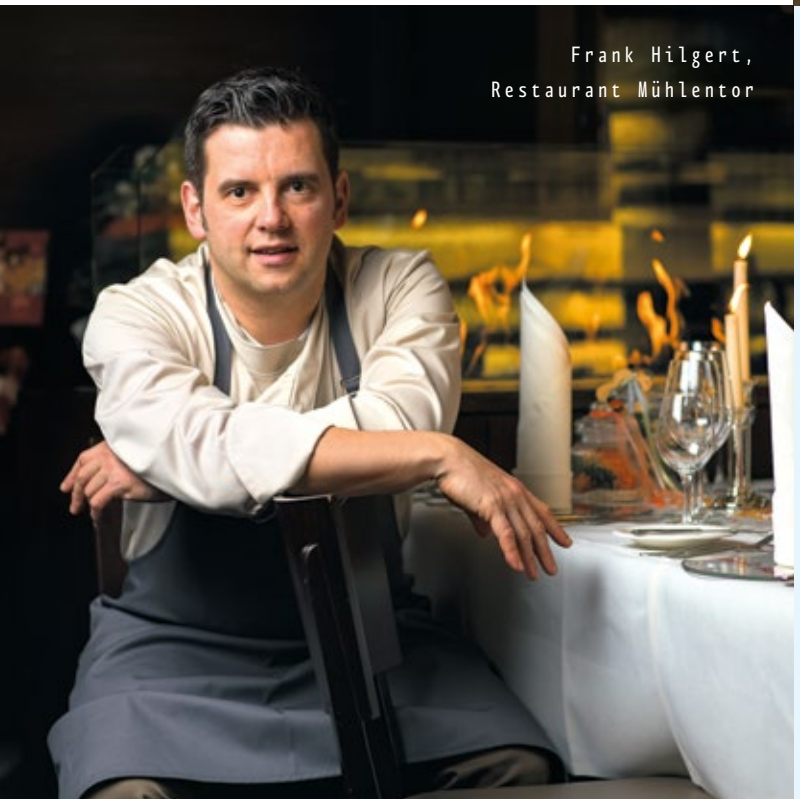
€-€€

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." Guten Schlaf & Erholung bietet unser familiengeführtes Business Comfort Hotel. Sie schlafen in wohnlichen, gemütlichen Zimmern mit zeitgemäßer digitaler Ausstattung. Wenn man mit herrlichem Panoramablick auf Mühlenteich & Brückenhäuser aufwacht, stimmt einfach alles. **www.bc-hotel.de**

Kontakt
Restaurant Mühlentor Bad Kreuznach
Mühlenstraße 10, 55543 Bad Kreuznach
Telefon 0671 - 83 82 00
Telefax 0671 - 83 82 01 1
info@bc-hotel.de

Öffnungszeiten
Hotel:
Rezeption 8.00 - 21.00 Uhr
Restaurant:
täglich warme Küche
11.30 - 14.00 Uhr & 18.00 - 21.00 Uhr

Elisa Marie Kehl, Felix Kehl, Schmidtburger Hof


Frank Hilgert,
Restaurant Mühlentor

20 Schmidtburger Hof

€

Inmitten der Naturidylle weiter Wiesen, Wälder und Rebhängen des Nahetals - im Herzen der Weinbaugemeinde Weiler – liegt der Schmidtburger Hof. Seit 1796 befindet sich die ehemalige Sommerresidenz zu Schmidtburg im Familienbesitz der Familie Kehl und bietet heute eine traumhafte Kulisse für Erholungssuchende, Weinfreunde und Feinschmecker. Hier genießen Sie regionale Köstlichkeiten, wie die berühmten Hunsrücker Klöße, feinste Wildspezialitäten aus dem Soonwald und Gutes von SooNahe. Abwechslungsreiche Menüs machen jeden Besuch zu einem ganz besonderen. Fühlen Sie sich wie zu Hause und lassen Sie den Tag bei einem Gläschen Schmidtburger Wein ausklingen. **www.schmidtburger-hof.de**

Kontakt
Schmidtburger Hof
Landhotel - Restaurant - Vinothek
Hauptstraße 20
55627 Weiler b. Monzingen
Telefon 06754 - 452
info@schmidtburger-hof.de

Öffnungszeiten
JAN - MÄR: Mittwoch - Samstag
17.00 - 23.00 Uhr, Sonntag 11.30 - 15.00 Uhr
APR - DEZ: Mittwoch - Samstag
17.00 - 23.00 Uhr, Sonntag 16.00 - 22.00 Uhr
Vinothek
Montag bis Sonntag 15.00 - 19.00 Uhr

Jasmin & Viola Schneider, Weinhotel Schneider

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 … **weinhotel-schneider.jimdosite.com**

Kontakt
Weinhotel Schneider
Gartenweg 2
55583 Bad Münster am Stein-Ebernburg
Telefon 06708 - 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

22 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**

Kontakt
Nahe.Wein.Vinothek
„Dienheimer Hof“,
Mannheimer Str. 6
55545 Bad Kreuznach
Telefon 0671 - 920 056 45
info@nahe-vinothek.de

Öffnungszeiten
Oktober - April
Dienstag - Donnerstag ab 16:00 Uhr
Freitag und Samstag ab 13:00 Uhr
Mai - September
Montag - Mittwoch ab 16 Uhr
Freitag und Samstag ab 13:00 Uhr

Peter Hübner & Jan Glaab
Nahe.Wein.Vinothek

Echter Service

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

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

» Fordern Sie Ihr persönliches
Nahe-Wein Infopaket an.

Echter Genuss

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

1. Gasthaus „Zum alten Goten“
2. Weinaurant Bach
3. BollAnts Spa im Park
4. 3 Buchen
5. Hotel Restaurant Zum Felsenkeller
6. Restaurant Freigeist
7. Hotel Forellenhof
8. Restaurant „Im Gütchen“
9. Weingut & Weinhaus-Restaurant Hehner-Kiltz
10. Hermannshöhle – Restaurant Weck
11. Weingut – Essgut – Schlafgut Hees
12. Gut Hermannsberg
13. Gasthaus Zur Krone
14. Restaurant Kupferkanne
15. La Cave Restaurant & Weinbar
16. Cafe & Restaurant Malepartus
17. Meisenheimer Hof
18. Menschels Vitalresort
19. Restaurant Mühlentor
20. Schmidtburger Hof
21. Weinhotel Schneider
22. Nahe.Wein.Vinothek

*

Echter Genuss

22 ausgezeichnete Gastronomen im Weinland Nahe: Die Auflistung aller Betriebe finden Sie auf der vorhergehenden Seite.

Konzept, Redaktion, Produktion: © soonteam cc, www.soonteam.com • Bildnachweise: Weinland Nahe e.V. / M. Attenberger, P. Bender, T. Volz; Naheland-Touristik GmbH / P. Bender; private Leistungsträger

Tipp:
Tickets fürs
„Komm Näher“
Festival gibt’s
HIER
→
UNSER
ONLINE-SHOP:
shop.weinland-nahe.de
Ein lohnender
Besuch!

Nahe Wein

... echte Typen

Weinland Nahe e.V.
Burgenlandstraße 7
55543 Bad Kreuznach
Telefon: +49 (0) 671/8 34 05 - 0
Telefax: +49 (0) 671/8 34 05 - 25
E-Mail: info@weinland-nahe.de
Internet: www.weinland-nahe.de