



Gasthof & Weinhaus



Herzlich Willkommen bei Familie Stephan!

ZUM ALTEN KÜSTER
GASTHOF & WEINHAUS

Nollstraße 3a
53506 Rech im Ahrtal
Tel.: 02643 9411300
Mobil: 0162 9000703
E-Mail: info@zum-alten-kuester.de



Rotweine

Dagernova Ahr Weinmanufaktur

Winzerschoppen, trocken

Winzerschoppen, halbtrocken

Dagernova Spätburgunder, trocken

Dagernova Spätburgunder, halbtrocken

Dagernova Spätburgunder, mild

Hauswein Spätburgunder, trocken

Frühburgunder, trocken



Unser Hauswein

Unsere Empfehlung vom Wirt persönlich - unser Spätburgunder Hauswein. Ein trockener, Ahr-typischer Burgunder-Wein.

UNSER
TIPP



Rotweine

Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr

Nikolaus N Spätburgunder, trocken

Weingut Otger Schell

Spätburgunder ColoniAHR, feinherb

Weingut Jean Stodden

Spätburgunder, trocken

Wussten Sie Schon?

Das Weingut Jean Stodden ist im Verband Deutscher Prädikatsweingüter. Ein Verband, der Maßstäbe für Weingenuss und Qualität setzt!



Weissweine

Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr

Winzerschoppen, trocken

Winzerschoppen, halbtrocken

Riesling, trocken

Riesling, halbtrocken

Riesling Finesse, mild

Rivaner, trocken

Weißburgunder, feinherb

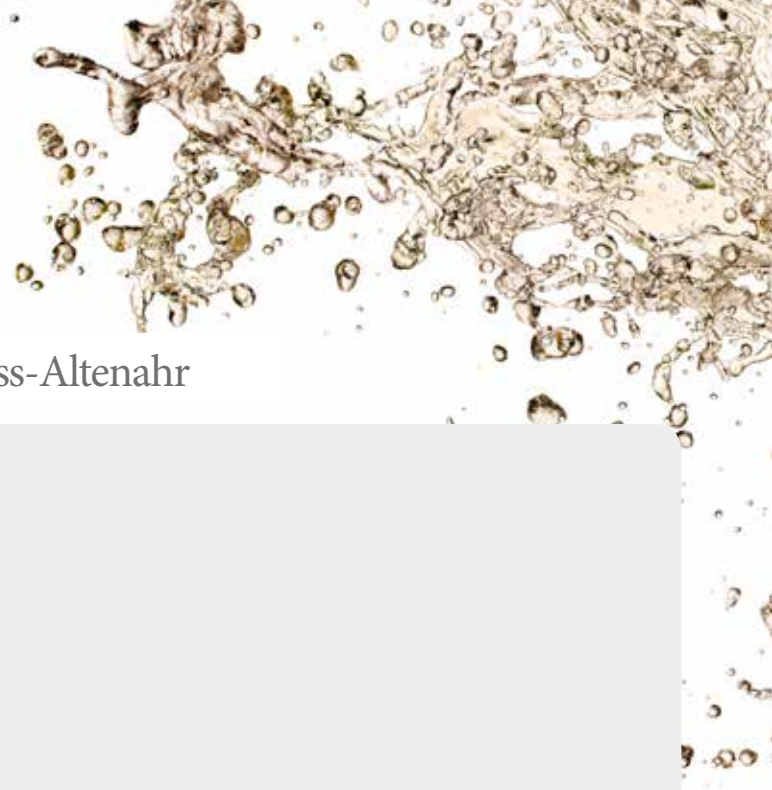
Weiß-Wein Schorle



Unser Hauswein

Die Empfehlung der Wirtin - unser Riesling Hauswein. Ein spritziger, fruchtiger & trockener Wein.

UNSER
TIPP



Rosé & Blanc de Noir

Dagernova Ahr Weinmanufaktur

Dagernova Spätburgunder Rosé, trocken

Dagernova Blanc de Noir, feinherb

HANDSCHRIFT Spätburgunder Blanc de Noir, trocken

HANDSCHRIFT Weißburgunder, trocken



Wussten Sie schon?

Unser Sohn Dirk ist Winzer im Nebenerwerb. Weinbau hat bei uns eine lange Familien-Tradition und wird schon in 4ter Generation weitergelebt.



Rotweine



Dagernova Ahr Weinmanufaktur

KULTWEIN Spätburgunder NO.1, trocken

Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr

Edition Saffenburg Spätburgunder, trocken

Jean Stodden

Spätburgunder JS, trocken

Spätburgunder JS, trocken (0,375l)

Weissweine

Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr

Ahr-Riesling S, trocken

Alkoholfreie Erfrischungen

Tönnisteiner Mineralwasser

Tönnisteiner Mineralwasser

Coca-Cola/Light

Fanta

Traubensaft rot

Traubensaftschorle

Traubensaftschorle

Apfelschorle

Apfelschorle

Heisse Getränke

Pott Kaffee

Cappuccino

Espresso

Milchkaffee

Heiße Schokolade

Biere

Bitburger Pils vom Fass

Bitburger Pils vom Fass

Gaffelkölsch vom Fass

Bitburger Drive - alkoholfrei, Flasche

Benediktiner Hefe Weizen, Flasche

Benediktiner Hefe Weizen alkoholfrei, Flasche

Spirituosen

Zwetschgenwasser

Ahr-Hefebrand

Ahr-Trester

Williams Birne

Fernet Branca

Underberg

Weinbergs-Pfirsich Likör

Unser Speisenangebot

Frisches Bauernbrot mit Griebenschmalz

Hausgemachter Eintopf mit Wursteinlage

Limburger mit Zwiebelringen und Eifelbrot

Fröhlicher Weinberg (Käsewürfel)

Fein garniertes Käseschnittchen mit Zwiebelringen

Hausmacher Wurstplatte: Blutwurst, Leberwurst und Winzersülze

Fleischkäse mit Spiegelei und Speckkartoffelsalat

Strammer Max mit rohem Schinken

Winzersülze mit Speckkartoffelsalat, Zwiebelringen und Remouladensoße

Unsere Küsterplatte: Blutwurst, Leberwurst, Sülze, rohem Schinken und Käse

Handkäs mit Musik

Hausgemachter Kuchen



Wussten Sie schon?

Alle unsere Kuchen werden von Oma Marliese mit viel Liebe und Leidenschaft gebacken. Wir denken, das schmeckt man!





Unsere Tochter Antonia empfiehlt: Verweilen Sie in unserem schönen Innenhof bei einem guten Glas Spätburgunder und einer Küsterplatte und Sie vergessen den Alltag.



Zum alten Küster

Nollstr. 3a • 53506 Rech im Ahrtal

Tel.: 02643 9411300 • Mobil: 0162 9000703

E-Mail: info@zum-alten-kuester.de

www.zum-alten-kuester.de

