

RHEINHESSEN GENIESSEN.

26. SEPTEMBER BIS 9. NOVEMBER 2025

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



atrium restaurant im atrium hotel mainz Im Atrium Hotel präsentiert Küchenchef Helge Straub-Schilling bei dieser Aktion ein weiteres Mal sein Können. Er serviert **Tartar von der Lachsforelle, eingelegte Tomate, Kaper, Fenchelblüte und Lupinenkresse.** 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. Als Weinempfehlung wird ein **2022er Riesling Kabinett „Limestone“ vom Weingut Keller aus Flörsheim-Dalsheim** serviert. Flugplatzstraße 44 | 55126 Mainz | T. 06131 4910 | www.atrium-mainz.de



beef & wine Steffen Zühsdorf gibt zusammen mit Marcel Jürgensen sein Debut mit **Rheinischen Schweinebäckchen, Karotte, Brokkoli, Sesam und Ingwer.** Das Fleisch bekommt er von drei Betrieben mit eigener Zucht – dem Eichenhof aus Rommersheim, der Schweinothek in Gau-Bickelheim und dem Selztalhof in Selzen. Passend zum Gericht kommt ein **2024er Chardonnay trocken vom Weingut Milch aus Monsheim** ins Glas. Friedrich-Ebert-Straße 26 | 55286 Wörrstadt | T. 06732 9622442 | www.beef-and-wine.eatbu.com

bellpepper im hyatt regency Im Gourmetrestaurant Bellpepper im Hotel Hyatt Regency in

Mainz serviert Maximilian Reinprecht aus der offenen Showküche **Himmel un Erd Rhoihessisch**

– **gebackene Blutwurst, Apfel, geschmorter Kürbis, Kartoffelschaum und Röstzwiebel-Crumble.**

Die Blutwurst bezieht er von der Metzgerei Walz aus Mainz. Zu dem regionalen Gericht wird ein

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

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



benzoliver In der gemütlichen Gaststätte benzoliver in Ober-Olm tischt Küchenchef Oliver

Benz **saure Kalbsnieren, Senfsauce und Bratkartoffeln** auf. Die Kalbsnieren bezieht er von

der Metzgerei Hamm aus Stadecken-Elsheim und die Kartoffeln vom Staarberger Hof in Ober-Olm.

Passend dazu wird ein **2023er Chardonnay trocken aus dem Weingut Flick in Bechtersheim** serviert.

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

das crass Im Restaurant Das Crass haben sich Küchenchef Thorsten Pick und Küchenmeister Michael Immoos für **geschmorten Rehbraten, glacierte Rotweinzwiebeln, Serviettenknödel und Steckrüben** entschieden. Das Reh beziehen sie vom Jäger Peter Zahn aus Erbes-Büdesheim. Dazu gibt es eine **2019er Rotwein-Cuvée (Cabernet Sauvignon/Merlot) trocken vom Weingut Bretz aus Bechtersheim.**

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



fetzer's restaurant lindenhof Im traditionellen Landgasthof der Familie Fetzer

kocht Vater Edmund **gebratene Soonwälder Hirschleber, Burgunder-Schalottenjus, Apfel-Birnenkonfit, Kartoffelstampf und roten Schmorkohl.** Die Soonwälder Hirschleber stammt von

Familie Beisiegel aus Bad Kreuznach. Ins Glas kommt ein **2020er Ingelheimer Spätburgunder**

Alte Reben trocken aus dem G700 Granit-Ei vom Weingut Carsten Saalwächter aus Ingelheim.

Gaulsheimer Straße 14 | 55218 Ingelheim am Rhein | T. 06725 2920 | www.landhotel-fetzer.de/restaurant

geberts weinstuben In Geberts Weinstuben in Mainz kocht Inhaber und

Küchenchef Frank Gebert **Duett von Saumagen & Kastanie, Pastinaken-**

mousseline und karamelierte Apfel-Jus. Der Saumagen kommt vom Hofgut

Acker in Bodenheim. Zu dem herzhaften Gericht wird die **2024er Chardonnay Urmeer Spätlesen trocken vom Weingut Kastanienhof in Bodenheim** empfohlen.

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

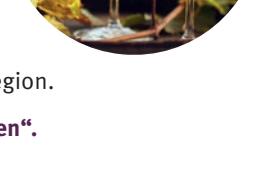


HERBSTZEIT IST ERNTEZEIT!

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.

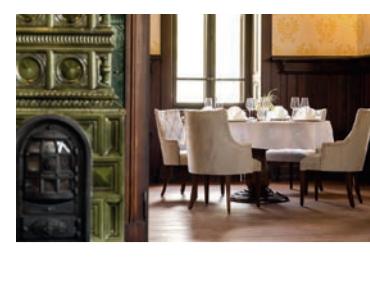
Freuen Sie sich auf neue Entdeckungen – freuen Sie sich auf „Rheinhessen genießen“.



GUT LEBEN AM MORSTEIN In der modernisierten historischen Anlage des Schlosschens am Morstein bietet Küchenchef Bernd Witte wieder ein pfannenbasiertes Gericht an – **geschmorte Sellerieroulade, Senfkaviar, Maitake Pilze, Kartoffel-Püree und „Melody“ BBQ Jus.** Die Kartoffeln stammen von Familie Becker am Fuchsloch in Hillesheim. Dazu gibt es einen **2023er Riesling**

1763 VDP.Gutswein trocken vom Weingut K. F. Groebe in Westhofen.

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



KULTURHOF ECKELSHEIM Im Kulturhof Eckelsheim hat Chefkoch Alex Greiner die Leitung der Küche inne. Zur diesjährigen Aktion serviert er **heimischen Rehrücken, rosa gebraten, Pfefferjus, karamellisierten Rotkohl, Pfifferlinge und Schupfnudeln.** Das Rehfleisch liefert Jäger Kunz aus Armsheim. Dazu kommt der **2021er Cabernet Sauvignon trocken vom Weingut Zöller in Eckelsheim** ins Glas. Kirchstraße 5 | 55599 Eckelsheim | Tel. 06703 301458 | www.kulturhof-eckelsheim.de

LA GALLERIE In der Mainzer Gaustraße, von den Einheimischen liebevoll Fressgass genannt, serviert Küchenchef Christoph Rubel **geschmorte Kalbsbäckchen, Kartoffel-Kürbis-Püree und geräucherten Buttercup-Kürbis.** Die Kürbisse und Kartoffeln werden vom Hof Neber in Mauchenheim bezogen. Dazu empfiehlt er die **2018er Cuvée „Steinkönig“ trocken (Merlot, St. Laurent, Frühburgunder) vom Weingut Wagner-Stempel in Siefersheim.**

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



LU'S BUNTER GENUSS IN JORDAN'S UNTERMÜHLE Hier bringt die ambitionierte Küchenchefin Luisa Jordan **gegrillten Oktopus, Kürbisgemüse und Honig-Chilli-Sud** auf den Teller. Der Kürbis kommt vom Kartoffelhof Engmann in Mainz-Ebersheim und der Honig aus dem eigenen Garten (Imker Christian Männicke). Als Weinbegleitung findet man den **2023er Riesling „I am lovely“ lieblich vom Weingut Kopp – Sternenfelserhof aus Nierstein** im Glas. Außerhalb 1 | 55278 Königernheim | T. 06737 71000 | www.jordans-untermuehle.de

MONALIZA Michael Piotrowski serviert im MonaLiza im Landhotel zum Schwanen **Rinderroulade vom Entrecôte gefüllt mit Champignons und Steinpilzen, Selleriecreme und herbstliches Gemüse.** Das Entrecôte bekommt er von der Metzgerei Kratz in Osthofen. Der dazu passende Wein, ein **2020er Syrah „S“ Ortswein trocken vom Weingut Dr. Schreiber aus Worms-Abenheim.**

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



MUNDART Inhaber und Küchenchef des Restaurants mundart Markus Hebestreit bereitet **Rehmaultaschen, Rahmwirsing und Apfel** zu. Das Reh schießt Jäger Peter Zahn aus Erbes-Büdesheim, die Äpfel werden aus dem eigenen Bestand geerntet. Dazu passt perfekt die **2022er Assemblage „unfiltered“ trocken vom Weingut Peth-Wetz aus Bermersheim.**

Weedengasse 8 | 55291 Saulheim | T. 06732 9322 966 | www.mundart-restaurant.de



RESTAURANT TAFELSTEIN Michèle Steinfurth serviert für ihr erstes Mal bei Rheinhessen genießen **hausgemachte Rinderroulade, Rotweinsauce, Duett von der Tomate, Sellerie, konferte Schalotten und Kartoffelkrapfen.** Das Fleisch für die Roulade stammt von der Oberschale vom Rheinhessischen Weiderind der Metzgerei auf dem Eichenhof in Wörrstadt Rommersheim. Der Wein stammt aus dem dazugehörigen Weingut Stallmann-Hiestand aus Uelversheim, **2021er Uelversheimer Tafelstein Spätburgunder trocken.** Römerstraße 21 | 55278 Uelversheim | T. 06249 8463 | www.stallmann-hiestand.de/restaurant



WASEM KLOSTER ENGELTHAL Küchenchef Andreas Klausen bereitet in der Kloster gastronomie der Familie Wasem **geschmorten Tafelspitz vom Limousin Rind, Spätburgunderjus und Gemüse-Kartoffelgratin** zu. Die Kartoffeln werden vom Staarberger Hof in Ober-Olm bezogen, das Limourin Rind vom Meilinger Hof in Heidenrod. Dazu passend der **2021er Ingelheimer Burgberg Spätburgunder trocken aus dem eigenen Weingut der Familie Wasem.**

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

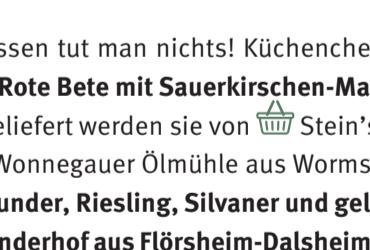


WEEDENHOF Hausherr und Küchenchef Michael Knöll bereitet für Rheinhessen genießen **Ochsenschwanz Maultasche, Apfel-Zwiebelkompott und Selleriestroh** zu. Der Ochsenschwanz kommt vom Hofgut Acker in Bodenheim. Serviert wird zum runden Geschmackserlebnis ein **2023er Grauer Burgunder Ortswein trocken vom Weingut Steitz aus Stein-Bockenheim.**

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

WEINZUHAUSE Hotel.Restaurant.Vinothek Keenna Harris verwöhnt die Gäste im „Esszimmer“ dieses Jahr mit einem **Kartoffel-Blutwurst-Strudel, Apfelchutney, Herbstsalat und Frühlingszwiebel-Vinaigrette.** Die Blutwurst liefert die Metzgerei Eckert in Bodenheim, Kartoffeln und Äpfel der Fruchthof Forath aus Mainz. Die Weinbegleitung ist ein **2024er Chardonnay trocken aus dem dazugehörigen Weingut Becker aus Mommenheim.**

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



WILLICH'S Hier wird zu 100% pflanzlich gekocht und vermissen tut man nichts! Küchenchef Sebastian Schmidt hat sich für dieses Jahr **ofengebackene Rote Bete mit Sauerkirschen-Marinade, Wacholder Crème Fraîche und Wildkräuteröl** überlegt. Beliefert werden sie von Stein's Kräuter & Garten und Morella Kirsch aus Mainz sowie von der Wonnegauer Ölmühle aus Worms. Und ins Glas kommt der **2022er Cuvée „Wild Pony“ (Grauburgunder, Riesling, Silvaner und gelber Muskateller) vom Weingut Bianka und Daniel Schmitt, Alexanderhof aus Flörsheim-Dalsheim.** Gartenfeldstraße 9 | 55118 Mainz | T. 06131 3397133 | www.willichs-mainz.de



www.rheinhessen-genienissen.de

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

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

[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

Layout: Andrea Adler & Alice Hubert,
hauptsache:design, Mainz

Redaktion:

Rheinhessenwein e. V., Alzey

Fotos ©: Titel: Wasems Kloster Engelthal, Wein-glas: stock.adobe.com/agrus aiart; Atrium Restaurant, Teija Künzl; Das Crass; GUT LEBEN am Morstein; Wasem Kloster Engelthal; Firmenfotos; stock.adobe.com: Prompt2image, exclusive-design, ulada, Rostislav Sedlacek



Rheinhessen

WO WEINE ZUHAUSE SIND