

RHEINHESSEN GENIESSEN.

26. SEPTEMBER BIS 9. NOVEMBER 2025

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



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.

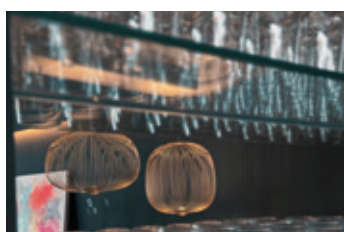
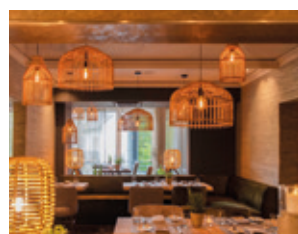
Tauchen Sie ein in eine Genussreise durch Rhein Hessens Kulinarik – romantisch zu zweit, im Familienkreis oder mit Freunden. Lassen Sie sich von innovativen Interpretationen regionaler Spezialitäten und überraschenden Wein-Kombinationen begeistern.

DAS IST DAS WAHRE RHEINHESSEN-GEFÜHL!

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte:
www.rheinhausen-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 Zühlendorf 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 Schweinethek 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 und Erd Rheinisch – 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 Stadelken-Elsheim und die Kartoffeln vom Staarberger Hof in Ober-Olm. Passend dazu wird ein  **2023er Chardonnay trocken aus dem Weingut Flick in Bechtolsheim** 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 Bechtolsheim.** Pariser Straße 129 | 55268 Nieder-Olm | T. 06136 814480 | www.dascrass.de



FETZER'S RESTAURANT LINDENHOF Im traditionellen Landgasthof der Familie Fetzter 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, Pastinakenmousse-line und karamalisierte Apfel-Jus.**  Der Saumagen kommt vom Hofgut Acker in Bodenheim. Zu dem herzhaften Gericht wird die  **2024er Chardonnay Urmeer Spätlese 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.

Rheinhausen ist eine kulinarische Schatzkammer heimischer Produkte – unsere Kernbotschaft von „Rheinhausen 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 „Rheinhausen genießen“.



GUT LEBEN AM MORSTEIN In der modernisierten historischen Anlage des Schlösschens am Morstein bietet Küchenchef Bernd Witte wieder ein pflanzenbasiertes 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

TACHELES LANDRESTAURANT Wild wird hier großgeschrieben und somit serviert Küchenchefin Diana Schmitt  **geschmorte Rouladen vom „Hirsch“, hausgemachte Spätzle und Apfel-rotkohl.**  Das Wild stammt aus dem familieneigenen Jagdrevier im Donnersbergkreis, ist selbst erlegt und verarbeitet. Als Weinbegleitung befindet sich ein  **2023er Saint Laurent trocken aus dem Weingut Bianka und Daniel Schmitt, Alexanderhof aus Flörsheim-Dalsheim** im Glas.
Weedenplatz 1 | 67592 Flörsheim-Dalsheim | T. 06243 8515 | www.tacheles-landrestaurant.de



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

WASEM KLOSTER ENGELTHAL Küchenchef Andreas Klausen bereitet in der Klostergastonomie 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 Ochsen-schwanz 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 Frühlings-zwiebel-Vinaigrette.**  Die Blutwurst liefert die Metzgerei Eckert in Bodenheim, Kartoffeln und Äpfel der Fruchthof Frorath 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



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



www.rheinhessen-genießen.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

Fotos ©: Titel: Wasems Kloster Engelthal, Weinglas:
stock.adobe.com/agrusaiart; 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