



Willkommen im Hotel Rheinkönig

Wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen.

*Unsere Saucen und Salate werden alle von uns hier im
Betrieb hergestellt.*

*Sollten Sie Allergien haben außerhalb der allgemeinen
Allergenkennzeichnung, so können Sie gerne
nachfragen.*

*Unser hausgemachter Rotkohlsalat enthält
beispielsweise Äpfel, der Karottensalat Ananas usw.*

*Für unsere Gäste versuchen wir stets Produkte mit
möglichst regionalen Bezug zu verwenden.*

*Daher verwenden wir ausschließlich deutsches
Geflügel und Rindfleisch sowie Schweinefleisch aus
der Eifel und Westerwald.*

*Neben Wein, Wasser und Bier erhalten wir u.a. soweit
verfügbar Spargel, Kartoffeln, Erdbeeren und anderes
Obst und Gemüse aus regionaler Produktion.*

Familie Henn-Mundt



Suppen

- | | |
|--|---------------|
| <i>1. Rindfleischsuppe^l</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>2. Tomatencremesuppe^{g,l}</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>3. Gulaschsuppe</i> | <i>5,90 €</i> |
| <i>4. Broccolicremesuppe^{g,h}</i> | <i>4,50 €</i> |

Vorspeisen

- | | |
|---|---------------|
| <i>5. Folienkartoffel mit
Salatgarnitur und
Kräuterquark^{c,g,m}</i> | <i>7,90 €</i> |
| <i>6. Gebratene
Champignonköpfe mit
Knoblauch in Sahnesauce
und Weißbrot^{a1,g}</i> | <i>9,90 €</i> |
| <i>7. Knoblauchbrötchen^{a1,g}</i> | <i>4,50 €</i> |



Salatteller

- | | |
|---|----------------|
| <i>8. Großer Salatteller</i> ^{c,g,m} | <i>10,90 €</i> |
| <i>9. Großer Salatteller mit Schinken und Käse</i> ^{1,3,4,c,g,m} | <i>14,90 €</i> |
| <i>10. Salatteller „Wiener-Art“</i> ^{a1,c,g,m} | <i>14,90 €</i> |
| <i>11. Großer Salatteller mit Putenstreifen</i> ^{c,g,m} | <i>16,90 €</i> |
| <i>12. Großer Salatteller mit gebratenen Champignons</i> ^{c,g,m} | <i>14,90 €</i> |
| <i>13. Großer Salatteller „Griechischer-Art“ mit Hirtenkäse und Oliven</i> ^{c,g,m} | <i>14,90 €</i> |



Vegetarische Menüs

*14. Antipastiteller mit
Kartoffelecken ^l 13,50 €*

*15. Vegetarischer
Flammkuchen mit Paprika,
Champignons, Aubergine
und Zucchini und Salat ^{a1,c,g,m} 14,90 €*

*16. Flammkuchen
„griechischer Art“ mit
Tomaten, Hirtenkäse,
Peperoni sowie Oliven und
Salat ^{a1,c,g,m} 14,90 €*



Ofenfrische Flammkuchen

17. Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Zwiebeln sowie Speck und Salat^{3,4,5,a1,c,g,m} 16,90 €

18. Flammkuchen „pikant“ mit Peperonisalami und Salat^{1,3,5,a1,c,g,m} 14,90 €

19. Flammkuchen „mediterran“ belegt mit Zwiebeln, Serrano-Schinken, gehobelten Parmesan und Rucola dazu Salat^{4,a1,c,g,m} 16,90 €



Kindermenüs

20. „Hänsel und Gretel“ 7,50 €

*Kleines Schnitzel mit
Pommes und Apfelmus ^{a1,c,g}*

21. „Max und Moritz“ 7,50 €

Bockwurst mit Pommes ^{3,4,5,a1}

22. „Lotti und Dotti“ 7,50 €

*Hähnchen-Nuggets mit
Pommes ^{a1,c,g}*

Schnitzel vom Eifeler oder Westerwälder Schwein

23. Schnitzel „Wiener Art“ 13,90 €

mit Pommes und Salat ^{a1,c,g,m}

24. Jägerschnitzel mit 16,90 €

Pommes und Salat ^{a1,c,g,l,m}



**25. Paprikaschnitzel mit
Pommes und Salat ^{a1,c,g,m} 16,90 €**

**26. Mit Tomaten und Käse
überbackenes Schnitzel,
Pommes und Salat ^{3,a1,c,g,m} 17,90 €**

**27. Zwiebelschnitzel mit
Pommes und Salat ^{a1,c,g,m} 16,90 €**

**28. Pfefferschnitzel mit
Pommes und Salat ^{a1,c,g,l,m} 16,90 €**

**29. Schnitzel „Hawaii“ mit
Kroketten und Salat ^{3,a1,c,g,m} 17,90 €**

**30. Schnitzel
„Schwarzwälder - Art“
überbacken mit
Schwarzwälder Schinken,
Kirschen und Käse dazu
Pommes und Salat ^{3,a1,c,g,m} 16,90 €**



Schweinefilet

*31. Schweinemedallions mit 18,90 €
Pfefferrahmsauce,
Berner Rösti und Salat ^{a1,c,g,l,m}*

*32. Schweinemedallions 18,90 €
„Jäger-Art“ mit Kroketten und
Salat ^{a1,c,g,l,m}*

*33. Schweinemedallions 18,90 €
überbacken mit
Tomatensoße und Käse, dazu
frittierte Kartoffelecken und
Salat ^{3,a1,c,g,m,l}*



Spezialitäten des Hauses vom Lavasteingrill

Vom Schwein

- 34. Schweinerückensteak 18,90 €
vom Lavasteingrill mit
Pfeffersoße dazu
Bratkartoffel und Salat ^{a1,c,g,l,m}*
- 35. Schweinerückensteak 18,90 €
vom Lavasteingrill mit
Kräuterbutter dazu Pommes
und Salat ^{a1,c,g,m}*



Vom Rind

*36. Rumpsteak vom
Lavasteingrill mit
Kräuterbutter dazu Pommes
und Salat ^{a1,c,g,m} 22,90 €*

*37. Rumpsteak vom
Lavasteingrill mit
Pfeffersoße dazu
Bratkartoffel und Salat ^{a1,c,g,l,m} 26,90 €*

*38. Rumpsteak vom
Lavasteingrill mit Zwiebeln
dazu Pommes und Salat ^{a1,c,g,m} 26,90 €*

*39. Rumpsteak vom
Lavasteingrill mit
Champignons dazu Pommes
und Salat ^{a1,c,g,m} 26,90 €*



Unsere Empfehlung

40. Grillteller „Rheinkönig“ 25,00 €

1 kl. Rumpsteak,

1 kl. Schweinerückensteak,

1 Schweinemedailon,

1 Putenspieß mit

Bratkartoffel oder

gebratenen Reis

und Salat ^{a1,c,g,m}

41. Grillteller für 2 Personen 49,50 €

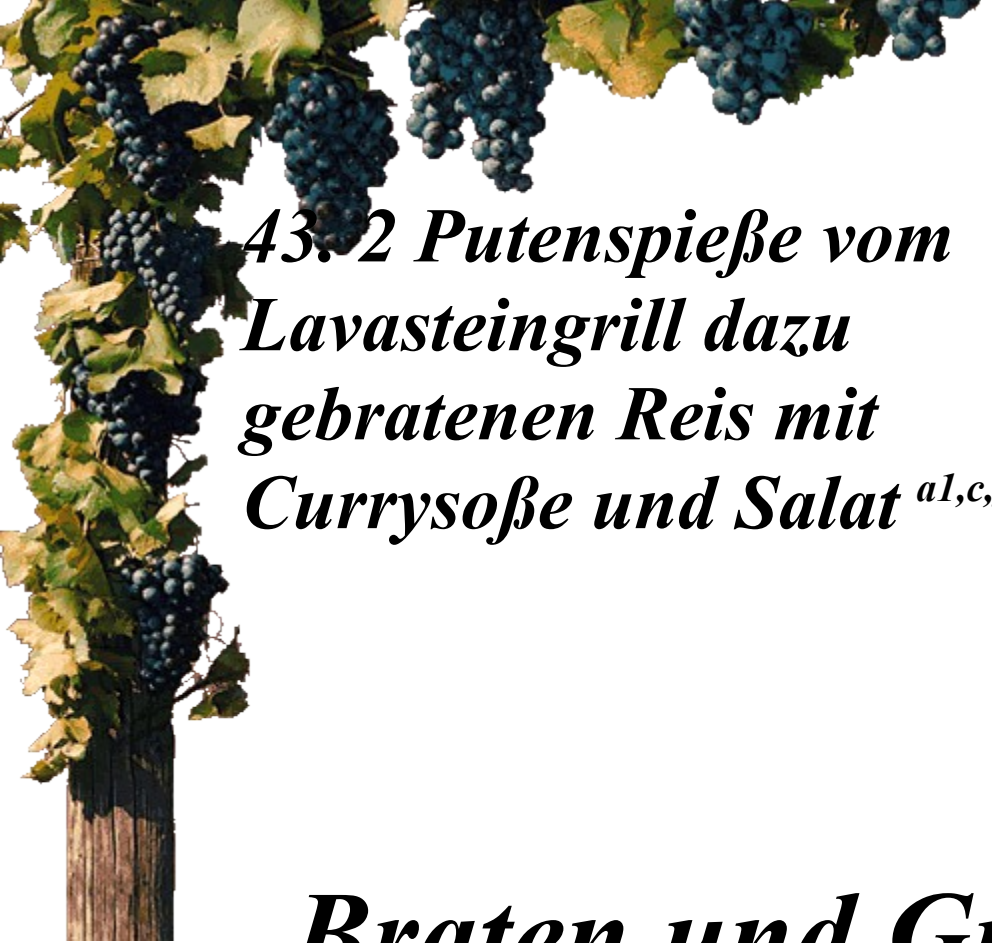
Von der Pute

42. Putensteak vom 17,90 €

Lavasteingrill mit

Kräuterbutter dazu Pommes

und Salat ^{a1,c,g,m}



*43. 2 Putenspieße vom
Lavasteingrill dazu
gebratenen Reis mit
Currysoße und Salat ^{a1,c,g,m}*

18,90 €

Braten und Gulasch

*44. Hausgemachter Rinder-
gulasch mit Spätzle und
Salat ^{a1,c,g,m}*

17,90 €

*45. Hausgemachter
„Rheinischer Sauerbraten“
mit Speckknödel, Apfelmus
und Rotkohl*

18,90 €



Fisch

*46. Forelle Müllerin dazu 19,90 €
Salzkartoffel und Salat^{c,d,g,m}*

*47. Mandelforelle dazu 19,90 €
Salzkartoffel und Salat^{c,d,g,m}*

*48. Gegrilltes Lachssteak 19,90 €
mit Folienkartoffel und
Salat^{c,d,g,m}*

*49. Zanderfilet an 19,90 €
Rieslingsoße mit
Rosmarinkartoffel und
Salat^{c,d,g,m}*



Für den kleinen Hunger

- 50. „Strammer Max“ 10,90 €
Drei Spiegeleier mit
Vorderschinken, Käse und
Brot ^{3,4,5,a1,c,g}*
- 51. Toast „Hawaii“ ^{3,4,5,a1,c,g} 9,90 €*
- 52. Toast „Schwarzwälder
Art“ mit Kirschen,
Schwarzwälder
Vorderschinken und Käse
überbacken ^{3,a1,c,g} 9,90 €*
- 53. Käseschnittchen ^{3,a1,c,g} 9,90 €*
- 54. Schwarzwälder
Schinken-schnittchen ^{3,a1,c,g} 9,90 €*
- 55. Eine Bockwurst mit
Pommes ^{3,4,5,a1,c,g} 9,90 €*



Kaffee Mischgetränke

Irish Coffee mit Whiskey^{6,g} 5,50 €

French Coffee mit Cognac^{6,g} 5,50 €

Italian Coffee mit Amaretto^{6,g} 5,50 €

Russian Coffee mit Wodka^{6,g} 5,50 €

Dutch Coffee mit Eierlikör^{6,c,g} 5,50 €

Pharisäer mit Rum^{6,g} 5,50 €

Baileys Coffee^{1,6,c,g} 5,50 €

Russische Schokolade mit 5,50 €

Wodka^{6,g} (Heißer Kakao mit Wodka und Sahne)



Heiße Getränke

<i>Eine Tasse Kaffee⁶</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Ein Kännchen Kaffee⁶</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Milchkaffee^{6,g}</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Ein Cappuccino^{6,g}</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Ein Cappuccino mit Baileys^{6,g}</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Eine große Tasse Kakao^{6,g}</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Eine große Tasse Kakao mit Sahne^{6,g}</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Latte Macchiato^{6,g}</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Espresso⁶</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Espresso doppelt⁶</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Espresso Macchiato^{6,g}</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Tee nach Wahl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Sirup zum Getränk</i>	<i>0,50 €</i>
<i>(Schoko, Vanille, Erdbeere, Karamell, Amaretto)</i>	



Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreies Bier

Erdinger Weizen alkoholfrei 0,5 4,90 €

Bananenweizen/ Waldmeister/ 5,20 €

Kirschweizen alkoholfrei 0,5

Koblenzer alkoholfrei 0,33 3,90 €

Malzbier 0,3 3,90 €

Wasser und Softdrinks

Wasser 0,25 2,00 €

Wasser 0,75 5,90 €

Cola 0,3 ^{1,4,6} 3,90 €

Cola Light 0,3 ^{1,4,6,8} 3,90 €

Fanta 0,3 ^{1,5} 3,90 €

Sprite 0,3 3,90 €

Bitterlemon 0,2 ^{5,7} 2,90 €

Tonic 0,2 ⁷ 2,90 €

Eistee 0,2 ⁵ 2,90 €



Fruchtsäfte und Schorlen

Orangensaft 0,2 2,90 €

Orangensaftschorle 0,3 3,90 €

Apfelsaft 0,2 2,90 €

Apfelsaftschorle 0,3 3,90 €

Kirschnektar 0,2 2,90 €

Kirschschorle 0,3 3,90 €

Traubensaft 0,2 2,90 €

Traubensaftschorle 0,3 3,90 €

Rhabarbersaft 0,2 2,90 €

Rhabarbersaftschorle 0,3 3,90 €

Bananennektar 0,2 2,90 €

Ein Glas Milch 0,2^g 2,20 €



Alkoholische Getränke

<i>Koblenzer Pils 0,3</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Koblenzer Pils 0,5</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Früh Kölsch 0,3</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Lahnsteiner Weiß/ Dunkel 0,5</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Bananenweizen/ Kirschweizen oder Waldmeisterweizen 0,5</i>	<i>5,20 €</i>

Mischgetränke:

<i>Hugo 0,2</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Aperol Spritz 0,2 ^{1,7}</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Gin Tonic 0,2 ⁷</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Martini Bianco auf Eis 5cl</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Jack Daniel's Cola ^{1,4,6}</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Aperol Lemon 0,2 ^{1,5,7}</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Campari Orange 0,2 ¹</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Bacardi Cola ^{1,4,6}</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Havana Club Cola ^{1,4,6}</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Captain Morgan Cola ^{1,4,6}</i>	<i>6,90 €</i>



Whiskey 2cl :

<i>Jack Daniel's</i> (Tennessee)	3,90 €
<i>Jim Beam</i> (Bourbon)	3,90 €
<i>Southern Comfort Likör</i>	3,90 €
<i>Ballantine</i> (Blended Scotch)	3,90 €
<i>Chivas Regal</i> (Blended Scotch)	3,90 €
<i>Dimple</i> (Blended Scotch)	3,90 €
<i>Tullamore Dew</i> (Blended Irish)	3,90 €
<i>Bushmills</i> (Single Malt Irish)	3,90 €
<i>Glenfiddich</i> (Single Malt Scotch)	3,90 €
<i>Aberfeldy</i> (Single Malt Scotch)	3,90 €

Kräuterlikör:

<i>Averna 2cl</i>	2,50 €
<i>Fernet Branca 2cl</i>	2,50 €
<i>Ramazotti 2cl</i>	2,50 €



Ramazotti Lemon 2cl 2,50 €

Jägermeister 2cl 2,50 €

Underberg 2cl 2,50 €

Kuemmerling 2cl 2,50 €

Metaxa 2cl 2,50 €

Sonstige Spirituosen:

Eierlikör 2cl^{c,g} 2,50 €

Baileys 2cl^{1,6,c,g} 2,50 €

Amarula 2cl^{1,6,c,g} 2,50 €

Amaretto 2cl 2,50 €

Haselnuss^h 2,50 €

Weinbrand:

Asbach 2cl 2,50 €

Mariacron 2cl 2,50 €

Cognac Hennessy 2cl 3,90 €

Remy Martin 2cl 3,90 €



Wachholder-Spirituosen:

<i>Malteser 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jenever grün / rot 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Gin Gordons 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Gin Bombay Sapphire 2cl</i>	<i>2,50 €</i>

Orangen-Spirituosen:

<i>Campari 2cl¹</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Aperol 2cl^{1,7}</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Cointreau 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Grand Marnier 2cl¹</i>	<i>2,50 €</i>

Rum:

<i>Captain Morgan 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Barcadi 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Havana Club 2cl</i>	<i>2,50 €</i>

Anis-Spirituosen:

<i>Sambuca 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ouzo 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Pernod 2cl</i>	<i>2,50 €</i>



Frucht-Spirituosen:

<i>Rheinsteigtropfen - Kirsch-Kräuterlikör 2cl</i>	2,50 €
<i>Waldmeister 2cl</i>	2,50 €
<i>Kirschlikör 2cl</i>	2,50 €
<i>Maracujalikör (Bärbelchen) 2cl</i>	2,50 €

Brand-Spirituosen:

<i>Korn 2cl</i>	2,50 €
<i>Doppelkorn 2cl</i>	2,50 €
<i>Apfelkorn 2cl</i>	2,50 €
<i>Wodka 2cl</i>	2,50 €
<i>Grappa</i>	2,50 €
<i>Obstler Apfel/Birne 2cl</i>	2,50 €

Feine Brände aus dem Cognacfass

<i>Alte Williams-Birne 2cl</i>	3,50 €
<i>Alte Kirsche 2cl</i>	3,50 €
<i>Alte Himbeere 2cl</i>	3,50 €
<i>Alte Quetsche 2cl</i>	3,50 €
<i>Alte Marillee 2cl</i>	3,50 €



Schaumwein^o

Koblenzer Eck *4,50 €*

Pikollo Sekt 0,2

(trocken)

Koblenzer Eck Sekt 0,75

14,90 €

(trocken)

Fürst von Metternich

18,50 €

Riesling Sekt 0,75 (trocken)

*Blanc de Noir Secco –
von der Loreley*

15,90 €

Dt. Perlwein – aus

*Spätburgunder Trauben
0,75l*



Hauswein

Weißweine °

St. Goarshäuser

Loreleyfelsen

Weißwein trocken/

halbtrocken/lieblich

Pokal 0,2 l

4,50 €

Karaffe 0,5 l

10,90 €

Karaffe 1 Liter

21,90 €

Roséweine °

Rheinischer Roséwein

Blauer Portugieser

halbtrocken/lieblich

Pokal 0,2 l

4,50 €

Karaffe 0,5 l

10,90 €

Karaffe 1 Liter

21,90 €



Rotweine^o

Rheinischer Rotwein

***Rotwein trocken/
halbtrocken/lieblich***

Pokal 0,2 l **4,50 €**

Karaffe 0,5 l **10,90 €**

Karaffe 1 Liter **21,90 €**

Weißweine^o

Bopparder Hamm

Weißburgunder

Weißwein trocken

Pokal 0,2 l **4,90 €**

Karaffe 0,5 l **11,90 €**

Karaffe 1 Liter **23,50 €**



Flaschenweine des Hauses^o

Hotel Rheinkönigs

St. Goarshäuser Loreley

19,90 €

Riesling Kabinett

Blauschiefer

-trocken- 0,75 l

Restzucker=5,5/Säure=7,9/Alkohol

%VOL=11

Hotel Rheinkönigs

St. Goarshäuser Loreley

19,90 €

Riesling Kabinett Rotschiefer

-halb-trocken- 0,75 l

Restzucker=15,7/Säure=8/Alkohol

%VOL=10

Hotel Rheinkönigs

St. Goarshäuser Loreleyfelsen 19,90 €

Q.b.A Weissburgunder

Kabinett -trocken- 0,75 l

Restzucker=1,2/Säure=6,7/Alkohol%VOL=11,5



Flaschenwein

Weißweine °

St. Goarshäuser

Riesling Spätlese alte Reben

-trocken- 0,75 l

19,90 €

Restzucker=2,2/Säure=7,2/Alkohol%VOL=11,5

St. Goarshäuser Loreleyfelsen

Spätburgunder Q.B.A

-trocken- 0,75 l

19,90 €

Restzucker=2,8/Säure=7,3/Alkohol%VOL=12,5

St. Goarshäuser Loreley

Riesling Q.b.A

-lieblich- 0,75 l

19,90 €

Restzucker=28,9/Säure=7,2/Alkohol%VOL=11

Roséwein °

St. Goarshäuser

Loreleyfelsen Q.b.A

19,90 €

Spätburgunder und Regent

-halb-trocken- 0,75 l

Restzucker=14/Säure=6,9/Alkohol%VOL=11



St. Goarshäuser

Loreleyfelsen Q.b.A

19,90 €

Riesling und Spätburgunder

Rotling -süß-

Restzucker=40,1/Säure=7/Alkohol%VOL=10

Rotweine °

St. Goarshäuser Loreleyfelsen

Spätburgunder-trocken-0,75l

- im Holzfass gereift -

22,90 €

Restzucker=0,6/Säure=6,2/Alkohol%VOL=13

- im Barrique gereift -

22,90 €

Restzucker=0,5/Säure=6,2/Alkohol%VOL=12,5

Bopparder Hamm

Regent -trocken- 0,75 l

17,90 €

Restzucker=0,6/Säure=5,2/Alkohol%VOL=13

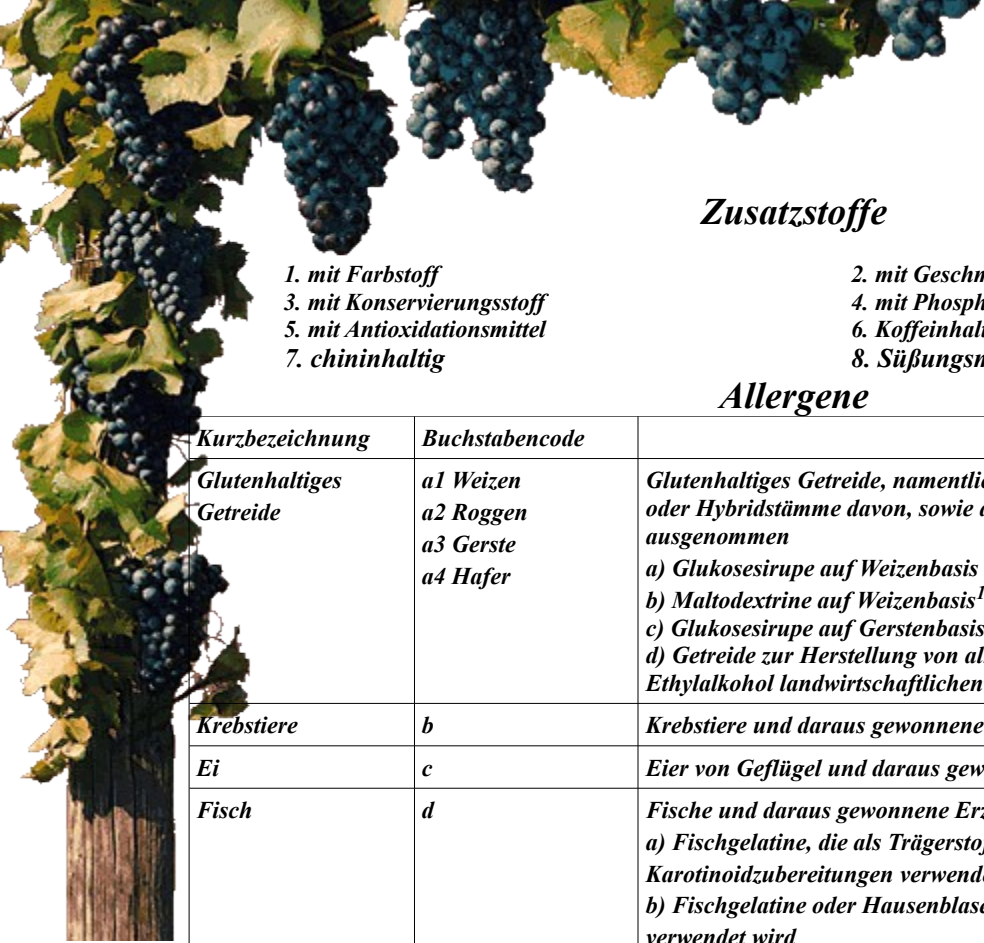
St. Goarshäuser

Spätburgunder und Dornfelder

17,90 €

-lieblich bis halbtrocken- 0,75l

Restzucker=24,7/Säure=7,2/Alkohol%VOL=11,5



Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
3. mit Konservierungsstoff
5. mit Antioxidationsmittel
7. chininhaltig

2. mit Geschmacksverstärker
4. mit Phosphat
6. Koffeinhaltig
8. Süßungsmittel

Allergene

Kurzbezeichnung	Buchstabencode	
Glutenhaltiges Getreide	a1 Weizen a2 Roggen a3 Gerste a4 Hafer	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (XX), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ¹ b) Maltodextrine auf Weizenbasis ¹ c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Krebstiere	b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	c	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	f	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ¹ b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	g	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs b) Lactit
Schalenfrüchte	h	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	l	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	m	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	n	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	o	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	p	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	r	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse