

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Gasthaus & Weingut Stahl!

Im Tal der Loreley, im ruhigen Ort Oberwesel-Dellhofen, liegt unser Gasthaus und Weingut Stahl, ein traditionsreicher Familienbetrieb. Seit 1859 war es schon unseren Ahnen, und jetzt ist es uns in der sechsten Generation eine Freude, unsere Gäste zu bewirten. Ihr Gastgeber, Paul Stahl, hat internationale Branchenerfahrung. Er arbeitete in namhaften Hotels und Restaurants in Paris, New York und London. Er beendete seine Ausbildung als Hotelmeister, bevor er 1996 den Familienbetrieb übernahm.

Im Laufe der Jahre entwickelte sich das Gasthaus durch stilgerechte Um- und Anbauten zu Ihrem romantischen Zuhause. Zum Wohlbefinden unserer Gäste entstand die urige Gaststube und die Winzerlaube mit rheinländischen Wandgemälden. An den ehemaligen Pferdestall erinnert noch die gewölbte Decke. Der Festsaal mit Galerie aus dem Jahre 1889 ist mit ausgesuchtem, antiken Mobiliar eingerichtet. Dieser nostalgische Raum betont den Charme und die Einzigartigkeit des Hauses. Auf unserer Gartenterrasse können Sie die Ruhe oder das Gespräch mit neuen Freunden genießen. Der Glockenschlag der Kirchturmuhre lässt an die dörfliche Gemütlichkeit erinnern und trägt die Gedanken weit weg vom Alltag. Aus dem einstigen Heuboden sind Gästezimmer entstanden, die zuletzt 2025 geräumig und komfortabel umgebaut wurden.

Insgesamt verfügt das Gasthaus über 20 Gästezimmer, die liebevoll und individuell eingerichtet sind. Unsere Köche verwöhnen Sie mit regionaltypischen Gerichten, die stets frisch und mit heimischen Produkten zubereitet werden. Kosten Sie dazu die feinen Weine aus dem eigenen Weingut. Im urigen Kellergewölbe aus dem Jahre 1859 können Sie die typischen Weine des Schiefergebirges probieren. Ein besonderes Erlebnis verspricht eine Weinprobe mit dem Winzermeister Peter Stahl. In der sechsten Generation baut er heute die Reben an den prächtigen Hängen des Rheintales an. Die sagenumwobene Schönheit des Rheintals erleben Sie bei einer Fahrt per Auto oder Schiff zu den historischen Städten wie Mainz und Koblenz, Boppard oder Rüdesheim.

Die Routen sind rechts- und linksrheinisch gesäumt von mittelalterlichen Burgen, Türmen und Ruinen. Die einzigartige Landschaft macht jeden Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis. Einen schönen Aufenthalt wünschen Ihnen unsere Mitarbeiter und Ihre Familie Stahl.



Johann Stahl 1812

Suppen

<i>Klare Rindfleischsuppe mit Markklößchen</i>	6,10 €
<i>Überbackene Zwiebelsuppe</i>	6,90 €
<i>Herzhafte Hackfleischsuppe mit grünem Pfeffer</i>	6,90 €
<i>Kartoffelrahmsuppe mit geräuchertem Lachs</i>	6,90 €

Salate und Gemüse

<i>Frische Blattsalate mit Hausdressing, knusprige Brotwürfel</i>	11,50 €
<i>mit gebratenen Champignons und Kräutern</i>	13,90 €
<i>mit gekochtem Schinken und Edamer Käse</i>	15,90 €
<i>mit gebratenen Hühnchenbruststreifen</i>	18,50 €
<i>mit gebratenem Filet vom Tagesfisch</i>	21,90 €
<i>Feiner Lauch-Kartoffelkuchen, mit Kräuterschmand</i>	13,90 €
<i>und kleinem Salat - vegetarisch -</i>	
<i>Pfannkuchen gefüllt mit Ricotta Käse und Blattspinat</i>	14,90 €
<i>in Tomatensoße gebacken - vegetarisch -</i>	
<i>Russisch Ei, Kartoffelsalat mit gekochtem Ei</i>	13,50 €
<i>kleine Portion</i>	11,50 €

Wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter bezgl. der **Allergene und Zusatzstoffe** in unseren Speisen und Getränken



Margareta Stahl geborene Steinebach aus Henschhausen

Fisch, Muscheln, Krustentiere

Hausgebeizter Lachs, feinwürzig mit Sauerrahm und getoastetem Weißbrot	13,90 €
Gebratene Garnelen und Meeresfrüchte mit Knoblauch, Thymian, Kirschtomaten und grünem Spargel, Bandnudeln	19,60 €
Heringsteller - Heringsfilets eingelegt mit Zwiebelringen, Apfelscheiben und Gurken in Sauerrahm	mit Bauernbrot 12,90 € mit Bratkartoffeln 15,50 €

Schlemmerfreuden

Hausgemachtes Tartar vom Rind, mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Eigelb und Bauernbrot	13,90 €
Wildschweinsülze, Zwiebeltunke, Remouladensoße, Bratkartoffeln kleiner Salat	16,90 € kleine Portion 13,90 €
Weinbergfrühstück - Rührei, gebratene Kartoffeln, Speck und Zwiebeln	14,20 € kleine Portion 12,90 €
Knusprig gebratener Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat	13,50 €
mit Spiegelei und Bratkartoffeln	13,50 €
	kleine Portion 11,90 €

Wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter bzgl. der **Allergene und Zusatzstoffe** in unseren Speisen und Getränken



Johann Stahl 1865

Rheinische Brotzeit

Käseigel - Edamer Käsewürfel mit Salzstangen	8,10 €
Bratenplatte - Bauernbrot mit saftigem Braten belegt,	13,90 €
Remouladensoße und fein garniert	kleine Portion 12,50 €
Schinkenschnittchen - Bauernbrot mit geräuchertem	13,90 €
oder gekochtem Schinken	kleine Portion 12,50 €
Strammer Max - Schinkenbrot mit Spiegelei	15,30 €
	kleine Portion 13,10 €
Winzerplatte - Bauernbrot mit Braten, Sardellenpaste, Remouladensoße,	13,90 €
gekochtem und geräuchertem Schinken	kleine Portion 12,50 €

Herzhaft Überbackenes

Camembert-Toast - Pfirsich, gekochter Schinken mit Camembert	12,90 €
überbacken, mit Preiselbeeren garniert	kleine Portion 8,90 €
Weinhändler-Toast - gekochter Schinken, Champignons,	12,90 €
mit Käse überbacken	kleine Portion 8,90 €
Filet-Toast "Weinhex" - saftig gebratene Schweinemedallions,	16,90 €
Champignons, Kräuterbutter, mit Käse überbacken	
	kleine Portion 10,30 €

Wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter bzgl. der **Allergene und Zusatzstoffe** in unseren Speisen und Getränken



Anne Gertrude Stahl geborene Steffen 1839 aus Sabershausen

Geschmortes aus Topf und Bräter

<i>Wildgulasch aus heimischen Wäldern, mit hausgemachtem Semmelkloß, Bratkartoffeln, Rotkohl und Preiselbeeren (welches Tier hängt natürlich vom Glück des Jägers ab)</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Rinderroulade - gefüllt mit Speck, Senf, gebratenen Zwiebeln und Essiggurken, hausgemachtem Semmelkloß, Bratkartoffeln und Rotkohl</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Geschmorte, französische Lammkeule mit Rotwein-Schalottensoße, Kartoffelgratin und Zuckererbsen</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Hausgemachte Kohlroulade, mit herzhaftem Hackfleisch gefüllt, Bratkartoffeln und Wirsinggemüse</i>	<i>21,90 €</i>

Fragen Sie nach unseren Desserts!

Feine Obstbrände

<i>Birnenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Obstbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Likör vom roten Weinbergspfirsich</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Trester</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>



Johann Stahl 1838

Zartes aus der Pfanne

<i>Unsere Rindersteaks servieren wir mit Kräuterbutter oder Zwiebeln mit Bratkartoffeln</i>	<i>25,90 €</i>
<i>mit gebackener Kartoffel mit Kräuterschmand</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Schnitzel vom Schweinerücken, mit Bratkartoffeln</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Schnitzel vom Schweinerücken, mit Bratkartoffeln, gebratene Zwiebeln</i>	<i>18,20 €</i>
<i>Schnitzel vom Schweinerücken, mit Bratkartoffeln, frische Pilze in Rahm</i>	<i>18,20 €</i>
<i>dazu empfehlen wir Ihnen:</i>	
<i>frische Blattsalate mit Essig-Öl Dressing, kleine Portion</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Ein Paar grobe Bratwürste mit Bratkartoffeln und Wirsinggemüse</i>	<i>17,90 €</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Zartes Hühnchenbrustfilet, saftig gebraten, mit frischen Champignons in Rahm und Kartoffelpüree</i>	<i>20,30 €</i>
<i>Filet vom Schwein, in der Pfanne gebraten, mit grüner Pfeffersoße, Rotkohl und Kartoffelgratin</i>	<i>25,30 €</i>
<i>Rinderleber Berliner Art - mit Apfelscheiben und Zwiebeln in der Pfanne gebraten, dazu Kartoffelpüree</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Himmel und Erde - Hausmacher Blutwurst mit Apfelscheiben und Zwiebeln in der Pfanne gebraten, mit Kartoffelpüree</i>	<i>16,10 €</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>12,90 €</i>

Wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter bzgl. der **Allergene und Zusatzstoffe** in unseren Speisen und Getränken



Margarete Stahl geborene Gregorius 1863 aus Kisselbach

Kühle Erfrischungen – Fruchtsäfte

Limonaden, Cola, Cola light	0,2l	2,80 €
Mineralwasser, medium oder still	0,25l	2,80 €
	0,75l	5,10 €
Apfelsaft, naturtrüber Hunsrücker Direktsaft	0,2l	3,60 €
Traubensaft, hergestellt aus eigenen Trauben	0,2l	3,60 €

Biere in Flaschen

Bitburger Pils	0,33l	4,00 €
Weizen hell	0,33l	4,00 €
Pils alkoholfrei, Weizen alkoholfrei	0,33l	4,00 €

Kaffee – Tee – Heiße Schokolade

Tasse Kaffee, Espresso	2,60 €
Tasse Cappuccino	3,20 €
Portion Tee	3,00 €
Tasse Milchkaffee, Glas Latte Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade	3,50 €



Martinskirche, Oberwesel, erbaut im 14. Jahrhundert

Mittelrhein Riesling Charta – aus Liebe zum Riesling



An den Steilhängen des Mittelrheins wird nach alter Tradition im Terrassenbau einer der weltweit besten Rieslinge erzeugt. Die Winzer sind stolz auf ihr Können und Wissen, das sie von Generation zu Generation weitergeben.

Sie schätzen die Vorzüge der idealen Lage und legen Wert auf sorgfältige Handarbeit. Damit dies so bleibt, haben sich die Mittelrhein Riesling Charta Winzer zusammengeschlossen. Der Charta-Riesling zeichnet sich durch strenge Regeln der Erzeugergemeinschaft aus. Der Charta-Winzer erzeugt seine Profilweine mit eigener Note.



Charta-Riesling Weine aus dem Weingut Stahl

Mittelrhein Charta Riesling, Handstreich filigran, feinfruchtig, feinherb	0,1l	3,70 €
	0,2l	6,60 €
	0,75l	22,60 €
Mittelrhein Charta Riesling, Felsenspiel ausgewogen, fein abgestimmt, trocken	0,1l	3,70 €
	0,2l	6,60 €
	0,75l	22,60 €
Mittelrhein Charta Riesling, Meisterstück vollendeter, trockener Riesling	0,1l	4,10 €
	0,2l	7,20 €
	0,75l	23,90 €





Hermann Stahl 1900

Weißweine aus dem Weinhaus Stahl

Riesling Qualitätswein	0,1l	3,60 €
feinherb, dezente Säure, feine Restsüße	0,2l	6,20 €
	1,0l	27,90 €
Riesling Qualitätswein	0,1l	3,60 €
trocken, volle Frucht	0,2l	6,20 €
	0,75l	21,90 €
Grauer Burgunder, Qualitätswein	0,1l	3,70 €
trocken, säurearm	0,2l	6,60 €
	0,75l	22,90 €
Oberweseler Riesling Spätlese	0,1l	3,80 €
fruchtige Süße	0,2l	6,70 €
	0,75l	23,90 €
Secco Johann	0,75l	21,90 €
Deutscher Perlwein, halbtrocken		
Riesling Sekt trocken	0,1l	4,10 €
	0,75l	23,90 €

Wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter bzgl. der **Allergene und Zusatzstoffe** in unseren Speisen und Getränken



Katharina Stahl geborene Kasper 1902 aus Dellhofen

Rosé und Rotweine aus dem Weinhaus Stahl

<i>Blauschiefer Rosé, Qualitätswein</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>feinherb, harmonisch, frisch</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,20 €</i>
	<i>0,75l</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>trocken, dezent würzig</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,60 €</i>
	<i>0,75l</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Grauschiefer Rotwein, Qualitätswein</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>halbtrocken, elegant weich</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,60 €</i>
	<i>0,75l</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Weißherbst, Cabernet Cortis</i>		
<i>weißgekeltert, feinherb</i>	<i>0,75l</i>	<i>22,90 €</i>

Rotwein aus Frankreich

<i>Château Guéry, L'Esprit d'Eloi, Petit Verdot</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>fruchtig, harmonisch</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,20 €</i>
	<i>0,75l</i>	<i>23,90 €</i>

*Wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter bzgl. der **Allergene und Zusatzstoffe** in unseren Speisen und Getränken*

Weine probieren im alten Gewölbekeller im Weingut Stahl

Die Weinproben in unserem historischen Gewölbekeller erfreuen sich immer großer Beliebtheit. Menschen aus aller Welt finden sich hier in gemütlicher Runde zusammen. Kosten Sie im romantischen Kerzenlicht den typischen Rieslingwein und weitere fein ausgebauten Rebsorten wie zum Beispiel Grauburgunder oder den roten Spätburgunder.

Unsere Weine sind alle auf den Schieferböden gewachsen und bringen die mineralisch betonte Frucht mit, die als typisch rheinisch gilt. Neben dem Wein bieten wir noch andere selbst hergestellte Köstlichkeiten an. Mit unseren feinen Marmeladen und dem selbst geschleuderten Honig können Sie sich und Anderen eine große Freude bereiten. Übrigens, die fleißigen Dellhofener Bienenvölker finden Sie am Ortsausgang Richtung Oberwesel auf der rechten Seite.



Auszeit und Urlaub im Gasthaus Stahl



Schon vor 100 Jahren waren die Gäste gut versorgt, wenn sie im Gasthaus Stahl einkehrten und Quartier suchten. Genau wie damals tun wir heute alles, damit Sie sich während ein paar Tagen Auszeit vom Alltag bestens aufgehoben fühlen.



Bei der Ausstattung der Zimmer ist der Wunsch des Gastes oberstes Gebot. Radio/TV, Safe, kostenloses, schnelles WLAN ist ebenso selbstverständlich wie Haarföhn und Schminkspiegel.



Auch das feine und reichhaltige Frühstücksbuffet wird mit großer Hingabe und Sorgfalt für unserer Gäste zubereitet. Frisch gebackener Kuchen, hausgemachte Marmeladen, Wurst- und Fleischwaren, frisch zubereitete Eierspeisen nach Wahl und nicht zuletzt eine große Auswahl an Backwaren sollen Sie gestärkt und gut gelaunt einen schönen und ereignisreichen Urlaubstag erleben lassen.

Ausflüge im Tal der Loreley



Genießen Sie vom Oelsbergsteig die traumhaften Ausblicke ins Rheintal, auf Oberwesel sowie die sagenumwobenen Sieben Jungfrauen - Felsen. Die Tour über den Oelsbergsteig können Sie mit anderen Wanderungen nach St. Goar über den Aussichtspunkt Maria Ruh (sehr leckeren Kuchen gibt es dort!) und Burg Rheinfels, oder zum Aussichtspunkt Spitzer Stein verbinden. Auf den Premium Wanderwegen Rheinsteig, rechtsrheinisch, und Rhein-Burgen-Weg, linksrheinisch, können Sie die einzigartige Kulturlandschaft in all ihrer Schönheit wandernd erleben.



Seit etwa 200 Jahren gibt es die Personenschiffahrt auf dem Rhein. Heute wie damals faszinieren die mittelalterlichen Rheinstädtchen wie Boppard oder Rüdesheim mit ihren Burgruinen und gotischen Kirchen. Für Gäste aus aller Welt ist dies ein Muss Ihrer Europareise. Selbstverständlich halten wir für Sie Kartenmaterial bereit und informieren Sie gerne über weitere sehenswerte und interessante Ausflugsziele.