



GOLF BISTRO

Für den kleinen Hunger



Brezel^A 2,90€
mit Kräuterquark G

Steakhouse Pommes 3,50€
mit Kräuterquark, Ketchup oder Mayonnaise A C G M 16

Frikadelle A C I M 5,90€
mit Brötchen, Senf oder Ketchup A M 16

*Kartoffelsalat*¹² 3,50€
aus dem Weckglas

American Coleslaw Salat C G M 3,50€
aus dem Weckglas



Empfehlung des Küchenchefs

Jakobsberger Wildburger AGN1237 *15,90€*

Wildfleisch Patty, Bacon, Pflaumen, Gouda und Preiselbeeren

Wildgulasch ACG *14,90€*

Spätzle, Preiselbeeren und Schmand

Für den Prickelnden Genuss

Gritz Spritz o *7,90€*



Für den Wurst Gourmet

Hausgemachte Wildbratwurst IM

mit Brötchen und Senf AM 6,90€

mit Steakhouse Pommes oder Bratkartoffeln 9,40€

Currywurst von heimischem Wild TM16

mit Brötchen A 7,90€

mit Steakhouse Pommes oder Bratkartoffeln 10,40€

Käsewildbratwurst GIM

mit Brötchen und Senf AM 7,90€

mit Steakhouse Pommes oder Bratkartoffeln 10,40€

Rindsbratwurst 23

mit Brötchen und Senf AM 6,90€

mit Steakhouse Pommes oder Bratkartoffeln 9,40€

Currywurst von der Rindsbratwurst 2316

mit Brötchen A 7,90€

mit Steakhouse Pommes oder Bratkartoffeln 10,40€

Hauptgerichte



Jakobsberger Classic „Cheese“ Burger ACGMN16 **15,90€**

Wildfleisch Patty, Gouda, Tomaten, Zwiebeln und Salat

Classic Burger ACGMN16 **13,90€**

Rindfleisch Patty, Tomaten, Zwiebeln und Salat

Classic „Cheese“ Burger ACGMN16 **14,90€**

Rindfleisch Patty, Gouda, Tomaten, Zwiebeln und Salat

Schweineschnitzel „Wiener Art“ A **13,90€**

Zwei kleine Panierte Schweineschnitzel, Zitrone und Preiselbeeren

Zu allen Speisen servieren wir Ihnen gerne als Beilage:

Steakhouse Pommes **3,50€**

Bratkartoffeln **3,50€**

Kartoffelsalat 12 **3,50€**

American Coleslaw Salat CGM **3,50€**

Kleiner Beilagen Salat AGFLN **4,50€**



Spaghetti Wildbolognese AG

11,90€

Grana Padano

Spaghetti „Feta und Tomate“ AGH

10,90€

Pesto Genovese

Vesper Platte AGTM

16,50€

Mehrkornbrot, Blauschimmel Weichkäse, Gouda, Wildschinken, Wildsalami, Tomaten, Schwarzwälder Schinken, Gurken, Salat, Butter

für 2 Personen

29,50€

Flammkuchen „Elsässer Art“ AG23

9,90€

Flammkuchen „Feta Tomate“ AG23

11,90€

Gemischter Salatteller AGFIN

9,90€

Extras zum Salat:

Hähnchenbruststreifen

4,50€

Feta g

4,00€



Extras

0,70€

Mayonnaise ACM

Senf M

Ketchup 16

Kräuterquark G

Preiselbeeren

Baguette Scheiben AGFIN

DESSERT

Eisschokolade GHF1

6,90€

Eiskaffee AGHF1

6,90€

Kugel Eis AGHF1

1,90€

Sie möchten lieber ein Stück Kuchen oder ein anderes Dessert?

Fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alkoholische Getränke



Bier vom Fass

	0,3l	3,90€	0,5l	5,60€
Krombacher Pils A				
Krombacher Weizen A				
Radler (Krombacher Pils mit Bluna Zitrone) A				
Cola Bier (Krombacher Pils mit Afri Cola) A 13 9 11 12				
Schuss (Krombacher Pils mit Malzbier) A				
Weizen mit Limo (Krombacher Weizen mit Bluna Zitrone) A				
Grapefruit Weizen (Krombacher Weizen mit Grapefruitsaft) A				
Weizen mit Cola (Krombacher Weizen mit Afri Cola) A 13 9 11 12				
Bananen Weizen (Krombacher Weizen mit Bananensaft) A				
KiBa Weizen (Krombacher Weizen mit Bananensaft und Kirschsaff) A				

Bier aus der Flasche

Malzbier A	0,33l	3,90€
Frühkölch A	0,33l	3,90€
Krombacher Pils alkoholfrei A	0,33l	3,90€
Krombacher Radler alkoholfrei A	0,33l	3,90€
Krombacher Weizen alkoholfrei A	0,5l	5,60€
Radler alkoholfrei (Krombacher Pils alkoholfrei mit Bluna Zitrone) A	0,5l	5,60€
Grapefruit Weizen alkoholfrei (Krombacher Weizen alkoholfrei mit Grapefruitsaft) A	0,5l	5,60€
Cola Bier alkoholfrei (Krombacher Pils alkoholfrei mit Afri Cola) 13 9 11 12	0,5l	5,60€
Cola Weizen alkoholfrei (Krombacher Weizen alkoholfrei mit Afri Cola) A 13 9 11 12	0,5l	5,60€
Weizen mit Limo alkoholfrei (Krombacher Weizen alkoholfrei mit Bluna Zitrone) A	0,5l	5,60€



Alkoholische Getränke

Aperitifs & Cocktails

Riesling BIO Rosé (aus der Flasche)	4,50€
Riesling Weinschorle 0	4,50€
Hugo 0	7,90€
Aperol Spritz 110 0	7,90€
Lillet Wild Berry 0	7,90€
Limoncello Spritz 0	7,90€
Wodka Lemon 310	8,50€
Wodka Orange	8,50€
Bacardi Cola 13 9 112	8,50€
Pink Gin	8,50€
Siegfried Wonderleaf Gin alkoholfrei mit Tonic Water 310	8,50€
Gin Tonic 310	8,50€
Gin de Cologne	
Gin de Cologne Rosé	
Gin de Cologne Orange	
Siegfried Rheinland Dry Gin	

Spirituosen

	je 2 cl	je 4 cl
Obstbrand	3,50€	6,90€
Averna	3,40€	6,50€
Linie	3,40€	6,50€
Wodka	3,40€	6,50€
Havana Club Especial 1	3,40€	6,50€
Bacardi White	3,40€	6,50€
Grappa	4,50€	8,50€
Cardenal Mendoza	5,50€	10,50€
Fernet Branca	2,00€	3,50€

Alkoholfreie Getränke



Wasser

Rhenser Mineralwasser Gourmet Medium	0,25l	3,00€	0,75l	7,00€
Rhenser Mineralwasser Gourmet Still		3,00€		7,00€

Säfte

Apfel, Orange, Grapefruit, Banane, Kirsch, KiBa	0,25l	3,40€	0,4l	5,30€
---	-------	-------	------	-------

Fruchtsaftschorle

Apfel, Orange, Grapefruit, Kirsch	0,25l	3,00€	0,4l	4,60€
-----------------------------------	-------	-------	------	-------

Limonade

	0,25l	3,40€	0,4l	5,30€
--	-------	-------	------	-------

Afri Cola 139

Afri Cola ohne Zucker 19 11 12

Bluna Orange 13

Bluna Zitrone

Cola Mix 13 9 11 12

Bitter Lemon 3 10

Wild Berry

Golfer 3 10

Heißgetränke

Espresso 9 2,90€

Doppelter Espresso 9 4,90€

Café Crème 9 3,50€

Cappuccino G 9 3,90€

Latte Macchiato G 9 4,30€

Milchkaffee G 9 3,90€

Heiße Schokolade G 3,70€

Tee 3,50€



Weine

Weingut Walter Perll, Mittelrhein

Seit Generationen erzeugt das Weingut als Familienbetrieb hochwertige Weine. Die Rebstöcke in den grandios gelegenen Weinbergen im Bopparder Hamm werden sorgsam gepflegt und die Trauben werden bewusst spät (reif, aber nicht überreif) von Hand gelesen. Im Keller kann die Familie Perll auf ihre jahrzehntelange Erfahrung bauen. Sie verarbeitet die Trauben schonend und gibt dem Gärprozess Raum und Zeit mit der richtigen Kombination von Aufmerksamkeit und Geduld, die ihre bekannt hohe Weinqualität hervorbringt.

Weiß

Mittelrhein Riesling	0,2l	6,50€	0,1l	3,50€
– trocken o			0,75l	22,00€

Rosé

Bopparder Hamm Spätburgunder Blanc de Noir Spätlese	0,2l	6,50€	0,1l	3,50€
– feinherb o			0,75l	22,00€
Bopparder Hamm Spätburgunder Rosé Spätlese	0,2l	6,50€	0,1l	3,50€
– halbtrocken o			0,75l	22,00€

Rot

Jakobsberger Dornfelder	0,2l	6,50€	0,1l	3,50€
– trocken o			0,75l	22,00€

Weine



Weingut Matthias Müller, Mittelrhein

Das Weingut Matthias Müller kann auf eine lange Tradition zurückblicken und befindet sich seit mehreren Generationen im Besitz der Familie in Spay. Seine Lagen im Bopparder Hamm gehören seit 2002 zum UNESCO Weltkulturerbe. Seit Jahren versteht es Matthias Müller mit seinen Weinen zu begeistern und die Qualitätsschraube immer noch ein Stückchen anzuziehen. Gekonnt jongliert er mit den Herausforderungen der Natur und präsentiert konsequent ausgewogene, harmonische und spannende Weine. Dies dürfte auch der Grund dafür sein, dass dieses Weingut als die größte Konstante in der Region Mittelrhein bekannt ist. Der Gault Millau kürte Matthias Müller 1998 zur „Neuentdeckung des Jahres“. Die harte Arbeit in den Folgejahren hat der Weinführer 2012 mit der Auszeichnung zum „Winzer des Jahres“ honoriert. Matthias Müller steht heute an der Spitze des Anbaugebiets Mittelrhein und gehört bundesweit zu den Riesling-Ikonen Deutschlands.

Weiß

Rheinquarzit, Riesling	0,2l	6,50€	0,1l	3,50€
– feinherb o			0,75l	22,00€
Rheinquarzit, Riesling	0,2l	6,50€	0,1l	3,50€
– trocken o			0,75l	22,00

Weingut Hirsch Stabel, Rheinhessen

Das Weingut liegt in Westhofen, mitten im sonnenverwöhnten Wonnegau, im Herzen Rheinhessens und bewirtschaftet dort eine Weinbergsfläche von 18 ha, in bevorzugten Lagen wie Morstein, Steingrube und Kirchspiel. Das Weingut Hirsch Stabel ist stolz auf den Familienbetrieb der seit acht Generationen besteht. Für die Familie Hirsch Stabel in Westhofen ist die Zusammenarbeit das Wichtigste. Von der Lese bis zum fertigen Wein kommt alles aus einer Hand, eine Generation hilft der anderen. Ursula und Armin bringen die Tradition und die Erfahrung ins Weingut Hirsch Stabel, Patrick punktet mit frischem Wind und neuen, dynamischen Impulsen. Durch diese Zusammenarbeit entstehen charaktervolle, interessante Weine. Genau darauf ist das Gut Hirsch Stabel aus Westhofen so stolz - auf den Wein, aber vor allem auf die Familie.

Rosé

Westhofener Portugieser Weißherbst	0,2l	6,50€	0,1l	3,50€
– trocken o			0,75l	22,00€

Rot

Westhofener Spätburgunder Rotwein Classic	0,2l	6,50€	0,1l	3,50€
– trocken o			0,75l	22,00€

Weine



Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr, Ahr

Die Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr wurde 1868 gegründet und ist somit die älteste Winzergenossenschaft der Welt. Sie liegt im Weinort Mayschoß, direkt an der Ahr. Aus den zu Beginn 18 Mitgliedern, darunter der erste Präsident Nikolaus Näkel, wurden mittlerweile 466 Mitglieder. Auf einer Anbaufläche von 150ha werden jährlich ca. 1,2 Mio. Flaschen unter der Führung von Kellermeisterin Astrid Rickert und Kellermeister Rolf Münster gefüllt. Im September fusionierte man mit der ehemaligen Winzergenossenschaft Walporzheim, welche seit der Fusion unter dem Namen "Weinmanufaktur Walporzheim" bekannt ist. 2009 wurde die Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr mit einem Bundesehrenpreis der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft geehrt. Ebenfalls 2009 wurde sie mit dem Staatsehrenpreis für Weinbau ausgezeichnet.

Weiß

Rivaner	0,2l	6,50€	0,1l	3,50€
- trocken o			0,75l	22,00€

Rosé

Blanc de Noir Spätburgunder	0,2l	6,50€	0,1l	3,50€
- trocken o			0,75l	22,00€

Weingut Fendel, Mittelrhein & Rheingau

Familie Fendel hat mit ihren Weinbergen im Anbaugebiet Mittelrhein einen echten Sonderstatus – die Rebfläche ist seit 2002 UNESCO Welterbe! Der Weinbaubetrieb der Fendels befindet sich seit 1648 in Familienbesitz. Junior Jens studierte Weinbau in Geisenheim und führt seit 2001 den Betrieb weiter. 80% der steilen Weinberge sind mit Riesling bestockt. Ein Großteil der Flächen gehört zum Mittelrhein, 3 ha liegen auf der anderen Rheinseite im Rheingau.

Weiß

Grauer Burgunder	0,2l	7,00€	0,1l	3,90€
- trocken o			0,75l	24,00€
Weißer Riesling	0,2l	7,00€	0,1l	3,90€
- feinherb o			0,75l	24,00€

Rot

Blauer Spätburgunder Rotwein	0,2l	7,00 €	0,1l	3,90€
- feinherb o			0,75l	24,00€

Weitere Weine



Flaschen Weine

The Palm by Whispering Angel, Rosé o	0,75l	38,90€
Studio by Miraval, Rosé o	0,75l	29,50€
Rivaner, trocken; Weingut Toni Müller o	0,75l	23,50€

Offene Weine

Chardonnay, trocken; Kaltenhalter o	0,2l	6,50€	0,1l	3,50€
Schwarzriesling, feinherb; Kaltenhalter o	0,2l	6,50€	0,1l	3,50€
Sauvignon Blanc «S», trocken; Kinges-Kessel o	0,2l	7,00€	0,1l	3,90€

Sekt & Schaumweine

Riesling Sekt, trocken o Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr	0,1l	5,90€	0,75l	32,00€
Spätburgunder Rotsekt, trocken o Erzeugergemeinschaft Winzersekt GmbH, Rheinhessen	0,1l	6,50€	0,75l	38,00€
Crémant Cuvée Klein, Brut o Sektgut Klein, Mosel	0,1l	7,00€	0,75l	39,00€
Crémant Cuvée Rosé Brut o Sektgut Klein, Mosel	0,1l	7,00€	0,75l	39,00€

Allergene

A = Gluten (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste und Erzeugnisse daraus)

B = Krebstiere und Erzeugnisse daraus

C = Eier und Erzeugnisse daraus

D = Fische und Erzeugnisse daraus

E = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

F = Soja und Erzeugnisse daraus

G = Milch und Erzeugnisse daraus (einschließlich Laktose)

H = Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Erzeugnisse daraus

I = Sellerie und Erzeugnisse daraus

M = Senf und Erzeugnisse daraus

N = Sesam und Erzeugnisse daraus

O = Schwefeldioxid/Sulfide mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr

P = Lupinen und Erzeugnisse daraus

R = Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat

8 = mit Milcheiweiß

9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig

11 = mit Süßungsmittel

12 = enthält eine Phenylalaninquelle

13 = gewachst

14 = mit Taurin

15 = mit Nitritpökelsalz

16 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel