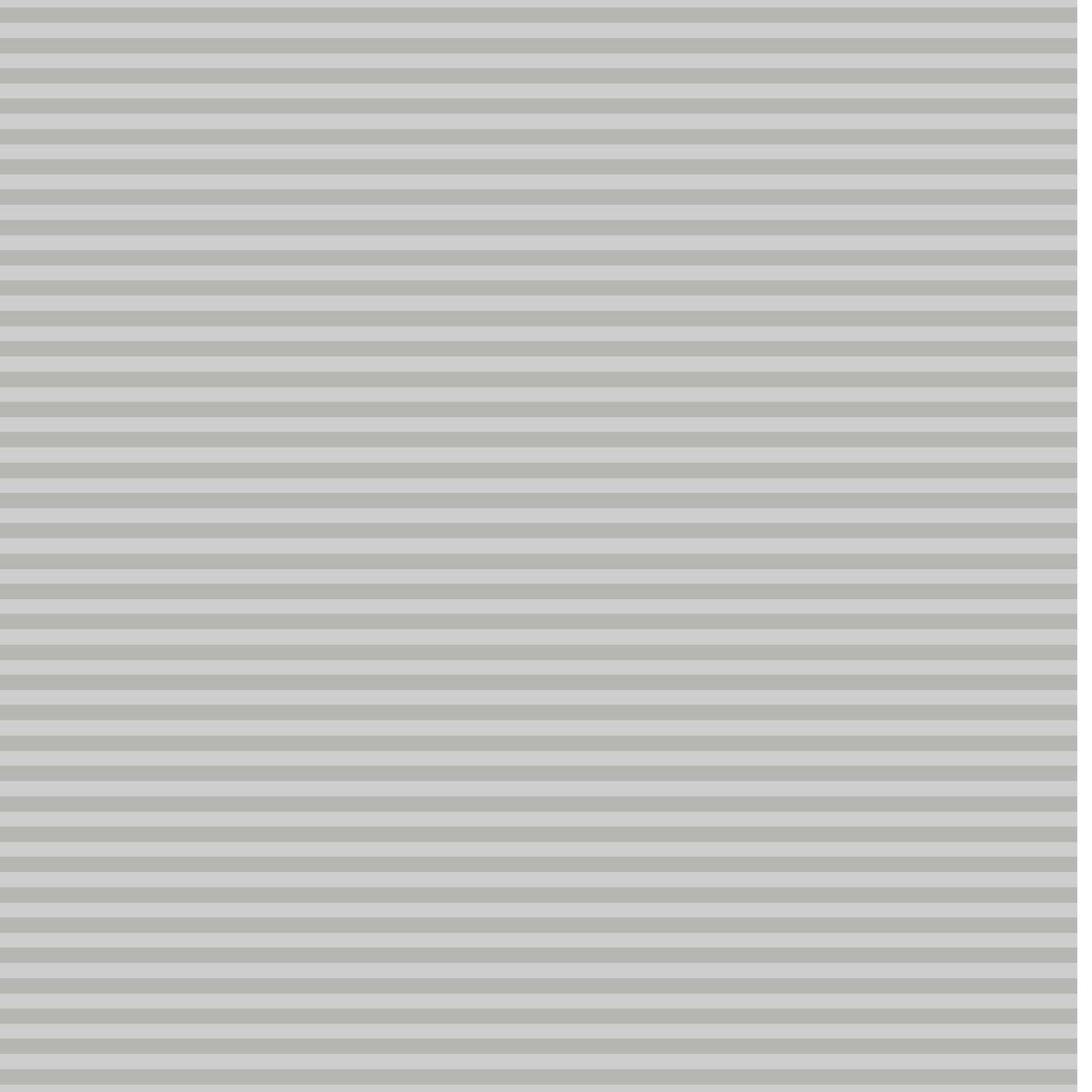




BARON
KNYPHAUSEN
im draiser hof

1818

GUTSRESTAURANT &
WEINBAR



HERZLICH WILLKOMMEN IM NEUEN 1818 - GUTSRESTAURANT & WEINBAR

Teilen macht glücklich und gemeinsam Essen verbindet.

Es liegt also nahe, dass Essen zu teilen, besonders glücklich macht – so der Gedanke hinter unserem neuen Gutsrestaurant.

Der größte Vorteil: so viele Speisen wie möglich probieren zu können und sich darüber auszutauschen.

Was in Familien und Partnerschaften schon lange üblich ist, erreicht als Trend einen weiteren Kreis und wird gesellschaftstauglich gemacht!

Wir legen in unserem Konzept Fokus auf Gemüse - regional und saisonal - alles zubereitet von unserem Chefkoch Daniel Nöller mit seinem Küchenteam!

Zusätzlich könnt ihr euch Fleisch oder Fisch dazubuchen - hier legen wir größten Wert auf Qualität.

SO GEHT'S

Suche dein Menü in der Wunschgröße aus. Wähle dein Gemüse, Beilagen und On Top.

Wenn du Lust auf Fleisch, Fisch & Sauce hast, wähle diese zusätzlich aus.

1 PERSON24,90 €

1x GEMÜSE

1x BEILAGEN

1x ON TOP



2-3 PERSONEN59,00 €

3x GEMÜSE

3x BEILAGEN

2x ON TOP



5-6 PERSONEN220,00 €

EINMAL ALLES:

FLEISCH

FISCH

ALLE SAUCEN



GEMÜSE

FRITTIERTE ZWIEBELBÄLLCHEN

mit weißer Zwiebelcreme, wildem Broccoli, Mini Mais und Basilikumemulsion

2x BLUMENKOHL

in Safran gekocht/ geräuchert und frittiert, Granatapfel Tahini Soße und Raz el hanout Mayonaise

UR KAROTTE

in Estragon gebraten, in Rosé geschmort und mit Draiser Hof Honig glasiert, mit Karottenpüree und gegilltem Miso Lauch

ROTE BEETE

gefüllt mit Ziegenkäse Hummus, auf Avocadocarpaccio und gegrillten Mini Paprika

WIRSINGROULADE

mit Trüffelrisotto und Parmesancreme

BEILAGEN

ROTE LINSEN

mit Lauch und weißem Balsamico

GEBRATENE DRILLINGE

mit Frankfurter Kräuteröl und Bio-Joghurt

GERÄUCHERTER RIESLING

KARTOFFELSTAMPF

mit Sauerampfer

ZITRONEN COUSCOUS

mit getrockneten Früchten, Cashewkernen und Minze

.....
JE ZUSÄTZLICHE BEILAGE

+ 5,00 €

ON TOP

GEBRATENE ELTVILLER EDELPILZE

mit schwarzer Knoblauch Creme

knypis ERBACHER

TRAUBEN KIMCHI

GEKOCHTES EI

vom Wacholderhof auf Blattspinat und grüner Pfefferhollandaise

OI MUCHIM (koreanischer Gurkensalat)

mit Riesling und Walnüssen

.....
JE ZUSÄTZLICHES ON TOP

+ 5,00 €

GEMEINSAM IST EINFACH
ALLES SCHÖNER - deswegen
sind unsere Gerichte zum Teilen da.

+ SAUCEN

KARAMELLISIERTE SOUR CREAM
WHITE SMOKED BBQ
CRANBERRY MAYONNAISE
SPÄTBURGUNDER ZWIEBELDIP
RHEINGAUER RIESLING SENFDIP
mit frischem Merrettich und Apfel

.....
JE SAUCE
+ 2,50 €

+ FLEISCH & FISCH

KRUSTENBRATEN
vom Havelländer Apfelschwein
150G 9,50 € // 300G 18,00 €

FILET VON DER FJORDFORELLE
aus unserem Smoker, 24 Stunden in Riesling Maische mariniert
150G 16,00 // 300G 31,00 €

ENTRECÔTE STRIPES
mit asiatischer Honig-Knoblauch Marinade
150G 18,00 € // 300G 35,00 €

VORSPEISEN

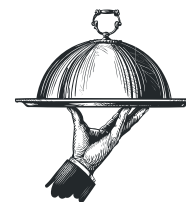
PLATE 1818.....16,50 €

Rote Linse mit Ziegenkäse und
Currysoße

Wacholderhof Ei mit grüne Soße Öl,
Biojoghurt und Drillingen

Handkäsetatar mit Granny Smith
und roten Zwiebeln

SOUP OF THE DAY7,50 €



DESSERT & KÄSE

CREME BRÛLÉE9,50 €
von der weißen Schokolade, Mango-Sorbet, Brownie

VANILLE PFIRSICH PARFAIT9,50 €
mit Honig Zitronen Sirup und Mandelkrokant

BIO HEUMILCH BERGKÄSE 18,00 €
von der Natur Käserei Tegernseer Land

WEINE & SEKTE



0,2 L



WEINE

2022 Spätburgunder Rosé trocken	6,50 €	22,00 €
2022 knypi trocken	6,50 €	22,00 €
2022 Riesling 1141 trocken	6,80 €	23,50 €
2022 Riesling 1818 feinherb	6,80 €	23,50 €
2022 Riesling Kabinett feinfruchtig	7,00 €	25,00 €
2022 Erbach Riesling trocken	7,00 €	24,50 €
2021 CHARTA Riesling trocken	7,00 €	24,50 €
2021 Historischer Rebensatz trocken	8,50 €	29,50 €
2022 Roter Riesling feinherb	8,50 €	29,50 €
2022 Gewürztraminer trocken	8,50 €	29,50 €
2020 Erbacher Steinmorgen Riesling trocken	9,50 €	35,00 €
2018 Spätburgunder Rotwein trocken	8,00 €	28,00 €

SEKT (0,1 L)

Riesling Sekt brut	5,00 €	29,50 €
Spätburgunder Rosé Sekt brut	5,00 €	29,50 €

WEINSCHORLE (0,2L)

Ihr Wunschwein (0,1L) zzgl. 1,00 €

GETRÄNKE

SOFTDRINKS 0,33L

LIMONADE

Orange, Zitrone-Ingwer naturtrüb

4,00 €

SAFTSCHORLE

Maracuja-Orange, Rhabarber,
Apfel naturtrüb, Traube

4,00 €

COLA / COLA ZUCKERFREI

4,00 €

EISTEE

Pfirsich, Lemon/Minze, Granatapfel

4,00 €



Staatlich Fachingen
Wasser
Medium oder Still
3,50 € (0,25 L)
7,00 € (0,75 L)



Sparkling Juicy Tea
Verbene-Jasmin-
Riesling
5,00 € (0,1 L)
19,00 € (0,75 L)



knypSoft
Traubensaft
3,50 € (0,2 L)
9,50 € (0,75 L)



HUGO 9,00 €

APEROL SPRITZ 9,00 €



2 CL

MARC VON RIESLING..... 4,00 €

RHEINGAU WHISKEY 9,50 €



GIN TONIC

Gin aus der Dortmunder Heimat
der Familie Baron Knyphausen .. 9,50 €

VODKA TONIC

Vodka infused mit Timut Pfeffer
aus dem Himalaya 9,50 €



KREATIVBIER MIT WEINHEFEN

MONKEYX – DAS PALE ALE MIT DEM RIESLING-KICK

fein säuerliche Riesling-Noten, Mandarine und Orange,
leichte Hopfenbittere im Abgang

GLAS 0,2L: 5,90 € // FLASCHE 0,75L: 22,50 €



Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Café Crema	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Latte Macchiato	4,50 €
Kännchen Tee (diverse	4,50 €
Kakao	3,50 €





Du möchtest unsere Weine kennenlernen, ohne dich direkt für ein ganzes Glas zu entscheiden?

Wir haben drei Weinproben mit verschiedenen Themen für dich mit zusätzlich passenden Food-pairings ausgewählt:

WEINPROBE 1 ALLES RIESLING ODER WAS?!

VDP. Gutswein Riesling Charta 2021	GEGRILLTE MINI PAPRIKA
VDP. Ortswein Riesling Erbach 2022	ZITRONEN COUSCOUS
VDP. Erste Lage Erbacher Steinmorgen Riesling 2020	GESALZENES BIO-JOGHURT MIT FRANKFURTER KRÄUTER ÖL

WEINPROBE 2 WIR KÖNNEN AUCH ANDERS!

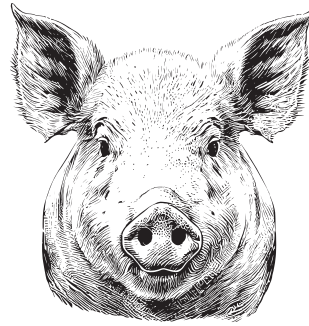
VDP. Gutswein Historischer Rebensatz 2021	GRANNY SMITH APFEL
VDP. Gutswein Riesling 1141 2022	TRAUBEN KIMCHI
VDP. Gutswein Roter Riesling 2022	OI MUCHIM

WEINPROBE 3 IST WIE DAS BLUT DER ERDE!

kny Spätburgunder Rosé Sekt 2022	CRANBERRY MAYO
VDP Gutswein Spätburgunder 2018	SPÄTBURGUNDER ZWIEBEL
Carménère Gran Reserva 2019	BERGKÄSE

JE WEINPROBE
MIT FOOD-PAIRING 12,00 €
OHNE FOOD-PAIRING 8,00 €





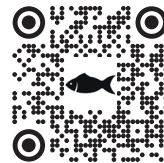
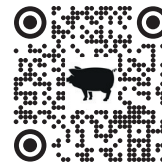
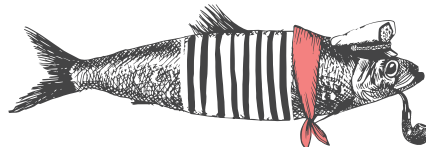
UNSER FLEISCH UND FISCH KOMMT NICHT VON IRGENDWO HER ...

da legt unser Chefkoch Daniel schon enorm viel Wert darauf!

Mit unseren Partnern vom **Gut Hesterberg** und **Loch Etive** hat Daniel eine qualitativ unglaublich hochwertige Auswahl getroffen, die unsere Sharing Plates Experience absolut abrundet.

Unser **Havelländer Apfelschwein** hat einen hohen Anteil an Duroc Schweinen und wird speziell mit Apfeltrester gefüttert. Außerdem haben die Schweine sehr viel Freilauf im familiengeführten Betrieb Gut Hesterberg.

Der **frische Fisch** kommt aus den Fjörden Schottlands, wo der Fokus auf der ökologischen Nachhaltigkeit und Gesundheit der Fische liegt. Er wird im hauseigenen Smoker zubereitet.



DU MÖCHTEST MEHR ÜBER BEIDE PARTNER ERFAHREN?
GAR KEIN PROBLEM - EINFACH QR-CODES MIT DEM HANDY ABCANNEN!





WER SIND WIR

Ein Ostfrieser - ein Rheingauer Spitzenweingut - und richtig gutes Essen

Die Geschichte der Barone Knyphausen ist lang und ereignisreich: Gegründet wurde der Hof 1141 von den Zisterzienser-Mönchen vom Kloster Eberbach und seit 1818 ist das Anwesen in Familienbesitz der Barone zu Knyphausen. Ein ostfriesisches Adelsgeschlecht, die den Draiser Hof nach der Säkularisation erwerben konnten - und natürlich gefiel es Ihnen im Rheingau besser als uns sie blieben hier.

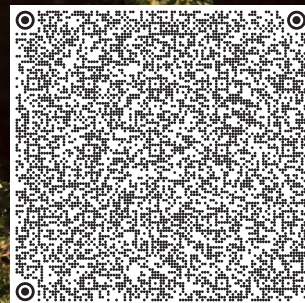
Seit 2015 hat Frederik Baron Knyphausen den Hof übernommen und führt ihn nun in 8. Generation mit seiner Frau.

VDP. Weingut und Eventlocation sind auf dem Draiser Hof schon lange etabliert gewesen - was hat also noch gefehlt?!

Ganz klar - die Gastronomie! Mit Chefkoch Daniel Nöller arbeitet Frederik seit nunmehr 5 Jahren zusammen und im besten Bestreben, ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis hier im Rheingau anzubieten, kamen die beiden auf die grandiose Idee, die ursprüngliche „Weinbar1818“ in ein neues Konzept umzuwandeln: „1818 - Gutsrestaurant & Weinbar!“

Fokus auf Gemüse, mit spitzenmäßigem Fisch oder Fleisch als Zugabe - der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! In Kombination mit den ausgezeichneten Weinen vom hauseigenen Weingut!

**DIR GEFÄLLT UNSER 1818, DAS NEUE
KONZEPT UND DIE WEINE DAZU?
DANN SCHREIBT UNS DOCH EINE
BEWERTUNG UND BERICHTET VON
EUREM TOLLEN ERLEBNIS!**





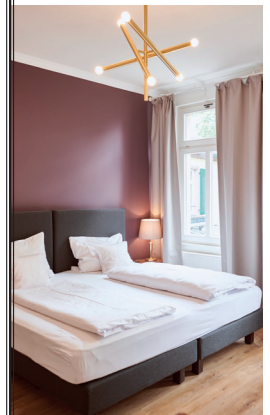
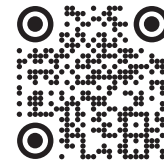
**ABER WUSSTEST DU AUCH SCHON,
DASS MAN HIER AUF DEM DRAISER HOF
NOCH VIEL MEHR ERLEBEN KANN?**

Wir haben auf dem Anwesen nämlich noch ein **GUTSHOTEL** mit 15 wunderschönen und modernen Zimmern - dazu gehören auch im historischen Gutshaus eine Suite ganz exklusiv oder im großen Apartment mit der ganzen Familie nächtigen!

Von März bis Oktober haben wir an den Wochenenden und Feiertagen auch immer unsere coole **WEINLOUNGE1141 IM GUTSPARK** geöffnet - chillige Atmosphäre, deftige Küche und gekühlte Weine erwarten Euch!

Unsere sämtlichen Veranstaltungen findest du aber auch immer auf unserer Homepage unter: www.baron-knyphausen.de

Wir freuen uns darauf,
Dich bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen!





BARON
KNYPHAUSEN
im draiser hof