



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 & Soße hast, wähle diese zusätzlich aus.

1 PERSON24,90 €

1x GEMÜSE
1x BEILAGEN
1x ON TOP



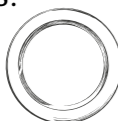
2-3 PERSONEN 59,00 €

3x GEMÜSE
3x BEILAGEN
2x ON TOP



5-6 PERSONEN 220,00 €

EINMAL ALLES:
FLEISCH
FISCH
ALLE SOSSEN



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 Mayonnaise

UR KAROTTE

in Estragon gebraten, in Rosé geschmort und mit Draiser Hof Honig glasiert, mit Karottenpüree und gegrilltem 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 €

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

ON TOP

GEBRATENE ELTVILLER EDELPILZE

mit schwarzer Knoblauchcreme

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 €

+ SOSSEN

KARAMELLISIERTE SOUR CREAM

WHITE SMOKED BBQ

CRANBERRY MAYONNAISE

SPÄTBURGUNDER ZWIEBELDIP

RHEINGAUER RIESLING SENFDIP

mit frischem Merrettich und Apfel

.....
JE SOSSE

+ 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

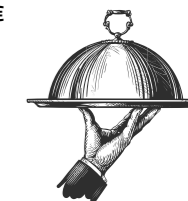
PLATE 1818.....16,50 €

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 BERGKÄSE18,00 €

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 1141 Riesling trocken	6,80 €	23,50 €
2022 1818 Riesling feinherb	6,80 €	23,50 €
2022 Kabinett Riesling 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)

Dein Wunschwein (0,1L) zzgl. 1,00 €

GETRÄNKE

SOFTDRINKS 0,33L

LIMONADE 4,00 €

Orange, Zitrone-Ingwer naturtrüb

SAFTSCHORLE 4,00 €

Maracuja-Orange, Rhabarber, Apfel naturtrüb, Traube

COLA / COLA ZUCKERFREI 4,00 €

EISTEE 4,00 €

Pfirsich, Lemon/Minze, Granatapfel



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)



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


HUGO 9,00 €
APEROL SPRITZ 9,00 €


2 CL
MARC VOM 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 €



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 €

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 €





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?!

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

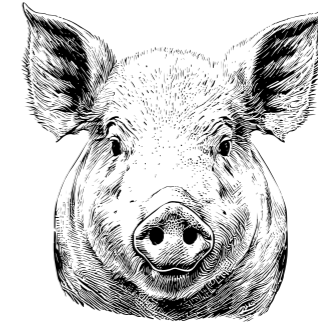
WEINPROBE 2 WIR KÖNNEN AUCH ANDERS!

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

WEINPROBE 3 IST WIE DAS BLUT DER ERDE!

2022 knyp Spätburgunder Rosé	CRANBERRY MAYO
2018 VDP.Gutswein Spätburgunder	SPÄTBURGUNDER ZWIEBEL
2019 Valle de Aconcagua Carménère Gran Reserva	BERGKÄSE

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



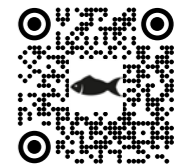
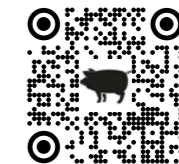
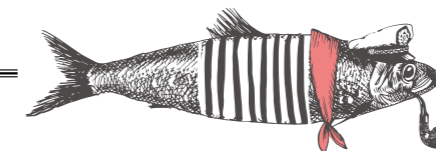
UNSER FLEISCH UND FISCH KOMMT NICHT VON IRGENDWO HER ...

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 Fjorden 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 Zisterzienser Mönchen des Kloster Eberbachs 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 uns sie blieben hier.

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

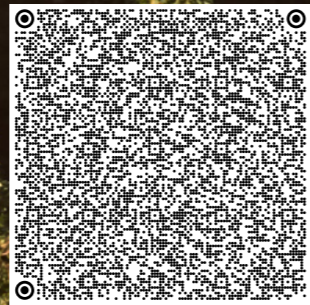
VDP. Weingut und Eventlocation sind auf dem Draiser Hof schon lange etabliert gewesen - was hat also noch gefehlt?!

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!



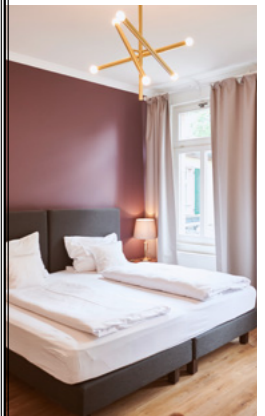
ABER WUSSTEST DU AUCH SCHON, DASS MAN HIER AUF DEM DRAISER HOF NOCH VIEL MEHR ERLEBEN KANN?

Auf unserem wunderschönen Anwesen betreiben wir auch noch ein kleines Boutiquehotel mit 15 individuell und modern gestalteten Zimmern. Industrial-Design trifft historische Weingutsmauern. Komplettiert wird das Gutshotel durch unser historisches Gutshaus. In diesem befindet sich eine Honeymoon-Suite und ein ganzes Apartment, welches man sich mit der Familie oder Freunden mieten kann.

Von März bis Oktober haben wir an den Wochenenden und Feiertagen auch immer unsere coole **WEINLOUNGE 1141 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