

## Herzlich Willkommen im Restaurant zum Goldstein

Bereits seit dem späten Mittelalter ist das Anwesen unter gleichem Namen in den Geschichtsbüchern der Stadt Mainz vermerkt.

1747 wird das heutige Restaurant als offizielle Brauerei erwähnt.

Noch heute können im Innenraum die restaurierten Holzbalken aus der damaligen Zeit bewundert werden.

Am Abend des 21. Mai 1848 kommt es in Folge der Mainzer Märzrevolution zu einer gewalttätigen Auseinandersetzung direkt vor den Toren des Goldsteins als revolutionsbewegte Gäste auf gewaltbereite Preußen stoßen.

Das Bild hiervon ziert auch heute noch unsere Visitenkarten.

1850 kommt es zur Übernahme der Brey'schen Mainzer Aktienbierbrauerei und die eigene Bierbrauerei endet, das Gasthaus wird ein reiner Bewirtungsbetrieb wie er bis heute weiter geführt wird.

Nach einem Brand 1878 werden die markanten Kastanien auf der Gartenterrasse gepflanzt.

Wir freuen uns Sie in dieser geschichtsträchtigen Umgebung begrüßen zu dürfen

*Ihr Goldstein- Team*

## Vorspeisen

### Weißes Tomatensüppchen

Creamy white tomato soup



6,50 €

### Gemischter Brotkorb

mit zweierlei Aufstrichen und marinierten Oliven

Bread Baked with two different spreads and marinated olives



6,50 €

### Bunter Tomatensalat

mit roten Zwiebeln und Feta

Mixed Tomato salad with feta



7,50 €

### Knusprig gebackene Weinbergschnecken

mit Knoblauchmayonaise und Baguette

Breaded Escargots with garlic aioli and baguette

9,50 €

## Salate

**Kleiner gemischter Beilagensalat mit Hausdressing und gerösteten Körnern** 4,50 €

small mixed side salad with homemade dressing and roasted seeds



**Bunt gemischter Salatteller**



mit Hausdressing, gerösteten Körnern und Baguette

**mit gegrilltem Ziegenkäse und Honig**

14,50 €

Mixed Salad with homemade dressing, roasted seeds and baguette, with grilled goats cheese and honey

**Bunt gemischter Salatteller**

mit Hausdressing, gerösteten Körnern und Baguette

**mit saftiger Maishähnchenbrust**

15,50 €

Mixed Salad with homemade dressing, roasted seeds and baguette, with chicken breast

**Bunt gemischter Salatteller**

mit Hausdressing, gerösteten Körnern und Baguette

**mit gebratenen Streifen vom Rind**

16,90 €

Mixed Salad with homemade dressing, roasted seeds and baguette, with grilled stripes of beef

## Hauptgerichte

### Hausgemachter Tomatenspätzle

mit Büffelmozzarella und Basilikum

Homemade tomato noodles with mozzarella and basil



15,80 €

### Schnitzel „Wiener Art“

Zwei panierte Schweineschnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone  
und Bratkartoffeln

two breaded cutlets of pork with pan fried potatoes, cranberries and lemon

13,50 €

### Schnitzel „Jäger Art“

Zwei panierte Schweineschnitzel mit cremiger Pilzrahmsauce  
und Bratkartoffeln

two breaded cutlets of pork with pan fried potatoes and creamy mushrooms sauce

14,90 €

### Goldstein's LIM-Burger

hausgemachte Frikadelle von Schwein&Rind im Vollkorn-Burgerbrötchen  
mit Limburger gratiniert, Tomate, Gewürzgurke, Salat, Bacon, Röstzwiebeln  
und grüner Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln

Homemade Burger Pattie of Pork and Beef with wholemeal bun, gratinated with strong cheese, tomato,  
Pickles, bacon, fried onions, herb sauce, served with rosemary potatoes

14,90 €

Neu im Goldstein  
Veggi-LIM-Burger mit dem  
„Beyond Burger“ Patty

## Hauptgerichte

### **Matjes“ Hausfrauen Art“ neuer Fang**

mit neuen Kartoffeln und kleinem Salat

*Cold marinated Matie with a creamy Apple, onion, pickle sauce, potatoes and side salad*

15,50 €

### **Schweinemedallions mit Pfifferlingsrahm**

und hausgemachtem Kartoffelrösti

*Fillet of Pork with creamy chanterelles and hash browns*

17,50 €

### **Französische Maishähnchenbrust**

mit Kartoffel- Pfifferlingssalat

*Corn Fed Chicken with potato salad with chanterelles*

16,90 €

### **Pfifferlingsrostbraten von der Steakhüfte**

mit Bratkartoffeln

*Chanterelle Roast with pan fried potatoes and fried onions*

19,90 €

## Kleinigkeiten

### Hausgemachter Spundekäs'

mit Zwiebeln und Salzbrezelchen

Homemade cream cheese dip with onions and pretzels



6,80 €

### Heiße Meenzer Fleischwurst von der Metzgerei Riechardt

mit frischem Bauernbrot und Senf

Mainzer Sausage with dark bread and mustard

8,90 €

### Strammer Max

Frisches Bauernbrot mit geräuchertem Schinken, Käse und Spiegelei

Dark bread with smoked ham, cheese and fried egg

8,90 €

### 3erlei vom Meenzer Handkäs'

mit frischem Bauernbrot und Butter

Strong cheese variation, dark bread and butter



9,80 €

### Hausgemachte Grüne Sauce

mit gekochten Eiern und Kartoffeln

Cold Herb sauce with boiled eggs and potatoes



9,90 €

**Auf Anfrage bereiten wir gerne für Sie von verschiedenen Gerichten kleinere Portionen zu**

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Über mögliche Zusatzstoffe und Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal