

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

Hausgemachter Couscous Salat

12,50 €

mit hausgebeiztem Saibling, Tomatenöl und Minz-Joghurt

Couscous salad with graved char, tomato oil and yoghurt with mint

Hausgemachte Pilz-Zucchini Bruschetta VEGAN

mit Rucolapesto und eingelegten Zwiebeln

9,80 €

Bruschetta with mushrooms and zucchini, arugula pesto and pickled onions

Hausgemachter Langos (auch Vegan möglich)

13,50 €

mit Kräuterquark, gebratenen Pfifferlingen und Bergkäse

Homemade Langos with herb dip, chanterelles and cheese

Salate und Bowls

Kleiner gemischter Beilagensalat mit Quinoa-Körner-Granola  VEGAN 6,00 €

und Hausdressing

small mixed side salad with homemade seed-quinoa-granola and house dressing or cranberry dressing

Bunt gemischter Salatteller 

mit Quinoa-Körner-Granola und Hausdressing

und gegrilltem Ziegenkäses und Honig

19,90 €

Mixed Salad with homemade seed-quinoa-granola and house dressing or cranberry dressing and goat cheese

Bunt gemischter Salatteller  VEGAN

mit Quinoa-Körner-Granola und Hausdressing

und gebratenen Pfifferlingen

19,90 €

Mixed Salad with homemade seed-quinoa-granola and house dressing or cranberry dressing and chanterelles

Goldstein Salat Bowl  (auch Vegan möglich)

Bunte Salat Bowl mit Rohkost, hausgemachtem Kartoffelsalat, Pfifferlinge,

Bergkäse, Croutons und grüne Sauce

19,90 €

Mixed Salad Bowl with potato salad, chanterelles, cheese, croutons and herb sauce

+ Hausgebeizter Saibling

+ 6,00 €

+ Graved Char

+ Ein paniertes Schweineschnitzel

+ 6,00 €

+ one breaded pork Schnitzel

Hauptgerichte

Pfifferlings-Graupenrisotto VEGAN

mit Blaubeeren

23,00 €

Barley risotto with chanterelles and blueberries

Ofenkäse vom Camembert

mit Salat, Knoblauchbrot, Trauben, Honig und hausgepickeltem Gemüse

19,90 €

Camembert from the oven served with garlic bread, grapes, honey and pickled veggies

Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit hausgemachter Johannisbeersauce, Zitrone und Bratkartoffeln

two breaded cutlets of pork with pan fried potatoes, homemade black current sauce and Lemon

21,90 €

+ **Portion Pilzrahmsauce**

+ 3,00 €

+ serve of creamy mushroom gravy

+ **Portion Pfeffersauce**

+ 3,00 €

+ serve of creamy peppercorn gravy

+ **Portion hausgemachte Grüne Sauce**

+ 3,00 €

+ serve of cold herb sauce

Hauptgerichte

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

Veggi-Burger mit dem
„Moving Mountain“ Patty
✓ Auch **VEGAN** möglich

23,00 €

Hausgemachte Frikadelle

mit Pfifferlingen und Kartoffelstampf

Homemade Meat Loaf of beef and pork with chanterelles and mashed potatoes

25,00 €

Freilandhuhn aus dem Hunsrück

mit Pfifferlingen gefüllte Roulade von der Keule und gegrillte Hähnchenbrust

auf Röstzwiebel-Kartoffelstampf und cremiger Meerrettichsauce

Grilled free range chicken breast, roll of chicken drumstick with chanterelles, mashed potatoes with fried onions and horseradish sauce

27,00 €

Kleinigkeiten nach Goldstein Art

3erlei vom Meenzer Handkäs'

13,80 €

mit frischem Brot und Butter (gut auch zum Teilen als Vorspeise)

Strong cheese variation, dark bread and butter

Hausgemachte Grüne Sauce

15,00 €

mit gekochten Eiern und Kartoffeln

Homemade cold herb sauce with boiled eggs and potatoes

Mainzer Tapas (gut zum Teilen)

15,80 €

Variation von Handkäse', Spundekäs', Fleischwurst und Grüne Sauce

Variation of typical dishes of Mainz