

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

Gemischter Brotkorb (gut zum Teilen) 
mit marinierten Oliven, Kräuterquark und gesalzener Butter 6,80 €
Bread Basket, marinated olives, salted butter and cream cheese with herbs

Cremiges Kartoffel-Selleriesüppchen  5,50 €
Creamy soup of potato and celery root
- mit Bratwurstgröstel 6,50 €
- with grilled sausage, apple and onions

Marinierter Kürbis  9,90 €
mit Kürbiskernpesto und gebackenem Schafskäse
Cold marinated Pumpkin with pumpkinseed pesto and breaded feta cheese

Kleinigkeit

Herbstliche Kürbisstulle  10,50 €
Graubrot mit Curry-Frischkäse, geschmortem Kürbis und Fetakäse
Dark bread with curry-cream cheese, braised pumpkin and Feta cheese

Salate

Kleiner gemischter Beilagensalat mit Hausdressing und Kernen

small mixed side salad with homemade dressing and seeds



4,50 €

Bunt gemischter Salatteller

mit Hausdressing, Kernen und Baguette



mit gegrilltem Ziegenkäse und Honig

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

14,50 €

Bunt gemischter Salatteller

mit Hausdressing, gerösteten Körnern und Baguette



mit geschmortem Kürbis

Mixed Salad with homemade dressing, roasted seeds and baguette, with braised pumpkin

14,50 €

Bunt gemischter Salatteller

mit Hausdressing, gerösteten Körnern und Baguette

mit gebratenen Streifen vom Rind

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

16,90 €

Hauptgerichte

Hausgemachte Kürbisspätzle



mit Gorgonzola und Mangold

Homemade pumpkin noodles with blue cheese and chard

15,80 €

Schnitzel Wiener Art

Zwei panierte Schweineschnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone
und hausgemachtem Kartoffelsalat

two breaded cutlets of pork with potato salad, cranberries and lemon

13,90 €

Schnitzel Jäger Art

Zwei panierte Schweineschnitzel mit cremiger Pilzrahmsauce
und Bratkartoffeln

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

15,80 €

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

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

15,90 €

Seibersbacher Freiland Huhn aus dem Ofen

mit Morchel-Graupenrisotto, Spitzkohl und Thymianschaum

Baked chicken with pearl barley risotto with morel, pointed cabbage and thyme sauce

17,80 €



Rote Bete Graupenrisotto

VEGAN

mit geschmortem Wurzelgemüse und Meerrettichsauce

Homemade pearl barley risotto with braised roots and horse radish sauce

15,50 €

Geschmorte Rinderroulade

mit Kürbis-Kartoffelstampf

Braised beef olive with pumpkin potato mash

18,90 €

Zwiebel-Rostbraten vom Rheinland-Pfälzer Rind

mit Bratkartoffeln

Beef Roast with braised onions and pan fried potatoes

22,80 €