

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

Cremiges Kürbissüppchen VEGAN

Creamy pumpkin soup

7,00 €

Gemischter Brotkorb

mit drei Aufstrichen (gut zum Teilen)

Bread Baked with three different spreads

8,90 €

Herbstlicher Birnen-Selleriesalat

mit kandierten Wallnüssen und Gorgonzola-Crostini

Cellery root and pear salad with caramelized Walnuts and bread gratinated with blue cheese

8,90 €

Hausgemachte Kürbiswaffel

mit Ahornsirup und Pekanuss-Butter (wahlweise mit Speck)

Homemade pumpkin waffle with pecan butter (with bacon at your choice)

11,50 €

Salate

Kleiner gemischter Beilagensalat mit Hausdressing und gerösteten Körnern

small mixed side salad with homemade dressing and roasted seeds



5,50 €

Bunt gemischter Salatteller mit Hausdressing, gerösteten Körnern, Baguette und gegrilltem Ziegenkäse und Honig



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

16,80 €

Bunt gemischter Salatteller mit Hausdressing, gerösteten Körnern, Baguette und geschmortem Kürbis

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



16,50 €

Bunt gemischter Salatteller mit Hausdressing, gerösteten Körnern, Baguette und gebratenen Streifen vom Rind

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

18,50 €

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“

Zwei panierte Schweineschnitzel mit Preiselbeeren,
Zitrone und Bratkartoffeln

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

16,80 €

Zwei panierte Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln

two breaded cutlets of pork with pan fried potatoes

Jäger Art, mit cremiger Pilzrahmsauce

With creamy mushroom sauce

Madagaskar, mit cremiger Pfeffersauce

With creamy peppercorn sauce

Holstein, mit gebratenen Zwiebeln und Spiegelei

With braised onions and fried egg

17,90 €

Goldstein-Burger

hausgemachte Frikadelle von Schwein&Rind im Vollkorn-Burgerbrötchen
mit Trüffelmayo, Speckmarmelade, gebratene Waldpilze,
dazu Thymian-Nussbutter-Kartoffeln

Homemade Burger Pattie of Pork and Beef with wholemeal bun, with truffle mayonnaise,
bacon chutney, grilled mushrooms and thyme potatoes

16,90 €

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

Hauptgerichte

Hausgemachte Kürbisspätzle

mit Mangold und Gorgonzola

Homemade pumpkin noodles with chard and blue cheese

16,90 €

Cremiges Kürbis-Graupenrisotto VEGAN

mit Pekanuss-Ahornsirup-Granola

Homemade pearl barley risotto with pumpkin and pecan-maple syrup granola

16,50 €

In Riesling-Estragonsauce geschmortes Freilandhuhn

mit Kartoffel-Kürbisstampf

In terragon and riesling braised free range chicken with potato-pumpkin mash

18,50 €

Hausgemachter Wildschein-Pie

mit Kürbis-Kartoffelstampf mit gebratenen Waldpilzen

Homemade wild boar pie with pumpkin-potato mash and grilled mushrooms

20,50 €

Schweinefilet mit Speckkruste

mit Steinpilz-Rahmkraut und Thymian-Nussbutter-Kartoffeln

Fillet of Pork with bacon topping, creamy porcini cabbage and potatoes with burned butter and thyme

20,80 €

Waldpilz-Rostbraten vom Rheinland-Pfälzer Rind

mit Kürbisspätzle und geschmortem Kürbis

Beef Roast with mushroom gravy, homemade noodles and braised pumpkin

24,90 €

Kleinigkeiten

Herbstliche Kürbistulle

Graubrot mit Curry-Frischkäse, geschmortem Kürbis und Fetakäse

11,50 €

Dark bread with curry-cream cheese, braised pumpkin and Feta cheese

Hausgemachter Spundekäs'

mit Zwiebeln und Salzbrezelchen

7,50 €

Homemade cream cheese dip with onions and pretzels

3erlei vom Meenzer Handkäs'

mit frischem Bauernbrot und Butter

11,30 €

Strong cheese variation, dark bread and butter

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