PASTORI®

das historische Lichtspielgasthaus

FILM · THEATER · GASTRONOMIE · CATERING

Herzlich Willkommen im Pastori

Neben unserem historischen Kino, welches einmalig in Deutschland ist, erwartet Sie hier, im Weiltal, ein kulinarisches Konzept, das perfekt in unsere Region passt. Traditionelle Gerichte treffen bei uns auf modernes Handwerk und Knowhow, um Sie mit jedem Bissen erneut zu überraschen und zu begeistern.

Viele unserer Produkte beziehen wir von regionalen, bevorzugt kleinen Erzeugern, mit denen wir persönlich in Kontakt stehen. So bieten wir, mit Leidenschaft zum Handwerk, Fachwissen und Frische – ohne Wenn und Aber, dieser Region eine Bühne auf unseren Tellern.

Wir beziehen beispielsweise sämtliches Rind- und Schweinefleisch von der **Metzgerei Götz in Altenkirchen**. Unsere Kartoffeln kommen vom Hof Cyranek hier in Weilmünster, also direkt vom Erzeuger. Unser Wild wird im Taunus erlegt.

Da wir zugunsten von Frische und Qualität im Bereich Fleisch und Fisch weitestgehend auf Lagerhaltung verzichten, bitten wir um Ihr Verständnis, falls einmal etwas „aus geht". Wir bemühen uns in diesem Fall, Ihnen eine attraktive Alternative anbieten zu können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel Freude.
Ihr Pastori-Team

Aperitif

Sekt Hausmarke, Weingut Nippgen, Pfalz	0,15l	7,00€
Traubensecco Trenz (alkoholfrei)	0,15l	6,00€
Kir Royale	0,15l	7,00€
Aperol-Spritz	0,2l	8,00€
Lillet Wild Berry	0,2l	8,00€
Hugo	0,2l	8,00€
Ramazotti rosato bella (Wild Berry)	0,2l	8,00€
Ramazotti rosato Tonic	0,2l	8,00€
Campari Soda/Orangensaft	0,2l	7,50€
San Bitterino Orange	0,2l	7,00€
Absolut Wodka Orange	0,2l	7,50€
Jack Daniels Cola	0,2l	7,50€
Martini Bianco/Rosso/Extra Dry	5 cl	5,50€
Sherry Fino / Medium	5 cl	5,50€

Vorspeisen & Salate

Karamellisierte Apfel-Kürbis Cremesuppe
mit steirischem Kürbiskernöl-Schaum
8,00€

Beilagensalat
6,00€

„Pastori's" Salatteller

Bunt gemischte Salate, Gurke, Tomate, Rote Beete, Kresse, gerösteten Kernen, Pfefferpopcorn mit Hausdressing (Vinaigrette)
12,00€

wahlweise mit

Gratiniertem Ziegenkäse	17,00€
Gebratenen Hähnchensteakstreifen	19,00€
Gebratenen Rindersteakstreifen	20,00€

Wildgerichte

aus der eigenen Jagd

Wildburger
hausgemachtes Wild – Patty (aus eigener Jagd),
im Burgerbrötchen
Briekäse, Preiselbeer BBQ-Soße
mit Pommes frites
19,00€

Wildbolognese
mit Linguine und auf Wunsch mit Parmesan
19,00€

Wildgulasch
Rotkraut / Kartoffelklöße / Preiselbeeren
26,00€

Pastori - Klassiker

Schnitzel vom Landschwein
(Metzgerei Götz / Altenkirchen)
Pommes frites
17,00€

...mit Champignonrahmsoße 19,50€

„Das Bergschnitzel“ (Metzgerei Götz / Altenkirchen)
geschmorte Zwiebeln/ Speck/ Bergkäse und Kräuterbutter, dazu Pommes frites
21,00€

„Oscar“ Burger
hausgemachtes Beef – Patty (Metzgerei Götz / Altenkirchen)
im Burgerbrötchen
mit Coleslaw, Bacon und Cheddar
mit Pommes frites
18.00€

„Schweinsbraten“ (Metzgerei Götz / Altenkirchen)
Speck- Krautsalat/ Kartoffelklöße/ Braunbiersaft ´l
21.00€

Käsespätzle
mit Röstzwiebeln
15.00€

Desserts

Warmes Schokoladensoufflée
mit flüssigem Kern
Vanilleeis / Beerenragout
10,50€

Eis

Vanille, Schoko, Walnuss, Mango - Maracuja

pro Kugel 2,50 €

mit Sahne + 1,00 €

Offene Weine (je 0,2l)

Weißweine

Weinschorle	5,50€
Scheurebe -halbtrocken-, Pfalz	7,00€
Riesling -trocken-, Pfalz	7,00€
Riesling -trocken-, Trenz - Rheingau	7,00€
Grauburgunder -trocken-, Pfalz	7,00€

Roséwein

Weißherbst -trocken-, Pfalz	7,00€
Rosé -trocken-, Trenz – Rheingau	7,00€
Lugana Ca dei Frati -rosato - trocken-, Italien	12,50€

Rotweine

Merlot -trocken-, Italien	7,50€
Primitivo -trocken-, Italien	7,50€
Trollinger - trocken-, Deutschland	7,50€

Biere

Radeberger Pils vom Fass	0,3l	3,50€
	0,5l	5,80€
Augustiner Lagerbier hell vom Fass	0,3l	3,90€
	0,5l	6,00€
Radeberger alkoholfrei	0,33l	4,50€
Clausthaler Radler alkoholfrei	0,33l	4,50€
Paulaner Weizen hell	0,5l	5,50€
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	5,50€

Softdrinks

Selters classic oder still	0,25l	3,20€
Selters classic oder still	0,7l	6,80€
Taunusquelle medium	0,7l	6,80€
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,3l	3,80€
	0,5l	6,00€
Apfelschorle	0,4l	4,80€
Saftschorle	0,4l	4,80€
Schweppes Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	0,2l	4,00€
Heil diverse Säfte	0,2l	3,00€
	0,4l	5,50€

Apfelwein

Heil Apfelwein	0,25l	3,30€
	0,5l	4,50€

Heißgetränke

Kaffee Crema	3,50€
Espresso	3,20€
Doppelter Espresso	4,00€
Espresso Macchiato	3,90€
Cappuccino	4,00€
Latte Macchiato	4,20€
Milchkaffee	4,00€
Glas Tee (verschieden Sorten)	3,00€

Digestif

Birkenhof, Westerwald (je 2cl)

Alte Williams	5,00€
Alte Marille	5,00€
Alte Himbeere	5,00€
Alte Kirsche	5,00€
Alte Pflaume	5,00€
Haselnuss	5,00€

Grappa (je 2cl)

Grappa di Prosecco	5,80€
Grappa Riserva	4,20€

Cognac (je 2cl)

Remy Martin	6,00€

Kräuterliköre (je 2cl)

Averna	4,50€
Ramazzotti	4,50€
Fernet Branca	4,50€
Jägermeister	4,50€

Aquavit (je 2cl)

Malteser	3,80€
Linie	4,20€

Whiskey (je 2cl)

Tullamore Dew	5,50€
Jack Daniels	5,00€

Likör (je 2cl)

Amaretto	4,50€
Baileys	4,50€
Sambucca	4,50€
Limoncello	4,50€

Bei Nachkauf im laufenden Jahr können sich die Jahrgänge ändern!
Unser feines ausgesuchtes Angebot an Flaschenweinen

Weißweine

2024er	Johannisberg Riesling "Alte Reben"	35,00 €
-Rheingau-	Qualitätswein, trocken, Weingut Trenz	
	- fruchtiger, feinwürziger und ausgewogener Riesling-	
2024er	Grauburgunder, QbA, trocken,	29,50 €
-Rheingau-	Weingut Trenz, Johannisberg	
	- Noten von Quitte, Guave und Karamell -	
2025er	Cà dei Frati Lugana	39,00 €
-Italien-	Weingut,Cà dei Frati - südlich vom Gardasee	
	-Noten von Pfirsich, Aprikose, Birne und weiße Blüten,	
	ein Hauch Mandel begleitet das Aroma–	
2024er	Marco Porello Roero Arneis Camestri	39,00 €
-Italien-	Marco Porello, DOCG	
	- Honig, Südfrüchte und Kräuter mit dem würzigen Geschmack der	
	Arneistraube aus dem Piemont –	

Roséweine

2025er	Rosé, QbA, trocken	29,50 €
-Rheingau-	Weingut Trenz, Johannisberg	
	- fruchtig mit Noten von Brombeere, Preiselbeere und Himbeere –	
2024er	Lugana I Frati, trocken	39,00 €
-Italien-	Ca dei Frati, Vino rosato, Gardasee	
	- Rosewein aus der Trebbianotraube vom Südufer des Gardasees –	
2023er	La Fleur Saint-Michel Rosé, trocken, leicht und fruchtig	32,50 €
-Frankreich-	Côtes de Gascogne, IGP, Südwestfrankreich	
	- Rosewein mit frischen Aromen von roten Johannisbeeren–	

Rotweine

2024er	Primitivo IGT Appasimento, Tenuta	27,50 €
-Italien-	Camivini, Marsala – Apulien	
	- Perfekte Harmonie aus Kraft und Eleganz -	
2021er	Trenz Two, QbA, Cuvee	28,50 €
-Südafrika-	trocken, Stellenbosch	
	- Noten von Schwarzer Johannisbeere und dunkler Schokolade -	
2022er	Chianti Riserva, DOCG, trocken	39,00 €
-Italien-	Weingut Renzo Masi, Toskana	
	- komplex, elegant und angenehme Süße –	