



das historische
*L*ichtspielgasthaus

FILM · THEATER · GASTRONOMIE · CATERING

Herzlich Willkommen im Pastori

Neben unserem historischen Kino, welches einmalig in Deutschland ist, erwartet Sie hier, im Weital, 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 und Eier sind aus der Wetterau 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	5,90€
Winzersekt Riesling, Weingut Trenz, Brut	0,15l	7,50€
Traubensecco Trenz (alkoholfrei)	0,15l	5,50€
Kir Royale	0,15l	6,50€
Aperol-Spritz	0,2l	6,90€
Lillet Wild Berry	0,2l	6,90€
Hugo	0,2l	6,90€
Ramazotti rosato bella (Wild Berry)	0,2l	6,90€
Ramazotti rosato Tonic	0,2l	6,90€
Campari Soda/Orangensaft	0,2l	6,50€
San Bitterino Orange	0,2l	6,90€
Absolut Wodka Orange	0,2l	7,20€
Jack Daniels Cola	0,2l	7,20€
Martini Bianco/Rosso/Extra Dry	5 cl	5,50€
Sherry Fino / Medium	5 cl	5,50€



Vorspeisen & kleine Gerichte

Tomatencremesuppe
mit Gin - Sahnehäubchen
7,50€

Rinderkraftbrühe
mit Einlage
7,50€

Bruschetta
Mit Tomaten und Oliventapenade
6,50€

Gratinierter Ziegenkäse
mit Honig und gerösteten Walnüssen
an einem Salatbouquet, garniert mit Kirschtomaten
16,00€

Beilagensalat
5,00€



Salate

Salat „Della Casa“

Tomaten / Gurken / Croutons / Radieschen / Ei / Käse
14,90€

Salat „Mi Gusta“

mit Rindfleischstreifen

Tomaten / Gurken / Croutons / Radieschen / Ei / Käse
19,90€

Salat „Benedetta“

mit Hähnchenbrust

Tomaten / Gurken / Croutons / Radieschen / Ei / Käse
18,90€

Salat „Nizza“

mit Thunfisch

Tomaten / Gurken / Croutons / Radieschen / Ei / Käse
17,90€



Saisonale Gerichte

Gänseburger,

Ziegenkäse, Rotkohl, Preiselbeer Burgersauce
im Vollkorn – Brötchen, mit Pommes frites

18.00€

Wildschweinburger

hausgemachtes Wildschwein – Patty,
im Vollkorn – Brötchen, mit Pommes frites

18.00€

„Oscar“ Burger

hausgemachtes Beef – Patty (Metzgerei Götz / Altenkirchen),
Zwiebeln, Coleslaw, Bacon, Cheddar

im Vollkorn – Brötchen, mit Pommes frites

18.00€

Auch als vegetarischer Burger

mit Gemüsepatty

17.00€



Pasta

Penne „Fungi“

Waldpilze / Frühlingslauch / Knoblauch

15,50€

Penne „all´arrabiata“

Olivenöl / Chili / Knoblauch / Tomatensauce

11,00€



Hauptgerichte

Duett vom Edelfisch

aus Lachs und Zander auf einer Zitronen- Dillsauce
mit Babyspinat und Petersilienkartoffeln
27,50€

Wildgulasch

gebratene Serviettenknödelscheiben / Rotkohl / Preiselbeeren
24,90€

Rumpsteak von der Färse (Metzgerei Götz / Altenkirchen)

auf Zwiebelsauce
dazu Pommes frites
200g - 26,00€
300g - 32,00€

Schnitzel vom Landschwein (Metzgerei Götz / Altenkirchen)

Pommes frites
15,50€

...mit Pilzrahmsauce 16,50€

...mit Zwiebelsauce 16,50€



Desserts

Crème Brûlée

mit Maracujasorbet

9,50€

Warmes Schokoladensoufflée

mit flüssigem Kern

Vanilleeis / Beerenragout

10,50€

Eis

Vanille, Schoko, Walnuss, Mango - Maracuja

pro Kugel 2,00 €

mit Sahne + 1,00 €



Offene Weine (je 0,2l)

Weißweine

Weinschorle	4,50€
Scheurebe -halbtrocken-, Pfalz	5,00€
Riesling -trocken-, Pfalz	5,00€
Riesling -trocken-, Trenz - Rheingau	6,00€
Grauburgunder -trocken-, Pfalz	5,50€
Lugana Ca die Frati -trocken-, Italien	11,50€

Roséwein

Weißherbst -trocken-, Pfalz	5,00€
Rosé -trocken-, Trenz - Rheingau	6,50€
Lugana Ca dei Frati -rosato - trocken-, Italien	11,50€

Rotweine

Merlot -trocken-, Italien	6,00€
Primitivo -trocken-, Italien	6,50€
Trollinger - trocken-, Deutschland	6,00€

Biere

Radeberger Pils vom Fass	0,3l	3,00€
	0,5l	4,70€
Augustiner Lagerbier hell vom Fass	0,3l	3,50€
	0,5l	5,50€
Radeberger alkoholfrei	0,33l	3,50€
Clausthaler Radler alkoholfrei	0,33l	3,50€
Paulaner Weizen hell	0,5l	4,50€
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	4,50€



Softdrinks

Selters classic oder still	0,25l	2,80€
Selters classic oder still	0,7l	5,80€
Taunusquelle medium	0,7l	5,80€
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,3l	3,00€
	0,5l	4,00€
Apfelschorle	0,4l	4,40€
Saftschorle	0,4l	4,50€
Schweppes Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	0,2l	2,90€
Heil diverse Säfte	0,2l	2,60€
	0,4l	4,80€

Apfelwein

Heil Apfelwein	0,25l	3,00€
	0,5l	4,00€

Heißgetränke

Kaffee Crema	3,20€
Espresso	2,90€
Doppelter Espresso	3,80€
Espresso Macchiato	3,50€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	3,80€
Milchkaffee	3,50€
Glas Eilles Tee	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	5,50€
Grappa Riserva	4,80€

Cognac (je 2cl)

Hennessy	5,50€
----------	-------

Kräuterliköre (je 2cl)

Averna	4,00€
Ramazotti	4,00€
Fernet Branca	4,00€
Jägermeister	4,00€

Aquavit (je 2cl)

Malteser	3,50€
Linie	3,80€

Whiskey (je 2cl)

Tullamore Dew	5,00€
Jack Daniels	4,50€

Likör (je 2cl)

Amaretto	4,00€
Baileys	4,00€
Sambucca	4,00€
Limoncello	4,00€



Bei Nachkauf im laufenden Jahr können sich die Jahrgänge ändern!

Unser feines ausgesuchtes Angebot an Flaschenweinen

Weißweine

2021er	Johannisberg Riesling "Alte Reben"	31,00 €
-Rheingau-	Qualitätswein, trocken, Weingut Trenz	
	- fruchtiger, feinwürziger und ausgewogener Riesling-	
2021er	Grauburgunder, QbA, trocken,	26,50 €
-Rheingau-	Weingut Trenz, Johannisberg	
	- Noten von Quitte, Guave und Karamell -	
2022er	Lugana I Frati, trocken	39,00 €
-Italien-	Ca dei Frati, Gardasee	
	- fruchtiger, dichter Weißwein aus der Trebbianotraube vom Südufer des Gardasees -	
2022er	Marco Porello Roero Arneis Camestri	34,50 €
-Italien-	Marco Porello, D.O.C.G.	
	- Honig, Südfrüchte und Kräuter mit dem würzigen Geschmack der Arneistraube aus dem Piemont -	



Roséweine

2023er	Rosé, QbA, trocken	26,50 €
-Rheingau-	Weingut Trenz, Johannisberg	
	- fruchtig mit Noten von Brombeere, Preiselbeere und Himbeere -	
2022er	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	29,50 €
-Frankreich-	Côtes de Gascogne, IGP, Südwestfrankreich	
	- Rosewein mit frischen Aromen von roten Johannisbeeren-	

Rotweine

2022er	Primitivo IGT Appasimento, Tenuta	24,50 €
-Italien-	Camivini, Marsala – Apulien	
	- Perfekte Harmonie aus Kraft und Eleganz -	
2018er	Trenz Two, QbA, Cuvee	30,50 €
-Südafrika-	trocken, Stellenbosch	
	- Noten von Schwarzer Johannisbeere und dunkler Schokolade -	
2020er	Chianti Riserva, DCG, trocken	34,50 €
-Italien-	Weingut Renzo Masi, Toskana	
	- komplex, elegant und angenehme Süße -	