



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	6,50€
Winzersekt Riesling, Weingut Trenz, Brut	0,15l	7,80€
Traubensecco Trenz (alkoholfrei)	0,15l	5,50€
Kir Royale	0,15l	6,80€
Aperol-Spritz	0,2l	7,50€
Lillet Wild Berry	0,2l	7,50€
Hugo	0,2l	7,50€
Ramazotti rosato bella (Wild Berry)	0,2l	7,50€
Ramazotti rosato Tonic	0,2l	7,50€
Campari Soda/Orangensaft	0,2l	6,90€
San Bitterino Orange	0,2l	6,90€
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 & 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€



Hauptgerichte

Knusprig gebratene Maishähnchenbrust

Spinat / Frischkäse / Gnocchi

26,50€

Rotbarsch Filet

In Weißwein Soße mit Salzkartoffel

und Kohlrabi Gemüse

27,50€

Penne „Fungi“

Waldpilze / Frühlingslauch / Knoblauch

15,50€

Linguine mit Bärlauch Pesto

Garnelen / Kirschtomaten

22,50€

Tafelspitz

Meerrettich Soße / Salzkartoffel / Kohlrabi Gemüse

28,50€



Pastori - Klassiker

Rumpsteak von der Färse (Metzgerei Götz / Altenkirchen)
auf Pfeffersoße
dazu Pommes frites
200g - 26,00€
300g - 31,50€

Schnitzel vom Landschwein (Metzgerei Götz / Altenkirchen)
Pommes frites
15,50€
...mit Pilzrahmsöße 16,50€
...mit Zwiebelsoße 16,50€
...mit Pfeffersoße 16,50€

„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€



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	5,00€
Scheurebe -halbtrocken-, Pfalz	5,50€
Riesling -trocken-, Pfalz	5,50€
Riesling -trocken-, Trenz - Rheingau	6,50€
Grauburgunder -trocken-, Pfalz	6,00€

Roséwein

Weißherbst -trocken-, Pfalz	5,50€
Rosé -trocken-, Trenz - Rheingau	6,80€
Lugana Ca dei Frati -rosato - trocken-, Italien	12,50€

Rotweine

Merlot -trocken-, Italien	6,50€
Primitivo -trocken-, Italien	6,80€
Trollinger - trocken-, Deutschland	6,80€

Biere

Radeberger Pils vom Fass	0,3l	3,30€
	0,5l	5,00€
Augustiner Lagerbier hell vom Fass	0,3l	3,80€
	0,5l	5,70€
Augustiner alkoholfrei	0,5l	5,50€
Radeberger alkoholfrei	0,33l	3,80€
Clausthaler Radler alkoholfrei	0,33l	3,80€
Paulaner Weizen hell	0,5l	4,80€
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	4,80€



Softdrinks

Selters classic oder still	0,25l	3,00€
Selters classic oder still	0,7l	6,50€
Taunusquelle medium	0,7l	6,50€
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,3l	3,20€
	0,5l	4,40€
Apfelschorle	0,4l	4,40€
Saftschorle	0,4l	4,80€
Schweppes Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	0,2l	3,30€
Heil diverse Säfte	0,2l	2,90€
	0,4l	4,80€

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 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	5,80€
Grappa Riserva	4,20€

Cognac (je 2cl)

Remy Martin	6,00€
-------------	-------

Kräuterliköre (je 2cl)

Averna	4,50€
Ramazotti	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€



Unser feines ausgesuchtes Angebot an Flaschenweinen

Bei Nachkauf im laufenden Jahr können sich die Jahrgänge ändern!

Weißweine

2021er	Johannisberg Riesling "Alte Reben"	35,00 €
-Rheingau-	Qualitätswein, trocken, Weingut Trenz - fruchtiger, feinwürziger und ausgewogener Riesling-	
2021er	Grauburgunder, QbA, trocken,	29,50 €
-Rheingau-	Weingut Trenz, Johannisberg - Noten von Quitte, Guave und Karamell -	
2023er	Bulgarini Lugana	39,00 €
-Italien-	Weingut Cantina Bulgarini, südlich vom Gardasee -Noten von Pfirsich, Aprikose, Birne und weiße Blüten, ein Hauch Mandel begleitet das Aroma-	
2022er	Marco Porello Roero Arneis Camestri	39,00 €
-Italien-	Marco Porello, DCGG - Honig, Südfrüchte und Kräuter mit dem würzigen Geschmack der Arneistraube aus dem Piemont -	



Roséweine

2023er	Rosé, QbA, trocken	29,50 €
-Rheingau-	Weingut Trenz, Johannisberg	
	- fruchtig mit Noten von Brombeere, Preiselbeere und Himbeere -	
2023er	Lugana I Frati, trocken	48,00 €
-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

2022er	Primitivo IGT Appasimento, Tenuta	27,50 €
-Italien-	Camivini, Marsala – Apulien	
	- Perfekte Harmonie aus Kraft und Eleganz -	
2018er	Trenz Two, QbA, Cuvee	28,50 €
-Südafrika-	trocken, Stellenbosch	
	- Noten von Schwarzer Johannisbeere und dunkler Schokolade -	
2020er	Chianti Riserva, DCG, trocken	39,00 €
-Italien-	Weingut Renzo Masi, Toskana	
	- komplex, elegant und angenehme Süße -	