



Sehr verehrte Gäste,

wir begrüßen Sie im „Druckhaus am Main“, dem wiederaufgebauten Traditionslokal unterhalb der Steinheimer Altstadt. Schauen Sie sich ruhig mal um – Sie sitzen in einem Industriedenkmal.

Versetzen Sie sich in die Zeit um 1865. Damals entwickelten sich die Geschäfte um die „Lithografische Kunst- und Prägeanstalt Illert & Ewald“ immer besser, so dass sie sich mit dieser Produktionsstätte vergrößerten. Hier, wo damals die Pressen der traditionsreichen Firma Illert Zigarren- und Weinetiketten druckten, sitzen Sie heute und freuen sich auf ein frisch gezapftes Bier, einen guten Wein, ein schmackhaftes Essen und gesellige Stunden.

Die Illertsche Druckerei hat Höhen und Tiefen erlebt, aber sie hat überlebt. Und so ist es auch mit ihrem alten „Druckhaus“. Das gesamte Druckereigelände fiel dem Abriss zum Opfer, diese Druckhalle überlebte. Und hat viel zu erzählen.

Hier rockten in den Achtziger Jahren Musikgrößen wie Udo Lindenberg, Django Edwards, Peter Green oder Eric Burdon. Seine schlimmste Zeit „überlebte“ das Druckhaus am 07. September 2009, als es bis auf die Grundmauern abbrannte, nur knapp zwei Jahre nachdem es liebevoll bis ins kleinste Detail restauriert wurde.

Doch wie sagt man so schön – Steinheimer Basalt brennt nicht. Und so blieben wenigstens die Außenmauern stehen, das Fundament auf dem wir das Industriedenkmal Druckhaus wieder errichten konnten.

Mit viel Respekt zu seiner ehrwürdigen Geschichte und mit viel Liebe zum Detail.

Zwei Jahre mussten Steinheimer, Touristen, Radfahrer, Spaziergänger, Hundebesitzer, Brautpaare, Geschäftsleute, Familien, Senioren und Frischverliebte auf „ihr“ Lokal verzichten. Auf ein gutes Essen in schönem Ambiente, auf ein frisch gezapftes Bier mit herrlichem Blick in die Steinheimer Mainauen und auf das alte Maintor, durch das schon der Meistermaler Albrecht Dürer schritt, oder auch auf einen „Gespritzten“ unter der 300 Jahre alten Gerichtslinde – immerhin ein geschütztes Naturdenkmal - unter der seinerzeit das Zehntgericht tagte. Eben auf das Genießen und Verweilen innerhalb der historischen Druckhaus- und unterhalb der romantischen Altstadtmauer.

Nun ist es wieder da, das „Druckhaus am Main“. Unter neuer Leitung, aber mit mindestens ebenso viel Herzblut und einem hoch motivierten Team, das sich zur obersten Priorität gesetzt hat, seine Gäste zu verwöhnen. Mit regionalen, frisch zubereiteten und abwechslungsreichen Speisen, mit vielfältigen Getränken, bodenständigen Bieren und stilvollen Weinen in einem angenehmen Ambiente.

Genießen Sie Ihre Zeit im neuen „Druckhaus am Main“.

Wir heißen Sie „Herzlich Willkommen“.

KLEINE KLASSIKER

Handkäs' mit Musik, frischem Bauernbrot und Butter
€ 3,60



Handkäs' mit Schmand, frischem Bauernbrot und Butter
€ 4,50



*Gebackener Handkäs' auf Salatbouquet und Schmand
dazu frisches Bauernbrot*
€ 5,90



Gratinierter Honig-Ziegenkäse auf Rucolabett und Kirschtomaten
€ 6,50



Strammer Max mit 2 Spiegeleiern und Salatbouquet ^(1,9)
€ 6,50



Dutzend Nürnberger Bratwürstchen auf Fasskraut und Kartoffelstampf ^(1,3,9)
€ 6,90



*Französische Käseauswahl, mit Quitten- und Feigensenf,
frischem Baguette und Butter*
€ 8,50



*Variation vom Räucherfisch mit Apfel-Meerrettich
und Salatbouquet*
€ 9,80



Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und Salatbouquet
€ 4,90

...mit gebratenen Riesengarnelen

€ 7,90

...mit Streifen vom argentinischen Angusrind

€ 6,90

... AUS DEM SUPPENTOPF

Kräutersüppchen mit Apfelweininfusion und feiner Brunnenkresse
€ 5,50



Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
€ 5,50

SALATE

Kleiner Gemischter Salat mit Druckhausdressing
€ 3,50



Feldsalat mit Kartoffelvinaigrette, Speckkrusteln und Kräutercroutons ⁽¹⁾
€ 6,50



Marktsalat
*Bunte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und
karamellisierten Birnenspalten an Druckhausdressing*
€ 7,80



Salat „Riesengarnelen“
*Bunte Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen
an einer Zitronen-Basilikum-Vinaigrette*
€ 8,90



Salat „Entenbrust“
*Rucola-Feldsalat-Mischung mit rosa gebratener Entenbrust und
Himbeervinaigrette*
€ 8,90

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „Süß“ mit Apfelscheiben und Zimtzucker
€ 5,90



Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln
€ 6,50



Flammkuchen „Altstadtfladen“ mit Handkäse und Presskopf-Julienne
€ 6,50

HAUPTSPEISEN

Fleischeslust

Rippchen mit Fasskraut und Kartoffelstampf ^(1,9)

€ 7,90



Gebratene Hähnchenbrust auf Mango-Pflaumenjus und Kartoffelgratin

€ 9,50



Schnitzel „Wiener Art“

*Hauspaniertes Schweineschnitzel mit
Bratkartoffeln und Salat*

€ 8,90



Champignon-Rahmschnitzel

*Hauspaniertes Schweineschnitzel in Champignon-Rahm, mit Pommes Frites
und Beilagensalat*

€ 9,50



Schnitzel „Black Jack“

*Hauspaniertes Schweineschnitzel an einer
„Jack Daniels“- Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und Salat*

€ 9,50



„Handkäs´ - Cordon Bleu“

*Hauspaniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit
gekochtem Schinken und Handkäse, dazu Bratkartoffeln und Salat ^(1,9)*

€ 10,80



Geschnetzeltes vom Schwein an Waldpilzrahm, mit Spätzle und Beilagensalat

€ 12,90



Schweinemedallions im Speckmantel, auf grünen Bohnen und Kartoffelgratin ⁽¹⁾

€ 13,80



Argentinisches Rumpsteak mit Pfefferrahm und Bratkartoffeln

€ 16,50



*Argentinisches Rumpsteak mit glacierten Zwiebeln, hausgemachter
Kräuterbutter und Bratkartoffeln*

€ 16,50



*Rinderfilet vom Deutschen Jungbullen auf Zwiebel-Petersilienbett,
mit Ofenkartoffel und hausgemachter Kräuterbutter*

€ 21,80

SEE - GANG

*Medaillons vom Lachsfilet auf Apfelweinzwiebeln und Brunnenkresse,
dazu Spinatnudeln*

€ 13,90



Gebratenes Zanderfilet auf Gemüse von Apfel und Rote Beete, dazu Salzkartoffeln

€ 14,50€

VEGETARISCH

*Spaghettini in fruchtiger Tomatensauce,
mit gelben Kirschtomaten, knackigem Rucola und gehobeltem Parmesan*

€ 6,80



Flammkuchen mit sautierten Pilzen und Ackersalat

€ 7,10



Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat

€ 7,50

FÜR UNSERE GROSSARTIGEN KLEINEN

„Henrys Schnitzeltraum“

Schnitzel mit Pommes, dazu Ketchup oder Mayonaise

€ 4,50



„Nick´s Nudelteller“

Spaghettini mit Tomatensauce

€ 4,50



„Line´s Leibgericht“

3 Nürnberger Würstchen, mit Spinat und Kartoffelpüree

€ 5,00



Räuberteller:

Räubern bei den Eltern mit eigenem Besteck

Kost nix

NACHTISCH

Süß und Fruchtig - Gerne auch mit zweitem Löffel

Vanilleeis mit heissen Himbeeren und Rum-Rosinen

€ 4,90



Hausgemachtes Apfel-Zimt Parfait mit Fruchtbouquet und Karamellspiegel

€ 4,60



Hausgemachte Apfelwein-Crème Brulée

€ 4,90



Dessertvariation Druckhaus

€ 8,90

Was uns ganz wichtig ist:

Wir bereiten unsere Speisen stets frisch und mit großer Leidenschaft zu. Kochen mit Liebe benötigt seine Zeit. Bitte haben Sie daher Verständnis, wenn es mal etwas länger dauert. Zudem legen wir Wert auf qualitativ hochwertige und saisonale Produkte, die wir fast ausschließlich von regionalen Anbietern beziehen. Dennoch lassen sich folgende Zusatzstoffe nicht immer vermeiden und können in den gekennzeichneten Speisen enthalten sein:

Zeichenerklärung:

⁽¹⁾ mit Konservierungsstoff · ⁽²⁾ mit Farbstoff · ⁽³⁾ geschwefelt · ⁽⁴⁾ geschwärzt · ⁽⁵⁾ mit Antioxidationsmittel
⁽⁶⁾ mit Süßungsmittel · ⁽⁷⁾ enthält eine Phenylalaninquelle · ⁽⁸⁾ mit Geschmacksverstärker · ⁽⁹⁾ mit Phosphat

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i>	0,2l € 1,60	0,4l € 2,90
<i>Coca Cola light</i>	0,2l € 1,60	0,4l € 2,90
<i>Fanta</i>	0,2l € 1,60	0,4l € 2,90
<i>Sprite</i>	0,2l € 1,60	0,4l € 2,90
<i>Bionade Kräuter, Holunder</i>		0,33l € 2,60
<i>Eistee Tradewinds Pfirsich</i>		0,33l € 2,80
<i>Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon</i>		0,2l € 2,10



Mineralwasser

<i>Selters La Culinaria classic</i>	0,25l € 1,70	0,75l € 4,50
<i>Selters La Culinaria naturell</i>	0,25l € 1,70	0,75l € 4,50



Säfte

<i>Rothenbücher Apfelsaft</i>	0,2l € 1,90	0,4l € 3,60
<i>Rothenbücher Orangensaft</i>	0,2l € 2,10	
<i>Rothenbücher Traubensaft</i>	0,2l € 2,10	
<i>Rothenbücher Apfelsaftschorle</i>	0,2l € 1,80	0,4l € 3,30



Warme Getränke

<i>Cafe</i>	€ 1,90
<i>Espresso</i>	€ 1,90
<i>Espresso doppelt</i>	€ 2,90
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 2,20
<i>Cappuccino</i>	€ 2,30
<i>Milchkaffee</i>	€ 2,50
<i>Latte Macchiato</i>	€ 2,40
<i>Latte Macchiato mit Schuss/Sirup (Cocos, Karamel, Weiße Schokolade)</i>	€ 2,80
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 2,40
<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>	€ 1,90

Für Freunde eleganter Teesorten halten wir eine separate Teekarte mit erlesenen, aromatischen Tees höchster Qualität bereit. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Biere

Biere vom Fass

<i>Radeberger Pilsner</i>	0,3l € 2,10	0,5l € 3,40
<i>hell-gelblich, hopfenbetont und mit feinsahnigem Schaum</i>		
<i>Hövels Original</i>	0,3l € 2,30	
<i>Feinherbe, obergärige Bierspezialität von rotgoldener Farbe.</i>		
<i>Charaktervoll im Geschmack</i>		
<i>Hausbier „Druckhaus“ trüb</i>	0,3l € 1,90	0,5l € 3,20
<i>Ursprünglich, naturtrüb und mit feiner Hopfenbittere</i>		
<i>Schöfferhofer Hefeweizen</i>	0,3l € 2,20	0,5l € 3,30
<i>Bernsteinfarbig schimmerndes, naturtrübes Hefeweizen</i>		



Flaschenbiere

<i>Schöfferhofer Weizen dunkel</i>		0,5l € 3,30
<i>Geheimnisvoll funkelnd mit dunkler Hefetriübung</i>		
<i>Schöfferhofer Kristallweizen</i>		0,5l € 3,30
<i>Spritzig, klar, voll überschäumendem Temperament</i>		
<i>Schöfferhofer Grapefruit</i>		0,33l € 2,10
<i>Die fruchtig-herbe Frische, aus 50% Hefeweizen und 50% Grapefruitsaft</i>		
<i>Neumarkter Lammsbräu</i>		0,33l € 3,00
<i>Glutenfreies Bier</i>		



Alkoholfreie Biere

<i>Jever fun</i>		0,33l € 2,10
<i>Kalorienarm und vollmundig im Geschmack</i>		
<i>Schöfferhofer Weizen</i>		0,5l € 3,30
<i>Feinherb, spritzig und erfrischend im Geschmack</i>		
<i>Malzbier</i>		0,33l € 2,50



Apfelwein

<i>Rothenbücher Apfelwein pur/sauer/süß</i>	0,25l € 1,50	0,5l € 2,90
<i>Rothenbücher Apfelwein</i>	1,0l Bembel € 5,50	2,0l Bembel € 10,20
	3,0l Bembel € 15,80	

<i>Selters zum Spritzen</i>	0,75l nur zum Bembel € 2,80
<i>Limonade zum Spritzen</i>	0,75l nur zum Bembel € 2,80

Sekt

Intermezzo trocken	0,2l Piccolo € 4,00	0,7l Flasche € 12,00
Prosecco		0,7l Flasche € 14,00
Schloss Steinheim Sekt trocken		0,7l Flasche € 18,00

WEINKARTE

In der Auswahl unserer Weine spiegelt sich das Heimatgefühl Ihrer Gastgeber wider – Wir sind stolz, Ihnen die besten Weine aus Rheinhessen und dem Ahrtal anbieten zu können.

Rheinhessen - das Land der 1000 sanften Hügel und 100.000 fruchtbaren Rebzeilen birgt ungeahnte Schätze. Die Lebendigkeit der Weinlandschaft, verbunden mit der sonnenverwöhnten Natur und der Geschichte spiegelt sich wider im rheinhessischen Lebensstil, der geprägt ist von Lebensfreude, Offenheit und Gastfreundschaft.

Das Ahrtal - die Toskana Deutschlands

Die steilen Schieferhänge der „Toskana Deutschlands“ prägen nicht nur das Landschaftsbild des romantischen Ahrtals. Sie speichern hervorragend die Sonnenwärme und bilden somit die Grundlage für die sehr charaktervollen Ahrweine. Diese besonderen geologischen Verhältnisse, sowie harte Winzerarbeit und eine lange Tradition haben die Ahr an die Spitze der Rotweinelite gebracht, die auch internationale Vergleiche nicht mehr scheuen braucht. So wurde die Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr, welche die älteste der Welt ist, nun auch zur besten Deutschlands gekürt.



Offene Weißweine

Rheinhessen	0,2l € 3,20
Müller-Thurgau QbA trocken	
Winzergenossenschaft Westhofen eG	
Filigran mit feinen Fruchtaromen und feinwürzigem Bouquet	
Westhofener Bergkloster	0,2l € 3,50
Riesling QbA trocken	
Winzergenossenschaft Westhofen eG	
Körperreicher Wein mit Aromen von grünem Apfel, Stachelbeere und Grapefruit	

Offener Weißherbst / Blanc de Noir

Rheinhessen 0,2l € 3,70

Portugieser Weißherbst
Winzergenossenschaft Westhofen eG
QbA halbtrocken
Leicht, spritzig und feinfruchtig

Blanc de Noir 0,2l € 4,90

Ahr-Spätburgunder QbA feinherb
Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr
Goldene Kammerpreismünze der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
DIE Spezialität von der Ahr: Weißwein aus roten Trauben.
Erfrischend, würzig und mit feinen Burgunderaromen.



Offene Rotweine

Westhofener Bergkloster 0,2l € 3,70

Spätburgunder QbA halbtrocken
Winzergenossenschaft Westhofen eG
Feingliedrig mit seidigen Tanninen und angenehmen Finale

Gundersheimer Höllenbrand 0,2l € 3,70

Portugieser QbA trocken
Winzergenossenschaft Westhofen eG
Fein strukturiert, kräftiger Körper, feine Tanninstruktur

Nikolaus „N“ 0,2l € 4,90

Spätburgunder QbA trocken
Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr (Ausgezeichnet
als beste deutsche Winzergenossenschaft)
Ausgewogener und feinfruchtiger Wein mit würzigem Bukett



Flaschenweine

Weißer Flaschenweine von der Ahr

Grauburgunder 0,75l € 19,-

QbA feinherb
Weingut Sonnenberg
Feinperlig, leicht bekömmlich, mit intensiver Frucht und
guter Säurestruktur

Blanc de Noir 0,75 l € 20,-
Spätburgunder QbA trocken
Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr
Der Weiße aus den roten Trauben mit der Kraft des
Ahr-Spätburgunders und der Frische eines weißen Weines.
Fruchtig, beerig, wunderbar saftig und wenig.

Ahr-Riesling 0,75 l € 21,-
Spätlese trocken
Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr
Rassig, mineralischer Duft von Apfel und Aprikose



Weißer Flaschenweine International

Chardonnay 0,75 l € 16,-
trocken
Panamera Kalifornien
Nach Quitten, Mirabellen und etwas gerösteter Nuss duftender,
cremiger Wein mit dezenter Barriquenote.

Gavi de Gavi 0,75 l € 19,-
DOCG trocken aus der edlen Cortese-Traube
Terre dei Roveri
Frischer und saftiger Wein aus dem Piemont



Rosé Flaschenwein Rheinhessen

Siefersheimer Höllberg 0,75 l € 18,-
Weingut Moebus
Saint Laurent QbA feinherb
Farbintensiv und körperreich, feine Noten von Sauerkirsche
und Waldbeeren.



Rote Flaschenweine aus Rheinhessen

Siefersheimer Höllberg 0,75 l € 18,-
Saint Laurent QbA trocken
Weingut Moebus – Rheinhessen
Kräftiger Rotwein mit Aromen von Trockenpflaume und Brombeere

Goldenes Horn 0,75 l € 22,-
Portugieser QbA trocken
Weingut Moebus – Rheinhessen
Intensive Brombeer- und Kirscharomen und würziger
Duft von getrockneten Blumen

Rote Flaschenweine von der Ahr

Neuenahr Schieferlay 0,75l € 21,-
Spätburgunder QbA trocken
Weingut Sonnenberg
*Aus einer der Spitzenlagen Bad Neuenahrs. Auf Schiefergestein
gewachsen, mineralisch, vollmundig, gehaltvoll und fruchtbetont.*

Ahr-Frühburgunder 0,75l € 26,-
QbA trocken
Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr
Goldene Kammerpreismünze der DLG
*Eine absolute Rarität unter den Rotweinen! Herrliche Fruchtaromen
machen diesen dunkelroten Frühburgunder zu einer Besonderheit!*

Edition Ponsart Nr. 20 0,75l € 31,-
Spätburgunder QbA trocken
Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr
Sieger der Landesweinprämierung
*Der ausgeprägte Duft nach Spätburgundertrauben verleiht
dem vollroten, kräftigen Wein einen unverwechselbaren Charakter
mit gutem Holzton.*



Rote Flaschenweine International

Les Dames 0,75l € 18,-
Cuveé trocken
Coteaux du Languedoc AOC
Chateau Ricardelle
*Mediterrane Anklänge von Kräutern, Gewürzen und feinen,
delikatsten Fruchtaromen*

*Spirituosen**Aperitif*

<i>Martini bianco</i>	4 cl	€ 3,20
<i>Martini rosso</i>	4 cl	€ 3,20
<i>Campari</i>	4 cl	€ 3,30
<i>Sherry Sandemann medium dry</i>	4 cl	€ 3,80
<i>Aperol Spritz</i>		€ 4,90
<i>Kir Royal</i>		€ 4,90

Digestif

<i>Grappa</i>	2 cl	€ 3,10
<i>Bailey´s</i>	4 cl	€ 3,80

Kräuterliköre

<i>Jägermeister</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Malteser</i>	2 cl	€ 2,30
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 2,60
<i>Ramazotti</i>	4 cl	€ 3,80

Edel-Obstbrände von Rothenbücher

<i>Obstler</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Williams</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Himbeere</i>	2 cl	€ 2,40
<i>Schlehe</i>	2 cl	€ 2,60

Cognac

<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	€ 2,10
<i>Carlos I</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Hennessy V.S.</i>	2 cl	€ 2,70

Whisky

<i>Jack Daniel´s</i>	4 cl	€ 4,60
<i>Johnny Walker Red Label</i>	4 cl	€ 4,90

Wodka

<i>Wodka Gorbatschow</i>	2 cl	€ 2,50
--------------------------	------	--------

Rum

<i>Bacardi weiß</i>	2 cl	€ 2,70
---------------------	------	--------

Longdrinks

<i>Bacardi Cola</i>	4 cl	€ 4,90
<i>Asbach Cola</i>	4 cl	€ 4,90
<i>Campari Orange</i>	4 cl	€ 4,90