

# Die Wirtschaft

Florian Kreller ☎ 067237426

✉ die-wirtschaft@t-online.de

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag ab 16:00

Küche bis 20:30

Montag & Dienstag Ruhetag



## APERITIF

KIR ROYAL  
Cassis-Likör mit Rieslingsekt -brut- 0,11 / 8,50

APEROL SPRITZ 0,21 / 7,50

GIN TONIC(5cl) 0,21 / 7,50

„HUGO“ Holunderblütensirup 0,11 / 7,00

## APERITIF ALKOHOLFREI

VIRGIN LAVENDEL-HUGO  
Lavendel-Sirup  
aufgefüllt alkoholfreiem Sekt Rosé 0,11 / 7,50

EINS\*ZWEI\*ZERO  
alkoholfreier Sekt Rosé 0,11 / 6,50

SPRIZZ-ORANGE  
mit Limettensaft und Tonicwater 0,21 / 7,00

GIN TONIC 0,21 / 7,50

## SEKT

S3 CUVÉE KATHARINA Riesling brut  
Fruchtig mit angenehmer Säure 0,11 / 6,50

S4 ANNA ROSE  
Spätburgunder Rosé brut  
Cremig, geschmeidig 0,11 / 6,50

S5 BLANC DE BLANC  
Weißburgunder -brut-  
elegant mit feiner Perlage 0,11 / 6,50

## DURSTLÖSCHER

### Meine Schorle 0,4l

Wir mixen den offenen Wein Ihrer Wahl  
zum Schoppenpreis 0,2l plus 50 ct

Tafelwasser Sprudel oder Still	0,75l	5,50
Traubensaftschorle	0,4l	4,00
Hefeweizen	0,5l	4,50
Bayrisch Helles auch alkoholfrei	0,5l	4,50
Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft		
Orangensaft, Traubensaft	0,2l	3,00

## Unser Menü

Blätterteig-Pastete mit Ragout fin  
von Safran-Garnelen und Spargel  
14,-

Involtini vom Schweinelendchen  
gefüllt mit Bärlauch-Parmesan-Pesto  
Zitronen-Risotto  
25,00 € kleine Portion 20,00 €

Eierlikör-Eisparfait  
mit frischen Erdbeeren  
9,-

Menüpreis 39,00



**Regional ist 1. Wahl!**

Eier aus Freilandhaltung vom Wacholderhof in Eltville, Backhaus-Brot von der Traditionsbäckerei Aulmann aus Rüdesheim, Bauernwutz und unser Rindfleisch von Erzeugern aus der Region. Diese Tiere werden ortsnah bei unserer Partner-Metzgerei Bayer stressfrei geschlachtet. Wildbret kommt aus den Wäldern um die Loreley. Beim Fisch achten wir auf nachhaltig wirtschaftende Zuchtbetriebe und auf MSC-zertifizierten Wildfang. Einwandfreies Futter und artgerechter und schonender Umgang mit der Natur sind uns das Wichtigste und garantiert Ihnen besten Geschmack!

***Unsere Weinempfehlung***  
***2025 BLANC DE NOIR Spätburgunder -trocken-***  
***VDP.GUTSWEIN***  
***feine Frucht mit dezenter Säure***  
***0,1 l / 4,00 0,2 l / 6,80 Fl. 0,75l 25,50***

<b>Im Ausschank</b>	<b>0,11 / 0,21</b>
Nr. 1 2024 Riesling trocken VDP. GUTSWEIN Der Hausschoppen mit gutem Trinkfluss	3,80 6,50
Nr. 2 2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN Feines sortentypisches Aroma mit sehr weicher Säure	4,00 6,80
Nr. 3 2024 FRANZ BERNHARD Mittelheimer Riesling trocken VDP.ORTSWEIN Vielschichtig mit feinem Schmelz	4,00 6,80
Nr. 4 2024 ALTE REBEN Oestricher Klosterberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE Kraftvoll und tiefgründig-aromatisch	5,50 7,80
Nr. 5 2024 Riesling halbtrocken VDP.GUTSWEIN Frisch und fruchtig	3,80 6,50
Nr. 6 2024 MITTELHEIM Riesling fruchtsüß VDP.ORTSWEIN Elegantes Frucht- Säure-Spiel	4,00 6,80
Nr. 7 2025 ROSÈ Spätburgunder feinherb VDP.GUTSWEIN Frisch mit feiner Säure	4,00 6,80
Nr. 8 2022 ROTWEIN Spätburgunder trocken VDP.GUTSWEIN Gediegen, kraftvoll	5,50 7,80
<b><i>NEU Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig</i></b>	<b><i>4,00 6,50</i></b>