

# 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

Kleines Spargelgratin mit Safran-Garnelen  
14,-

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
geschmolzene Tomaten  
Zitronen-Risotto  
28,- kleine Portion 22,-

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 2024 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>

👉👉👉👉👉 **Die Wirtschaft** 👉👉👉👉👉

<b>Flaschenweine 0,75l</b>		<b>Sekt</b>	<b>0,75l</b>
200	2024 Riesling fruchtsüß VDP.GUTSWEIN		
	26,50	Alle unsere Sekte werden im Weingut produziert. Versektet wird ausnahmslos mit der traditionellen Methode der Flaschengärung, die vor über 300 Jahren erfunden wurde. Ausschließlich Riesling- und Burgunderweine werden dabei verwendet. Fünfzehn bis sechzig Monate reifen sie auf der Hefe, bis sie in den Verkauf kommen.	
201	2022 FRANZ BERNHARD Mittelheim Riesling -trocken- VDP.ORTSWEIN		
	26,50		
203	2023 Erbacher Steinmorgen Riesling -feinherb- VDP. ERSTE LAGE		
	27,00	<b>S1</b>	
204	2024 Mittelheimer Edelmann <i>BESTES FASS</i> Riesling -trocken- VDP. ERSTE LAGE	BRUT NATURE VDP.SEKT VINUM 2022-BEST BUY Riesling - brut nature-	32,00
	32,00	<b>S2</b>	
205	2024 ALTE REBEN Oestricher Klosterberg Riesling -trocken- VDP. ERSTE LAGE	EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut-	32,00
	28,00	<b>S3</b>	
206	2020 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	CUVÉE KATHARINA Riesling -brut-	32,00
	39,00	<b>S4</b>	
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut-	32,00
	39,00	<b>S5</b>	
209	2023 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	BLANC de BLANC Weißburgunder -brut-	32,00
	25,50	<b>S6</b>	
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut	35,00
	25,50	<b>SR</b>	
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut -	37,00
	28,00		
212	2018 Mittelheimer Edelmann "R"Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE		
	33,50		
213	2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE Fl. 0,5l		
	39,00		

     **Die Wirtschaft**      

## **Dips und Antipasti**

Cipolletta - Perlzwiebeln in Balsamico	6,-
Hummus von weißen Riesenbohnen	6,-
Dattel-Frischkäse-Dip mit Curry	6,-
Aioli	5,-
Taggiasca-Oliven mit mediterranen Kräutern	6,-
Ofen-Champignons mit Sherry und Knoblauch	5,-
Ajvar - pikanter Paprika-Aufstrich	5,-
Brotkorb	2,80

## **Schnabulierteller von allem ebbes mit Brotkorb 14,50**

Brotkorb mit Fleur de Sel und unserem Olivenöl	4,-
Beilagensalat bunt gemischt im Weckglas serviert	6,-
Spargelcremesuppe mit Spargel-Einlage und Bärlauch-Öl	7,50
Rheingauer Rieslingsuppe KATHARINA mit Graubrot-Croutons und einem Schuss Rieslingsekt	8,50
Frühlings-Salat-Bowl mit Spargel, Bohnen-Hummus, Beluga-Linsen und gebackenem Ei, Baguette	18,-
5 Safran-Garnelen im Pfännchen in Knoblauchöl mit frischen Kräutern gebraten, Baguette	14,-

## Hauptgerichte

FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL 300g mit zerlassener Butter und Petersilien-Kartoffeln		22,00		
frisch aufgeschlagene Hollandaise		4,50		
Portion roher oder gekochter Schinken		4,50		
Kleines Schnitzel von der Bauernwutz		7,50		
<b>WILD-CURRYWURST</b>				
Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffelfritten	17,-	11,-		
<b>HACKEDOTZ</b> aus Rind- und Bauernwutzhack mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Kartoffelgratin			18,-	
<b>WILD-BURGER</b> 180g Patty 100% aus heimischer Jagd, mit Camembert, Preiselbeer-Curry-Soße, Krautsalat und Bacon Portion Süßkartoffel-Fritten 5,00			19,-	
<b>TAFELSPITZ</b> vom Charolais-Rind mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und buntem Kartoffelgemüse			22,-	17,-
<b>SCHNITZEL</b> von der Bauernwutz, klassisch paniert, mit Bratkartoffeln oder Pommes frites und Beilagen-Salat			22,-	17,-
<b>BACKFISCH</b> knusprig ausgebackenes Kabeljau-Filet mit unserer Grünen Soße und Kartoffel-Salat			22,-	17,-
<b>SPARGEL-PASTA</b> feine Bandnudeln mit gebratenem Spargel grün und weiß, Orangensoße, gerösteten Pistazien, zweierlei Parmesan			24,-	19,-
<b>RINDERSTEAK A LA BAVETTE</b> 300g / 200g rosa gebraten, dazu Artischocken-Tomaten-Gemüse und Süßkartoffelfritten wegen seiner Struktur wird das Steak aufgeschnitten serviert			30,-	24,-

**30. Mai – 31. Mai** Flötenwegwandertage  
in Oestrich-Winkel

**24. Juli – 26. Juli** Gartenfest  
Weingutsgarten F. B. Schönleber Oestrich-Winkel

**14. August – 23. August**  
Rheingauer Weinwoche in Wiesbaden

**2. September – 11. September**  
Rheingauer Weinmarkt in der Frankfurter Freßgass

### Dessert

AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso 4,50

VANILLEEIS mit Zimt-Kirschen 4,50

ZITRONENSORBET  
mit Gin (auch ohne Alkohol)  
oder Rieslingsekt 5,50

SCHOKOLADEN-TARTE  
mit Mango-Schaum und Walnuss-Eis 7,50

TONKABOHNEN-CREME-BRÛLÉE 8,00

*2025 Mittelheimer Edelmann*  
*Riesling Spätlese fruchtsüß*  
*VDP.ERSTE LAGE* 0,1l 6,00

### Spirituosen 2cl

Schwarzwälder Obstler 2,50

Hefebrand, Weintrester 3,00

Hausgemachter Kräuterbitter 3,00

Malteserkreuz Aquavit 3,00

Himbeergeist 3,50

Williams Christ Birnenbrand 3,50

Mirabellenbrand 3,50

Marillenbrand 3,50

Haselnuss-Geist 3,50

Rheingauer Weinbrand XO 3,50

Grand Manier 4,00

Ramazotti / Averna 4 cl 5,00

### Kaffee

Tasse Kaffee/ Tee 2,50

Espresso 3,00

Doppelter Espresso 4,00

Cappuccino 3.50



Falls Sie eine Lebensmittel-Allergie oder eine Lebensmittel-Unverträglichkeit haben, sprechen Sie uns bitte darauf an. Auch wenn sie eine spezielle Ernährungsform bevorzugen - wir werden uns gern und professionell darauf einrichten, sodass Sie nicht auf Ihren Genuss verzichten müssen!