

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

Bläterteig-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

Im Ausschank	0,11 / 0,21
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
<i>NEU Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig</i>	<i>4,00 6,50</i>

Flaschenweine 0,75l

200	2024 Riesling fruchtsüß VDP.GUTSWEIN	26,50
201	2024 FRANZ BERNHARD Mittelheim Riesling -trocken- VDP.ORTSWEIN	26,50
202	2023 EDITION Mittelheim Riesling -feinherb- VDP.ORTSWEIN	26,50
203	2023 Erbacher Steinmorgen Riesling -feinherb- VDP. ERSTE LAGE	27,00
204	2024 Mittelheimer Edelmann <i>BESTES FASS</i> Riesling -trocken- VDP. ERSTE LAGE	32,00
205	2024 ALTE REBEN Oestricher Klosterberg Riesling -trocken- VDP. ERSTE LAGE	28,00
206	2022 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00
209	2023 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	25,50
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	25,50
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	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

Sekt 0,75l

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.

S1 BRUT NATURE VDP.SEKT VINUM 2022-BEST BUY Riesling - brut nature-	32,00
S2 EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut-	32,00
S3 CUVÉE KATHARINA Riesling -brut-	32,00
S4 ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut-	32,00
S5 BLANC de BLANC Weißburgunder -brut-	32,00
S6 CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut	35,00
SR PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut -	37,00

     **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
2 Avocado-Crostini mit pochiertem Ei und Tobikko-Kaviar	12,-
Frühlings-Salat-Bowl mit Bohnen-Hummus, Beluga-Linsen und gebackenem Spargel, Baguette	18,-

Mai-Scholle Finkenwerder Art

im Ganzen gebraten, mit einem Topping
 aus gebratenem Speck und Zwiebeln
 dazu Kartoffel-Gurken-Salat
 25,-

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
WILD-CURRYWURST	
Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffelfritten	17,- 11,-
HACKEDOTZ aus Rind- und Bauernwutzhack mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Kartoffelgratin	18,-
PULLED PORK BACON BURGER	
low & slow gegarter Nacken von der Bauernwutz, zerzupft und serviert mit Bacon, Krautsalat und karamellisierten Zwiebeln	18,-
SCHNITZEL von der Bauernwutz, klassisch paniert, mit Bratkartoffeln oder Pommes frites und Salat	22,- 17,-
JOHANNISBERGER KLOPSE in Riesling-Kapern-Soße mit Petersilienkartoffeln	22,- 17,-
SPARGEL-PASTA	
feine Bandnudeln mit gebratenem Spargel grün und weiß, Orangensoße, gerösteten Pistazien, zweierlei Parmesan	24,- 19,-
RINDERSTEAK A LA BAVETTE 300g / 200g rosa gebraten, dazu Rotwein-Butter Süßkartoffelfritten und Salat	
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 8,50

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 / Aversa 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!