

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	0,11 / 8,50
HUGO Holunderblüte mit Rieslingsekt	0,11 / 7,00
APEROL SPRITZ	0,21 / 7,50
LIMONCELLO SPRIZ	0,21 / 7,50
GIN TONIC(5cl)	0,21 / 7,50

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

Unsere Empfehlung

Hausgemachte Holunderbeeren-Limonade 0,4l 5,50

...ES KANN NUR Einen geben...

HIGHLÄNDER-BURGER 180g Pattie vom Highland Cattle Rind, Bacon, Coleslaw, BBQ-Soße und Jalapenos 18,-

Portion Süßkartoffel-fritten
5,50



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 ortsnahe 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		0,1l / 0,2l
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
Nr. 9	Mittelheimer Edelmann Riesling Spätlese -fruchtsüß- VDP.ERSTE LAGE saftig, aromatisch, fein ausbalancierte Säure	6,00
Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig		4,00 6,50

Flaschenweine 0,75l			Sekt 0,75l
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	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	S1 BRUT NATURE VDP.SEKT VINUM 2022-BEST BUY Riesling - brut nature- 32,00
206	2022 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S2 EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut- 32,00
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S3 CUVÉE KATHARINA Riesling -brut- 32,00
209	2025 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	25,50	S4 ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut- 32,00
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	25,50	S5 BLANC de BLANC Weißburgunder -brut- 32,00
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	28,00	S6 CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut 35,00
212	2022 Mittelheimer Edelmann "R"Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE	35,00	SR PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut - 37,00
213	2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE Fl. 0,5l	39,00	

Dips und Antipasti

Feta-Tomaten-Dip	6,-
Rote Beete-Hummus	6,-
Chorizo-Mayonnaise	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,-
Rheingauer Rieslingsuppe KATHARINA mit Graubrot-Croutons und einem Schuss Rieslingsekt	8,50
Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Ingwer	8,50
... mit 3 Safran-Garnelen am Spieß	15,-
Sommer-Bowl Bunter Gartensalat mit Rote-Beete-Hummus , Polenta-Käse-Bällchen und Tomaten-Melonen-Salsa	15,-
Dreierlei Allgäuer Heumilch-Käse von der Sennerei Bremenried mit mildem Bergkäse, würzigem Wildkräuterkäse und pikantem Pfefferkäse, dazu Butter und Brotkorb	16,-

Die Wirtschaft

HOLLANDSE NIEUWE

3 Filets echte holländische Matjes mit Hausfrauen-Dip
und Neuen Kartoffeln 19,- 15,-

WILD-CURRYWURST

Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen
Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffelfritten 18,- 11,-

HACKEDOTZ

aus Rind- und Bauernwutzhack
mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Rahm-Kartoffeln 18,-

POLENTA

cremig gerührt mit Bergkäse,
dazu Ratatouille und geröstete Mandeln 18,- 14,-

PIFFERLINGE

mit Kräutern gebraten, feine Bandnudeln a la creme
und frisch geriebener Parmesan 22,- 17,-

JOHANNISBERGER KLOPSE

in Riesling-Kapern-Soße mit Petersilienkartoffeln 22,- 17,-

SCHNITZEL

von der Bauernwutz, klassisch paniert,
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat 22,- 17,-

BACKHENDL

nach alter Wiener Art (ohne Knochen)
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße 22,- 17,-

INVOLTINI

vom Weide-Rind, gefüllt mit Basilikum-Pesto und Mozzarella
dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 29,- 23,-

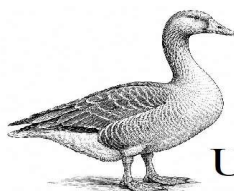
Die Wirtschaft



Jetzt wird's WILD!
1. bis 11. Oktober



Wild-Leberknödel, Wilschweinbraten, Hirschrücken
und mehr! Lassen Sie sich verführen von unserer
zusätzlichen Sonderkarte



Schnibel, Schnabel, Schnebel, kommt der Herbst mit Nebel.
Gänsebraten, Gänsefett, warme Federn für das Bett....

Unser traditionelles Gänsemenü
13. und 14. November 18:00

Gänseschmalz und Backhaus-Brot

Hauspastete von der Gans mit Nüssen und Dörripflaumen kleiner Feldsalat, Preiselbeer-Dressing

Gänsekleinsuppe mit Portwein und Gänseleber-Crostini

Gänsebraten von der Freiland-Gans mit geschmortem Rotkohl, Klößen, Maronen
und fruchtiger Gänsesoße

Bratpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen dazu Glühweinschaum und Vanilleeis

65,-

Dessert

AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso	4,50
VANILLEEIS mit Zimt-Kirschen	4,50
ZITRONENSORBET mit Gin oder Sekt (auch ohne Alkohol)	5,50
EIERLIKÖR-EISPARFAIT mit frischen Beeren in Vanille-Sirup	8,50
PFLAUMEN-CRUMBLE mit Schokoladen-Eis	8,50

Trester-Zwerg

Kleiner Weinkäse affinert mit Weintrester
dazu Trauben, Butter und Brotkorb 8,00

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!

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	0,11 / 8,50
HUGO Holunderblüte mit Rieslingsekt	0,11 / 7,00
APEROL SPRITZ	0,21 / 7,50
LIMONCELLO SPRIZ	0,21 / 7,50
GIN TONIC(5cl)	0,21 / 7,50

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

Unsere Empfehlung

Hausgemachte Holunderbeeren-Limonade 0,4l 5,50

...ES KANN NUR Einen geben...

HIGHLÄNDER-BURGER
180g Pattie vom Highland Cattle Rind,
Bacon, Coleslaw, BBQ-Soße und Jalapenos
18,-

Portion Süßkartoffel-fritten
5,50



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 ortsnahe 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		0,1l / 0,2l
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
Nr. 9	Mittelheimer Edelmann Riesling Spätlese -fruchtsüß- VDP.ERSTE LAGE saftig, aromatisch, fein ausbalancierte Säure	6,00
	Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig	4,00 6,50

Flaschenweine 0,75l			Sekt 0,75l
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	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	S1 BRUT NATURE VDP.SEKT VINUM 2022-BEST BUY Riesling - brut nature- 32,00
206	2022 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S2 EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut- 32,00
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S3 CUVÉE KATHARINA Riesling -brut- 32,00
209	2025 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	25,50	S4 ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut- 32,00
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	25,50	S5 BLANC de BLANC Weißburgunder -brut- 32,00
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	28,00	S6 CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut 35,00
212	2022 Mittelheimer Edelmann "R"Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE	35,00	SR PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut - 37,00
213	2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE Fl. 0,5l	39,00	

Dips und Antipasti

Feta-Tomaten-Dip	6,-
Rote Beete-Hummus	6,-
Chorizo-Mayonnaise	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,-
Rheingauer Rieslingsuppe KATHARINA mit Graubrot-Croutons und einem Schuss Rieslingsekt	8,50
Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Ingwer	8,50
... mit 3 Safran-Garnelen am Spieß	15,-
Sommer-Bowl Bunter Gartensalat mit Rote-Beete-Hummus , Polenta-Käse-Bällchen und Tomaten-Melonen-Salsa	15,-
Dreierlei Allgäuer Heumilch-Käse von der Sennerei Bremenried mit mildem Bergkäse, würzigem Wildkräuterkäse und pikantem Pfefferkäse, dazu Butter und Brotkorb	16,-

Die Wirtschaft

HOLLANDSE NIEUWE

3 Filets echte holländische Matjes mit Hausfrauen-Dip
und Neuen Kartoffeln 19,- 15,-

WILD-CURRYWURST

Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen
Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffelfritten 18,- 11,-

HACKEDOTZ

aus Rind- und Bauernwutzhack
mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Rahm-Kartoffeln 18,-

POLENTA

cremig gerührt mit Bergkäse,
dazu Ratatouille und geröstete Mandeln 18,- 14,-

PIFFERLINGE

mit Kräutern gebraten, feine Bandnudeln a la creme
und frisch geriebener Parmesan 22,- 17,-

JOHANNISBERGER KLOPSE

in Riesling-Kapern-Soße mit Petersilienkartoffeln 22,- 17,-

SCHNITZEL

von der Bauernwutz, klassisch paniert,
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat 22,- 17,-

BACKHENDL

nach alter Wiener Art (ohne Knochen)
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße 22,- 17,-

INVOLTINI

vom Weide-Rind, gefüllt mit Basilikum-Pesto und Mozzarella
dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 29,- 23,-

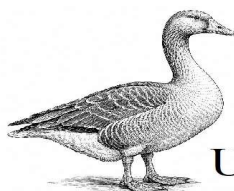
Die Wirtschaft



Jetzt wird's WILD!
1. bis 11. Oktober



Wild-Leberknödel, Wilschweinbraten, Hirschrücken
und mehr! Lassen Sie sich verführen von unserer
zusätzlichen Sonderkarte



Schnibel, Schnabel, Schnebel, kommt der Herbst mit Nebel.
Gänsebraten, Gänsefett, warme Federn für das Bett....

Unser traditionelles Gänsemenü
13. und 14. November 18:00

Gänseschmalz und Backhaus-Brot

Hauspastete von der Gans mit Nüssen und Dörripflaumen kleiner Feldsalat, Preiselbeer-Dressing

Gänsekleinsuppe mit Portwein und Gänseleber-Crostini

Gänsebraten von der Freiland-Gans mit geschmortem Rotkohl, Klößen, Maronen
und fruchtiger Gänsesoße

Bratpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen dazu Glühweinschaum und Vanilleeis

65,-

Dessert

AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso	4,50
VANILLEEIS mit Zimt-Kirschen	4,50
ZITRONENSORBET mit Gin oder Sekt (auch ohne Alkohol)	5,50
EIERLIKÖR-EISPARFAIT mit frischen Beeren in Vanille-Sirup	8,50
PFLAUMEN-CRUMBLE mit Schokoladen-Eis	8,50

Trester-Zwerg

Kleiner Weinkäse affinert mit Weintrester
dazu Trauben, Butter und Brotkorb 8,00

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!

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	0,11 / 8,50
HUGO Holunderblüte mit Rieslingsekt	0,11 / 7,00
APEROL SPRITZ	0,21 / 7,50
LIMONCELLO SPRIZ	0,21 / 7,50
GIN TONIC(5cl)	0,21 / 7,50

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

Unsere Empfehlung

Hausgemachte Holunderbeeren-Limonade 0,4l 5,50

...ES KANN NUR Einen geben...

HIGHLÄNDER-BURGER 180g Pattie vom Highland Cattle Rind, Bacon, Coleslaw, BBQ-Soße und Jalapenos 18,-

Portion Süßkartoffel-fritten
5,50



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 ortsnahe 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		0,1l / 0,2l
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
Nr. 9	Mittelheimer Edelmann Riesling Spätlese -fruchtsüß- VDP.ERSTE LAGE saftig, aromatisch, fein ausbalancierte Säure	6,00
	Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig	4,00 6,50

Flaschenweine 0,75l			Sekt 0,75l
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	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	S1 BRUT NATURE VDP.SEKT VINUM 2022-BEST BUY Riesling - brut nature- 32,00
206	2022 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S2 EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut- 32,00
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S3 CUVÉE KATHARINA Riesling -brut- 32,00
209	2025 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	25,50	S4 ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut- 32,00
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	25,50	S5 BLANC de BLANC Weißburgunder -brut- 32,00
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	28,00	S6 CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut 35,00
212	2022 Mittelheimer Edelmann "R"Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE	35,00	SR PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut - 37,00
213	2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE Fl. 0,5l	39,00	

Dips und Antipasti

Feta-Tomaten-Dip	6,-
Rote Beete-Hummus	6,-
Chorizo-Mayonnaise	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,-
Rheingauer Rieslingsuppe KATHARINA mit Graubrot-Croutons und einem Schuss Rieslingsekt	8,50
Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Ingwer	8,50
... mit 3 Safran-Garnelen am Spieß	15,-
Sommer-Bowl Bunter Gartensalat mit Rote-Beete-Hummus , Polenta-Käse-Bällchen und Tomaten-Melonen-Salsa	15,-
Dreierlei Allgäuer Heumilch-Käse von der Sennerei Bremenried mit mildem Bergkäse, würzigem Wildkräuterkäse und pikantem Pfefferkäse, dazu Butter und Brotkorb	16,-

Die Wirtschaft

HOLLANDSE NIEUWE

3 Filets echte holländische Matjes mit Hausfrauen-Dip
und Neuen Kartoffeln 19,- 15,-

WILD-CURRYWURST

Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen
Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffelfritten 18,- 11,-

HACKEDOTZ

aus Rind- und Bauernwutzhack
mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Rahm-Kartoffeln 18,-

POLENTA

cremig gerührt mit Bergkäse,
dazu Ratatouille und geröstete Mandeln 18,- 14,-

PIFFERLINGE

mit Kräutern gebraten, feine Bandnudeln a la creme
und frisch geriebener Parmesan 22,- 17,-

JOHANNISBERGER KLOPSE

in Riesling-Kapern-Soße mit Petersilienkartoffeln 22,- 17,-

SCHNITZEL

von der Bauernwutz, klassisch paniert,
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat 22,- 17,-

BACKHENDL

nach alter Wiener Art (ohne Knochen)
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße 22,- 17,-

INVOLTINI

vom Weide-Rind, gefüllt mit Basilikum-Pesto und Mozzarella
dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 29,- 23,-

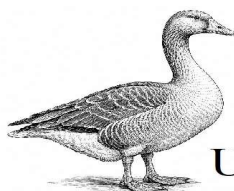
Die Wirtschaft



Jetzt wird's WILD!
1. bis 11. Oktober



Wild-Leberknödel, Wilschweinbraten, Hirschrücken
und mehr! Lassen Sie sich verführen von unserer
zusätzlichen Sonderkarte



Schnibel, Schnabel, Schnebel, kommt der Herbst mit Nebel.
Gänsebraten, Gänsefett, warme Federn für das Bett....

Unser traditionelles Gänsemenü
13. und 14. November 18:00

Gänseschmalz und Backhaus-Brot

Hauspastete von der Gans mit Nüssen und Dörripflaumen kleiner Feldsalat, Preiselbeer-Dressing

Gänsekleinsuppe mit Portwein und Gänseleber-Crostini

Gänsebraten von der Freiland-Gans mit geschmortem Rotkohl, Klößen, Maronen
und fruchtiger Gänsesoße

Bratpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen dazu Glühweinschaum und Vanilleeis

65,-

Dessert

AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso	4,50
VANILLEEIS mit Zimt-Kirschen	4,50
ZITRONENSORBET mit Gin oder Sekt (auch ohne Alkohol)	5,50
EIERLIKÖR-EISPARFAIT mit frischen Beeren in Vanille-Sirup	8,50
PFLAUMEN-CRUMBLE mit Schokoladen-Eis	8,50

Trester-Zwerg

Kleiner Weinkäse affinert mit Weintrester
dazu Trauben, Butter und Brotkorb 8,00

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!

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	0,11 / 8,50
HUGO Holunderblüte mit Rieslingsekt	0,11 / 7,00
APEROL SPRITZ	0,21 / 7,50
LIMONCELLO SPRIZ	0,21 / 7,50
GIN TONIC(5cl)	0,21 / 7,50

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

Unsere Empfehlung

Hausgemachte Holunderbeeren-Limonade 0,4l 5,50

...ES KANN NUR Einen geben...

HIGHLÄNDER-BURGER 180g Pattie vom Highland Cattle Rind, Bacon, Coleslaw, BBQ-Soße und Jalapenos 18,-

Portion Süßkartoffel-fritten
5,50



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 ortsnahe 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		0,1l / 0,2l
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
Nr. 9	Mittelheimer Edelmann Riesling Spätlese -fruchtsüß- VDP.ERSTE LAGE saftig, aromatisch, fein ausbalancierte Säure	6,00
Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig		4,00 6,50

Flaschenweine 0,75l			Sekt 0,75l
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	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	S1 BRUT NATURE VDP.SEKT VINUM 2022-BEST BUY Riesling - brut nature- 32,00
206	2022 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S2 EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut- 32,00
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S3 CUVÉE KATHARINA Riesling -brut- 32,00
209	2025 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	25,50	S4 ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut- 32,00
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	25,50	S5 BLANC de BLANC Weißburgunder -brut- 32,00
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	28,00	S6 CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut 35,00
212	2022 Mittelheimer Edelmann "R"Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE	35,00	SR PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut - 37,00
213	2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE Fl. 0,5l	39,00	

Dips und Antipasti

Feta-Tomaten-Dip	6,-
Rote Beete-Hummus	6,-
Chorizo-Mayonnaise	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,-
Rheingauer Rieslingsuppe KATHARINA mit Graubrot-Croutons und einem Schuss Rieslingsekt	8,50
Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Ingwer	8,50
... mit 3 Safran-Garnelen am Spieß	15,-
Sommer-Bowl Bunter Gartensalat mit Rote-Beete-Hummus , Polenta-Käse-Bällchen und Tomaten-Melonen-Salsa	15,-
Dreierlei Allgäuer Heumilch-Käse von der Sennerei Bremenried mit mildem Bergkäse, würzigem Wildkräuterkäse und pikantem Pfefferkäse, dazu Butter und Brotkorb	16,-

Die Wirtschaft

HOLLANDSE NIEUWE

3 Filets echte holländische Matjes mit Hausfrauen-Dip
und Neuen Kartoffeln 19,- 15,-

WILD-CURRYWURST

Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen
Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffelfritten 18,- 11,-

HACKEDOTZ

aus Rind- und Bauernwutzhack
mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Rahm-Kartoffeln 18,-

POLENTA

cremig gerührt mit Bergkäse,
dazu Ratatouille und geröstete Mandeln 18,- 14,-

PIFFERLINGE

mit Kräutern gebraten, feine Bandnudeln a la creme
und frisch geriebener Parmesan 22,- 17,-

JOHANNISBERGER KLOPSE

in Riesling-Kapern-Soße mit Petersilienkartoffeln 22,- 17,-

SCHNITZEL

von der Bauernwutz, klassisch paniert,
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat 22,- 17,-

BACKHENDL

nach alter Wiener Art (ohne Knochen)
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße 22,- 17,-

INVOLTINI

vom Weide-Rind, gefüllt mit Basilikum-Pesto und Mozzarella
dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 29,- 23,-

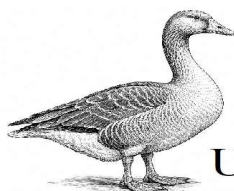
Die Wirtschaft



Jetzt wird's WILD!
1. bis 11. Oktober



Wild-Leberknödel, Wilschweinbraten, Hirschrücken
und mehr! Lassen Sie sich verführen von unserer
zusätzlichen Sonderkarte



Schnibel, Schnabel, Schnebel, kommt der Herbst mit Nebel.
Gänsebraten, Gänsefett, warme Federn für das Bett....

Unser traditionelles Gänsemenü
13. und 14. November 18:00

Gänseschmalz und Backhaus-Brot

Hauspastete von der Gans mit Nüssen und Dörripflaumen kleiner Feldsalat, Preiselbeer-Dressing

Gänsekleinsuppe mit Portwein und Gänseleber-Crostini

Gänsebraten von der Freiland-Gans mit geschmortem Rotkohl, Klößen, Maronen
und fruchtiger Gänsesoße

Bratpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen dazu Glühweinschaum und Vanilleeis

65,-

Dessert

AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso	4,50
VANILLEEIS mit Zimt-Kirschen	4,50
ZITRONENSORBET mit Gin oder Sekt (auch ohne Alkohol)	5,50
EIERLIKÖR-EISPARFAIT mit frischen Beeren in Vanille-Sirup	8,50
PFLAUMEN-CRUMBLE mit Schokoladen-Eis	8,50

Trester-Zwerg

Kleiner Weinkäse affinert mit Weintrester
dazu Trauben, Butter und Brotkorb 8,00

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!

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	0,11 / 8,50
HUGO Holunderblüte mit Rieslingsekt	0,11 / 7,00
APEROL SPRITZ	0,21 / 7,50
LIMONCELLO SPRIZ	0,21 / 7,50
GIN TONIC(5cl)	0,21 / 7,50

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

Unsere Empfehlung

Hausgemachte Holunderbeeren-Limonade 0,4l 5,50

...ES KANN NUR Einen geben...

HIGHLÄNDER-BURGER 180g Pattie vom Highland Cattle Rind, Bacon, Coleslaw, BBQ-Soße und Jalapenos 18,-

Portion Süßkartoffel-fritten
5,50



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 ortsnahe 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		0,1l / 0,2l
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
Nr. 9	Mittelheimer Edelmann Riesling Spätlese -fruchtsüß- VDP.ERSTE LAGE saftig, aromatisch, fein ausbalancierte Säure	6,00
Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig		4,00 6,50

Flaschenweine 0,75l			Sekt 0,75l
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	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	S1 BRUT NATURE VDP.SEKT VINUM 2022-BEST BUY Riesling - brut nature- 32,00
206	2022 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S2 EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut- 32,00
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S3 CUVÉE KATHARINA Riesling -brut- 32,00
209	2025 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	25,50	S4 ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut- 32,00
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	25,50	S5 BLANC de BLANC Weißburgunder -brut- 32,00
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	28,00	S6 CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut 35,00
212	2022 Mittelheimer Edelmann "R"Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE	35,00	SR PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut - 37,00
213	2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE Fl. 0,5l	39,00	

Dips und Antipasti

Feta-Tomaten-Dip	6,-
Rote Beete-Hummus	6,-
Chorizo-Mayonnaise	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,-
Rheingauer Rieslingsuppe KATHARINA mit Graubrot-Croutons und einem Schuss Rieslingsekt	8,50
Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Ingwer	8,50
... mit 3 Safran-Garnelen am Spieß	15,-
Sommer-Bowl Bunter Gartensalat mit Rote-Beete-Hummus , Polenta-Käse-Bällchen und Tomaten-Melonen-Salsa	15,-
Dreierlei Allgäuer Heumilch-Käse von der Sennerei Bremenried mit mildem Bergkäse, würzigem Wildkräuterkäse und pikantem Pfefferkäse, dazu Butter und Brotkorb	16,-

Die Wirtschaft

HOLLANDSE NIEUWE

3 Filets echte holländische Matjes mit Hausfrauen-Dip
und Neuen Kartoffeln 19,- 15,-

WILD-CURRYWURST

Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen
Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffelfritten 18,- 11,-

HACKEDOTZ

aus Rind- und Bauernwutzhack
mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Rahm-Kartoffeln 18,-

POLENTA

cremig gerührt mit Bergkäse,
dazu Ratatouille und geröstete Mandeln 18,- 14,-

PIFFERLINGE

mit Kräutern gebraten, feine Bandnudeln a la creme
und frisch geriebener Parmesan 22,- 17,-

JOHANNISBERGER KLOPSE

in Riesling-Kapern-Soße mit Petersilienkartoffeln 22,- 17,-

SCHNITZEL

von der Bauernwutz, klassisch paniert,
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat 22,- 17,-

BACKHENDL

nach alter Wiener Art (ohne Knochen)
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße 22,- 17,-

INVOLTINI

vom Weide-Rind, gefüllt mit Basilikum-Pesto und Mozzarella
dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 29,- 23,-

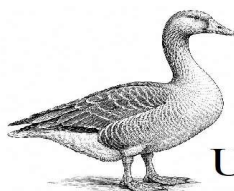
Die Wirtschaft



Jetzt wird's WILD!
1. bis 11. Oktober



Wild-Leberknödel, Wilschweinbraten, Hirschrücken
und mehr! Lassen Sie sich verführen von unserer
zusätzlichen Sonderkarte



Schnibel, Schnabel, Schnebel, kommt der Herbst mit Nebel.
Gänsebraten, Gänsefett, warme Federn für das Bett....

Unser traditionelles Gänsemenü
13. und 14. November 18:00

Gänseschmalz und Backhaus-Brot

Hauspastete von der Gans mit Nüssen und Dörripflaumen kleiner Feldsalat, Preiselbeer-Dressing

Gänsekleinsuppe mit Portwein und Gänseleber-Crostini

Gänsebraten von der Freiland-Gans mit geschmortem Rotkohl, Klößen, Maronen
und fruchtiger Gänsesoße

Bratpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen dazu Glühweinschaum und Vanilleeis

65,-

Dessert

AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso	4,50
VANILLEEIS mit Zimt-Kirschen	4,50
ZITRONENSORBET mit Gin oder Sekt (auch ohne Alkohol)	5,50
EIERLIKÖR-EISPARFAIT mit frischen Beeren in Vanille-Sirup	8,50
PFLAUMEN-CRUMBLE mit Schokoladen-Eis	8,50

Trester-Zwerg

Kleiner Weinkäse affinert mit Weintrester
dazu Trauben, Butter und Brotkorb 8,00

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!

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	0,11 / 8,50
HUGO Holunderblüte mit Rieslingsekt	0,11 / 7,00
APEROL SPRITZ	0,21 / 7,50
LIMONCELLO SPRIZ	0,21 / 7,50
GIN TONIC(5cl)	0,21 / 7,50

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

Unsere Empfehlung

Hausgemachte Holunderbeeren-Limonade 0,4l 5,50

...ES KANN NUR Einen geben...

HIGHLÄNDER-BURGER 180g Pattie vom Highland Cattle Rind, Bacon, Coleslaw, BBQ-Soße und Jalapenos 18,-

Portion Süßkartoffel-fritten
5,50



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 ortsnahe 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		0,1l / 0,2l
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
Nr. 9	Mittelheimer Edelmann Riesling Spätlese -fruchtsüß- VDP.ERSTE LAGE saftig, aromatisch, fein ausbalancierte Säure	6,00
	Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig	4,00 6,50

Flaschenweine 0,75l			Sekt 0,75l
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	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	S1 BRUT NATURE VDP.SEKT VINUM 2022-BEST BUY Riesling - brut nature- 32,00
206	2022 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S2 EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut- 32,00
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S3 CUVÉE KATHARINA Riesling -brut- 32,00
209	2025 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	25,50	S4 ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut- 32,00
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	25,50	S5 BLANC de BLANC Weißburgunder -brut- 32,00
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	28,00	S6 CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut 35,00
212	2022 Mittelheimer Edelmann "R"Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE	35,00	SR PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut - 37,00
213	2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE Fl. 0,5l	39,00	

Dips und Antipasti

Feta-Tomaten-Dip	6,-
Rote Beete-Hummus	6,-
Chorizo-Mayonnaise	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,-
Rheingauer Rieslingsuppe KATHARINA mit Graubrot-Croutons und einem Schuss Rieslingsekt	8,50
Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Ingwer	8,50
... mit 3 Safran-Garnelen am Spieß	15,-
Sommer-Bowl Bunter Gartensalat mit Rote-Beete-Hummus , Polenta-Käse-Bällchen und Tomaten-Melonen-Salsa	15,-
Dreierlei Allgäuer Heumilch-Käse von der Sennerei Bremenried mit mildem Bergkäse, würzigem Wildkräuterkäse und pikantem Pfefferkäse, dazu Butter und Brotkorb	16,-

Die Wirtschaft

HOLLANDSE NIEUWE

3 Filets echte holländische Matjes mit Hausfrauen-Dip
und Neuen Kartoffeln 19,- 15,-

WILD-CURRYWURST

Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen
Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffelfritten 18,- 11,-

HACKEDOTZ

aus Rind- und Bauernwutzhack
mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Rahm-Kartoffeln 18,-

POLENTA

cremig gerührt mit Bergkäse,
dazu Ratatouille und geröstete Mandeln 18,- 14,-

PIFFERLINGE

mit Kräutern gebraten, feine Bandnudeln a la creme
und frisch geriebener Parmesan 22,- 17,-

JOHANNISBERGER KLOPSE

in Riesling-Kapern-Soße mit Petersilienkartoffeln 22,- 17,-

SCHNITZEL

von der Bauernwutz, klassisch paniert,
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat 22,- 17,-

BACKHENDL

nach alter Wiener Art (ohne Knochen)
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße 22,- 17,-

INVOLTINI

vom Weide-Rind, gefüllt mit Basilikum-Pesto und Mozzarella
dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 29,- 23,-

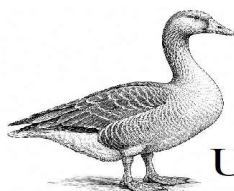
Die Wirtschaft



Jetzt wird's WILD!
1. bis 11. Oktober



Wild-Leberknödel, Wilschweinbraten, Hirschrücken
und mehr! Lassen Sie sich verführen von unserer
zusätzlichen Sonderkarte



Schnibel, Schnabel, Schnebel, kommt der Herbst mit Nebel.
Gänsebraten, Gänsefett, warme Federn für das Bett....

Unser traditionelles Gänsemenü
13. und 14. November 18:00

Gänseschmalz und Backhaus-Brot

Hauspastete von der Gans mit Nüssen und Dörripflaumen kleiner Feldsalat, Preiselbeer-Dressing

Gänsekleinsuppe mit Portwein und Gänseleber-Crostini

Gänsebraten von der Freiland-Gans mit geschmortem Rotkohl, Klößen, Maronen
und fruchtiger Gänsesoße

Bratpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen dazu Glühweinschaum und Vanilleeis

65,-

Dessert

AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso	4,50
VANILLEEIS mit Zimt-Kirschen	4,50
ZITRONENSORBET mit Gin oder Sekt (auch ohne Alkohol)	5,50
EIERLIKÖR-EISPARFAIT mit frischen Beeren in Vanille-Sirup	8,50
PFLAUMEN-CRUMBLE mit Schokoladen-Eis	8,50

Trester-Zwerg

Kleiner Weinkäse affinert mit Weintrester
dazu Trauben, Butter und Brotkorb 8,00

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!

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	0,11 / 8,50
HUGO Holunderblüte mit Rieslingsekt	0,11 / 7,00
APEROL SPRITZ	0,21 / 7,50
LIMONCELLO SPRIZ	0,21 / 7,50
GIN TONIC(5cl)	0,21 / 7,50

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

Unsere Empfehlung

Hausgemachte Holunderbeeren-Limonade 0,4l 5,50

...ES KANN NUR Einen geben...

HIGHLÄNDER-BURGER 180g Pattie vom Highland Cattle Rind, Bacon, Coleslaw, BBQ-Soße und Jalapenos 18,-

Portion Süßkartoffel-fritten
5,50



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 ortsnahe 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		0,1l / 0,2l
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
Nr. 9	Mittelheimer Edelmann Riesling Spätlese -fruchtsüß- VDP.ERSTE LAGE saftig, aromatisch, fein ausbalancierte Säure	6,00
Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig		4,00 6,50

Flaschenweine 0,75l			Sekt 0,75l
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	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	S1 BRUT NATURE VDP.SEKT VINUM 2022-BEST BUY Riesling - brut nature- 32,00
206	2022 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S2 EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut- 32,00
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S3 CUVÉE KATHARINA Riesling -brut- 32,00
209	2025 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	25,50	S4 ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut- 32,00
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	25,50	S5 BLANC de BLANC Weißburgunder -brut- 32,00
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	28,00	S6 CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut 35,00
212	2022 Mittelheimer Edelmann "R"Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE	35,00	SR PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut - 37,00
213	2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE Fl. 0,5l	39,00	

Dips und Antipasti

Feta-Tomaten-Dip	6,-
Rote Beete-Hummus	6,-
Chorizo-Mayonnaise	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,-
Rheingauer Rieslingsuppe KATHARINA mit Graubrot-Croutons und einem Schuss Rieslingsekt	8,50
Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Ingwer	8,50
... mit 3 Safran-Garnelen am Spieß	15,-
Sommer-Bowl Bunter Gartensalat mit Rote-Beete-Hummus , Polenta-Käse-Bällchen und Tomaten-Melonen-Salsa	15,-
Dreierlei Allgäuer Heumilch-Käse von der Sennerei Bremenried mit mildem Bergkäse, würzigem Wildkräuterkäse und pikantem Pfefferkäse, dazu Butter und Brotkorb	16,-

Die Wirtschaft

HOLLANDSE NIEUWE

3 Filets echte holländische Matjes mit Hausfrauen-Dip
und Neuen Kartoffeln 19,- 15,-

WILD-CURRYWURST

Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen
Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffelfritten 18,- 11,-

HACKEDOTZ

aus Rind- und Bauernwutzhack
mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Rahm-Kartoffeln 18,-

POLENTA

cremig gerührt mit Bergkäse,
dazu Ratatouille und geröstete Mandeln 18,- 14,-

PIFFERLINGE

mit Kräutern gebraten, feine Bandnudeln a la creme
und frisch geriebener Parmesan 22,- 17,-

JOHANNISBERGER KLOPSE

in Riesling-Kapern-Soße mit Petersilienkartoffeln 22,- 17,-

SCHNITZEL

von der Bauernwutz, klassisch paniert,
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat 22,- 17,-

BACKHENDL

nach alter Wiener Art (ohne Knochen)
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße 22,- 17,-

INVOLTINI

vom Weide-Rind, gefüllt mit Basilikum-Pesto und Mozzarella
dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 29,- 23,-

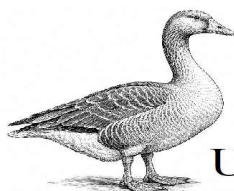
Die Wirtschaft



Jetzt wird's WILD!
1. bis 11. Oktober



Wild-Leberknödel, Wilschweinbraten, Hirschrücken
und mehr! Lassen Sie sich verführen von unserer
zusätzlichen Sonderkarte



Schnibel, Schnabel, Schnebel, kommt der Herbst mit Nebel.
Gänsebraten, Gänsefett, warme Federn für das Bett....

Unser traditionelles Gänsemenü
13. und 14. November 18:00

Gänseschmalz und Backhaus-Brot

Hauspastete von der Gans mit Nüssen und Dörripflaumen kleiner Feldsalat, Preiselbeer-Dressing

Gänsekleinsuppe mit Portwein und Gänseleber-Crostini

Gänsebraten von der Freiland-Gans mit geschmortem Rotkohl, Klößen, Maronen
und fruchtiger Gänsesoße

Bratpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen dazu Glühweinschaum und Vanilleeis

65,-

Dessert

AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso	4,50
VANILLEEIS mit Zimt-Kirschen	4,50
ZITRONENSORBET mit Gin oder Sekt (auch ohne Alkohol)	5,50
EIERLIKÖR-EISPARFAIT mit frischen Beeren in Vanille-Sirup	8,50
PFLAUMEN-CRUMBLE mit Schokoladen-Eis	8,50

Trester-Zwerg

Kleiner Weinkäse affinert mit Weintrester
dazu Trauben, Butter und Brotkorb 8,00

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!

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	0,11 / 8,50
HUGO Holunderblüte mit Rieslingsekt	0,11 / 7,00
APEROL SPRITZ	0,21 / 7,50
LIMONCELLO SPRIZ	0,21 / 7,50
GIN TONIC(5cl)	0,21 / 7,50

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

Unsere Empfehlung

Hausgemachte Holunderbeeren-Limonade 0,4l 5,50

...ES KANN NUR Einen geben...

HIGHLÄNDER-BURGER 180g Pattie vom Highland Cattle Rind, Bacon, Coleslaw, BBQ-Soße und Jalapenos 18,-

Portion Süßkartoffel-fritten
5,50



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 ortsnahe 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		0,1l / 0,2l
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
Nr. 9	Mittelheimer Edelmann Riesling Spätlese -fruchtsüß- VDP.ERSTE LAGE saftig, aromatisch, fein ausbalancierte Säure	6,00
	<i>Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig</i>	4,00 6,50

Flaschenweine 0,75l			Sekt 0,75l
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	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	S1 BRUT NATURE VDP.SEKT VINUM 2022-BEST BUY Riesling - brut nature- 32,00
206	2022 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S2 EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut- 32,00
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S3 CUVÉE KATHARINA Riesling -brut- 32,00
209	2025 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	25,50	S4 ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut- 32,00
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	25,50	S5 BLANC de BLANC Weißburgunder -brut- 32,00
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	28,00	S6 CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut 35,00
212	2022 Mittelheimer Edelmann "R"Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE	35,00	SR PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut - 37,00
213	2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE Fl. 0,5l	39,00	

Dips und Antipasti

Feta-Tomaten-Dip	6,-
Rote Beete-Hummus	6,-
Chorizo-Mayonnaise	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,-
Rheingauer Rieslingsuppe KATHARINA mit Graubrot-Croutons und einem Schuss Rieslingsekt	8,50
Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Ingwer	8,50
... mit 3 Safran-Garnelen am Spieß	15,-
Sommer-Bowl Bunter Gartensalat mit Rote-Beete-Hummus , Polenta-Käse-Bällchen und Tomaten-Melonen-Salsa	15,-
Dreierlei Allgäuer Heumilch-Käse von der Sennerei Bremenried mit mildem Bergkäse, würzigem Wildkräuterkäse und pikantem Pfefferkäse, dazu Butter und Brotkorb	16,-

Die Wirtschaft

HOLLANDSE NIEUWE

3 Filets echte holländische Matjes mit Hausfrauen-Dip
und Neuen Kartoffeln 19,- 15,-

WILD-CURRYWURST

Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen
Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffelfritten 18,- 11,-

HACKEDOTZ

aus Rind- und Bauernwutzhack
mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Rahm-Kartoffeln 18,-

POLENTA

cremig gerührt mit Bergkäse,
dazu Ratatouille und geröstete Mandeln 18,- 14,-

PIFFERLINGE

mit Kräutern gebraten, feine Bandnudeln a la creme
und frisch geriebener Parmesan 22,- 17,-

JOHANNISBERGER KLOPSE

in Riesling-Kapern-Soße mit Petersilienkartoffeln 22,- 17,-

SCHNITZEL

von der Bauernwutz, klassisch paniert,
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat 22,- 17,-

BACKHENDL

nach alter Wiener Art (ohne Knochen)
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße 22,- 17,-

INVOLTINI

vom Weide-Rind, gefüllt mit Basilikum-Pesto und Mozzarella
dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 29,- 23,-

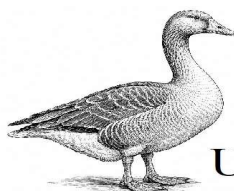
Die Wirtschaft



Jetzt wird's WILD!
1. bis 11. Oktober



Wild-Leberknödel, Wilschweinbraten, Hirschrücken
und mehr! Lassen Sie sich verführen von unserer
zusätzlichen Sonderkarte



Schnibel, Schnabel, Schnebel, kommt der Herbst mit Nebel.
Gänsebraten, Gänsefett, warme Federn für das Bett....

Unser traditionelles Gänsemenü
13. und 14. November 18:00

Gänseschmalz und Backhaus-Brot

Hauspastete von der Gans mit Nüssen und Dörripflaumen kleiner Feldsalat, Preiselbeer-Dressing

Gänsekleinsuppe mit Portwein und Gänseleber-Crostini

Gänsebraten von der Freiland-Gans mit geschmortem Rotkohl, Klößen, Maronen
und fruchtiger Gänsesoße

Bratpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen dazu Glühweinschaum und Vanilleeis

65,-

Dessert

AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso	4,50
VANILLEEIS mit Zimt-Kirschen	4,50
ZITRONENSORBET mit Gin oder Sekt (auch ohne Alkohol)	5,50
EIERLIKÖR-EISPARFAIT mit frischen Beeren in Vanille-Sirup	8,50
PFLAUMEN-CRUMBLE mit Schokoladen-Eis	8,50

Trester-Zwerg

Kleiner Weinkäse affinert mit Weintrester
dazu Trauben, Butter und Brotkorb 8,00

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!

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	0,11 / 8,50
HUGO Holunderblüte mit Rieslingsekt	0,11 / 7,00
APEROL SPRITZ	0,21 / 7,50
LIMONCELLO SPRIZ	0,21 / 7,50
GIN TONIC(5cl)	0,21 / 7,50

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

Unsere Empfehlung

Hausgemachte Holunderbeeren-Limonade 0,4l 5,50

...ES KANN NUR Einen geben...

HIGHLÄNDER-BURGER
180g Pattie vom Highland Cattle Rind,
Bacon, Coleslaw, BBQ-Soße und Jalapenos
18,-

Portion Süßkartoffel-fritten
5,50



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 ortsnahe 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		0,1l / 0,2l
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
Nr. 9	Mittelheimer Edelmann Riesling Spätlese -fruchtsüß- VDP.ERSTE LAGE saftig, aromatisch, fein ausbalancierte Säure	6,00
	<i>Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig</i>	<i>4,00 6,50</i>

Flaschenweine 0,75l			Sekt 0,75l
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	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	S1 BRUT NATURE VDP.SEKT VINUM 2022-BEST BUY Riesling - brut nature- 32,00
206	2022 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S2 EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut- 32,00
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S3 CUVÉE KATHARINA Riesling -brut- 32,00
209	2025 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	25,50	S4 ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut- 32,00
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	25,50	S5 BLANC de BLANC Weißburgunder -brut- 32,00
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	28,00	S6 CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut 35,00
212	2022 Mittelheimer Edelmann "R"Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE	35,00	SR PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut - 37,00
213	2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE Fl. 0,5l	39,00	

Dips und Antipasti

Feta-Tomaten-Dip	6,-
Rote Beete-Hummus	6,-
Chorizo-Mayonnaise	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,-
Rheingauer Rieslingsuppe KATHARINA mit Graubrot-Croutons und einem Schuss Rieslingsekt	8,50
Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Ingwer	8,50
... mit 3 Safran-Garnelen am Spieß	15,-
Sommer-Bowl Bunter Gartensalat mit Rote-Beete-Hummus , Polenta-Käse-Bällchen und Tomaten-Melonen-Salsa	15,-
Dreierlei Allgäuer Heumilch-Käse von der Sennerei Bremenried mit mildem Bergkäse, würzigem Wildkräuterkäse und pikantem Pfefferkäse, dazu Butter und Brotkorb	16,-

Die Wirtschaft

HOLLANDSE NIEUWE

3 Filets echte holländische Matjes mit Hausfrauen-Dip
und Neuen Kartoffeln 19,- 15,-

WILD-CURRYWURST

Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen
Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffelfritten 18,- 11,-

HACKEDOTZ

aus Rind- und Bauernwutzhack
mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Rahm-Kartoffeln 18,-

POLENTA

cremig gerührt mit Bergkäse,
dazu Ratatouille und geröstete Mandeln 18,- 14,-

PIFFERLINGE

mit Kräutern gebraten, feine Bandnudeln a la creme
und frisch geriebener Parmesan 22,- 17,-

JOHANNISBERGER KLOPSE

in Riesling-Kapern-Soße mit Petersilienkartoffeln 22,- 17,-

SCHNITZEL

von der Bauernwutz, klassisch paniert,
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat 22,- 17,-

BACKHENDL

nach alter Wiener Art (ohne Knochen)
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße 22,- 17,-

INVOLTINI

vom Weide-Rind, gefüllt mit Basilikum-Pesto und Mozzarella
dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 29,- 23,-

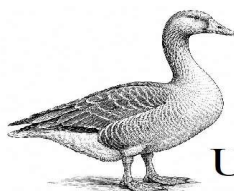
Die Wirtschaft



Jetzt wird's WILD!
1. bis 11. Oktober



Wild-Leberknödel, Wilschweinbraten, Hirschrücken
und mehr! Lassen Sie sich verführen von unserer
zusätzlichen Sonderkarte



Schnibel, Schnabel, Schnebel, kommt der Herbst mit Nebel.
Gänsebraten, Gänsefett, warme Federn für das Bett....

Unser traditionelles Gänsemenü
13. und 14. November 18:00

Gänseschmalz und Backhaus-Brot

Hauspastete von der Gans mit Nüssen und Dörripflaumen kleiner Feldsalat, Preiselbeer-Dressing

Gänsekleinsuppe mit Portwein und Gänseleber-Crostini

Gänsebraten von der Freiland-Gans mit geschmortem Rotkohl, Klößen, Maronen
und fruchtiger Gänsesoße

Bratpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen dazu Glühweinschaum und Vanilleeis

65,-

Dessert

AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso	4,50
VANILLEEIS mit Zimt-Kirschen	4,50
ZITRONENSORBET mit Gin oder Sekt (auch ohne Alkohol)	5,50
EIERLIKÖR-EISPARFAIT mit frischen Beeren in Vanille-Sirup	8,50
PFLAUMEN-CRUMBLE mit Schokoladen-Eis	8,50

Trester-Zwerg

Kleiner Weinkäse affinert mit Weintrester
dazu Trauben, Butter und Brotkorb 8,00

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!

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	0,11 / 8,50
HUGO Holunderblüte mit Rieslingsekt	0,11 / 7,00
APEROL SPRITZ	0,21 / 7,50
LIMONCELLO SPRIZ	0,21 / 7,50
GIN TONIC(5cl)	0,21 / 7,50

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

Unsere Empfehlung

Hausgemachte Holunderbeeren-Limonade 0,4l 5,50

...ES KANN NUR Einen geben...

HIGHLÄNDER-BURGER 180g Pattie vom Highland Cattle Rind, Bacon, Coleslaw, BBQ-Soße und Jalapenos 18,-

Portion Süßkartoffel-fritten
5,50



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 ortsnahe 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		0,1l / 0,2l
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
Nr. 9	Mittelheimer Edelmann Riesling Spätlese -fruchtsüß- VDP.ERSTE LAGE saftig, aromatisch, fein ausbalancierte Säure	6,00
	<i>Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig</i>	4,00 6,50

Flaschenweine 0,75l			Sekt 0,75l
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	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	S1 BRUT NATURE VDP.SEKT VINUM 2022-BEST BUY Riesling - brut nature- 32,00
206	2022 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S2 EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut- 32,00
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S3 CUVÉE KATHARINA Riesling -brut- 32,00
209	2025 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	25,50	S4 ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut- 32,00
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	25,50	S5 BLANC de BLANC Weißburgunder -brut- 32,00
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	28,00	S6 CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut 35,00
212	2022 Mittelheimer Edelmann "R"Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE	35,00	SR PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut - 37,00
213	2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE Fl. 0,5l	39,00	

Dips und Antipasti

Feta-Tomaten-Dip	6,-
Rote Beete-Hummus	6,-
Chorizo-Mayonnaise	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,-
Rheingauer Rieslingsuppe KATHARINA mit Graubrot-Croutons und einem Schuss Rieslingsekt	8,50
Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Ingwer	8,50
... mit 3 Safran-Garnelen am Spieß	15,-
Sommer-Bowl Bunter Gartensalat mit Rote-Beete-Hummus , Polenta-Käse-Bällchen und Tomaten-Melonen-Salsa	15,-
Dreierlei Allgäuer Heumilch-Käse von der Sennerei Bremenried mit mildem Bergkäse, würzigem Wildkräuterkäse und pikantem Pfefferkäse, dazu Butter und Brotkorb	16,-

Die Wirtschaft

HOLLANDSE NIEUWE

3 Filets echte holländische Matjes mit Hausfrauen-Dip
und Neuen Kartoffeln 19,- 15,-

WILD-CURRYWURST

Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen
Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffelfritten 18,- 11,-

HACKEDOTZ

aus Rind- und Bauernwutzhack
mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Rahm-Kartoffeln 18,-

POLENTA

cremig gerührt mit Bergkäse,
dazu Ratatouille und geröstete Mandeln 18,- 14,-

PIFFERLINGE

mit Kräutern gebraten, feine Bandnudeln a la creme
und frisch geriebener Parmesan 22,- 17,-

JOHANNISBERGER KLOPSE

in Riesling-Kapern-Soße mit Petersilienkartoffeln 22,- 17,-

SCHNITZEL

von der Bauernwutz, klassisch paniert,
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat 22,- 17,-

BACKHENDL

nach alter Wiener Art (ohne Knochen)
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße 22,- 17,-

INVOLTINI

vom Weide-Rind, gefüllt mit Basilikum-Pesto und Mozzarella
dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 29,- 23,-

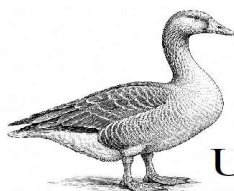
Die Wirtschaft



Jetzt wird's WILD!
1. bis 11. Oktober



Wild-Leberknödel, Wilschweinbraten, Hirschrücken
und mehr! Lassen Sie sich verführen von unserer
zusätzlichen Sonderkarte



Schnibel, Schnabel, Schnebel, kommt der Herbst mit Nebel.
Gänsebraten, Gänsefett, warme Federn für das Bett....

Unser traditionelles Gänsemenü
13. und 14. November 18:00

Gänseschmalz und Backhaus-Brot

Hauspastete von der Gans mit Nüssen und Dörripflaumen kleiner Feldsalat, Preiselbeer-Dressing

Gänsekleinsuppe mit Portwein und Gänseleber-Crostini

Gänsebraten von der Freiland-Gans mit geschmortem Rotkohl, Klößen, Maronen
und fruchtiger Gänsesoße

Bratpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen dazu Glühweinschaum und Vanilleeis

65,-

Dessert

AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso	4,50
VANILLEEIS mit Zimt-Kirschen	4,50
ZITRONENSORBET mit Gin oder Sekt (auch ohne Alkohol)	5,50
EIERLIKÖR-EISPARFAIT mit frischen Beeren in Vanille-Sirup	8,50
PFLAUMEN-CRUMBLE mit Schokoladen-Eis	8,50

Trester-Zwerg

Kleiner Weinkäse affinert mit Weintrester
dazu Trauben, Butter und Brotkorb 8,00

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!

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	0,11 / 8,50
HUGO Holunderblüte mit Rieslingsekt	0,11 / 7,00
APEROL SPRITZ	0,21 / 7,50
LIMONCELLO SPRIZ	0,21 / 7,50
GIN TONIC(5cl)	0,21 / 7,50

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

Unsere Empfehlung

Hausgemachte Holunderbeeren-Limonade 0,4l 5,50

...ES KANN NUR Einen geben...

HIGHLÄNDER-BURGER 180g Pattie vom Highland Cattle Rind, Bacon, Coleslaw, BBQ-Soße und Jalapenos 18,-

Portion Süßkartoffel-fritten
5,50



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 ortsnahe 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		0,1l / 0,2l
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
Nr. 9	Mittelheimer Edelmann Riesling Spätlese -fruchtsüß- VDP.ERSTE LAGE saftig, aromatisch, fein ausbalancierte Säure	6,00
	<i>Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig</i>	4,00 6,50

Flaschenweine 0,75l			Sekt 0,75l
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	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	S1 BRUT NATURE VDP.SEKT VINUM 2022-BEST BUY Riesling - brut nature- 32,00
206	2022 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S2 EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut- 32,00
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S3 CUVÉE KATHARINA Riesling -brut- 32,00
209	2025 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	25,50	S4 ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut- 32,00
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	25,50	S5 BLANC de BLANC Weißburgunder -brut- 32,00
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	28,00	S6 CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut 35,00
212	2022 Mittelheimer Edelmann "R"Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE	35,00	SR PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut - 37,00
213	2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE Fl. 0,5l	39,00	

Dips und Antipasti

Feta-Tomaten-Dip	6,-
Rote Beete-Hummus	6,-
Chorizo-Mayonnaise	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,-
Rheingauer Rieslingsuppe KATHARINA mit Graubrot-Croutons und einem Schuss Rieslingsekt	8,50
Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Ingwer	8,50
... mit 3 Safran-Garnelen am Spieß	15,-
Sommer-Bowl Bunter Gartensalat mit Rote-Beete-Hummus , Polenta-Käse-Bällchen und Tomaten-Melonen-Salsa	15,-
Dreierlei Allgäuer Heumilch-Käse von der Sennerei Bremenried mit mildem Bergkäse, würzigem Wildkräuterkäse und pikantem Pfefferkäse, dazu Butter und Brotkorb	16,-

Die Wirtschaft

HOLLANDSE NIEUWE

3 Filets echte holländische Matjes mit Hausfrauen-Dip
und Neuen Kartoffeln 19,- 15,-

WILD-CURRYWURST

Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen
Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffelfritten 18,- 11,-

HACKEDOTZ

aus Rind- und Bauernwutzhack
mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Rahm-Kartoffeln 18,-

POLENTA

cremig gerührt mit Bergkäse,
dazu Ratatouille und geröstete Mandeln 18,- 14,-

PIFFERLINGE

mit Kräutern gebraten, feine Bandnudeln a la creme
und frisch geriebener Parmesan 22,- 17,-

JOHANNISBERGER KLOPSE

in Riesling-Kapern-Soße mit Petersilienkartoffeln 22,- 17,-

SCHNITZEL

von der Bauernwutz, klassisch paniert,
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat 22,- 17,-

BACKHENDL

nach alter Wiener Art (ohne Knochen)
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße 22,- 17,-

INVOLTINI

vom Weide-Rind, gefüllt mit Basilikum-Pesto und Mozzarella
dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 29,- 23,-

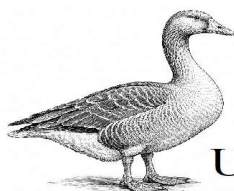
Die Wirtschaft



Jetzt wird's WILD!
1. bis 11. Oktober



Wild-Leberknödel, Wilschweinbraten, Hirschrücken
und mehr! Lassen Sie sich verführen von unserer
zusätzlichen Sonderkarte



Schnibel, Schnabel, Schnebel, kommt der Herbst mit Nebel.
Gänsebraten, Gänsefett, warme Federn für das Bett....

Unser traditionelles Gänsemenü
13. und 14. November 18:00

Gänseschmalz und Backhaus-Brot

Hauspastete von der Gans mit Nüssen und Dörripflaumen kleiner Feldsalat, Preiselbeer-Dressing

Gänsekleinsuppe mit Portwein und Gänseleber-Crostini

Gänsebraten von der Freiland-Gans mit geschmortem Rotkohl, Klößen, Maronen
und fruchtiger Gänsesoße

Bratpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen dazu Glühweinschaum und Vanilleeis

65,-

Dessert

AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso	4,50
VANILLEEIS mit Zimt-Kirschen	4,50
ZITRONENSORBET mit Gin oder Sekt (auch ohne Alkohol)	5,50
EIERLIKÖR-EISPARFAIT mit frischen Beeren in Vanille-Sirup	8,50
PFLAUMEN-CRUMBLE mit Schokoladen-Eis	8,50

Trester-Zwerg

Kleiner Weinkäse affinert mit Weintrester
dazu Trauben, Butter und Brotkorb 8,00

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!

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	0,11 / 8,50
HUGO Holunderblüte mit Rieslingsekt	0,11 / 7,00
APEROL SPRITZ	0,21 / 7,50
LIMONCELLO SPRIZ	0,21 / 7,50
GIN TONIC(5cl)	0,21 / 7,50

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

Unsere Empfehlung

Hausgemachte Holunderbeeren-Limonade 0,4l 5,50

...ES KANN NUR Einen geben...

HIGHLÄNDER-BURGER 180g Pattie vom Highland Cattle Rind, Bacon, Coleslaw, BBQ-Soße und Jalapenos 18,-

Portion Süßkartoffel-fritten
5,50



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 ortsnahe 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		0,1l / 0,2l
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
Nr. 9	Mittelheimer Edelmann Riesling Spätlese -fruchtsüß- VDP.ERSTE LAGE saftig, aromatisch, fein ausbalancierte Säure	6,00
Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig		4,00 6,50

Flaschenweine 0,75l			Sekt 0,75l
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	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	S1 BRUT NATURE VDP.SEKT VINUM 2022-BEST BUY Riesling - brut nature- 32,00
206	2022 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S2 EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut- 32,00
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S3 CUVÉE KATHARINA Riesling -brut- 32,00
209	2025 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	25,50	S4 ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut- 32,00
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	25,50	S5 BLANC de BLANC Weißburgunder -brut- 32,00
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	28,00	S6 CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut 35,00
212	2022 Mittelheimer Edelmann "R"Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE	35,00	SR PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut - 37,00
213	2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE Fl. 0,5l	39,00	

Dips und Antipasti

Feta-Tomaten-Dip	6,-
Rote Beete-Hummus	6,-
Chorizo-Mayonnaise	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,-
Rheingauer Rieslingsuppe KATHARINA mit Graubrot-Croutons und einem Schuss Rieslingsekt	8,50
Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Ingwer	8,50
... mit 3 Safran-Garnelen am Spieß	15,-
Sommer-Bowl Bunter Gartensalat mit Rote-Beete-Hummus , Polenta-Käse-Bällchen und Tomaten-Melonen-Salsa	15,-
Dreierlei Allgäuer Heumilch-Käse von der Sennerei Bremenried mit mildem Bergkäse, würzigem Wildkräuterkäse und pikantem Pfefferkäse, dazu Butter und Brotkorb	16,-

 Die Wirtschaft

HOLLANDSE NIEUWE

3 Filets echte holländische Matjes mit Hausfrauen-Dip
und Neuen Kartoffeln 19,- 15,-

WILD-CURRYWURST

Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen
Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffelfritten 18,- 11,-

HACKEDOTZ

aus Rind- und Bauernwutzhack
mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Rahm-Kartoffeln 18,-

POLENTA

cremig gerührt mit Bergkäse,
dazu Ratatouille und geröstete Mandeln 18,- 14,-

PFIFFERLINGE

mit Kräutern gebraten, feine Bandnudeln a la creme
und frisch geriebener Parmesan 22,- 17,-

JOHANNISBERGER KLOPSE

in Riesling-Kapern-Soße mit Petersilienkartoffeln 22,- 17,-

SCHNITZEL

von der Bauernwutz, klassisch paniert,
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat 22,- 17,-

BACKHENDL

nach alter Wiener Art (ohne Knochen)
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße 22,- 17,-

INVOLTINI

vom Weide-Rind, gefüllt mit Basilikum-Pesto und Mozzarella
dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 29,- 23,-

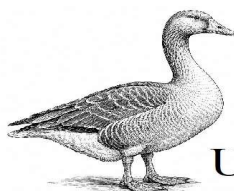
Die Wirtschaft



Jetzt wird's WILD!
1. bis 11. Oktober



Wild-Leberknödel, Wilschweinbraten, Hirschrücken
und mehr! Lassen Sie sich verführen von unserer
zusätzlichen Sonderkarte



Schnibel, Schnabel, Schnebel, kommt der Herbst mit Nebel.
Gänsebraten, Gänsefett, warme Federn für das Bett....

Unser traditionelles Gänsemenü
13. und 14. November 18:00

Gänseschmalz und Backhaus-Brot

Hauspastete von der Gans mit Nüssen und Dörripflaumen kleiner Feldsalat, Preiselbeer-Dressing

Gänsekleinsuppe mit Portwein und Gänseleber-Crostini

Gänsebraten von der Freiland-Gans mit geschmortem Rotkohl, Klößen, Maronen
und fruchtiger Gänsesoße

Bratpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen dazu Glühweinschaum und Vanilleeis

65,-

Dessert

AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso	4,50
VANILLEEIS mit Zimt-Kirschen	4,50
ZITRONENSORBET mit Gin oder Sekt (auch ohne Alkohol)	5,50
EIERLIKÖR-EISPARFAIT mit frischen Beeren in Vanille-Sirup	8,50
PFLAUMEN-CRUMBLE mit Schokoladen-Eis	8,50

Trester-Zwerg

Kleiner Weinkäse affinert mit Weintrester
dazu Trauben, Butter und Brotkorb 8,00

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!

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	0,11 / 8,50
HUGO Holunderblüte mit Rieslingsekt	0,11 / 7,00
APEROL SPRITZ	0,21 / 7,50
LIMONCELLO SPRIZ	0,21 / 7,50
GIN TONIC(5cl)	0,21 / 7,50

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

Unsere Empfehlung

Hausgemachte Holunderbeeren-Limonade 0,4l 5,50

...ES KANN NUR Einen geben...

HIGHLÄNDER-BURGER 180g Pattie vom Highland Cattle Rind, Bacon, Coleslaw, BBQ-Soße und Jalapenos 18,-

Portion Süßkartoffel-fritten
5,50



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 ortsnahe 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		0,1l / 0,2l
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
Nr. 9	Mittelheimer Edelmann Riesling Spätlese -fruchtsüß- VDP.ERSTE LAGE saftig, aromatisch, fein ausbalancierte Säure	6,00
Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig		4,00 6,50

Flaschenweine 0,75l			Sekt 0,75l
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	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	S1 BRUT NATURE VDP.SEKT VINUM 2022-BEST BUY Riesling - brut nature- 32,00
206	2022 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S2 EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut- 32,00
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S3 CUVÉE KATHARINA Riesling -brut- 32,00
209	2025 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	25,50	S4 ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut- 32,00
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	25,50	S5 BLANC de BLANC Weißburgunder -brut- 32,00
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	28,00	S6 CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut 35,00
212	2022 Mittelheimer Edelmann "R"Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE	35,00	SR PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut - 37,00
213	2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE Fl. 0,5l	39,00	

Dips und Antipasti

Feta-Tomaten-Dip	6,-
Rote Beete-Hummus	6,-
Chorizo-Mayonnaise	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,-
Rheingauer Rieslingsuppe KATHARINA mit Graubrot-Croutons und einem Schuss Rieslingsekt	8,50
Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Ingwer	8,50
... mit 3 Safran-Garnelen am Spieß	15,-
Sommer-Bowl Bunter Gartensalat mit Rote-Beete-Hummus , Polenta-Käse-Bällchen und Tomaten-Melonen-Salsa	15,-
Dreierlei Allgäuer Heumilch-Käse von der Sennerei Bremenried mit mildem Bergkäse, würzigem Wildkräuterkäse und pikantem Pfefferkäse, dazu Butter und Brotkorb	16,-

Die Wirtschaft

HOLLANDSE NIEUWE

3 Filets echte holländische Matjes mit Hausfrauen-Dip
und Neuen Kartoffeln 19,- 15,-

WILD-CURRYWURST

Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen
Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffelfritten 18,- 11,-

HACKEDOTZ

aus Rind- und Bauernwutzhack
mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Rahm-Kartoffeln 18,-

POLENTA

cremig gerührt mit Bergkäse,
dazu Ratatouille und geröstete Mandeln 18,- 14,-

PIFFERLINGE

mit Kräutern gebraten, feine Bandnudeln a la creme
und frisch geriebener Parmesan 22,- 17,-

JOHANNISBERGER KLOPSE

in Riesling-Kapern-Soße mit Petersilienkartoffeln 22,- 17,-

SCHNITZEL

von der Bauernwutz, klassisch paniert,
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat 22,- 17,-

BACKHENDL

nach alter Wiener Art (ohne Knochen)
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße 22,- 17,-

INVOLTINI

vom Weide-Rind, gefüllt mit Basilikum-Pesto und Mozzarella
dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 29,- 23,-

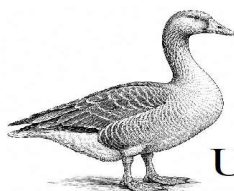
Die Wirtschaft



Jetzt wird's WILD!
1. bis 11. Oktober



Wild-Leberknödel, Wilschweinbraten, Hirschrücken
und mehr! Lassen Sie sich verführen von unserer
zusätzlichen Sonderkarte



Schnibel, Schnabel, Schnebel, kommt der Herbst mit Nebel.
Gänsebraten, Gänsefett, warme Federn für das Bett....

Unser traditionelles Gänsemenü
13. und 14. November 18:00

Gänseschmalz und Backhaus-Brot

Hauspastete von der Gans mit Nüssen und Dörripflaumen kleiner Feldsalat, Preiselbeer-Dressing

Gänsekleinsuppe mit Portwein und Gänseleber-Crostini

Gänsebraten von der Freiland-Gans mit geschmortem Rotkohl, Klößen, Maronen
und fruchtiger Gänsesoße

Bratpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen dazu Glühweinschaum und Vanilleeis

65,-

Dessert

AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso	4,50
VANILLEEIS mit Zimt-Kirschen	4,50
ZITRONENSORBET mit Gin oder Sekt (auch ohne Alkohol)	5,50
EIERLIKÖR-EISPARFAIT mit frischen Beeren in Vanille-Sirup	8,50
PFLAUMEN-CRUMBLE mit Schokoladen-Eis	8,50

Trester-Zwerg

Kleiner Weinkäse affinert mit Weintrester
dazu Trauben, Butter und Brotkorb 8,00

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!

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	0,11 / 8,50
HUGO Holunderblüte mit Rieslingsekt	0,11 / 7,00
APEROL SPRITZ	0,21 / 7,50
LIMONCELLO SPRIZ	0,21 / 7,50
GIN TONIC(5cl)	0,21 / 7,50

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

Unsere Empfehlung

Hausgemachte Holunderbeeren-Limonade 0,4l 5,50

...ES KANN NUR Einen geben...

HIGHLÄNDER-BURGER 180g Pattie vom Highland Cattle Rind, Bacon, Coleslaw, BBQ-Soße und Jalapenos 18,-

Portion Süßkartoffel-fritten
5,50



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 ortsnahe 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		0,1l / 0,2l
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
Nr. 9	Mittelheimer Edelmann Riesling Spätlese -fruchtsüß- VDP.ERSTE LAGE saftig, aromatisch, fein ausbalancierte Säure	6,00
	Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig	4,00 6,50

Flaschenweine 0,75l			Sekt 0,75l
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	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	S1 BRUT NATURE VDP.SEKT VINUM 2022-BEST BUY Riesling - brut nature- 32,00
206	2022 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S2 EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut- 32,00
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00	S3 CUVÉE KATHARINA Riesling -brut- 32,00
209	2025 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	25,50	S4 ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut- 32,00
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	25,50	S5 BLANC de BLANC Weißburgunder -brut- 32,00
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	28,00	S6 CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut 35,00
212	2022 Mittelheimer Edelmann "R"Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE	35,00	SR PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut - 37,00
213	2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE Fl. 0,5l	39,00	

Dips und Antipasti

Feta-Tomaten-Dip	6,-
Rote Beete-Hummus	6,-
Chorizo-Mayonnaise	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,-
Rheingauer Rieslingsuppe KATHARINA mit Graubrot-Croutons und einem Schuss Rieslingsekt	8,50
Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Ingwer	8,50
... mit 3 Safran-Garnelen am Spieß	15,-
Sommer-Bowl Bunter Gartensalat mit Rote-Beete-Hummus , Polenta-Käse-Bällchen und Tomaten-Melonen-Salsa	15,-
Dreierlei Allgäuer Heumilch-Käse von der Sennerei Bremenried mit mildem Bergkäse, würzigem Wildkräuterkäse und pikantem Pfefferkäse, dazu Butter und Brotkorb	16,-

Die Wirtschaft

HOLLANDSE NIEUWE

3 Filets echte holländische Matjes mit Hausfrauen-Dip
und Neuen Kartoffeln 19,- 15,-

WILD-CURRYWURST

Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen
Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffelfritten 18,- 11,-

HACKEDOTZ

aus Rind- und Bauernwutzhack
mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Rahm-Kartoffeln 18,-

POLENTA

cremig gerührt mit Bergkäse,
dazu Ratatouille und geröstete Mandeln 18,- 14,-

PIFFERLINGE

mit Kräutern gebraten, feine Bandnudeln a la creme
und frisch geriebener Parmesan 22,- 17,-

JOHANNISBERGER KLOPSE

in Riesling-Kapern-Soße mit Petersilienkartoffeln 22,- 17,-

SCHNITZEL

von der Bauernwutz, klassisch paniert,
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat 22,- 17,-

BACKHENDL

nach alter Wiener Art (ohne Knochen)
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße 22,- 17,-

INVOLTINI

vom Weide-Rind, gefüllt mit Basilikum-Pesto und Mozzarella
dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 29,- 23,-

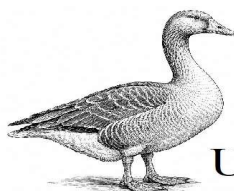
Die Wirtschaft



Jetzt wird's WILD!
1. bis 11. Oktober



Wild-Leberknödel, Wilschweinbraten, Hirschrücken
und mehr! Lassen Sie sich verführen von unserer
zusätzlichen Sonderkarte



Schnibel, Schnabel, Schnebel, kommt der Herbst mit Nebel.
Gänsebraten, Gänsefett, warme Federn für das Bett....

Unser traditionelles Gänsemenü
13. und 14. November 18:00

Gänseschmalz und Backhaus-Brot

Hauspastete von der Gans mit Nüssen und Dörripflaumen kleiner Feldsalat, Preiselbeer-Dressing

Gänsekleinsuppe mit Portwein und Gänseleber-Crostini

Gänsebraten von der Freiland-Gans mit geschmortem Rotkohl, Klößen, Maronen
und fruchtiger Gänsesoße

Bratpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen dazu Glühweinschaum und Vanilleeis

65,-

Dessert

AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso	4,50
VANILLEEIS mit Zimt-Kirschen	4,50
ZITRONENSORBET mit Gin oder Sekt (auch ohne Alkohol)	5,50
EIERLIKÖR-EISPARFAIT mit frischen Beeren in Vanille-Sirup	8,50
PFLAUMEN-CRUMBLE mit Schokoladen-Eis	8,50

Trester-Zwerg

Kleiner Weinkäse affinert mit Weintrester
dazu Trauben, Butter und Brotkorb 8,00

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!