

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

**Pfifferling-Cremesuppe mit
frischen Pfifferlingen
8,50**

**Fruchtiger Spargelsalat
mit roh geräuchertem Schinken
von der Bauernwutz
12,-**

**SCHOKOLADEN-TARTE
Salted-Caramel-Eis
und Mango-Schaum
9,50**



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 ortsnah bei unserer Partner-Metzgerei Bayer stressfrei geschlachtet. Wildbret kommt aus den Wäldern um die Loreley. Beim Fisch achten wir auf nachhaltig wirtschaftende Zuchtbetriebe und auf MSC-zertifizierten Wildfang. Einwandfreies Futter und artgerechter und schonender Umgang mit der Natur sind uns das Wichtigste und garantiert Ihnen besten Geschmack!

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

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

Flaschenweine 0,75l

200	2024 Riesling fruchtsüß VDP.GUTSWEIN	26,50
201	2024 FRANZ BERNHARD Mittelheim Riesling -trocken- VDP.ORTSWEIN	26,50
202	2023 EDITION Mittelheim Riesling -feinherb- VDP.ORTSWEIN	26,50
203	2023 Erbacher Steinmorgen Riesling -feinherb- VDP. ERSTE LAGE	27,00
204	2024 Mittelheimer Edelmann <i>BESTES FASS</i> Riesling -trocken- VDP. ERSTE LAGE	32,00
205	2024 ALTE REBEN Oestricher Klosterberg Riesling -trocken- VDP. ERSTE LAGE	28,00
206	2022 JESUITENGARTEN GG Riesling-trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00
207	2021 ST. NIKOLAUS GG Riesling -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS	39,00
209	2025 ROSÉ Spätburgunder -feinherb VDP.GUTSWEIN	25,50
210	2025 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN	25,50
211	2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN	28,00
212	2022 Mittelheimer Edelmann "R"Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE	35,00
213	2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE Fl. 0,5l	39,00

Sekt 0,75l

Alle unsere Sekte werden im Weingut produziert. Versektet wird ausnahmslos mit der traditionellen Methode der Flaschengärung, die vor über 300 Jahren erfunden wurde. Ausschließlich Riesling- und Burgunderweine werden dabei verwendet. Fünfzehn bis sechzig Monate reifen sie auf der Hefe, bis sie in den Verkauf kommen.

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

Dips und Antipasti

Cipolletta - Perlzwiebeln in Balsamico	6,-
Hummus von weißen Riesenbohnen	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
Kalte Joghurt-Gurkensuppe mit Minze und gebackenen Safran-Garnelen	12,-
Bunter Gartensalat mit gebratenen Pilzen und Croutons	12,-
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

17,- 11,-

HACKEDOTZ

aus Rind- und Bauernwutzhack
mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Kartoffelstampf

18,-

LORELEY CHEESE-BURGER

200g Patty vom Highland-Rind mit Mozzarella „Fior di latte“
Bacon, Krautsalat und Jalapeños

18,-

PIFFERLING-RISOTTO

mit Pesto von getrockneten Tomaten und Parmesan-Schaum

20,- 16,-

JOHANNISBERGER KLOPSE

in Riesling-Kapern-Soße mit Petersilienkartoffeln

22,- 17,-

SCHNITZEL

von der Bauernwutz, klassisch paniert,
mit Pommes frites oder Neuen Kartoffeln und Salat

22,- 17,-

BACKHENDL

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

22,- 17,-

BOEUF BOURGUIGNON

von der Rinder-Schulter, geschmort mit Rotwein und
Wurzelgemüse, dazu Serviettenknödel und frische Pilze

28,- 22,-

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

14. August – 23. August
 Rheingauer Weinwoche in Wiesbaden

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

Dessert

AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso	4,50
VANILLEEIS mit Zimt-Kirschen	4,50
ZITRONENSORBET mit Gin (auch ohne Alkohol) oder Rieslingsekt	5,50
EIERLIKÖR-EISPARFAIT mit frischen Erdbeeren	8,50
TONKABOHNEN-CREME-BRÛLÉÉ	8,00

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

Spirituosen

2cl

Schwarzwälder Obstler	2,50
Hefebrand, Weintrester	3,00
Hausgemachter Kräuterbitter	3,00
Malteserkreuz Aquavit	3,00
Himbeergeist	3,50
Williams Christ Birnenbrand	3,50
Mirabellenbrand	3,50
Marillenbrand	3,50
Haselnuss-Geist	3,50
Rheingauer Weinbrand XO	3,50
Grand Manier	4,00
Ramazotti / Averna 4 cl	5,00

Kaffee

Tasse Kaffee/ Tee	2,50
Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino	3,50



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