

Die Wirtschaft

Florian Kreller ☎ 067237426

✉ die-wirtschaft@t-online.de

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag ab 16:00

Küche bis 20:30

Montag & Dienstag Ruhetag



Bouillabaisse

mediterraner Fischeintopf
mit Meeresfrüchten,
Atlantik-Dorsch, Lachsfilet
und Meerbarbe,
dazu geröstetes Pane Rustico
und Aioli

28,-


APERITIF

| | |
|--|-----------------------------|
| „APEROL SPRITZ“ | 0,21 / 7,50 |
| SPRIZZ-ORANGE ohne Alkohol mit Limettensaft und Tonicwasser | 0,21 / 6,00 |
| GIN TONIC ...auch alkoholfrei | 0,21 / 7,50 |
| „HUGO“ Holunderblütensirup aufgefüllt mit Rieslingsekt | 0,11 / 6,00 0,21 / 10,00 |
| LIMONCELLO SPRIZZ Hausgemachter Zitronenlikör mit Rieslingsekt-Schorle | 0,21 / 7,50 |

SEKT

| | |
|---|------------|
| S3 CUVÉE KATHARINA Riesling brut Fruchtig mit angenehmer Säure | 0,11 / 6,- |
| S4 ANNA ROSE Spätburgunder Rosé brut Cremig, geschmeidig | 0,11 / 6,- |
| S6 CREATION VDP.SEKT Riesling & Spätburgunder -brut- ausbalanciert mit rassiger Fülle | 0,11 / 7,- |

DURSTLÖSCHER

| | | |
|---|--|-------------|
|  | Premium Tafelwasser Sprudel oder Still Flasche | 0,75l 5,50 |
| Weinschorle | | 0,4l / 6,00 |
| Traubensaftschorle | | 0,4l / 4,00 |
| Hefeweizen | | 0,5l / 4,50 |
| Bayrisch Helles | | 0,5l / 4,50 |
| Claustaler alkoholfrei | | 0,33l 3,50 |
| Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft | | |
| Orangensaft, Traubensaft | | 0,2l / 3,00 |



Regional ist 1. Wahl!

Auf unserer Speisekarte Eier aus Freilandhaltung vom Wacholderhof in Eltville, die Bauernwutz und unser Rindfleisch von kleinen 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, schonender Umgang mit der Natur, den Tieren und den Menschen sind uns das Wichtigste und garantieren Ihnen besten Geschmack!

Unsere Weinempfehlung
2022 BLANC DE NOIRS Spätburgunder trocken
Feines Aromen-Spiel mit eleganter gut eingebundener Säure
0,1 l / 4,00 0,2 l / 6,00 Fl. 0,75l 23,50

| Im Ausschank | 0,1l / 0,2l |
|---|-------------------------|
| Nr. 1 2023 Riesling trocken VDP. GUTSWEIN Der Hausschoppen mit gutem Trinkfluss | 3,50 5,50 |
| Nr. 2 2022 Weißburgunder trocken VDP.GUTSWEIN Feines sortentypisches Aroma mit sehr weicher Säure | 4,00 6,00 |
| Nr. 3 2022 FRANZ BERNHARD Mittelheimer Riesling trocken VDP.ORTSWEIN Vielschichtig mit feinem Schmelz | 4,00 6,00 |
| Nr. 4 2022 ALTE REBEN Oestricher Klosterberg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE Kraftvoll und tiefgründig-aromatisch | 5,50 7,50 |
| Nr. 5 2021 Riesling halbtrocken VDP.GUTSWEIN Frisch und fruchtig | 3,50 5,50 |
| Nr. 6 2022 Riesling fruchtsüß VDP.GUTSWEIN Elegantes Frucht- Säure-Spiel | 4,00 6,00 |
| Nr. 7 2022 ROSÈ Spätburgunder feinherb VDP.GUTSWEIN Frisch mit feiner Säure | 4,00 6,00 |
| Nr. 8 2020 ROTWEIN Spätburgunder trocken VDP.GUTSWEIN Gediegen, kraftvoll | 5,50 7,50 |
| <i>NEU Riesling Alkoholfrei trocken, fruchtig, spritzig</i> | <i>4,00 6,00</i> |

Flaschenweine

0,75l

| | | |
|-----|--|---------------|
| 200 | 2022 Riesling fruchtsüß VDP.GUTSWEIN | 23,50 |
| 201 | 2022 FRANZ BERNHARD Mittelheim Riesling -trocken VDP.ORTSWEIN | 23,50 |
| 202 | 2021 EDITION Mittelheim Riesling -feinherb- VDP.ORTSWEIN | 23,50 |
| 203 | 2020 Erbacher Steinmorgen Riesling -feinherb- VDP. ERSTE LAGE | 26,00 |
| 204 | 2020 Erbacher Steinmorgen Riesling -trocken- VDP. ERSTE LAGE | 29,00 |
| 205 | 2022 ALTE REBEN Oestricher Klosterberg Riesling -trocken- VDP. ERSTE LAGE | 27,00 |
| 206 | 2020 JESUITENGARTEN Riesling GG -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS | 35,00 |
| 207 | 2020 ST. NIKOLAUS Riesling GG -trocken- VDP.GROSSES GEWÄCHS | 35,00 |
| 208 | 2022 BLANC DE NOIRS Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN | 23,50 |
| 209 | 2022 ROSÉ Spätburgunder -feinherb- VDP.GUTSWEIN | 23,50 |
| 210 | 2022 Weißburgunder trocken- VDP.GUTSWEIN | 23,50 |
| 211 | 2020 ROTWEIN Spätburgunder -trocken- VDP.GUTSWEIN | 27,00 |
| 212 | 2018 Mittelheimer Edelmann "R" Spätburgunder -trocken- VDP.ERSTE LAGE | 31,50 |
| 213 | 2018 Erbacher Steinmorgen Riesling Auslese VDP.ERSTE LAGE | Fl. 0,5135,00 |

Sekt

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- traditionelle Flaschengärung | 29,00 |
| S2 EXTRA BRUT VDP.SEKT VINUM 2022-Sekt des Jahres Riesling -extra brut- traditionelle Flaschengärung | 29,00 |
| S3 CUVÉE KATHARINA Riesling -brut- traditionelle Flaschengärung | 29,00 |
| S4 ANNA ROSE Rosé-Sekt brut Spätburgunder Rosé -brut- traditionelle Flaschengärung | 30,50 |
| S5 BLANC de BLANC Weißburgunder -brut- traditionelle Flaschengärung | 30,50 |
| S6 CREATION VDP.SEKT Riesling/Spätburgunder -brut- traditionelle Flaschengärung | 32,00 |
| S7 2014 JESUITENGARTEN VDP.SEKT.PRESTIGE hochwertiger Lagensekt, über 6 Jahre Hefelager Riesling Sekt -brut- traditionelle Flaschengärung | 49,00 |
| SR PINOT SPÄTBURGUNDER SEKT -brut - traditionelle Flaschengärung | 37,00 |

Dips und mehr

| | | | |
|--|-----|--|------|
| Kaninchen-Rillette | 5,- | Fetakäse-Bärlauch-Dip | 7,- |
| Mit Sherry und Knoblauch eingelegte Champignons | 5,- | Ajvar-Aufstrich aus Paprika und Auberginen | 5,- |
| Warme Chilibohnen | 5,- | Hummus - Kichererbsen-Creme mit schwarzem Sesam | 6,- |
| Oliven „Provençal“ | 5,- | Brotkorb mit Walnussbrot und Pane Rustico | 2,50 |
| Hausgemachte Aioli | 5,- | | |

Schnabulierteller

„Von Allem ebbes“ als
Naschportion mit Brotkorb 14,50

Suppen / Salate

| | |
|--|------|
| Tomatencremesuppe mit Ziegenkäse und Basilikum | 7,50 |
| Rheingauer Rieslingsuppe „Katharina“ mit Graubrot-Croutons und einem Schuss Rieslingsekt | 8,50 |
| Spitzkohlsalat angemacht mit Zitrone und bestem Olivenöl | 5,- |
| Beilagensalat bunt gemischt im Weckglas serviert | 6,- |
| Fitness-Bowl Gemischter Salat mit Falafel, gerösteten Kernen, Äpfeln und gebratenen Champignons | 12,- |

HAUPTGERICHTE

WILD-CURRYWURST

Bratwürste aus heimischem Wildbret mit einer fruchtigen Preiselbeer-Currysoße und Süßkartoffel-Fritten 15,- 11,-

HACKEDOTZ aus Rind und Bauernwutzhack mit Spätburgunder-Schmorzwiebel-Soße und Stampfkartoffeln 18,-

PULLED PORK BACON BURGER

low & slow gegarter Nacken von der Bauernwutz, zerzupft und serviert mit BBQ-Sauce, Bacon, Krautsalat und Jalapeños 17,-

SPINAT-SERVIETTENKNÖDEL

in Butter angebraten, mit buntem Pilzgemüse in Kräuterrahm-Soße 19,- 14,-

RISOTTO

a la Milanese mit echtem Safran, geschmolzenen Tomaten und gehobeltem Parmesan 19,- 14,-

WILDSÜLZE

von Schwarz- und Rotwild aus heimischer Jagd dazu Remouladensoße und Bratkartoffeln 19,- 14,-

SCHNITZEL von der Bauernwutz, klassisch paniert, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat 21,- 15,-

BOEUF BOURGUIGNON

Bullenfleisch aus der Schulter saftig geschmort mit Rotwein, dazu Serviettenknödel und Champignons 28,- 22,-

FLANKSTEAK

mit Bärlauch-Butter, Chilibohnen und Süßkartoffelfritten (wegen seiner Struktur wird das Steak aufgeschnitten serviert) 31,- 25,-

Dessert

| | |
|--|------|
| VANILLEEIS auf Zimt-Kirschen | 4,00 |
| ZITRONENSORBET mit Gin | 5,00 |
| APRIKOSEN-CRUMBLE mit Mandel-Streusel | 6,00 |
| TONKABOHNEN-CREME BRÛLÉÉ mit karamellisierter Zuckerkruste | 7,00 |
| WARMES SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN auf Mangomark mit Vanilleeis | 8,50 |
| EIERLIKÖR-EISPARFAIT mit marinierten Beeren und Pistazien-Crunch | 9,00 |

Käse

| | |
|---|-------|
| VIERERLEI ALLGÄUER KÄSE Bergkäse, Limburger, Brie und Allgäuer Blau von der Dorfsennerei Börserscheidegg, dazu Butter, Oliven und Brotkorb | 14,50 |
| HANDKÄS eingelegt in Riesling mit gepickelten Zwiebeln, dazu Butter und Brotkorb | 9,50 |

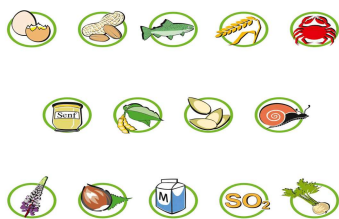
Spirituosen

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 |
| Ramazotti / Aversa auf Eis 4 cl | 5,00 |

Kaffee

| | |
|--------------------|------|
| Tasse Kaffee | 2,00 |
| Espresso | 3,00 |
| Doppelter Espresso | 3,50 |
| Cappuccino | 3,50 |
| Espresso Macchiato | 3,00 |
| Latte Macchiato | 5,00 |
| Tee | 2,00 |



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!

26.4.2024 18 Uhr
Auftakt Schlemmerwochen
Kulinarische Weinprobe in der Weinstube

Spargelsalat
mit pochiertem Ei und Algencaviar-Schmand

Garnelen-Frühlingsrolle
mit geschäumter Krustentier-Soße

Sous vide gegarter Rinderrücken
mit Pfeffer-Aprikosen, Kartoffelstroh und
geschmortem Spitzkohl

Waldmeister-Frischkäse-Mousse
mit frischen Erdbeeren

Wir eröffnen die Rheingauer Schlemmerwochen mit einem 4-Gang-Menü.

Bernd und Ralf Schönleber präsentieren passend ihre Sekte und Weine.

Wir starten mit einem Sektempfang im Rüttelkeller.

Anschließend findet die Probe in der Zirbenstube der Weinstube statt.

Treffpunkt: Weingutshof

Kosten: 105,00 Euro/Person inkl. Wein, Wasser, Sekt, und Kaffee

Die Teilnehmerzahl ist auf 22 Personen begrenzt.

Anmeldung unter: Susanne Schönleber
weingut@fb-schoenleber.de

Tel: 06723-3475

FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL
VOM SPARGELHOF MERLAU

Geschäumte Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen
und Bärlauchöl

7,50

Pfannkuchen gefüllt
mit rohem Schinken und Stangenspargel
dazu Riesling-Kräuter-Soße

22,- / 18,-

300g Deutscher Spargel
mit zerlassener Weidemilch-Butter
und Drillingen

22,-

Mit Weidemilch-Butter frisch aufgeschlagene Hollandaise 3,50

Portion Roher Schinken von der Bauernwutz

4,50

Bauernwutz-Schnitzel klassisch paniert

8,-