

# SCHÖNLEBER BLÜMLEIN



FRÜHJAHR  
2025

WIR LEBEN RHEINGAU.

## VOM FEINSTEN ZUR BEGRÜSSUNG

0,1-l-Glas/ €

01	2023	Schönleber-Blümlein <b>Riesling Sekt alkoholfrei</b> aromatisch, mit feiner Perlage	4,00
02	2022	Schönleber-Blümlein <b>Riesling Sekt brut</b> knackig-trocken, fruchtig-fein	4,00
03	2022	Schönleber-Blümlein <b>blanc de blanc Sekt brut</b> feingliedrig, elegant, wenig Säure	4,20

## DIE WEINE DES HAUSES

0,2-l-Glas/ €

04	2023	»vom Löss« <b>Riesling trocken</b> rassig-unkompliziert	4,80
05	2023	Winkeler Hasensprung <b>Riesling Kabinett trocken</b> feinfruchtig-elegant, mineralisch	5,20
06	2023	<b>GRAUER BURGUNDER</b> <b>trocken</b> aromatisch-sanft, wenig Säure	5,40
07	2023	<b>Chardonnay</b> <b>trocken</b> strohgelb im Glas, weich, wenig Säure	5,40
08	2023	Schönleber-Blümlein <b>Riesling C L A S S I C</b> fruchtbetont-gehaltvoll, im Charakter <b>feinherb</b>	4,80
09	2023	<b>WEISSER BURGUNDER</b> <b>feinherb</b> fruchtig-schmeichelnd-harmonisch, wenig Säure	5,40
10	2023	Mittelheimer Edelmann <b>Spätburgunder Weißherbst feinherb</b> zart roséfarben gekeltert, feingliedrig, begeisternd-frisch	5,20
11	2023	<b>GENERATION S®</b> »THREE GRAPES« <b>Weißwein trocken</b> facettenreich-spannend-wunderbar Cuvée aus hochwertigem Chardonnay, Riesling und Pinot blanc	5,60
12	<b>2024</b>	Mittelheimer St. Nikolaus <b>Riesling süß</b> genussreiches Süße-Säure-Erlebnis	5,60
13	2022	<b>GENERATION S®</b> »THREE GRAPES« <b>Rotwein trocken</b> Cuvée aus Pinot Noir, Domina und Dornfelder, tiefdunkel, fruchtig-weich, dezent begleitendes Tannin	5,80
14	2022	Winkeler Hasensprung <b>Spätburgunder Rotwein trocken</b> kräftiges Rubinrot, moderate Tanninpräsenz, Noten von Kirsche	6,20
15	2021	Mittelheimer St. Nikolaus <b>Pinot Noir Rotwein trocken</b> klassisches Burgunderrot, präzise Tanninstruktur, intensiver Beerenduft	6,50



Für den Genuss zu Hause: Alle Ausschankweine können Sie zu fairen Mitnahmepreisen in unserer Vinothek erwerben.

50	<b>SELTERS</b> Mineralwasser naturell oder medium	0,2 l	2,50
51	Mineralwasser naturell oder medium	0,75 l	5,90
53	eigener, roter Traubensaft oder Traubensaftschorle	0,2 l	3,50
54	Tasse Kaffee oder Espresso		2,50

31	<b>Gebackener Camembert</b> mit Birne und Preiselbeeren, dazu Toastbrot	11,80
33	<b>Folienkartoffel</b> mit delikat-angemachten Grönland Shrimps	13,90
35	<b>Tatarbuffet</b> ganz frisch zubereitetes Premium-Tatarfleisch mit Gewürzen, Ei, Zwiebeln, Gurken, Kapern, Senf, Butter, dazu Brot	15,90
37	<b>Tapas, kleine mediterrane Köstlichkeiten</b> Datteln im Speckmantel gebraten, gefüllte Peperoni mit Frischkäse, Champignons, Oliven und Ziegenkäse, dazu Roggenbaguette	13,40
38	<b>Käsewürfel</b> mit Feigensenf, dazu Roggenbaguette	11,40
39	<b>Original Rheingauer Spundekees</b> mit „Gewerz un Zwibbele“, dazu Roggenbaguette	11,40
40	<b>Nobel Vesper</b> Räucherlachs auf Reibekuchen, delikat angemachte Grönland Shrimps, Forellenfilet auf hausgemachtem Apfel-Lauchsalat, kalter Braten, hausgemachte Remoulade und Käse, dazu reichen wir verschiedene Brotsorten	16,90
41	<b>Feiner Fischteller</b> mit delikat angemachten Grönland Shrimps, Räucherlachs und Meerrettichsahne, Forellenfilet auf hausgemachtem Apfel-Lauchsalat, dazu reichen wir Roggenbaguette	16,90
42	<b>Delikat-angemachte Grönland Shrimps</b> auf Eibrot	12,90
44	<b>Gebratene Geflügelbruststreifen</b> auf frischen Blattsalaten mit Tomaten, Salatgurke, Ei und Käse, angemacht mit Balsamico-Dressing, dazu Roggenbaguette	16,90
21	<b>Gebackener Käse</b> frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, gerösteten Sonnenblumenkernen und Zwiebeln, angemacht mit Balsamico-Dressing, dazu Roggenbaguette	16,90
34	<b>Italienischer Salat</b> mit Tomaten, Salatgurke, Ei, Käse, Schinken, Zwiebelringen und Thunfisch, angemacht mit Balsamico-Dressing, dazu reichen wir Roggenbaguette	16,90
45	<b>Heißer Toast</b> mit Schinken, Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken	12,90
	<b>Hausgemachte, noch von Hand „geschnibbelde“ Bratkartoffeln</b>	
46	– mit herzhafter Wildsülze und hausgemachter Remoulade	17,50
47	– mit hausgemachtem Schweizer Wurstsalat	17,20
48	– mit kalt-aufgeschnittenem Kräuterkotelettbraten und hausgemachter Remoulade	17,50
49	– mit delikat-angemachten Grönland Shrimps	17,90
36	– mit knusprigem Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet und Salat	17,90

# Herzlich willkommen im Rheingau!

## **SAISONZEITEN 2025**

14. März - 18. Mai 2025

12. September - 16. November 2025

freitags ab 17 Uhr,  
samstags und sonntags ab 16 Uhr  
Tischreservierungen  
sind möglich und ratsam.



Kirchstraße 39 · 65375 Oestrich-Winkel · Ortsteil Winkel  
Telefon 06723/3110 · Telefax 06723/87381  
[www.schoenleber-bluemlein.de](http://www.schoenleber-bluemlein.de) · [weingut@schoenleber-bluemlein.de](mailto:weingut@schoenleber-bluemlein.de)  
WLAN-Passwort: WeingutSB