

WEINGUT



SCHÖNLEBER
BLÜMLEIN

RHEINGAU

*feine Weine -
ausgesuchte Speisen*


SAISON HERBST

2018

21. September – 25. November

VOM FEINSTEN ZUR BEGRÜSSUNG

0,1-l-Glas / €

- | | | | |
|----|------|--|------|
| 01 | 2015 |  Oestricher Doosberg Riesling
trockener Rheingau-Riesling der Extraklasse! | 4,20 |
| 02 | 2016 | Schönleber-Blümlein
Riesling Sekt brut knackig-trocken, fruchtig-frisch | 3,80 |
| 03 | 2017 | Schönleber-Blümlein
Pinot Noir Sekt »blanc de noir« brut
aromatisch-sanft, feinstes Mousseux, edel! | 4,20 |


DIE WEINE DES HAUSES

0,2-l-Glas / €

- | | | | |
|----|------|---|------|
| 04 | 2017 | »Gutsriesling«
Riesling trocken rassig-unkomplizierter Schoppen | 3,80 |
| 05 | 2017 | Winkeler Hasensprung
Riesling Kabinett trocken feinfruchtig-elegant, mineralisch | 4,00 |
| 06 | 2017 | Winkeler Dachsberg
Grauburgunder trocken aromatisch-sanft, wenig Säure | 4,20 |
| 07 | 2017 | Mittelheimer Edelmann
Chardonnay trocken cremig-weich, wenig Säure | 4,40 |
| 08 | 2017 | Schönleber-Blümlein
Riesling C L A S S I C fruchtbetont-gehaltvoll, im Charakter halbtrocken | 4,00 |
| 09 | 2017 | Mittelheimer Edelmann
Weißburgunder feinherb schmeichelnd-harmonisch, wenig Säure | 4,20 |
| 10 | 2017 | Mittelheimer Edelmann
Spätburgunder Weißherbst feinherb
zart roséfarben gekeltert, feingliedrig, begeisternd-frisch | 4,00 |
| 11 | 2017 | Oestricher Lenchen
Gewürztraminer Kabinett lieblich leidenschaftlich-würzig, Muskataroma | 4,20 |
| 12 | 2016 | Mittelheimer St. Nikolaus
Riesling Spätlese süß genussreiches Süße-Säure-Erlebnis | 4,80 |
| 13 | 2016 | GENERATION S ® »THREE GRAPES«
Rotwein trocken Cuvée aus Pinot Noir, Domina und Dornfelder,
tiefdunkel, fruchtig-weich, dezent begleitendes Tannin | 4,40 |
| 14 | 2015 | Winkeler Hasensprung
Spätburgunder Rotwein trocken
kräftiges Rubinrot, moderate Tanninpräsenz, Noten von Kirsche | 4,60 |
| 15 | 2015 | Mittelheimer St. Nikolaus
Pinot Noir Rotwein trocken
klassisches Burgunderrot, präsenste Tanninstruktur, intensiver Beerenduft | 4,80 |



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

- | | | | |
|----|--|--------|------|
| 50 |  Mineralwasser naturell oder medium | 0,2 l | 2,00 |
| 51 | Mineralwasser naturell oder medium | 0,75 l | 4,50 |
| 53 | eigener, roter Traubensaft oder Apfelsaftschorle | 0,2 l | 2,50 |
| 54 | Tasse Kaffee oder Espresso | | 2,50 |

31	Gebackener Camembert mit Birne und Preiselbeeren, dazu Toastbrot	8,00
33	Folienkartoffel mit delikat-angemachten Grönland Shrimps	11,00
34	Saftiger, kalt-aufgeschnittener Kräuterbraten mit hausgemachter Remoulade, auf Brot	8,50
35	Tatarbuffet ganz frisch zubereitetes Premium-Tatarfleisch mit Zwiebeln, Gurken, Kapern, dazu Brot	12,00
36	Herzhaft-rustikale Winzervesper mit Braten, verschiedenen Schinken, Salami und Käse, dazu Brot	10,50
37	Tapas, kleine mediterrane Köstlichkeiten Datteln im Speckmantel gebraten, gefüllte Peperoni mit Frischkäse, gefüllte Champignons, Oliven und Ziegenkäse, dazu Roggenbaguette	9,80
38	Käsevariation mit Feigensenf, dazu Roggenbaguette	9,50
39	Original Rheingauer Spundekees mit „Gewerz un Zwibbele“, dazu Roggenbaguette	8,00
40	Nobel Vesper Räucherlachs auf Reibekuchen, delikat angemachte Grönland Shrimps, Forellenfilet auf hausgemachtem Apfel-Lauchsalat, kalter Braten und Käse, dazu reichen wir verschiedene Brotsorten	13,50
41	Feiner Fischteller mit delikat angemachten Grönland Shrimps, Räucherlachs und Meerrettichsahne, Forellenfilet auf hausgemachtem Apfel-Lauchsalat, dazu reichen wir Roggenbaguette	13,50
42	Delikat-angemachte Grönland Shrimps auf Eibrot	11,00
44	Gebratene Geflügelbruststreifen auf frischen Blattsalaten mit Tomaten, Salatgurke, Ei und Käse, dazu Roggenbaguette	11,00
21	Gebackener Käse frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, gerösteten Sonnenblumenkernen und Zwiebeln, angemacht mit Balsamico-Dressing, dazu Roggenbaguette	11,00
45	Heißer Toast mit Schinken, Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken	8,50
	Hausgemachte, noch von Hand „geschnibbelde“ Bratkartoffeln	
46	– mit herzhafter Wildsülze und hausgemachter Remoulade	12,00
47	– mit hausgemachtem Schweizer Wurstsalat	11,50
48	– mit kalt-aufgeschnittenem Kräuterkotelettbraten	12,50
49	– mit delikat-angemachten Grönland Shrimps	13,00



**SCHÖNLEBER
BLÜMLEIN**

empfohlen in:

**DER
FEINSCHMECKER**

Gault&Millau

Vinum

**Der Rheingauer
Weinschmecker**

**WEINKOMPASS
RHEINGAU**

VORSCHAU: SAISONZEITEN 2019

15. März - 19. Mai 2019

20. September - 24. November 2019

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

Kirchstraße 39 · 65375 Oestrich-Winkel · Ortsteil Winkel
Telefon 0 67 23 / 31 10 · Telefax 0 67 23 / 8 73 81
www.schoenleber-bluemlein.de · weingut@schoenleber-bluemlein.de