



Speisenangebote Flötenwegwandertage 25. und 26. Mai 2024

(evtl. Änderungen des Speisenangebotes
behalten sich die
Winzerinnen und Winzer vor)

Stand Nr. 1

Schloss Johannisberg

→ ?

Stand Nr. 2

Weingut Ralph
Wiehl Emma-von-Mumm-Str. 5

→ gegrillte Geflügelbratwurst im Brötchen
Pulled Fisch Burger von der geräucherten Lachsforelle mit
hausgemacher Burgersauce
Brötchen mit geräuchertem Forellenfilet
Brötchen mit geräuchertem Lachs

Stand Nr. 3

Winzerhaus Johannisberg
Rosengasse 25

→ Schnitzelbrötchen mit Zwiebeln 6,00 €
Matjesbrötchen 5,00 €
Käsewürfel mit Trauben 5,00 €

Stand Nr. 4

Weingut Dr. Gietz
Grund 35

→ Fleischwurst heiß oder kalt mit Brötchen
Spundeskäs mit Brezelchen
Kaffee und Kuchen

Stand Nr. 5

Weingut Trenz
Schulstr. 3

→ Quiche klassisch „Lorraine“ mit Schinken und Lauch
vegetarisch mit Spargel

Stand Nr. 6

Schloss Vollrads

→ **Flammkuchen** je 9,00€
klassisch mit Speck und Zwiebeln
vegetarisch mit Tomate, Olive, Pesto, Mozzarella
Bratwurst im Brötchen 4,00€
Bärlauchwürstchen 3,00€,
Spundekäs mit Laugenbrezel 4,00€,
Handkäs`mit Musik 5,00€,
Brezel 2,50€
Kaffee/Cappuccino 3,00€ und Kuchen 3,50€

Stand Nr. 7

Weingut Geromont
Hauptstr. 80

→ Flammkuchen aus dem Holzbackofen

Stand Nr. 8

Weingut F.B.Schönleber
Obere Roppelsgasse 1

→ Von unseren Feuertonnen:
- Irish Angus Burger mit Cheddar-Käse, Tomaten,
Röstzwiebeln,
Gewürzgurken, BBQ-Soße, Briochebun 9,00
-Pulled Pork Burger mit Coleslaw, Tomate, BBQ-Soße im
Briochebun 9,00
-Winzersteak- (Schweinenacken in Riesling und Thymian
mariniert)
mit Röstzwiebeln im Weck 7,00
-Metzgerbratwurst mit Wein-Sauerkraut, Senf im Weck 6,00
-Drillingskartoffeln mit Grüne Soße, gehacktem Ei 7,00

Stand Nr. 9

Weingut Kunz-Dries
Lindenstr. 38

→ Hausgem. Spundekäs´ mit Laugenbrezel
Käsewürfel mit Trauben

Stand Nr. 10

Weingut Schönleber-Blümlein
Kirchstraße 39

→ Spezialitäten vom Grill

Stand Nr. 11

Weingut Weinpause
Gottesthal 116

Stand Nr. 12

Weingut „das kleine Riesling gut“
Christoph Schütt

Stand Nr. 13

Weingut Manfred Egert
Erbacher Landstr. 22
65347 Hattenheim

Stand Nr. 14

Weingut Bernhard Eser
Römerstr. 7

Stand Nr. 15

Weingut Bickelmaier
Rheingastr. 7

Stand Nr. 16

Weingut Walter Kissel
Kirchstr. 73

Stand Nr. 17

Weingut Peter & Christine Keßler
Rebhangstraße 22

Stand Nr. 18

Weingut Hemes
Straße der Republik 40

Stand Nr. 19

Weingut Fratelli Cuna
Langenhoffstr. 29

Stand Nr. 20

Weingut Kurt Bug
Eberbacher Str. 1
Weingut Kreis

Stand Nr. 21

Weingut Prinz
Im Flachsgarten 5

Stand Nr. 22

Weingut Heinrich Eser
Hallgartener Straße 18

Stand Nr. 23

Hallgartener Weinprobierstand

- Spießbraten mit Zwiebeln im Brötchen
Hirtenkäse mit Lorchhäuser Weinbergskräuter

Speisenangebot by Chef Daniel

Quantisha - Afrikanischer Pilz-Kichererbsen Eintopf
Gemüse | Berbere | hausgemachter Käse | Brot

Zigni - Afrikanischer Rindfleischeintopf
Karotten | Kohl | Kartoffeln | Berbere | Brot

- **Portion Hummus mit Brot**

Rheingauer Soulfood

Paar Rauchknacker

Schnabbulier Box

Spundekäse | Käsewürfel | Rauchknacker | Oliven | Becher Salzbrezeln

Pulled Pork Brötchen

Leberkäse Brötchen

- Falafel-Burger (vegan)
Spundekäse

- Große Rheingauer Landbratwurst
mit Lothringer Weck

Deftiger Winzertopf mit Baguette,

- Laugenbrezel
NEU: Rheingauer Eisträume

- kein Essensangebot

- Spundekäs mit Laugenbrezel
Käsewürfel, Laugenbrezel

- „Die Riesling Bratwurst“, Winzersteak
vom Grill, Käsewürfel

- Hausgemachten Kartoffelspecksalat mit Fleischwurst und
Kaffee und selbstgebackene Torten und Kuchen

- Käsewürfel, Pfefferbeißer, Knusperstange

Handkäs-Salat

- „Überraschung“

- Hot dogs

Spundekäse

- Käsewürfel
Handkäs
Wurstsalat