



Speisenangebote

Flötenwegwandertage

14. und 15. Juni 2025

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

Stand Nr. 1x

Schloss Johannisberg

- Brezel 2,50
- Brezel mit Spundekäs 8,50
- Rheingauer Schnittchen (4 Sorten) 14,50

Stand Nr. 2x

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

- gegrillte Geflügelbratwurst im Brötchen
- Brötchen mit geräuchertem Forellenfilet
- Brötchen mit geräuchertem Lachs
- Pulled Fisch Burger von der geräucherten Lachsforelle mit hausgemachter Burgersauce
- Wraps mit Lachs, Ei und hausgemachter Sauce

Stand Nr. 3x

Winzerhaus Johannisberg
Rosengasse 25

- Schnitzelbrötchen
- Fischbrötchen
- Käsewürfel mit Trauben

Stand Nr. 4

Weingut Dr. Gietz
Grund 35

- Fleischwurst heiß oder kalt mit Brötchen
- Spundekäs mit Brezelchen
- Kaffee und Kuchen

Stand Nr. 5 x

Weingut Trenz
Schulstr. 3

- Frisch gegrillte Garnelen mit Aioli und Baguette

Stand Nr. 6x

Schloss Vollrads

- Flammkuchen je 10,00€
- klassisch mit Speck und Zwiebeln
- vegetarisch „Italia“ mit Tomate, Olive, Pesto, Mozzarella
- Bratwurst im Brötchen 4,50€
- Bärlauchwürstchen 3,00€,
- Spundekäs mit Laugenbrezel 4,50€,
- Handkäs` mit Musik 6,00€,
- Brezel 2,50€
- Kaffee/Cappuccino 3,00€ und Kuchen 3,50€

Stand Nr. 7x

Weingut Geromont
Hauptstr. 80

- Flammkuchen aus dem Holzbackofen

Stand Nr. 8x

Weingut F.B.Schönleber
Obere Roppelsgrasse 1

- Smashed Burger: Rinderpatty, Cheddarkäse, BaconJam, Big Mac-Soße, Gewürzgurken, Brioche-Bun Single Burger 7,00, Double Burger 10,00
- Pulled Pork-Burger: Coleslaw, BBQ-Soße, Brioche-Bun 10,00
- + Cheddarkäse 1,00
- + krosser Bacon 1,00

Winzer Bratwurst mit Weinsauerkraut und Senf im Baguette 6,00
Smashed Cheese Potatoes 6,00
NEU: Eiswagen GELATO

Stand Nr. 9x
Weingut Kunz-Dries Lindenstr. 38 →

- Käsewürfel mit Trauben
- Spundekäs mit Laugenbrezel
- Pfefferbeißer

Stand Nr. 10
Weingut Schönleber-Blümlein Kirchstraße 39 →

Spezialitäten vom Grill

Stand Nr. 11x
Weingut Weinpause Gottesthal 116 →

Spießbraten mit Zwiebeln im Brötchen

Stand Nr. 12x
Weingut „das kleine Riesling gut“ Christoph Schütt →

Loaded Flatbread je 7,50
„Rheingau Style“:
Hausgemachte Maultaschen
im Fladenbrot mit Weißkohl-
Karottensalat/Grüner
Soße/eingelegte Zwiebeln
„Asian Style“ (vegan)
Vegan Bites im Fladenbrot
mit Ingwer-
Spitzkohlsalat/Gurken-
Kimchi/Chili/Erdnüsse

Stand Nr. 13
Weingut Manfred Egert Erbacher Landstr. 22 65347 Hattenheim →

Pulled Pork Brötchen
Leberkäse Brötchen
Falafel-Burger (vegan)
Spundekäse

Stand Nr. 14
Weingut Bernhard Eser Römerstr. 7 →

Große Rheingauer Landbratwurst
mit Lothringer Weck

Stand Nr. 15x
Weingut Bickelmaier Rheingastr. 7 →

Deftiger Winzertopf mit Baguette,
Laugenbrezel
NEU: Rheingauer Eisträume

Stand Nr. 16
Weingut Walter Kissel Kirchstr. 73 →

kein Essensangebot

Stand Nr. 17
Weingut Peter & Christine Keßler Rebhangstraße 22 →

Spundekäs mit Laugenbrezel
Käsewürfel, Laugenbrezel

Stand Nr. 18
Weingut Hemes Straße der Republik 40 →

„Die Riesling Bratwurst“,
Winzersteak vom Grill,
Käsewürfel

Stand Nr. 19
Weingut Fratelli Cuna Langenhoffstr. 29 →

Hausgemachten Kartoffelspecksalat mit Fleischwurst und Kaffee und selbstgebackene Torten und Kuchen

Stand Nr. 20

Weingut Kurt Bug
Eberbacher Str.1
Weingut Kreis

→ Käsewürfel, Pfefferbeißer, Knusperstange

Stand Nr. 21x

Weingut Prinz
Im Flachsgarten 5

→ Handkäs-Salat "Überraschung"
Spundekäs mit frischer Laugenbrezel

Stand Nr. 22

Weingut Heinrich Eser
Hallgartener Straße 18

→ Hot dogs

Stand Nr. 23

Hallgartener Weinprobierstand

→ Spundekäse, Wurstsalat, Handkäse-Salat, Roastbeef Burger