



SCHAMARI-MÜHLE

Johannisberg – Rheingau

Unser Weingut

Das Weingut Schamari-Mühle liegt im Geburtsort der Spätlese, unterhalb des Schlosses. Die malerische, jahrhundertealte Mühle ist umgeben von Wiesen und Weiden des Elsterbachtals, durch die sich ein romantischer kleiner Bach schlängelt. Unser idyllischer Weingarten lädt Weingeniesser zu einem Weinerlebnis der besonderen Art ein.

Unsere Stärke ist die Vielfalt. Auf 5 Hektar Rebflächen in Johannisberg, Geisenheim, Assmannshausen und Lorch, werden neben Riesling und anderen weißen Trauben, die roten Rebsorten Spätburgunder, Dornfelder und Regent angebaut.

Zu unseren Spitzenlagen zählen der Assmannshäuser Höllenberg, die Johannisberger Hölle sowie der Geisenheimer Kläuserweg.

Seit zehn Jahren wird das Weingut Schamari-Mühle im Gault Millau Weinguide, im Falstaff und im Weingourmet des Feinschmeckers ausgelobt.

Etwas Geschichtliches ...

1593 kaufte Junker Knebel von Katzenellenbogen die Schamari-Mühle, die bis dahin zum Kloster Johannisberg gehörte. 1686 wurde sie vom Oberschultheiß Johann Jakob Kilian in Erbstand erworben. 1749 wechselt sie an den Müller Michael Klein, und als dessen Sohn Johann Klein starb, konnte Heinrich Schamari sie 1812 für 6.130 Gulden von dessen Erben kaufen.

Um 1900 war die Schamari-Mühle die letzte noch arbeitende Mühle in Johannisberg, bis auch sie den Betrieb 1929 aufgab. Seit dem wurde hier Weinbau und Landwirtschaft betrieben.

Die Schamari-Mühle war über 2 Generationen in "schwedischen Händen".

Erik Andersson senior, Sohn eines schwedischen Kaufmanns aus dem Dörfchen Bü, übernahm in den frühen 50er Jahren das Weingut von seinem Onkel Peter Schamari und übergab es an seinen Sohn Erik Andersson.

2017 haben wir den Betrieb übernommen und widmen uns mit vollem Engagement den Reben und der Qualität unserer Weine.

Unsere Leidenschaft ist der Anbau und der Ausbau von modernen, harmonischen Weinen. Gemeinsam stellen wir uns den hohen Anforderungen der Zukunft und sorgen dafür, dass die Qualität unserer Weine auch weiterhin auf hohem Niveau bleibt.

Zusammen mit Maik Makis tragen wir auch dafür Sorge, dass die kulinarische Seite des Lebens bei uns nicht zu kurz kommt. Aber finden Sie das doch einfach selbst heraus!

Wir wünschen Ihnen viel Freude und nette Begegnungen in einem besonderen Ambiente

Ihr Werner & Peter Reck und Maik Makis



SCHAMARI-MÜHLE

Johannisberg – Rheingau

Unsere Speisen

Etwas Vorneweg und kleine Gerichte

Hausgemachtes Tomatencreme-Süppchen mit einem „Schuss“ Sahne	EUR 5,90
Herzhafte Rinderkraftbrühe mit buntem Gemüse	EUR 6,90
Mühlennesper auf dem Holzbrett Variation von Hausmacher Wurst und Käse mit dunklem Bauernbrot dazu ein Gläschen trockenen Riesling 0,1l	EUR 13,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Zwiebelringen	EUR 9,90
Sechs Garnelen in Knoblauch und Olivenöl gebraten im Gusspfännchen serviert, dazu hausgemachtes Mühlenbrot	EUR 12,90
Matjesfilet „Hausfrauenart“ auf Schwarzbrot mit Butter und Zwiebelringen	EUR 12,90
Sechs Weinbergschnecken aus dem Ofen mit Kräuter-Knoblauchbutter, dazu Toastscheiben	EUR 10,50

Etwas Ganzes

Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat mit Bratkartoffeln	EUR 13,90 EUR 14,90
Schnitzel „Förster Art“ mit Waldpilzrahmsauce, dazu Bratkartoffeln	EUR 16,90
Tafelspitz mit Meerrettichsauce mit Gewürzgurke und Salzkartoffeln	EUR 17,90
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm auf Bandnudeln	EUR 14,90



SCHAMARI-MÜHLE

Johannisberg – Rheingau

Ein Paar Wildbratwürste auf Kartoffelstampf
mit Schmorzwiebeln EUR 14,90

Zwei Wildfrikadellen aus eigener Jagd
mit hausgemachtem Kartoffelsalat EUR 13,90
mit Bratkartoffeln EUR 14,90

Unsere Steaks vom Argentinischen Black Angus Rind

Rumpsteak (250 gr.) EUR 18,90

Filetsteak (250 gr.) EUR 29,50

dazu wahlweise hausgemachte Kräuterbutter, Schmorzwiebel oder
Cognacfefferrahmsauce

Zu den Steaks wählen Sie bitte

Portion Bratkartoffeln EUR 4,90

Ofenkartoffel mit „Sour Cream“ EUR 6,90

Unsere frischen Salate der Saison

Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten EUR 9,90
mit Orangen-Senf-Dressing

gerne auch mit

Putenbruststreifen vom Grill EUR 14,90

sechs gegrillten Garnelen EUR 16,90

gebratenen Wildtranchen EUR 18,90

Ein gelungener Abschluss

Hausgemachtes Tiramisu EUR 7,90

Hausgemachtes Panacotta EUR 7,90

mit frischen Waldfrüchten und Fruchtspiegel

Sorbetvariation „Schamari“ EUR 6,90

aufgefüllt mit unserem eigenen Sekt

Auswahl von französischen Käsesorten EUR 9,50

mit Feigensenf, hausgemachtem Mühlenbrot und Butter



SCHAMARI-MÜHLE

Johannisberg – Rheingau

Was es sonst noch gibt

Kleiner Beilagensalat Salate der Saison mit Orangen-Senf-Dressing	EUR 4,50
Hausgemachtes Mühlenbrot avec du beurre	EUR 3,50

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“*

Winston Churchill

Zusätzlich zu unserer Speisekarte bieten wir Ihnen saisonale Gerichte auf unserer Kreidetafel an!

Zur Info:

Unsere Wildgerichte stammen aus hiesigen Wildbeständen aus der eigenen Jagd.

Sie können hier auch Wildbret für zu Hause käuflich erwerben. Werfen Sie einen Blick auf unsere Wildbretpreisliste auf der letzten Seite.

- Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal



SCHAMARI-MÜHLE

Johannisberg – Rheingau

Weißweine

(Unsere Weine enthalten Sulfite)

				EUR
A 1	2020er Riesling Gutswein QbA frisch-fruchtig, ein Wein für die Sonnenterrasse	– trocken –	0,2l Flasche 1,0l	3,90 19,50
A 2	2018er Riesling Kabinett mineralisch filigraner Rheingauer, moderate Säure, ausgewogene Frucht	– trocken –	0,2l Flasche 0,75l	5,50 18,50
A 3	2018er Riesling „Geisenh. Kläuserweg“ harmonischer Wein mit Länge und Körper, Zitrusnote, ein Hauch von Pfirsich, reife Früchte	– trocken –	0,2l Flasche 0,75l	6,50 22,00
A 4	2019er Riesling Scha-to-Marie aus dem hohen „Rech“, unser größtes Gewächs, Im Holzfass gereift	– trocken –	0,2l Flasche 0,75l	7,90 26,00
A 5	2018er Riesling „Johannisberger Hölle“ körperreicher Wein mit nachhaltiger Präsenz, Einer der ganz Großen!	– trocken –	0,2l Flasche 0,75l	7,60 24,00
A 6	2019er Grauburgunder QbA fruchtig und erfrischend, eine schöne Alternative zum Riesling mit weniger Säure	– trocken –	0,2l Flasche 0,75l	5,80 19,50
A 7	2020er Spätburgunder Blanc de Noir Fruchtig, spritziger Weißwein aus Spätburgunder gekeltert	– trocken –	0,2l Flasche 0,75l	5,80 20,00
A 8	2020er Chardonnay QbA im Barrique vergoren und gereift, goldgelb, internationaler Stil mit Schmelz	– trocken –	0,2l Flasche 0,75l	6,90 23,00
A 9	2018er Riesling Gutswein QbA frisch-fruchtig, Passionsfrucht und Aprikose satt	– feinherb –	0,2l Flasche 1,0l	3,90 19,50
A 10	2019er Riesling „Geisenh. Kläuserweg“ Dezente spritzige Süße, vollmundiger Genuss, Limone, Ananas und roter Apfel	– feinherb –	0,2l Flasche 0,75l	6,50 22,00
A 11	2018er Riesling Spätlese Birne, Apfel, und Citrus, belebendes Spiel von Süße und Säure	– fruchtig-süß –	0,2l Flasche 0,75l	6,50 22,00

Ausgetrunken!



SCHAMARI-MÜHLE

Johannisberg – Rheingau

Roséweine

(Unsere Weine enthalten Sulfite)

			EUR
A13	2019er Weissherbst Fruchtig und gehaltvoll, ein Korb Erdbeeren im Glas	– trocken – Flasche 0,75l	0,2l 5,80 20,00
A14	2020er Rosé fruchtig, frischer Sommerwein, feine Balance von Süße und Säure, elegant und belebend	– feinherb – Flasche 0,75l	0,2l 5,60 19,50

Rotweine

(Unsere Weine enthalten Sulfite)

			EUR
A15	2019er Partisan QbA eine Komposition aus unserem Regent und einem Hauch Spätburgunder, tiefrot, körperreich	– trocken – Flasche 0,75l	0,2l 4,90 16,50
A16	2019er Don Veldo di Monte Cilzo, QbA Kirschnoten, Eichenholz, Sonne im Glas, Frucht und Fülle satt	– trocken – Flasche 0,75l	0,2l 4,90 16,50
A17	2019er Pinot Noir Lorch, rubinrot, samtige Tannine, frische Waldbeeren und Bittermandel	– trocken – Flasche 0,75l	0,2l 6,50 22,00
A18	2017er Pinot Noir Assmannshäuser Höllenberg, kräftige kaminrote Farbe, konzentrierte Fruchtaromen, begleitet von einem Hauch feinem Holz	– trocken – Flasche 0,75l	0,2l 8,50 29,00
A19	2014er Pinot Noir, Scha-to-Marie Johannisberger Hölle, Barriqueausbau, nimmt es mit jedem Franzosen auf, Preiselbeere, Kirschee, Eichenholz	– trocken – Flasche 0,75l	0,2l 9,50 33,00
A 20	2012er Pinot Noir „La Déesse“ die Krönung unserer Mühlen, saftiger, roter Fruchtcocktail, dicht, samtig und konzentriert, unfiltriert	– trocken – (nur als Flasche)	0,75l 69,00



SCHAMARI-MÜHLE

Johannisberg – Rheingau

Schaumweine

(Unsere Weine enthalten Sulfite)

- | | | | |
|-----|---|---------------|-------|
| A21 | 2017er Rieslingsekt „Flaschengärung“ – extra brut – | 0,1l | 4,50 |
| | Geisenheimer Kläuserweg, 18 Monate Hefelager | Flasche 0,75l | 30,00 |
| A22 | 2018er Rosésekt „Flaschengärung“ – brut – | 0,1l | 5,50 |
| | Assmannshäuser Höllenberg, 12 Monate Hefelager | Flasche 0,75l | 37,00 |

Edelsüße Weißweine

(Unsere Weine enthalten Sulfite)

- | | | | |
|-----|---|-------------------|--------|
| A23 | 2011er Riesling Auslese – edelsüß – | 0,75l | 39,00 |
| | opulenter Süßwein mit Gehalt und vielfältigen
Fruchtnuancen, „Riesling-Parfüm“ | (nur als Flasche) | |
| A24 | 2005er Riesling Beerenauslese – edelsüß – | 0,5l | 60,00 |
| | opulente Süße, verschwenderische Aromenvielfalt,
Gold LWP 2006 | (nur als Flasche) | |
| A25 | 2007er Riesling Trockenbeerenauslese – edelsüß – | 0,375l | 110,00 |
| | Geisenheimer Kläuserweg „Hohen Rech“, die Spitze eines
Ausnahmejahrgangs, höchste Konzentration und Viskosität,
Gold LWP 2008 | (nur als Flasche) | |
| A26 | 2007er Spätburgunder Eiswein – edelsüß – | 0,375l | 130,00 |
| | roséfarben, herzhaft Säure, klar, lang anhaltende Restsüße,
Gold LWP 2008 | (nur als Flasche) | |

Schmeckt Ihnen unser Wein?

Nehmen Sie diesen schönen Tag in der Flasche mit nach Hause!

Probieren Sie ihn auch in den eigenen vier Wänden:

Zum Essen, mit Freunden oder abends auf der
Terrasse oder im Garten!

Ihr Lieblingswein ist in 6er Kartons erhältlich.

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Probepaket nach
Ihren Wünschen zusammen.

Bestellen Sie hier im Gutsausschank oder lassen Sie sich an unserer Probiertheke von
uns individuell beim Kauf beraten.



SCHAMARI-MÜHLE

Johannisberg – Rheingau

Alkoholfreie Getränke

	EUR
Wasser	0,25l 2,80
	0,75l 5,50
Bionade (Holunder, Kräuter, Zitrone)	0,33l 3,50
Traubensaft	0,2l 3,50
Traubensaftschorle	0,4l 4,80
Apfelsaft	0,2l 3,50
Apfelsaftschorle	0,4l 4,80
Espresso	Tasse 2,80

Bier

Helles Hefeweizen	0,5l 5,00
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l 5,00

Etwas „Gespritztes“

Aperol Spritz	0,2l 6,90
Weinschorle	0,2l 3,50
Weinschorle	0,4l 5,80

Digestif

Obstler	2 cl 4,00
Tresterbrand	2 cl 4,50

„Die Welt gehört dem, der sie genießt!“

Giacomo Leopardi



SCHAMARI-MÜHLE

Johannisberg – Rheingau

Öffnungszeiten Weinverkauf:

Donnerstag bis Samstag und Montag von 10.00 bis 18.00 Uhr
(Sonntag, Dienstag und Mittwoch Ruhetag), nach telefonischer Absprache und
während der Öffnungszeiten unseres Gutsausschanks.

Öffnungszeiten Gutsausschank:

Mittwoch, Donnerstag und Montag ab 15.00 Uhr
Freitag, Samstag, Sonntag und Feiertags ab 12.00 Uhr
Küche bis 21:00 Uhr geöffnet.
Dienstag Ruhetag!

Weingut Schamari-Mühle

Dres. Werner & Peter Reck

Grund 65

65366 Johannisberg

Tel.: 06722 64537

mail@schamari.de

www.schamari.de