

Herzlich Willkommen

WEINGUT



Preis



Öffnungszeiten:

Mittwoch - Freitag ab 17.00 Uhr

Samstag ab 12.00 Uhr (Okt. - April ab 17.00 Uhr)

Sonntag & Feiertag ab 12.00 Uhr

Willkommen

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Weingut und Gutsausschank. Gemütlichkeit und Genuss werden bei uns groß geschrieben, denn wir möchten, dass Sie die Zeit bei uns genießen und gesellige Stunden unter Freunden verbringen.

Dabei spielen Nachhaltigkeit und Regionalität für uns eine große Rolle. Wir legen Wert darauf, die Produkte unserer Speisen möglichst von regionalen Unternehmen zu beziehen, weil wir davon überzeugt sind, dass Produkte aus der Heimat einen kulinarischen Mehrwert bieten.

Im Herzen der Hochheimer Altstadt führen wir unseren Familienbetrieb bereits in der vierten Generation. Im Fokus des Weinanbaus steht der Riesling - eine Rebsorte, die im Rheingau die idealen Bedingungen findet, um Spitzenqualitäten zu erzeugen. Probieren Sie unsere Weine und entdecken Sie selbst die Einzigartigkeit und Vielfalt des Rieslings. Rebsorten wie Spätburgunder, Silvaner und Gewürztraminer runden unser Angebot ab.

Sie haben Grund zu feiern? Unser Gutsausschank mit begrüntem Innenhof, eine Weinprobe im rustikalen Gewölbekeller oder eine gesellige Planwagenfahrt durch die Hochheimer Weinberge - für Veranstaltungen jeglicher Art sind wir Ihr kompetenter Ansprechpartner und setzen Ihre individuellen Wünsche gerne um.

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.

Familie Preis

Empfehlungen

Himbeer Sprizz (0,2l)

Secco mit Schweppes Wild Berry, Himbeeren, Rosé und Eiswürfeln
4,50 €

Matjes

an Salatbouquet mit Bratkartoffeln^{2 3}
9,80 €

Salatteller „Lachs“

Großer Salatteller mit Räucherlachshäppchen und Ei,
dazu Joghurtdressing und Baguette
10,90 €

Kartoffelpuffer

- mit Räucherlachs und Sahne-Meerrettich³ 6,90 €
- mit hausgemachtem Apfelmus 5,90 €

Dessert

Grißpudding mit gelber Sommergrütze
3,90 €

Veranstaltungen

Rollende Weinproben

2,5-stündige Fahrt durch die Hochheimer Weinberge inkl. 3er Weinprobe
16,00 €

05.08. 12.00 Uhr - wenige Restplätze vorhanden -
19.08. 17.00 Uhr
16.09. 14.00 Uhr

Prickelnder Start

Prickelnder Start

€

Rheingau Riesling Sekt - <i>extra trocken</i> - <i>(nicht aus eigenem Lesegut)</i>	0,1l 0,75l	2,50 17,00
„Preis Royal“ <i>Sekt mit Pfirsichlikör</i>	0,1l	3,50
„Prickelnder Himbi“ <i>Sekt mit Himbeer-Vanille-Likör</i>	0,1l	3,50
Aperol Spritz <i>Secco mit Aperol^{1 2}, Eis und Orange⁷</i>	0,2l	4,50
Hugo <i>Secco mit Holunderblütensirup³, Eis und Zitrone</i>	0,2l	4,50

Alkoholfreies Prickeln

€

„Holundri“ <i>Alkoholfreier Traubensaft-Secco mit Holunderblütenaroma³</i>	0,1l 0,75l	1,90 13,00
--	---------------	---------------

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

Weißweine

Schoppenweine

0,2l/€

1,0l/€

1.	2017	Preis Riesling Q.b.A.	trocken	2,50	11,50
2.	2016	Preis Riesling Q.b.A.	halbtrocken	2,50	11,50
3.	2015	Preis Riesling Q.b.A.	mild	2,50	11,50
4.		Spätburgunder Weißherbst Q.b.A.	trocken	3,30	15,00

Weinschorle

0,4l/€

Riesling Schorle	3,50
Weißherbst Schorle	4,00
Rotwein Schorle	4,00

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

Weißweine

troocken

			0,1l/€	0,2l/€	0,75l/€
14.	2015	„Kellertröpfche“ Riesling Landwein	1,70	2,90	9,90
10.	2017	Riesling Kabinett Hochheimer Berg	2,10	3,40	11,70
18.	2016	Riesling Kabinett Hochheimer Berg	2,10	3,40	11,70
32.	2016	Riesling Spätlese Hochheimer Stein	2,50	4,20	14,40
51.	2013	Silvaner Auslese Hochheimer Berg	2,70	4,60	15,60

feinherb

			0,1l/€	0,2l/€	0,75l/€
33.	2015	„Dämmerschoppe“ Riesling Landwein	1,70	2,90	9,90
17.	2017	Riesling Q.b.A. Hochheimer Stein	1,80	3,10	10,50
12.	2016	„Sommerwein“ Riesling Kabinett Hochheimer Hölle	2,10	3,40	11,70
34.	2016	Riesling Spätlese Hochheimer Berg	2,50	4,20	14,40
39.	2016	Gewürztraminer Spätlese Hochheimer Reichstal	2,60	4,40	15,00

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

Weißweine

halbtrocken

			0,1l/€	0,2l/€	0,75l/€
19.	2016	Riesling Kabinett Hochheimer Hofmeister	2,10	3,40	11,70
16.	2012	Riesling Kabinett Hochheimer Berg	1,80	3,10	10,50

mild

			0,1l/€	0,2l/€	0,75l/€
15.	2015	Riesling Q.b.A. Hochheimer Stielweg - lieblich-	1,80	3,10	10,50
37.	2015	Riesling Spätlese Hochheimer Hofmeister - süß -	2,50	4,20	14,40

Jungwinzer

			0,1l/€	0,2l/€	0,75l/€
41.	2017	MainWerk ³ Riesling Kabinett Hochheimer Hölle - trocken	2,60	4,40	15,00
42.	2017	MainWerk ³ Riesling Q.b.A. Hochheimer Stein - feinherb -	2,60	4,40	15,00

MainWerk³ ist ein Projekt von 11 Nachwuchswinzern mit gemeinschaftlicher Weinkollektion. Probieren Sie hier die Weine von Janine & Vincent Preis.

43.	2017	Riesling Spätlese „V1no“ Hochheimer Hölle - trocken -	2,90	4,80	16,20
-----	------	---	------	------	-------

„V1no“ ist der erste Jahrgang von unserem Junior Vincent - die eigenständige Bewirtschaftung des Weinbergs mit viel Handarbeit und eine selektive Handlese schaffen Qualität, die man schmeckt.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

Rotweine

Weißherbst

0,2l/€

0,75l/€

80.	2017	Spätburgunder Weißherbst Kabinett Hochheimer Reichestal	trocken	4,20	14,40
-----	------	---	---------	------	-------

Rotweine

0,2l/€

0,75l/€

90.	2016	Portugieser Q.b.A. Hochheimer Berg	trocken	4,20	14,40
92.	2016	Dornfelder Q.b.A. Hochheimer Berg	trocken	4,20	14,40
95.	2015	Cuvée DUO Q.b.A. Dornfelder & Portugieser	trocken	3,60	12,30
96.	2016	Spätburgunder Q.b.A. Hochheimer Hofmeister	trocken	4,40	15,00
99.	2015	Spätburgunder Q.b.A.	trocken	4,40	15,00

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

Getränke

Wasser

		€
Selters Classic	0,25l	2,00
Selters Classic	0,75l	3,90

Säfte

		€
Traubensaft	0,2l	2,20
	0,4l	4,00
Traubensaft-Schorle	0,2l	1,80
	0,4l	3,20
Apfelsaft-Schorle	0,2l	2,00
	0,4l	3,50

Softdrinks

		€
Coca-Cola ^{1 2 10}	0,2l	2,00
	0,4l	3,50
Fanta ^{1 2 3}	0,2l	2,00
	0,4l	3,50
Sprite ^{2 3}	0,2l	2,00
	0,4l	3,50

Bier

		€
Braustüb'l Pils	0,33l	2,50
Braustüb'l Radler ^{3 11 13}	0,33l	2,50
Paulaner Hefeweizen	0,5l	3,50
Paulaner Hefeweizen -alkoholfrei-	0,5l	3,50

Getränke

Kaffee & Tee

€

Tasse Kaffee ¹⁰	2,00
Espresso ¹⁰	1,80
Tasse Tee <i>(Früchte, Pfefferminz, Schwarzer Tee¹⁰)</i>	2,00

Spirituosen

0,02l/€

Prinz Williams-Birne (40%)	2,50
Prinz Marillen-Schnaps (34%)	2,50
Prinz Haselnuss-Schnaps (34%)	2,50
Prinz Alte Williams-Birne (41%) <i>- im Holzfass gereift -</i>	3,50
Prinz Weinbergs-Pfirsichlikör	2,50
Himbi <i>Unser hausgemachter Himbeer-Vanille-Likör</i>	3,00

Kleinigkeiten zum Wein

€

- V Spundekäse³** 4,50
- Auszeichnung als „Hochheims bester Spundekäse“ -
- V Käsewürfel** 5,50
Gouda und Emmentaler mit Brezelchen

Handkäse-Variationen

€

- V Handkäse „Klassik“** 4,90
Der Klassiker mit gehackten Zwiebeln, Essig & Öl
- Handkäse mit Blutwurst** 5,90
Klassischer Handkäse mit Blutwurststückchen²
- V Hessischer Handkäse** 6,20
Variation mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Apfel⁷ und gehackter Walnuss
- V Käseduo** 5,20
Handkäse und Weinkäse¹ mit gehackten Zwiebeln, Essig & Öl
- V Kochkäse** 5,90
Hausgemachter Kochkäse^{3 8} mit Kümmel, roten Zwiebeln und Mixed Pickles^{3 11}

Zu unseren Handkäse-Variationen reichen wir Ihnen
frisches Bauernbrot³, Butter und Kümmel.

Kalte Speisen

	€
Wurstsalat ^{2 3 11} <i>wahlweise mit oder ohne Käse</i>	6,50
Hausmacher Wurstplatte ^{2 3 4} <i>Presskopf, Blut- und Leberwurst</i>	6,90
Schinkenteller <i>Roher Schinken² hauchzart aufgeschnitten</i>	6,90
V Käseteller <i>Gouda, Emmentaler, Camembert, Weinkäse und eine Kugel Spundekäse</i>	6,90
Winzerteller <i>Gemischte Auswahl an Käse (Schnittkäse, Weinkäse¹, Camembert, Spundekäse³) und Hausmacher Wurst^{2 3 4} (Presskopf, Blut- und Leberwurst) sowie eine kleine Schinkenauswahl^{2 3}</i>	8,50

*Zu unseren kalten Speisen reichen wir Ihnen
frisches Bauernbrot³ und Butter.*

Unsere Spezialität

Spießbraten

klein

groß

Spießbraten

Geschmorter Schweinebraten mit würziger Kruste
dazu Zwiebeln und Bratensauce^{1 3 4}

5,30

7,50

Wir servieren unseren Spießbraten mit frischem Bauernbrot³,
außer Sie wählen eine unserer Beilagen dazu.

Spießbraten-Salat

8,80

Kalter Braten mit Essiggurken¹¹, Zwiebeln und Essig & Öl angemacht
dazu Bratkartoffeln^{2 3} als Beilage

Kalter Braten

7,90

Zwei Scheiben vom Kalten Braten mit Remoulade^{3 11}, Essiggurken¹¹
und hausgemachtem Kartoffelsalat

Bratenplatte

6,90

Dünne Scheiben vom Kalten Braten mit Sahne-Meerrettich³ und Bauernbrot³

Beilagen

€

 Krautsalat	2,50
 Kartoffelsalat	2,60
 Knusperkartoffeln	2,70
Bratkartoffeln ^{2 3}	2,70
 Pommes	2,50
 Krokette	2,50
 Kleiner Salat	2,90

Deftige Klassiker

klein

groß

Küferschnitzel

Schnitzel mit Kochkäse^{3 8} überbacken und frittierten Knusperkartoffeln als Beilage

9,50

Bratwurst

Grobe Bauernbratwurst mit Bratensauce^{1 3 4}

4,20

6,60

Bratwurst Sauerkraut

Grobe Bauernbratwurst mit Sauerkraut

5,20

7,60

Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce^{1 3 4}

5,30

7,50

Zwiebelschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Bratensauce^{1 3 4}

5,50

7,90

Sülze

Zwei Scheiben Bauernsülze^{2 3} mit Bratkartoffeln^{2 3} und wahlweise Remoulade^{3 11} oder Essig & Öl

7,50

*Wir servieren unsere Gerichte mit frischem Bauernbrot³,
außer Sie wählen eine unserer Beilagen dazu.*

Speisen

Leichter Genuss

€

Salatteller „Chef“

9,90

Großer Salatteller mit frischen Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Gurke und Tomate garniert mit Ei und Käse-Schinken-Röllchen^{2 3} dazu Baguette



Salatteller „Athen“

11,90

Großer Salatteller mit frischen Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Gurke und Tomate garniert mit Feta-Käse, Oliven⁶ und Peperoni^{1 2 3 11} dazu Baguette

Unsere Salate erhalten Sie wahlweise mit Hausdressing (Joghurt), Balsamico-Dressing¹ oder Essig & Öl



Gebackener Camembert

5,90

mit Preiselbeeren³ und Toast



Gemüseplatte

6,20

Gekochter Brokkoli, Blumenkohl und Karotten mit Sauce Hollandaise
- nicht immer erhältlich -

Dessert

€



Vanilleeis¹

2,90

mit Sahne⁸ und Schokoladenraspeln



Beschwipstes Vanilleeis¹

4,90

mit Sahne⁸, Schokoladenraspeln und einem Glas Himbeer-Vanille-Likör

(1) mit Farbstoff

(2) mit Konservierungsstoff

(3) mit Antioxidationsmittel

(4) mit Geschmacksverstärker

(5) geschwefelt

(6) geschwärzt

(7) gewachst

(8) mit Phosphat

(9) mit Süßungsmitteln

(10) koffeinhaltig

(11) mit Süßungsmittel Saccharin

(12) mit Chinin

(13) enthält eine Phenylalaninquelle

Gerne erhalten Sie eine Allergenliste auf Anfrage.