

*Herzlich  
Willkommen*

TREIS

WEIN | EVENTS | GENUSS



**ÖFFNUNGSZEITEN:**

Mittwoch – Samstag

ab 17.00 Uhr

Sonntag & Feiertag

ab 12.00 Uhr

[www.weingut-preis.de](http://www.weingut-preis.de)

# Willkommen

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Weingut & Gutsausschank. Erleben Sie die Rheingauer Lebensfreude und genießen Sie gesellige Stunden bei gutem Wein & regionaler Küche.

Im Herzen der Hochheimer Altstadt führen wir unseren Familienbetrieb bereits in der fünften Generation. Im Fokus des Weinanbaus steht ganz klar der Riesling. Weitere Rebsorten wie Spätburgunder, Silvaner und Gewürztraminer runden unser Angebot ab. Alle unsere Weine erhalten Sie über unser Servicepersonal auch gerne zum Mitnahmepreis.

Sie haben Grund zu feiern? Reservieren Sie unseren Gutsausschank & Keller exklusiv, buchen Sie jetzt eine Weinprobe in unserem rustikalen Gewölbekeller oder begeben Sie sich mit unseren Bollerwagentouren auf eine Weinreise der ganz besonderen Art – für Veranstaltungen jeglicher Art sind wir gerne Ihr Ansprechpartner.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch!

*Familie Preis*

 **PayPal**



**Scannen. Zahlen.  
Fertig!**



@WEINGUT.PREIS

# Schlemmerkarte

# Speisen

	€
<b>Tagessuppe</b> Fragen Sie gerne unser Serviceteam!	6,50
<b>Handkäse<sup>G</sup> mit Blutwurst<sup>2 3</sup></b> angemacht mit Zwiebeln, Essig & Öl dazu frisches Bauernbrot <sup>A</sup> & Butter <sup>G</sup>	9,90
<b>„Dreggische Grumbeere“</b> Bratkartoffeln <sup>G</sup> auf Pfälzer Art mit angebratener Blut <sup>2</sup> - und Leberwurst	10,50
<b>„Hexen-Schnitzel“</b> Schnitzel <sup>AC</sup> mit Preiselbeer <sup>3</sup> -Merrettich <sup>G3</sup> -Dip und Käse <sup>G</sup> überbacken dazu Pommes	13,90 (kl.) 19,50 (gr.)
<b>Schichtdessert „Beerentraum“</b> <i>Vegetarisch</i> Mascarponecreme <sup>G</sup> mit Amaretto-Zimt-Beeren und Schoko-Knusper-Crunch <sup>AG</sup>	6,50
<b>Glühwein 0,2l</b> (weiß   rosé   rot)	4,-
<b>Glühwein alkoholfrei 0,2l</b>	4,-
<b>Apfelträumchen 2cl</b> (Warmer Bratapfellikör & Sahne)	3,50

## „WINTER BEATS“

**12.02.**

Ladies Special (Altweiber)

**26.02.**

Electronic Afterwork im Weingut -  
Winterdrinks, House Beats &  
entspannte Outdoor-Vibes von  
17-22 Uhr.

## NÄRRISCHE EVENTS

**Freitag 13.02.**

„Närrische Woikist“

**Samstag 14.02.**

Fastnachtsparty | Outdoor

**Sonntag 15.02.**

„Zugausklang“

**Mittwoch 18.02.**

Traditionelles Heringessen

[www.weingut-preis.de](http://www.weingut-preis.de)

Prost

## Prickelnder Start

€

Preis Riesling Secco	0,1L	3,-
Feinfruchtiges Prickeln	0,75L	16,-
Rheingau Riesling Sekt*	0,1L	3,50
extra trocken	0,75L	18,-
„Prickelnder Himbi“	0,1L	4,50
Sekt mit hausgemachtem Himbeer-Likör		
„Preis Royal“	0,1L	4,50
Sekt mit Weinbergspfirsich-Likör		
Hugo	0,35L	7,-
Secco, Holundersirup, Eis & Zitrone		
Aperol Spritz	0,35L	7,-
Secco, Aperol, Eis & Orange		
Maracuja Spritz	0,35L	7,-
Secco, Aperol, Maracujasaft, Eis & Orange		

## Alkoholfreies Prickeln

€

Traubensecco	0,1L	2,50
	0,75L	13,50
Pinot Noir Rosé Sparkling*	0,1L	4,-
	0,75L	20,-

\*nicht ausschließlich aus eigenem Lesegut

Alle Weine sind Qualitätsweine, falls nicht anders angegeben und enthalten Sulfite.

# Weißweine

## Schoppenweine

			0,2l/€	1,0l/€
1.	2024	Riesling trocken SILBER LWP	4,-	15,-
2.	2022	Hochheimer Riesling halbtrocken	3,50	13,-
3.	2024	Riesling halbtrocken SILBER LWP	4,-	15,-

## Weinschorle

	0,4l/€
Riesling Schorle trocken ▪ halbtrocken ▪ süß	5,-
Rosé Schorle	6,-
Rotwein Schorle	6,-

## Alkoholfreier Genuss

		€
Riesling (alkoholfrei)*	0,2L	5,50
	0,75L	17,50
Pinot Noir Rosé Sparkling (alkoholfrei)*	0,1L	4,-
	0,75L	20,-
Riesling Schorle (alkoholfrei)*	0,4L	6,-

\*nicht ausschließlich aus eigenem Lesegut

Alle Weine sind Qualitätsweine, falls nicht anders angegeben und enthalten Sulfite.

# Weißweine

## Trocken

0,2l/€

0,75l/€

13. 2023 Hochheimer Silvaner 4,- 13,-

15. 2024 Hochheimer Riesling  
„**Madeleine**“

*Lebendig, klar und voller Ausdruck tanzt dieser Riesling über den Gaumen. Geradlinig, aber immer mit einem Augenzwinkern. Ein Wein mit Charakter und Charme – gewidmet einem klugen Kopf und einem großen Herz.*

SILBER LWP

18. 2024 Hochheimer Silvaner 5,50 17,50

BRONZE LWP

21. 2023 Hochheimer Reichstal Riesling 4,- 13,-

22. 2023 Hochheimer Stein Riesling 4,- 13,-

23. 2023 Hochheimer Berg Riesling 4,- 13,-

25. 2024 Hocheimer Hölle Riesling 6,- 19,-

SILBER LWP

26. 2024 **MainWerk<sup>3</sup> Jungwinzer** 6,50 21,-

Hochheimer Reichstal  
Riesling „Alte Reben“

SILBER LWP

36. 2022 Hochheimer Stielweg Riesling 4,- 13,-

40. 2023 Hochheimer Berg  
Silvaner „Réserve“

▪ im Eichenholz gereift ▪

41. 2024 Hochheimer Hölle  
Riesling „Selection“

SILBER LWP ▪ 100% Handlese

Alle Weine sind Qualitätsweine, falls nicht anders angegeben und enthalten Sulfite.

# Weißweine

## halbtrocken

0,2l/€

0,75l/€

10.	2023	<b>MainWerk<sup>3</sup> Jungwinzer</b> Sommerwein feinherb BRONZE LWP	4,50	14,50
12.	2022	<b>MainWerk<sup>3</sup> Jungwinzer</b> Sommerwein feinherb	4,-	13,-
16.	2024	Hochheimer Riesling „Ben“ <i>Ein ausgewogener und harmonischer Riesling mit verspielter Frische und voller Lebensfreude, die einfach ansteckt! Ein charmanter Begleiter, der Freude schenkt - gewidmet unserem kleinen Abenteurer mit großem Herzen.</i> SILBER LWP	5,-	16,-
17.	2024	<b>MainWerk<sup>3</sup> Jungwinzer</b> Sommerwein feinherb SILBER LWP	5,-	16,-

## lieblich

0,2l/€

0,75l/€

14.	2023	Hochheimer Riesling süß	4,50	14,50
24.	2021	<b>MainWerk<sup>3</sup> Jungwinzer</b> Hochheimer Riesling feinfruchtig	4,-	13,-

Alle Weine sind Qualitätsweine, falls nicht anders angegeben und enthalten Sulfite.

# Rotweine

## Rosé

			0,2l/€	0,75l/€
80.	2024	Spätburgunder Blanc de Noir trocken SILBER LWP	5,50	17,50
81.	2023	Spätburgunder Rosé trocken	4,80	15,30
83.	2024	„Pink Affair“ Rosé feinherb BRONZE LWP	5,50	17,50

## Rotweine

			0,2l/€	0,75l/€
97.	2021	Spätburgunder Rotwein trocken	4,80	15,30
99.	2021	Spätburgunder Rotwein „im Holzfass gereift“ trocken	5,-	16,-

## Lust auf mehr?



Unsere Weine erhalten Sie auch zum günstigen  
Mitnahmepreis direkt bei unserem Serviceteam –  
sprechen Sie uns gerne an!

Alle Weine sind Qualitätsweine, falls nicht anders angegeben und enthalten Sulfite.

# Getränke

## Wasser

€

Selters Mineralwasser  
Classic ▪ Medium ▪ Naturell

0,75L

5,50

## Säfte

€

Traubensaft  
weiß ▪ rot

0,2L

3,50

0,4L

4,50

Saftschorlen  
Traube ▪ Apfel ▪ Maracuja

0,2L

3,-

0,4L

4,-

## Softdrinks

€

Cola<sup>1 10</sup>

Fanta<sup>1 3</sup>

Sprite

Mezzo Mix<sup>1 3 10</sup>

Cola zero<sup>1 10 11 13</sup>

0,2L

3,-

0,4L

4,50

# Getränke

## Bier

€

Braustübl Pils <sup>A</sup>	0,33L	3,50
Paulaner Hefeweizen <sup>A</sup>	0,5L	4,50
Paulaner Hefeweizen <sup>A</sup> - alkoholfrei -	0,5L	4,50

## Kaffee & Tee

€

Espresso <sup>10</sup>		2,-
Tasse Kaffee <sup>10</sup>		2,50
Cappuccino <sup>10</sup>		3,-
Latte Macchiato <sup>10</sup>		3,90
Tasse Tee		2,50
Minze ▪ Beerenmix ▪ Schwarzer Tee		

## Spirituosen

€

Feinbrennerei Prinz	2cL	3,50
Williams Birne ▪ Marille ▪ Haselnuss Weinbergspflirsich-Likör		
Feinbrennerei Prinz	2cL	4,-
Alte Williams Birne (im Holzfass gereift)		
„Himbi“	2cL	3,50
Hausgemachter Himbeer-Vanille-Likör		

## Kleinigkeiten zum Wein

€

### **Spundekäse<sup>G</sup>** *Vegetarisch*

mit Salzbrezeln<sup>A C G K</sup>

- GEWINNER „HOCHHEIMS BESTER SPUNDEKÄSE“ -

7,90

### **Handkäse<sup>G</sup> Klassik** *Vegetarisch*

auf Wunsch mit Kümmel

dazu frisches Bauernbrot<sup>A</sup> und Butter<sup>G</sup>

8,90

### **Kochkäse<sup>G 8</sup>** *Vegetarisch*

Hausgemachter Kochkäse mit Kümmel

und roten Zwiebeln dazu Tomate, Essiggurken<sup>J 11</sup>

und frisches Bauernbrot<sup>A</sup>

8,50

### **Gebackener Camembert<sup>A C</sup>** *Vegetarisch*

mit Preiselbeeren<sup>3</sup>, Butter<sup>G</sup> und frischem Bauernbrot<sup>A</sup>

9,50

## Leichter Genuss

€

### **Bunter Marktsalat** *Vegetarisch / Vegan*

Großer Salatteller mit Gurken, Paprika,

Cocktailtomaten, roten Zwiebeln, frischen Kräutern,

Salatkernen<sup>E H K</sup> und geröstetem Bauernbrot<sup>A</sup>

dazu wahlweise

▪ hausgemachtes Joghurt-Dressing<sup>C G J</sup> *Vegetarisch*

▪ Balsamico-Dressing *Vegan*

12,50

## Deftige Klassiker

	klein	groß
<b>Bratwurst</b> Regionale Bratwurst <sup>J38</sup> vom Meilinger Bauernhof mit Bratensauce <sup>AFGIJ1</sup> und Omas Kartoffelsalat <sup>AJ41</sup>	9,50	14,50
<b>Bratwurst mit Sauerkraut</b> Regionale Bratwurst <sup>J38</sup> vom Meilinger Bauernhof mit Sauerkraut & Kartoffelstampf <sup>G</sup>	10,-	15,-
<b>Schnitzel</b> Schweineschnitzel <sup>AC</sup> mit Bratensauce <sup>AFGIJ1</sup> und Pommes	10,90	15,50
<b>Zwiebelschnitzel<sup>AC</sup></b> mit Schmorzwiebeln, Bratensauce <sup>AFGIJ1</sup> und Pommes	11,50	16,50
<b>Küferschnitzel</b> Schnitzel <sup>AC</sup> mit Kochkäse <sup>G8</sup> überbacken dazu Knusperkartoffeln	13,90	
<b>Kartoffelpfännchen</b> <i>Vegetarisch / Vegan</i> „Hüttengaudi“ Knusperkartoffeln überbacken mit Kochkäse <sup>G8</sup> , Tomaten und Röstzwiebeln <sup>A</sup> dazu kleiner Beilagensalat <sup>CGJ</sup> – AUF WUNSCH MIT VEGANER SCHMANDCREME ERHÄLTlich –	13,50	
<b>Rippchen</b> mit Sauerkraut und Kartoffelstampf <sup>G</sup>	15,-	

# Spießbraten

## Unsere Spezialität

	klein	groß
<b>Spießbraten<sup>U</sup></b> Unser Klassiker mit Schmorzwiebeln, Bratensauce <sup>AFGIJ1</sup> und Knusperkartoffeln	10,50	13,50
<b>Kalter Braten</b> Zwei Scheiben vom Kalten Braten <sup>U</sup> mit Omas Kartoffelsalat <sup>AJ41</sup> und Remoulade	11,50	
<b>Spießbratensalat</b> Kalter Braten <sup>U</sup> mit Gürkchen <sup>J11</sup> , Zwiebeln und Essig & Öl dazu Bratkartoffeln <sup>G23</sup>	11,50	

## Beilagen

	€
<b>Pommes ▪ Kartoffelsalat<sup>AJ14</sup> ▪ Krautsalat</b>	3,50
<b>Bauernbrot<sup>A</sup> ▪ Knusperkartoffeln ▪ Rösti</b> <i>Vegan</i>	
<b>Kroketten<sup>A</sup></b> <i>Vegetarisch</i>	3,50
<b>Bratkartoffeln<sup>G</sup></b> mit Zwiebeln und Speck <sup>23</sup>	3,50
<b>Beilagensalat</b> mit Joghurt-Dressing <sup>CGJ</sup> <i>Vegetarisch</i> oder Balsamico-Dressing <i>Vegan</i>	4,50

## Für unsere kleinen Gäste

	€
<b>Chicken Nuggets<sup>A</sup> (5 St.)</b> mit Pommes	7,50

# Eventlocation

## Bollerwagen-Genusstour

Unsere Bollerwagen-Genusstour durch die Hochheimer Weinberge lädt Sie ein auf eine Weinreise der ganz besonderen Art. Bestückt mit gekühltem Wein & Wasser wartet Ihr Wagen am Weingut. Schon kann's losgehen und Sie können unsere Weine direkt am Ort ihres Entstehens verkosten & genießen.

### Lust auf ein Weinbergspicknick?

Gerne bestücken wir Ihren Wagen zusätzlich mit Snacks & Decken, sodass Sie es sich zwischen den Rebzeilen gemütlich machen können.



## Rustikaler Gewölbekeller

Sie sind auf der Suche nach einer Eventlocation mit außergewöhnlichem Ambiente?

Unser rustikaler Gewölbekeller bietet Platz für Feiern mit bis zu 55 Gästen. Zahlreiche Kerzen tauchen das historische Gewölbe in ein warmes Licht und verleihen eine ganz besondere Atmosphäre – Ihre Gäste werden begeistert sein! Für größere Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen ist es auch möglich, unseren gesamten Gutsausschank exklusiv anzumieten.

Egal ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenevent – wir sind gerne Ihre Gastgeber und freuen uns auf Ihre Anfrage!

## Allergene & Zusatzstoffe

(A)	Glutenhaltiges Getreide	(1)	mit Farbstoff
(B)	Krebstiere	(2)	mit Konservierungsstoff
(C)	Eier	(3)	mit Antioxidationsmittel
(D)	Fisch	(4)	mit Geschmacksverstärker
(E)	Erdnüsse	(6)	geschwärzt
(F)	Soja	(8)	mit Phosphat
(G)	Milch (inkl. Lactose)	(10)	koffeinhaltig
(H)	Schalenfrüchte	(11)	mit Süßungsmitteln
(I)	Sellerie	(13)	enthält eine Phenylalaninquelle
(J)	Senf		
(K)	Sesamsamen		
(L)	Schwefeldioxid & Sulfite		
(M)	Lupine		
(N)	Weichtiere		