

Herzlich Willkommen

TREIS
WEIN | EVENTS | GENUSS



ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch – Samstag

ab 17.00 Uhr

Sonntag & Feiertag

ab 12.00 Uhr

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



**Scannen. Zahlen.
Fertig!**



@WEINGUT.PREIS

Schlemmerkarte

Speisen

€

Bärlauch-Spundekäse^G *Vegetarisch*
mit Salzbrezeln^{ACGK}

9,50

Rosaroter Handkäse *Vegetarisch*

Handkäse^G mit Erdbeeren, rosa Pfefferbeeren, roten Zwiebeln und weißer Balsamico-Vinaigrette³
dazu frisches Bauernbrot^A und Butter^G

11,-

Röstinchen mit Bärlauch-Dip *Vegetarisch*

Kartoffel-Rösti mit Bärlauch-Dip^G
und kleinem Salatbouquet^{CGJ}

12,90

„Bärenstarkes Schnitzel“

Überbackenes Schnitzel^{AC} mit Bärlauch^G, Tomate
und würzigem Bergkäse^G dazu Knusperkartoffeln

15,90

Hausgemachte Grüne Soße^G *Vegetarisch*

mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln

11,90

„Frankfurter Schnitzel“

Schnitzel^{AC} mit Grüner Soße^G und Salzkartoffeln

16,90

300g Regionaler Spargel (Spargelhof Hirsch)

- mit Salzkartoffeln & Sauce Hollandaise^{CGI}
- mit Schnitzel^{AC} oder Schinkenauswahl²³

18,50

23,50

Überbackener Spargeltoast^{AG}

mit Schinken²³, Spargel, Sauce Hollandaise^{CGI}
& Bergkäse^G

16,50

Süßer Abschluss

Erdbeer-Kokos-Dessert *Vegetarisch*

Sommerliche Joghurt-Raffaello-Creme^{AFGH}
mit frischen Erdbeeren

Hausgemachte Liköre

Eierlikör^{CG} | Himbi | Bratapfel³ (2cl)

7,50

3,50



€

Prost

Prickelnder Start

€

Rheingau Riesling Sekt*	0,1L	3,50
extra trocken	0,75L	20,-
„Prickelnder Himbi“	0,1L	4,50
Sekt mit hausgemachtem Himbeer-Likör		
„Preis Royal“	0,1L	4,50
Sekt mit Weinbergspfirsich-Likör		
Hugo	0,35L	6,50
Secco, Holundersirup, Eis & Zitrone		
Aperol Spritz	0,35L	6,50
Secco, Aperol, Eis & Orange		
Maracuja Spritz	0,35L	6,50
Secco, Aperol, Maracujasaft, Eis & Orange		

Alkoholfreies Prickeln

€

Traubensecco	0,1L	2,50
Verperlter Traubensaft ▪ alkoholfrei		

*nicht ausschließlich aus eigenem Lesegut

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

Weißweine

Schoppenweine

			0,2l/€	1,0l/€
1.	2023	Hochheimer Riesling trocken	3,50	14,-
2.	2022	Hochheimer Riesling halbtrocken	3,50	14,-

Weinschorle

	0,4l/€
Riesling Schorle trocken ▪ halbtrocken	4,50
Rosé Schorle	5,50
Rotwein Schorle	5,50

Bollerwagen-Genusstour

Mit dem Bollerwagen und unseren Weinen im Gepäck geht es los auf eine (w)einzigartige Genusstour durch die Hochheimer Weinberge. Rheingauer Fingerfood und unsere Decken laden dazu ein, es sich unterwegs bei einem gemütlichen Weinbergspicknick zwischen den Rebzeilen bequem zu machen und unsere Weine direkt an deren Entstehungsort zu verkosten.

Infos & Buchungen unter:
www.weingut-preis.de

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

Weißweine

Trocken

0,2l/€

0,75l/€

13.	2023	Hochheimer Silvaner trocken	4,80	16,30
21.	2023	Hochheimer Reichestal Riesling trocken	4,80	16,30
22.	2023	Hochheimer Stein Riesling trocken	4,80	16,30
23.	2023	Hochheimer Berg Riesling trocken	4,80	16,30
32.	2021	Hochheimer Reichestal Riesling trocken ▪ fein gereifte Noten ▪	4,-	13,60
36.	2022	Hochheimer Stielweg Riesling trocken	4,20	14,50
40.	2023	Hochheimer Berg Silvaner „Réserve“ trocken ▪ im Eichenholzfass gereift ▪	5,50	18,70

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

Weißweine

halbtrocken

0,2l/€

0,75l/€

10.	2023	MainWerk³ Jungwinzer Sommerwein Cuvée feinherb ▪ BRONZE LWP ▪	4,40	15,-
12.	2022	MainWerk³ Jungwinzer Sommerwein feinherb	4,20	14,50
35.	2021	Hochheimer Stein Riesling feinherb	4,-	13,60
37.	2022	Hochheimer Hölle Riesling feinherb	4,20	14,50

lieblich

0,2l/€

0,75l/€

14.	2023	Hochheimer Riesling süß	4,60	15,60
24.	2021	MainWerk³ Jungwinzer Hochheimer Riesling feinfruchtig	4,-	13,60

Lust auf mehr?



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

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

Rotweine

Rosé

0,2l/€

0,75l/€

81.	2023	Spätburgunder Rosé trocken	4,60	15,60
82.	2022	Spätburgunder Rosé feinherb	4,60	15,60

Rotweine

0,2l/€

0,75l/€

97.	2021	Spätburgunder Rotwein trocken	4,80	16,30
99.	2021	Spätburgunder Rotwein „im Holzfass gereift“ trocken	5,-	17,-

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

Getränke

Wasser

€

Selters Mineralwasser
Classic ▪ Medium ▪ Naturell

0,75L

5,-

Säfte

€

Traubensaft

0,2L

3,50

0,4L

4,50

Saftschorlen

Traube ▪ Apfel ▪ Maracuja

0,2L

3,-

0,4L

4,-

Softdrinks

€

Cola^{1 10}

Fanta^{1 3}

Sprite

Mezzo Mix^{1 3 10}

Cola zero^{1 10 11 13}

0,2L

3,-

0,4L

4,-

Getränke

Bier

€

Braustübl Pils ^A	0,33L	3,50
Paulaner Hefeweizen ^A	0,5L	4,50
Paulaner Hefeweizen ^A – alkoholfrei –	0,5L	4,50

Kaffee & Tee

€

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

Spirituosen

€

Feinbrennerei Prinz	2cL	3,-
Williams Birne ▪ Marille ▪ Haselnuss Weinbergspfirsich-Likör		
Feinbrennerei Prinz Alte Williams Birne	2cL	3,50
„Himbi“ Hausgemachter Himbeer-Vanille-Likör	2cL	3,50

Kleinigkeiten zum Wein

€

Spundekäse^G *Vegetarisch*
mit Salzbrezeln^{A C G K}

– GEWINNER „HOCHHEIMS BESTER SPUNDEKÄSE“ –

7,90

Handkäse^G Klassik *Vegetarisch*
auf Wunsch mit Kümmel
dazu frisches Bauernbrot^A und Butter^G

8,90

Kochkäse^{G 8} *Vegetarisch*
Hausgemachter Kochkäse mit Kümmel
und roten Zwiebeln dazu Tomate, Essiggurken^{J 11}
und frisches Bauernbrot^A

8,50

Gebackener Camembert^{A C} *Vegetarisch*
mit Preiselbeeren³, Butter^G und frischem Bauernbrot^A

9,50

Leichter Genuss

€

Bunter Marktsalat *Vegetarisch / Vegan*
Großer Salatteller mit Gurken, Paprika,
Cocktailtomaten, roten Zwiebeln, frischen Kräutern,
Salatkernen^{E H K} und geröstetem Bauernbrot^A
dazu wahlweise

12,50

- hausgemachtes Joghurt-Dressing^{C G J} *Vegetarisch*
- Balsamico-Dressing *Vegan*

Deftige Klassiker

	klein	groß
Bratwurst Regionale Bratwurst ^{J 3 8} vom Meilinger Bauernhof mit Bratensauce ^{A F G I J 1} und Omas Kartoffelsalat ^{A J 4 1}	9,50	14,50
Bratwurst mit Sauerkraut Regionale Bratwurst ^{J 3 8} vom Meilinger Bauernhof mit Sauerkraut und Knusperkartoffeln	10,-	15,-
Schnitzel Schweineschnitzel ^{A C} mit Bratensauce ^{A F G I J 1} und Pommes	10,90	15,50
Zwiebelschnitzel ^{A C} mit Schmorzwiebeln, Bratensauce ^{A F G I J 1} und Pommes	11,50	16,50
Kartoffelpfännchen <i>Vegetarisch / Vegan</i> „Hüttengaudi“ Knusperkartoffeln überbacken mit Kochkäse ^{G 8} , Tomaten und Röstzwiebeln ^A dazu kleiner Beilagensalat ^{C G J} – AUF WUNSCH MIT VEGANER SCHMANDCREME ERHÄLTlich –	13,50	

Spießbraten

Unsere Spezialität

	klein	groß
Spießbraten^{IJ} Unser Klassiker mit Schmorzwiebeln, Bratensauce ^{AFGIJ1} und Knusperkartoffeln	10,50	13,50
Kalter Braten Zwei Scheiben vom Kalten Braten ^{IJ} mit Omas Kartoffelsalat ^{AJ41} und Remoulade	11,50	
Spießbratensalat Kalter Braten ^{IJ} mit Gürkchen ^{J11} , Zwiebeln und Essig & Öl dazu Bratkartoffeln ^{G23}	11,50	

Beilagen

	€
Pommes ▪ Kartoffelsalat^{AJ14} ▪ Krautsalat^I	3,50
Bauernbrot^A ▪ Knusperkartoffeln ▪ Rösti <i>Vegan</i>	
Kroketten^A <i>Vegetarisch</i>	3,50
Bratkartoffeln^G mit Zwiebeln und Speck ^{2 3}	3,50
Beilagensalat mit Joghurt-Dressing ^{CGJ} <i>Vegetarisch</i> oder Balsamico-Dressing <i>Vegan</i>	4,50

Für unsere kleinen Gäste

	€
Chicken Nuggets^A (5 St.) 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		