## Herzlich Willkommen









#### ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch – Samstag ab 17.00 Uhr Sonntag & Feiertag ab 12.00 Uhr

www.weingut-preis.de

WFIN • FVFNTS • GFNUSS



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!







ONE INCOME

Schlemmerkarte

Speisen

Kürbiscremesuppe / GJ4 / Legan mit Kokosmilch & Ingwer dazu geröstetes Bauernbrot /	5,90
Handkäse <sup>G</sup> mit Blutwurst <sup>2 3</sup> angemacht mit Zwiebeln, Essig & Öl dazu frisches Bauernbrot <sup>A</sup> & Butter <sup>G</sup>	9,90
Gemüse-Maultaschen Vegetarisch angebratene Gemüse-Maultaschen <sup>ACI</sup> serviert auf lauwarmem Kartoffelsalat <sup>AJ41</sup> mit Röstzwiebeln <sup>A</sup>	10,50
Champignon-Rahmschnitzel Schnitzelac mit frischen Champignons und Riesling-Rahmsauceage dazu Kartoffel-Röstini	14,50 (kl.) 19,- (gr.)
Hessisches Tiramisu <sup>ACG3</sup> Vegetarisch Schichtdessert mit Biskuit, Apfel, Bratapfellikör, Mascarpone und Zimt	5,90



## WEIHNACHTS

01.12. I 12-18 Uhr

Adventsmarkt mit regionalen Ausstellern in unserem Innenhof

Wei(h)nachtsangebot:

Kostenlose Jahrgangsverkostung im Gewölbekeller & 10% Rabatt auf den Weineinkauf (nur aültig am 01.12. • exkl. Literweine)

WEIN • EVENTS • GENUSS

Prost

Prickelnder Start		€
Rheingau Riesling Sekt* extra trocken	0,1L 0,75L	3,50 20,-
"Prickelnder Himbi" Sekt mit hausgemachtem Himbeer–Likör	0,1L	4,50
"Preis Royal" Sekt mit Weinbergspfirsich–Likör	0,1L	4,50
Hugo Secco, Holundersirup, Eis & Zitrone	0,35L	6,50
Aperol Spritz Secco, Aperol, Eis & Orange	0,35L	6,50
Maracuja Spritz Secco, Aperol, Maracujasaft, Eis & Orange	0,35L	6,50
Alkoholfreies Prickel	n	€
Traubensecco	0,1L	2,50

Verperlter Traubensaft • alkoholfrei

\*nicht ausschließlich aus eigenem Lesegut Alle Weine sind Qualitätsweine, falls nicht anders angegeben und enthalten Sulfite.

0,75L

14,50

WEIN • EVENTS • GENUSS



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

(1) einschorle	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.

WEIN • EVENTS • GENUSS



trock	len		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	4,-	13,60
36.	2022	Hochheimer Stielweg Riesling trocken	4,60	15,60
40.	2023	Hochheimer Berg Silvaner "Réserve" trocken • im Eichenholzfass gereift •	5,50	18,70
42.	2021	Hochheimer Hölle "Selection" Riesling trocken • 100% Handlese •	4,80	16,30

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



hall	Strock	len	0,2ℓ/€	0,75ℓ/€
10.	2023	<b>MainWerk<sup>3</sup> Jungwinzer</b> Sommerwein Cuvée feinherb	4,40	15,-
11.	2021	Hochheimer Gewürztraminer feinherb	4,-	13,60
12.	2022	<b>MainWerk<sup>3</sup> Jungwinzer</b> Sommerwein feinherb	4,40	15,-
35.	2021	Hochheimer Stein Riesling feinherb	4,-	13,60
37.	2022	Hochheimer Hölle Riesling feinherb	4,80	16,30
lieb	lich		0,2ℓ/€	0,75ℓ/€
14.	2023	Hochheimer Riesling süß	4,60	15,60
24.	2021	<b>MainWerk<sup>3</sup> Jungwinzer</b> Hochheimer Riesling feinfruchtig	4,40	15,-

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



Pos	é		0,2ℓ/€	0,75ℓ/€
81.	2023	Spätburgunder Rosé trocken	4,60	15,60
82.	2022	Spätburgunder Rosé feinherb	4,60	15,60
Rot	wein	re	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.



Wasser		€
Selters Mineralwasser Classic • Medium • Naturell	0,75L	5,-
Sätte		€
Traubensaft	0,2L 0,4L	3,50 4,50
Saftschorlen Traube • Apfel • Maracuja	0,2L 0,4L	3,- 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 0,4L	3,- 4,-

# Getränke

Bier		€
Braustübl Pils <sup>A</sup>	0,33L	3,-
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
Cappuccino10		3,-
Latte Macchiato <sup>10</sup>		3,90
Tasse Tee Minze = Beerenmix = Schwarzer Tee		2,50
Contract		
Spirituosen		€
Feinbrennerei Prinz Williams Birne • Marille • Haselnuss Weinbergspfirsich-Likör	2cL	3,-
Feinbrennerei Prinz Alte Williams Birne	2cL	3,50
"Himbi" Hausgemachter Himbeer–Vanille–Likör	2cL	3,50

|--|

Kleinigkeiten zum Wein	€
Spundekäse <sup>G</sup> //egetarisch mit Salzbrezeln <sup>A C G K</sup> - GEWINNER "HOCHHEIMS BESTER SPUNDEKÄSE" -	7,90
Handkäse <sup>G</sup> Klassik //egetarisch auf Wunsch mit Kümmel dazu frisches Bauernbrot <sup>A</sup> und Butter <sup>G</sup>	8,90
Kochkäse <sup>©8</sup> //egetausch Hausgemachter Kochkäse mit Kümmel und roten Zwiebeln dazu Tomate, Essiggurken <sup>J11</sup> und frisches Bauernbrot <sup>A</sup>	8,50
Gebackener Camembert <sup>AC</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>EHK</sup> und geröstetem Bauernbrot <sup>A</sup> dazu wahlweise	12,50

• hausgemachtes Joghurt-Dressing<sup>c G J</sup> vegetarisch

Balsamico-Dressing regan

Speisen

Deftige Klassiker	klein	groß
Bratwurst Regionale Bratwurst Bauernhof mit Bratensauce Und Omas Kartoffelsalat  Bratwurst  Bratwur	9,50	14,50
Bratwurst mit Sauerkraut Regionale Bratwurst vom Meilinger Bauernhof mit Sauerkraut und Knusperkartoffeln	10,-	15,-
Schnitzel Schweineschnitzelac mit Bratensauceafgiji und Pommes	10,90	15,50
<b>Zwiebelschnitzel</b> <sup>AC</sup> mit Schmorzwiebeln, Bratensauce <sup>AFGIJ1</sup> und Pommes	11,50	16,50
Küferschnitzel Schnitzel <sup>AC</sup> mit Kochkäse <sup>GS</sup> überbacken dazu Knusperkartoffeln	13,	50
Kartoffelpfännchen /egetarisch / /egan "Hüttengaudi" Knusperkartoffeln überbacken mit Kochkäse <sup>G8</sup> , Tomaten und Röstzwiebeln <sup>A</sup> dazu kleiner Beilagensalat <sup>GGJ</sup>	13,	50

- AUF WUNSCH MIT VEGANER SCHMANDCREME ERHÄLTLICH -

4,50

Unsere Spezialität	klein	groß
Spießbraten Unser Klassiker mit Schmorzwiebeln, Bratensauce und Knusperkartoffeln	10,50	13,50
Kalter Braten Zwei Scheiben vom Kalten Braten i mit Omas Kartoffelsalat und Remoulade	11,	50
<b>Spießbratensalat</b> Kalter Braten <sup>1,1</sup> mit Gürkchen <sup>1,11</sup> , Zwiebeln und Essig & Öl dazu Bratkartoffeln <sup>6,2,3</sup>	11,	50
Reilagen	€	
Pommes • Kartoffelsalat <sup>AJ41</sup> • Krautsalat <sup>I</sup> Bauernbrot <sup>A</sup> • Knusperkartoffeln Vegan	3,5	50
Kroketten <sup>A</sup> Vegetarisch	3,5	50
Bratkartoffeln <sup>G</sup> mit Zwiebeln und Speck <sup>2</sup>	3,5	50

Beilagensalat
mit Joghurt-Dressingcg Vegetausch
oder Balsamico-Dressing //egan

Für unsere kleinen Gäste

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

# Eventlocation

### Bollervagen-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 & Busatzstoffe

- (A) Glutenhaltiges Getreide
- (B) Krebstiere
- (C) Eier
- (D) Fisch
- (E) Erdnüsse
- (F) Soja
- (G) Milch (inkl. Lactose)
- (H) Schalenfrüchte
- (I) Sellerie
- (J) Senf
- (K) Sesamsamen
- (L) Schwefeldioxid & Sulfite
- (M) Lupine
- (N) Weichtiere

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (6) geschwärzt
- (8) mit Phosphat
- (10) koffeinhaltig
- (11) mit Süßungsmitteln
- (13) enthält eine Phenylalaninguelle