Herzlich Willkommen

PREIS

WEIN | EVENTS | GENUSS







ÖFFNUNGSZEITEN:

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

www.weingut-preis.de

WEIN ▪ EVENTS ▪ GENUSS

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

Speisen

Schlemmerkarte

	€
Kürbiscremesuppe[AGJ4] *Vegan* mit Kokosmilch & Ingwer verfeinert dazu geröstetes Bauernbrot[A]	6,90
„Herbstlicher Handkäse[G] *Vegetarisch* mit roten Zwiebeln, Schmandcreme[G], Trauben und Walnüssen dazu frisches Bauernbrot[A] & Butter[G]	11,50
Krautspätzle Spätzle[AC] mit herzhaftem Riesling–Sauerkraut, Schmandcreme[G], Speck[23] & Röstzwiebeln[A] dazu kleiner Beilagensalat[CGJ]	13,50
+ Bauernbratwurst (wahlweise)	+ 5,50
„Handkäs' Schnitzel" Schnitzel[AC] mit Schmandcreme[G] und Handkäse[G] überbacken dazu Knusperkartoffeln	kl. 13,50 gr. 19,50
Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat[AJ14] & Remoulade	11,50

Süßer Abschluss

	€
Schichtdessert „Beerentraum" *Vegetarisch* Mascarponecreme[G] mit Amaretto–Zimt–Beeren und Schoko–Knusper–Crunch[AG]	6,50
Hausgemachter Eierlikör (2cL)	3,50

28.11. ▪ 04. + 05.12. ▪ 12.12. ▪ 19.12.
GLÜHWEINPARTY
„Best of 80's"
17–24 Uhr ▪ Eintritt frei

29.11. I 12–18 Uhr
ADVENTSMARKT
Präsente & Jahrgangsverkostung
10% Rabatt auf den Weineinkauf

WEIN ▪ EVENTS ▪ GENUSS

Prost

Prickelnder Start

		€
2025 Riesling Secco	0,1L 0,75L	3,– 16,–
2025 Rosé Secco	0,1L 0,75L	3,– 16,–
2024 Riesling Sekt extra trocken*	0,1L 0,75L	3,50 19,–
„Prickelnder Himbi“ Sekt mit Himbeer–Vanille–Likör	0,1L	4,50
„Preis Royal“ Sekt mit Weinbergspfirsich–Likör	0,1L	4,50
Aperol Spritz	0,35L	7,–
Maracuja Spritz	0,35L	7,–
Sarti Spritz	0,35L	7,50

Alkoholfreies Prickeln

		€
Traubensecco	0,1L 0,75L	2,50 13,50
2024 Pinot Noir Rosé Sparkling*	0,1L 0,75L	4,– 20,–

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

Weißweine

Schoppenweine

			0,2ℓ/€	1,0ℓ/€
1.	2025	Riesling trocken BRONZE LWP	4,50	17,–
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

		€
2025 Riesling (alkoholfrei)*	0,2L	5,50
	0,75L	17,50
2024 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/€
16.	2023	Hochheimer Silvaner	4,–	13,–
15.	2025	Hochheimer Souvignier Gris GOLD LWP „PIWI"–Rebsorte	5,80	18,50
18.	2024	Hochheimer Silvaner BRONZE LWP	4,50	14,50
19.	2025	**„Madeleine"** Hochheimer Riesling SILBER LWP	5,–	16,–
		Mit lebendiger Säure und intensiver Frucht präsentiert sich dieser Riesling kraftvoll und zugleich fein abgestimmt. Seine klare, präzise Struktur verleiht ihm Rückgrat, seine Energie schenkt ihm Bühne und Präsenz. ***Für Madeleine – du gehst deinen Weg mit Mut, Stärke und viel Gefühl.***		
25.	2024	Hocheimer Hölle Riesling SILBER LWP	6,–	19,–
26.	2024	**MainWerk^3** Hochheimer Reichestal Riesling „Alte Reben" SILBER LWP	6,–	19,–
28.	2023	Hochheimer Berg Riesling	4,–	13,–
32.	2025	**MainWerk^3** Hocheimer Hölle Riesling BRONZE LWP	6,–	19,–
33.	2025	Wickerer Mönchsgewann Riesling	5,80	18,50
40.	2023	Hochheimer Berg Silvaner „Réserve" ▪ im Eichenholz gereift ▪	4,–	13,–
41.	2024	Hochheimer Hölle Riesling „Selection" SILBER LWP ▪ 100% Handlese	6,–	19,–

Wein-Tipp WIESBADENER KURIER

Weißweine

halbtrocken

			0,2ℓ/€	0,75ℓ/€
10.	2023	**MainWerk^3** Sommerwein feinherb BRONZE LWP 4. Platz Season Selected: „Bester Wein zum Spargel“	4,50	14,50
11.	2025	**„Ben“** Hochheimer Riesling halbtrocken *Fruchtbetont mit verspielter Süße präsentiert sich dieser Riesling. Ausbalanciert im Kern, aufgeweckt im Ausdruck und mit einem frechen Augenzwinkern im Finale – ein Wein für gesellige Stunden, den man gerne nochmal einschenkt.* ***Für Ben – unser kleiner Held mit großer Stimme.***	5,–	16,–
13.	2025	Wickerer Riesling halbtrocken	5,–	16,–
14.	2025	**MainWerk^3** Sommerwein feinherb BRONZE LWP	5,–	16,–
17.	2024	**MainWerk^3** Sommerwein feinherb SILBER LWP	5,–	16,–

lieblich

			0,2ℓ/€	0,75ℓ/€
12.	2025	Hochheimer Riesling süß GOLD LWP	5,50	17,50
39.	2023	Hochheimer Riesling süß	4,50	14,50
24.	2021	**MainWerk^3 Jungwinzer** Hochheimer Riesling feinfruchtig	4,–	13,–

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

Rotweine

Rosé

			0,2ℓ/€	0,75ℓ/€
20.	2025	Spätburgunder Blanc de Noir feinherb	5,50	17,50
81.	2023	Spätburgunder Rosé trocken	4,80	15,30
21.	2025	Spätburgunder Rosé trocken	5,50	17,50
22.	2025	„Pink Affair“ Rosé feinherb	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,–
23.	2023	Spätburgunder Rotwein trocken	6,–	19,–
27.	2024	Spätburgunder Rotwein halbtrocken	6,–	19,–

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	0,75L	5,50
Classic ▪ Medium ▪ Naturell	0,25L	2,50

Säfte

		€
Traubensaft	0,2L	4,–
	0,4L	5,50
Saftschorlen	0,2L	3,50
Traube ▪ Apfel ▪ Maracuja	0,4L	4,50

Softdrinks

		€
Cola[1 10]		
Fanta[1 3]		
Sprite	0,2L	3,50
Mezzo Mix[1 3 10]	0,4L	4,50
Cola zero[1 10 11 13]		

Getränke

Bier

		€
Braustübl Helles[A]	0,5L	5,–
Paulaner Hefeweizen[A]	0,5L	5,–
Paulaner Hefeweizen[A] – alkoholfrei –	0,5L	5,–

Kaffee & Tee

	€
Espresso[10]	2,–
Tasse Kaffee[10]	2,50
Cappuccino[10]	3,–
Latte Macchiato[10]	3,90
Tasse Tee Minze ▪ Beerenmix ▪ Schwarzer Tee	2,50

Spirituosen

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

Speisen

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 Preiselbeeren[3], 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 ▪ hausgemachtes Joghurt–Dressing[C G J] *Vegetarisch* ▪ Balsamico–Dressing *Vegan*	12,50

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 & 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
Küferschnitzel Schnitzel[A C] mit Kochkäse[G 8] überbacken dazu Knusperkartoffeln	14,90	
Kartoffelpfännchen „Hüttengaudi“ *Vegetarisch / Vegan* Knusperkartoffeln überbacken mit Kochkäse[G 8], Tomaten und Röstzwiebeln[A] dazu kleiner Beilagensalat[C G J] – AUF WUNSCH MIT VEGANER SCHMANDCREME ERHÄLTLICH –	14,50	

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 frisches Bauernbrot[A]		11,50

Beilagen

	€
Pommes ▪ Kartoffelsalat[AJ14] **▪ Krautsalat**[I] **Bauernbrot**[A] **▪ Knusperkartoffeln ▪ Rösti** *Vegan*	3,50
Kroketten[A] *Vegetarisch*	3,50
Bratkartoffeln[G] mit Zwiebeln und Speck[23]	3,50
Beilagensalat mit Joghurt–Dressing[CGJ] *Vegetarisch* oder Balsamico–Dressing *Vegan*	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
(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 Phenylalaninquelle