

TRENZ

WILLKOMMEN IN JOHANNISBERG!

Bis ins Jahr 1670 reicht die Tradition unseres Weingutes zurück.
Seit 1998 wird es von Michael Trenz in 12. Generation geführt.

Unsere Weine sind geprägt von unseren Weinbergen mit einzigartigem Charakter. Die Weinberge befinden sich fast ausschließlich in und um Johannisberg, direkt am Fuße des HohenTaunus, gelegen. Unter einer Erdauflage von 20 Zentimetern befindet sich der reine Taunusquarzit. Unsere Alten Reben wurzeln hier extrem tief und versorgen sich mit hoch mineralisiertem Grundwasser. Konstante Westwinde, die über das Johannisberger Plateau wehen, sorgen auch in schwierigen und regnerischen Jahren für ein schnelles Abtrocknen und kerngesunde Trauben. Das führt zu unverwechselbar frischen, verspielten sowie saftig filigranen Spitzenrieslingen.

Eine der schönsten Traditionen des Rheingaus ist die Straußwirtschaft. Auch wir haben seit Jahrzehnten diesen Brauch gepflegt und so viele Freunde für unsere Weine gefunden.

Nach einer aufwendigen Renovierung im Jahr 2007 wurde aus unserer rustikalen Straußwirtschaft ein modernes Gutsrestaurant mit Licht durchflutetem Innenhof.

Bei der Umgestaltung wurde vor allem auf die Verwendung von einheimischen Materialien wie Taunusquarzit und Schiefer großen Wert gelegt.

In der Küche unsers Küchenchefs Dzevad Kabaretovic treffen regional- typische Gerichte auf moderne, hochwertige und frisch zubereitete Gerichte mit französischen Akzenten. Bei der Auswahl unserer Produkte achten wir sehr auf gute Qualität und nachhaltige, regionale Herkunft.

Michael Trenz mit Familie und sein Team um Restaurantleiter Sascha Klufmüller freuen sich, Sie mit ausgewählten Speisen in Harmonie zum Wein zu verwöhnen.

Ihre Familie Trenz

Öffnungszeiten: Mi, Do, Fr und Sa ab 16 Uhr
Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr
Durchgehende Küche bis 21.30 Uhr
Sonn- und Feiertag Küche bis 21 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetage

TRENZ

APERITIF

2015 BLANC DE BLANCS

Sekt brut

5,00

2016 RIESLING

Sekt brut

3,80

2016er TRENSECCO

mit rotem Weinbergspfirsichlikör

3,80

2016er TRENSECCO

mit PORT

3,80

Unsere Aperitif Empfehlung

soil & soul

handcrafted Riesling GIN

4,50

mit

Thomas Henry Tonic Water

7,10

TRENZ

KLASSIKER & KLEINE GERICHTE

Rheingauer Rieslingcrèmesuppe _{g, i, n}
mit Landbrotcroutons _{a, g}
5,50

Spundekäs' _g
mit Laugenstange _{a, g}
8,00

Handkäs' _g mit Musik
mariniert mit Gravensteiner Apfelessig und Beilagensalat _{j, n, 3}
8,50

Rheingauer Flammkuchen _{a, g}
mit Speck _{2, 3, 9} und Frühlingslauch
7,90

Gebratene Blutwurst ₉ vom Metzger Philippsen
mit karamellisierten Zwiebeln an Kartoffelpüree _g und Apfelcreme
14,50

Trenz-Burger _{a, g, k} vom Angus Beef
mit hausgemachter Cocktailsauce _{c, g, i, j, k, l, 5} Bergkäse _g, Kartoffelecken und Beilagensalat _{j, n, 3}
15,50

Brotauswahl _{a, g, h}
mit Griebenschmalz _{2, 8} oder Butter _g
2,20

TRENZ

VORSPEISEN

Bärlauch Schaumsuppe ^g
mit Blutwurstteigtaschen ^a
6,50

Johannisberger Vogelsang Riesling Spätlese - trocken

Gebackener Munsterkäse im Brickteig ^a
an mariniertem Spinat-Mangold Salat mit Birnen-Senf Confit ⁱ
13,00

Grauburgunder

Hausgemachte Tafelspitzsülze vom Jungbullen ⁱ
an gebratenen Kartoffeln ^g mit Salatbouquet ^{i,j} und Schalotten Vinaigrette ⁱ
12,50

Blanc de Noirs

Flammkuchen ^{a,g}
mit Rucola, Kirschtomaten und Manchego Käse
9,00

Johannisberg Riesling Kabinett - feinherb

Unsere Speisekarte vom 04.04. – 22.04.2018

TRENZ

HAUPTGERICHTE

In Butter geschwenkte Ravioli vom Ziegenkäse ^{a, g}
mit Rhabarber-Lauchgemüse ^g
15,50

Johannisberger Mittelhölle Riesling ERSTES GEWÄCHS

Heilbutt unter der Macadamia Nusskruste ^{a, g}
mit Erbsencreme ^g an Topinambur-Gemüse ^{g, i} und Weissburgunderschaum ^{g, i}
23,00

ALTE REBEN Riesling - trocken

Kross gebratene Maispouardenbrust ^g
auf cremigem Bärlauch-Risotto ^g und Zitronensud ^{g, i}
22,50

Pinot Noir – trocken

Geschmorte Ochsenbacken ⁱ
an Butterkarotten ^{g, i} und Kartoffel-Schnittlauch-Püree ^g
22,50

Pinot Noir Barrique – trocken

Entrecote von der Deutschen Färse
an Kohlrabi-Kartoffel Ragout ^{g, i} mit Sauce Bernaise ^{c, g}
25,50

TRENZ **two** – trocken

Unsere Speisekarte vom 04.04. – 22.04.2018

TRENZ

DESSERT

Mascarponecrème _{c, g} im Weckglas serviert
mit Rhabarber und Schokoladen-Butter Crumble _{a, g}
8,00

Johannisberg Riesling Kabinett - restsüß

Süß-Salzige Schnitte von Erdnuss und Schokolade _{a, c, g}
mit Ananas Ragout und Karamell Eis _{c, g}
8,50

SWEET SYMPHONIE Riesling - restsüß

Europäische Käseauswahl
mit zweierlei Senf und Trauben _{j, 3}
10,50

TrenzPORT – Tawny Port, 10 Jahre im Holzfass gereift

Unsere Speisekarte vom 04.04. – 22.04.2018

TRENZ

WEINE im offenen Ausschank

Riesling

1650	2016 Johannisberger Erntebringer Riesling trocken	0,2 l	2,80	1,00 l	13,00
1652	2016 Johannisberger Erntebringer Riesling feinherb	0,2 l	2,80	1,00 l	13,00
1653	2016 Johannisberger Erntebringer Riesling mild	0,2 l	2,80	1,00 l	13,00
1702	2017 BASIC Riesling trocken	0,2 l	3,50	0,75 l	13,00
1705	2017 STEINHAUS Riesling trocken	0,2 l	4,50	0,75 l	16,00
1606	2016 Johannisberger Vogelsang Riesling Spätlese trocken	0,2 l	4,90	0,75 l	18,00
1609	2016 Johannisberger Mittelhölle Riesling ERSTES GEWÄCHS	0,1 l	5,00	0,75 l	35,00
1614	2016 Johannisberger Kabinett Riesling feinherb	0,2 l	3,90	0,75 l	14,00
1522	2015 Sweet Symphonie Riesling restsüß	0,2 l	3,90	0,75 l	14,00

Burgunder & Sauvignon

1733	2017 Rosé	0,2 l	3,80	0,75 l	13,50
1734	2017 Weissburgunder	0,2 l	4,00	0,75 l	15,00
1747	2017 TRENZ two - Blanc Sauvignon Blanc Stellenbosch Südafrika	0,2 l	5,80	0,75 l	21,50

Rotweine

1542	2015 Pinot Noir trocken	0,2 l	4,90	0,75 l	18,00
1545	2015 Pinot Noir Barrique trocken	0,2 l	6,80	0,75 l	25,00
1446	2014 TRENZ two trocken Shiraz, Merlot Stellenbosch Südafrika	0,2 l	5,90	0,75 l	22,00
	Trenz PORT	0,05 l	4,80	0,375 l	32,00

TRENZ

Sekt

		Glas		Flasche	
1662	2016 ROSÈ brut	0,1 l	3,60	0,75 l	23,00
1565	2015 BLANC DE BLANCS brut	0,1 l	5,00	0,75 l	32,00
1661	2016 TRENSECCO	0,1 l	2,90	0,75 l	19,50
2082	TRENZero Traubensaft-Secco	0,1 l	2,20	0,75 l	12,50

FLASCHENWEINE aus unserem Raritäten Cabinet

2016 Johannisberg ALTE REBEN MAGNUM Riesling - trocken	1,5 l	49,00
1992 Winkeler Hasensprung Riesling Spätlese	0,75 l	45,00
1983 Johannisberger Erntebringer Riesling Kabinett	0,75 l	52,00
1969 Geisenheimer Fuchsberg Riesling Spätlese	0,75 l	66,00
1966 Lorcher Kapellenberg Riesling Spätlese	0,75 l	69,00
2013 TRENZ 2two – MAGNUM Shiraz, Merlot Stellenbosch Südafrika	1,5 l	52,00
2010 Johannisberger Hölle – Riesling AUSLESE edelsüß	0,375 l	27,00

WEINPROBE

drei verschiedene offene Weine zum Kennenlernen
(je 0,1 l) für € 7,50

TRENZ

DIGESTIF

Roter Weinbergspfirsichlikör	2 cl	3,50
Riesling Weintrester	2 cl	3,60
Alter Riesling Weinbrand	2 cl	3,90

Trenz & Friends Birkenhof Brennerei

Haselnuss Geist	2 cl	4,80
Himbeer Brand	2 cl	4,50
Möhren Brand mit Honig	2 cl	4,80
Williams Birnen Brand	2 cl	4,50
Alte Zwetschge Brand	2 cl	4,50

KAFFEE & TEE

Espresso	Tasse	2,20
Kaffee	Tasse	2,50
Cappuccino	Tasse	2,80
Milchkaffee	Tasse	3,20
Latte Macchiato	Glas	3,20
Tee (Bitte fragen Sie nach unserer Auswahl)	Glas	2,10

TRENZ

ALKOHOLFREI

Traubensaft weiß	0,2 l	2,70
Traubensaft weiß	0,4 l	5,10
Traubensaft-Schorle klein	0,2 l	2,30
Traubensaft-Schorle groß	0,4 l	4,10
Apfelsaft-Schorle klein	0,2 l	2,30
Apfelsaft-Schorle groß	0,4 l	4,10
Cola / Cola ZERO / Fanta klein <i>1, 9, 10</i>	0,2 l	2,50
Cola / Cola ZERO / Fanta groß <i>1, 9, 10</i>	0,4 l	4,80
Taunusquelle medium klein	0,25 l	1,90
Taunusquelle medium groß	0,75 l	3,80
Taunusquelle still klein	0,25 l	1,90
Taunusquelle still groß	0,75 l	3,80

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

TRENZ

Allergiekarte

Nach der europäischen Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformations-Verordnung, LMIV)

Sprechen Sie uns bitte an – wie bisher auch – falls Sie Allergiker sind!

Wir beachten bei der Zubereitung Ihrer Speisen – wie bisher auch – die hohe Qualität der Produkte und deren Frische! Wegen Ihrer Sicherheit und aus rechtlichen Gründen weisen wir Sie darauf hin, dass trotz all unserer Bemühungen und Arbeit – winzig kleine Spuren von Allergenen vorhanden sein können (z.B. Senfpulver in der Luft), auch wenn wir diese nicht auf der Zutatenliste vermerken konnten, können dennoch Spuren von z.B. Schalenfrüchte, Sellerie und Soja Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Die unten aufgeführten 14 Allergene mit den dazugehörigen Buchstabencodes (diese finden Sie auch auf unserer Speisekarte bei den entsprechenden Produkten) auf die wir Sie hinweisen müssen, sind ganz natürliche Nahrungsmittel (keine Kunstprodukte), die zum Teil schon seit tausenden von Jahren gegessen werden (z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Soja, Sellerie...). Wenn Sie noch auf andere Bestandteile allergisch reagieren, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter – wie bisher eben auch.

- a Glutenhaltiges Getreide
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern
- b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
- c Eier und Eierzeugnisse
Alle Eisorten
- d Fisch und Fischerzeugnisse
Alle Fischarten (z.B. Anchovis, Sild, Sprotten etc.), Kaviar
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
Alle Erdnussorten
- f Soja und Sojaerzeugnisse
Alle Sorten Sojabohnen
- g Milch und Milcherzeugnisse
(bezogen auf Kuhmilchallergie!) Kuhmilch, Laktose
- h Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie
- j Senf und Senferzeugnisse
Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen
- k Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl
- l Lupine und Lupinenerzeugnisse
Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinensolat, Alfalfasprossen
- m Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
- n Schwefeldioxid und Sulfit

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Schwefeldioxid / Sulfit
- 6 Eisensalze
- 7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung
- 8 Süßstoffe und andere Süßungsmittel
- 9 Phosphate
- 10 Koffein
- 11 Chinin, Chininsalze
- 12 Taurin