

# 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

---

2017 RIESLING

Sekt brut  
3,80

2017 Blanc de Blancs

Sekt brut  
5,00

2017er TRENSECCO

mit rotem Weinbergspfirsichlikör  
3,80

2017er 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 <sup>g, i, n</sup>  
mit Landbrotcroutons <sup>a, g</sup>  
5,50

Dreierlei Spundekäs' <sup>g</sup>  
mit Laugenstange <sup>a, g</sup>  
8,00

Handkäs' <sup>g</sup> mit Musik  
mariniert mit Gravensteiner Apfelessig und Beilagensalat <sup>j, n, 3</sup>  
8,50

Rheingauer Flammkuchen <sup>a, g</sup>  
mit Speck <sup>2, 3, 9</sup> und Frühlingslauch  
7,90

Gebratene Blutwurst <sup>9</sup>  
auf Kartoffelpüree <sup>g</sup> mit karamellisierten Zwiebeln und Apfelcreme  
14,50

**Trenz-Burger** <sup>a, g, k</sup> vom Angus Beef  
mit hausgemachter Cocktailsauce <sup>c, g, i, j, k, l, 5</sup> Bergkäse <sup>g</sup>, Kartoffelecken und Beilagensalat <sup>j, n, 3</sup>  
15,50

Brotauswahl <sup>a, g, h</sup>  
mit Griebenschmalz <sup>2, 8</sup> oder Butter <sup>g</sup>  
2,20

# TRENZ

## VORSPEISEN

---

Spargelcremesuppe <sup>g, i</sup>  
mit eigener Einlage und Landbrotcroûtons <sup>a, c, g</sup>  
6,50

Weissburgunder - feinherb

Spargelsalat an Bresaola Schinken  
mit marinierten Frühlingsalaten <sup>j, n, 3</sup> und Sauerampferespuma <sup>g</sup>  
13,50

STEINHAUS Riesling - trocken

Rosa gegarter Kalbstafelspitz gefüllt mit Parmesanmousse <sup>g</sup>  
an Romanasalat <sup>c, g, i, j</sup>, Kapern, konfierten Kirschtomaten und Basilikumpesto  
13,50

Grauburgunder - trocken

Flammkuchen <sup>a, g</sup>  
mit Spargel, Räucherlachs und Rucola <sup>j, n, 3</sup>  
9,50

SONNECK Riesling - trocken

Unsere Speisekarte vom 24.04. – 26.05.2019

# TRENZ

## HAUPTGERICHTE

---

### Spargelkarte

Bund frischer Stangen Spargel<sub>g</sub> mit neuen Kartoffeln<sub>g</sub>  
dazu zerlassene Butter<sub>g</sub> oder Sauce Hollandaise<sub>c,g</sub>  
17,50

### dazu wahlweise

Kalbsfilet<sub>g</sub> à 150g € 13,00  
Gebratene Garnelen<sub>g</sub> Stück € 2,10  
Zweierlei Schinken<sub>z</sub> € 4,50

Auf der Haut gebratenes Filet vom Adlerfisch<sub>g</sub>  
auf Paprika-Fenchel Gemüse<sub>g,i</sub> an Safran Spaghettini<sub>a,c,g</sub> und Krustentiersud<sub>b,d,f,i,m</sub>  
24,00

Winkeler Hasensprung ERSTES GEWÄCHS

Hanging Tender rosa gegart<sub>g</sub>  
auf Tomaten Bohnen Gemüse<sub>g,i</sub> dazu Espuma von der weißen Bohne<sub>g</sub> und Perlzwiebeljus<sub>g,i</sub>  
26,50

Trenz 2two – trocken

Rosa Kalbsleber<sub>a,g</sub>  
auf cremigem Erbsenpuree<sub>g</sub> an Lauch Rhabarber Gemüse<sub>g,i</sub>  
22,50

Pinot Noir – trocken

Unsere Speisekarte vom 24.04. – 26.05.2019

# TRENZ

## DESSERT

---

Erdbeer Chesseecake auf Nussboden <sup>a, c, g, h</sup>  
an marinierten Erdbeeren und Zitronensorbet  
8,50

Johannisberger Hölle Riesling Spätlese - restsüß

Rhabarber Crumble mit Hafer <sup>a, c, g, h</sup>  
an weißem Schokoladenspuma <sup>g, h</sup> und Rhabarbersorbet  
8,00

Rosé AUSLESE - edelsüß

Europäische Käseauswahl  
mit zweierlei Senf und Trauben <sup>j, 3</sup>  
10,50

TrenzPORT – Tawny Port, 10 Jahre im Holzfass gereift

Unsere Speisekarte vom 24.04. – 26.05.2019

# TRENZ

## WEINE im offenen Ausschank

---

### Riesling

1850	2018 Johannisberger Erntebringer Riesling trocken	0,2 l	3,20	1,00 l	13,50
1752	2017 Johannisberger Erntebringer Riesling feinherb	0,2 l	3,20	1,00 l	13,50
1753	2017 Johannisberger Erntebringer Riesling mild	0,2 l	3,20	1,00 l	13,50
1770	2017 SONNECK Riesling trocken	0,2 l	3,70	0,75 l	13,00
1806	2018 Vogelsang Riesling Spätlese trocken	0,2 l	5,20	0,75 l	18,00
1807	2018 ALTE REBEN Riesling trocken	0,2 l	6,30	0,75 l	22,50
1509	2015 Winkeler Hasensprung Riesling ERSTES GEWÄCHS	0,1 l	5,70	0,75 l	35,00
1771	2017 SONNECK Riesling Kabinett feinherb	0,2 l	4,10	0,75 l	14,00
1816	2018 Rüdesheimer Magdalenenkreuz Riesling Spätlese feinherb	0,2 l	5,20	0,75 l	18,00
1825	2018 Johannisberger Hölle Riesling Spätlese restsüß	0,2 l	5,20	0,75 l	18,00

### Burgunder & Sauvignon

1847	2018 TRENZ <b>two</b> Blanc Sauvignon Blanc Stellenbosch   Südafrika	0,2 l	5,90	0,75 l	21,50
1734	2017 Weissburgunder	0,2 l	4,30	0,75 l	15,00

### Rotweine

1542	2015 Pinot Noir trocken	0,2 l	5,00	0,75 l	18,00
1645	2016 Pinot Noir Barrique trocken	0,2 l	6,90	0,75 l	25,00
1646	2016 TRENZ <b>two</b> trocken Shiraz, Merlot Stellenbosch   Südafrika	0,2 l	6,30	0,75 l	22,50

## WEINPROBE

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

# TRENZ

## Sekt

---

		Glas		Flasche	
1764	2017 Riesling Sekt trocken	0,1 l	3,10	0,75 l	21,00
1762	2017 Rosé brut	0,1 l	3,60	0,75 l	23,00
1761	2017 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	52,00
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
2016 TRENZ <b>2two</b> – MAGNUM Shiraz, Merlot Stellenbosch   Südafrika	1,5 l	52,00
2011 Johannisberger Hölle – Riesling AUSLESE edelsüß	0,375 l	27,00



# TRENZ

## DIGESTIF

---

TrenzPORT	0,05 l	4,80
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	2,40
Kaffee	Tasse	2,50
Cappuccino	Tasse	2,90
Milchkaffee	Tasse	3,40
Latte Macchiato	Glas	3,70
Tee (Bitte fragen Sie nach unserer Auswahl)	Glas	2,20

# TRENZ

## ALKOHOLFREI

---

Traubensaft weiß/rot	0,2 l	2,70
Traubensaft weiß/rot	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 <small>1, 9, 10</small>	0,2 l	2,50
Cola / Cola ZERO / Fanta groß <small>1, 9, 10</small>	0,4 l	4,80
Taunusquelle medium klein	0,25 l	2,30
Taunusquelle medium groß	0,75 l	4,50
Taunusquelle still klein	0,25 l	2,30
Taunusquelle still groß	0,75 l	4,50

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