

# 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 Klufmöller 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

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 <sub>g, i, n</sub>  
mit Landbrotcroutons <sub>a, g</sub>  
5,50

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

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

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

Gebratene Blutwurst <sub>9</sub> vom Metzger Philippsen  
mit karamellisierten Zwiebeln an Kartoffelpüree <sub>g</sub> und Apfelcreme  
14,50

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

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

# TRENZ

## VORSPEISEN

---

Kaltschale von der Gurke<sub>g</sub>  
und Passionsfrucht an gebeiztem Lachs  
8,00

Johannisberger Vogelsang Riesling Spätlese - trocken

Mit einer Nusskruste gratinierter Ziegenkäse<sub>a, g, e'</sub>  
sommerlichen Blattsalaten<sub>j, n, 3</sub> und Kumquat-Chutney  
12,00

Rüdesheimer Magdalenenkreuz Riesling Spätlese – feinherb

Carpaccio vom Rind  
mit Rucola<sub>j, n, 3</sub> an getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmesanhobel  
13,00

Johannisberger Mittelhölle Riesling ERSTES GEWÄCHS

Flammkuchen<sub>a, g</sub>  
mit marinierter gelber & grüner Zucchini, Schafskäse, Basilikum Pesto und Kirschtomaten  
8,50

Rosé

Unsere Speisekarte vom 11.07. – 05.08.2018

# TRENZ

## HAUPTGERICHTE

---

Gebratene Reisbällchen <sub>c, g, i</sub>  
mit Tomaten-Mozzarella an zweierlei Aubergine und Basilikum Pesto  
15,50

Blanc de Noirs - trocken

Im Ganzen gebratene Dorade <sub>g</sub>  
an sommerlichen Grillgemüse mit Pesto Tagliarini <sub>a, c, g</sub>  
23,50

Winkeler Hasensprung Riesling SELEKTION - trocken

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust  
mit Kartoffel-Sellerie-Püree <sub>g</sub> an sautiertem Spitzkohlgemüse <sub>g, i</sub> und Blaubeerjus <sub>i</sub>  
21,50

Pinot Noir Barrique – trocken

Entrecote vom Eifler Rind  
an eingelegtem Rettich mit gebratenem Brokkoli <sub>g, i</sub>, Kartoffelgratin <sub>g</sub> und Miso-Mayonnaise <sub>f, i, j, k</sub>  
25,50

Trenz 2two – trocken

Unsere Speisekarte vom 11.07. – 05.08.2018

# TRENZ

## DESSERT

---

Mousse von weißer Schokolade <sub>c, g</sub> und Pistazie <sub>e</sub>  
an Blätterteig <sub>a, c, g</sub> mit Himbeeren  
8,50

Johannisberger Hölle Riesling Spätlese - restsüß

Halbflüssiger Schokoladenkuchen <sub>a, c, g, h</sub>  
mit Waldbeerragout an Kokospuma mit Cassis Sorbet  
8,50

Johannisberger Hölle Riesling AUSLESE - edelsüß

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

TrenzPORT – Tawny Port, 10 Jahre im Holzfass gereift

Unsere Speisekarte vom 11.07. – 05.08.2018

# TRENZ

## WEINE im offenen Ausschank

---

### Riesling

|      |  |       |      |        |       |
|------|--|-------|------|--------|-------|
| 1750 | 2017 Johannisberger Erntebringer<br>Riesling trocken       | 0,2 l | 2,80 | 1,00 l | 13,00 |
| 1652 | 2016 Johannisberger Erntebringer<br>Riesling feinherb      | 0,2 l | 2,80 | 1,00 l | 13,00 |
| 1753 | 2017 Johannisberger Erntebringer<br>Riesling mild          | 0,2 l | 2,80 | 1,00 l | 13,00 |
| 1602 | 2016 BASIC<br>Riesling trocken                             | 0,2 l | 3,50 | 0,75 l | 13,00 |
| 1705 | 2017 STEINHAUS<br>Riesling trocken                         | 0,2 l | 4,50 | 0,75 l | 16,00 |
| 1706 | 2017 Johannisberger Vogelsang<br>Riesling Spätlese trocken | 0,2 l | 4,90 | 0,75 l | 18,00 |
| 1608 | 2016 Winkeler Hasensprung<br>Riesling ERSTES GEWÄCHS       | 0,1 l | 4,80 | 0,75 l | 34,00 |
| 1714 | 2017 Johannisberger Kabinett<br>Riesling feinherb          | 0,2 l | 3,90 | 0,75 l | 14,00 |
| 1624 | 2016 Johannisberger Kabinett<br>Riesling restsüß           | 0,2 l | 3,90 | 0,75 l | 14,00 |

### Burgunder & Sauvignon

|      |  |       |      |        |       |
|------|--|-------|------|--------|-------|
| 1732 | 2017 Rosé  | 0,2 l | 3,80 | 0,75 l | 13,50 |
| 1735 | 2017 Grauburgunder   | 0,2 l | 4,20 | 0,75 l | 15,00 |
| 1747 | 2017 TRENZ <b>2two</b> - Blanc<br>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 |
| 1546 | 2015 TRENZ <b>2two</b> trocken<br>Shiraz, Merlot Stellenbosch   Südafrika | 0,2 l  | 5,90 | 0,75 l  | 22,00 |
|      | Trenz <b>PORT</b>   | 0,05 l | 4,80 | 0,375 l | 32,00 |

# TRENZ

## Sekt

---

|      |                            | Glas  |      | Flasche |       |
|------|----------------------------|-------|------|---------|-------|
| 1664 | 2016 Riesling Sekt trocken | 0,1 l | 3,10 | 0,75 l  | 21,00 |
| 1565 | 2015 BLANC DE BLANCS brut  | 0,1 l | 5,00 | 0,75 l  | 32,00 |
| 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<br>Riesling - trocken                  | 1,5 l   | 49,00 |
| 1992 Winkeler Hasensprung<br>Riesling Spätlese                             | 0,75 l  | 45,00 |
| 1983 Johannisberger Erntebringer<br>Riesling Kabinett                      | 0,75 l  | 52,00 |
| 1969 Geisenheimer Fuchsberg<br>Riesling Spätlese                           | 0,75 l  | 66,00 |
| 1966 Lorcher Kapellenberg<br>Riesling Spätlese                             | 0,75 l  | 69,00 |
| 2013 TRENZ <b>2two</b> – MAGNUM<br>Shiraz, Merlot Stellenbosch   Südafrika | 1,5 l   | 52,00 |
| 2010 Johannisberger Hölle – Riesling<br>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<br>(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 <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 | 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