

WILLKOMMEN IN JOHANNISBERG!

Mein Name ist Simon Neugebauer und ich bin seit dem 01.04.2023 der neue Pächter des Gutsrestaurants im Weingut Trenz.

Die Familie Trenz und Familie Neugebauer arbeiten bereits seit 60 Jahren zusammen und das schon in der 4. Generation. So stand Ich als Kind schon in der damaligen Straußwirtschaft mit meinem Vater in der Küche und bekochte die Gäste an den Kellertagen. 2022 haben wir beschlossen diese Partnerschaft auszubauen und eine Kooperation aus Weingut Trenz, dem Gutsrestaurant und dem Hotel meiner Eltern zu erschaffen. Unser Konzept: Eine Nachhaltige Regionale und Moderne Küche, mit Regionalen Spitzen Weinen und Idyllisches Wohnen in Johannisberg direkt am Rheinsteig.

Hier im Gutsrestaurant stehen mein Küchenchef Dzevad Kabaretovic und ich für eine nachhaltige, regionale und moderne Küche. Bei der Auswahl unserer Speisen legen wir höchsten Wert auf Herkunft, Saisonalität und Qualität unserer Produkte. Mit unserer gemeinsamen Erfahrung aus der Sternegastronomie entwickelten wir unseren ganz eigenen Stil. Dabei bieten wir regionale Klassiker an, als auch Fine Dining mit Einflüssen aus Französischer und Asiatischer Küche.

Die Weine des Weingut Trenz sind geprägt von einzigartigem Charakter. Die Weinberge befinden sich fast ausschließlich in und um Johannisberg, direkt am Fuße des Hohen Taunus, 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.

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

Simon Neugebauer und sein Team um Restaurantleiter Angelo De Vita freuen sich, Sie mit ausgewählten Speisen in Harmonie zum Wein zu verwöhnen.

Öffnungszeiten:

Mi, Do, Fr und Sa ab 16 Uhr

Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr

Durchgehende Küche bis 21 Uhr

Sonn- und Feiertag Küche bis 20.30 Uhr

Wir schließen um 22 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetage

APERITIF und Sekt

2063	2021 Riesling Sekt brut	0,1	4,80	0,75	28,00
2162	2021 Rosé Sekt brut	0,1 l	4,80	0,75 l	28,00
2261	2022 Tresecco	0.1 l	4,00	0.75 l	18.00
	Mit Weinbergs Pfirsich Likör		5.50		
2082	TRENZero Traubensaft-Secco	0,1 l	3.80	0,75 l	14.00
2019	2019 Blanc de Blancs Sekt Brut	0.1 l	8.80	0,75 l	38.00

Unsere Aperitif Empfehlung

soil & soul

handcrafted Riesling GIN

8,50

mit

Thomas Henry Tonic Water

3.00

KLASSIKER & KLEINE GERICHTE

Rheingau Rieslingcremesuppe _{g, i, n}
mit Landbrotcroutons _{a, g}
6,00

Dreierlei Spundekäse _g (Paprika, Bärlauch, Speck)
mit Laugenstange _{a, g}
9,20

Handkäs' _g mit Musik
mariniert mit Gravensteiner Apfelessig und Beilagensalat _{j, n, 3}
9,80

Rheingauer Flammkuchen _{a, g}
mit Speck _{2, 3, 9} und Frühlingslauch
9,20

Gebratene Blutwurst _{i, j, 3} Vom Metzger Ottens
Kartoffelpüree _g / karamellierte Zwiebeln / Apfelgeel ₃
15,60

Trenz-Burger _{a, g, k} vom Angus Beef
mit hausgemachter Cocktailsauce _{c, g, i, j, k, l, 5} Bergkäse _g, Pommes frites und Beilagensalat _{j, n, 3}
19,00

Brotauswahl _{a, g, h}
mit Griebenschmalz _{2, 8} oder Butter _g
3,00

VORSPEISEN

Ziegenkäse Creme Brûlée _{c g}
Kürbiscreme / Apfel Chutney_{3n} / Kürbiskerne

12,00

Geräucherter Blumenkohl_f
Koriander Sud_{j132} / Saubohnencreme _{1f}

14,00

Flammkuchen _{a, g}
Gorgonzola _g / Feigen aus eigenem Anbau

12,00

Hauptgerichte

Adlerfisch_d
Tomatencreme / Artischocke / Oliven_{l 623}
Beurre Blanc_{d g l} / Parmesan Polenta_{g c}

28.00

Entenbrust
Haselnuss / Brokkoli / Sanddorn-Mirabellen-Geel_{l 3}
Knusperkartoffel_g / Gänseleberjus_l

29.00

Flanksteak Sous Vide
Zwetschge_{l 3} / Kräuterseitlinge / Gebeiztes Ei / Spinat-Kartoffel-Püree_g

36,00

Gemüse Curry_{l i f k}
Thai Basilikum / Koriander / Jasmin Reis

14.50

DESSERT

Millefeuille von Mascarpone und Birne_{3 g a c}
Hibiskus / Salzkaramell_g / Walnusseis_{g c h}

12,00

Lemon Curd_{c 3 g}
Meringe_c / Himbeere / Dunkles Schokoladen Sorbet / Buttercrumble_{c g h}

12.00

Affogato
Espresso / Vanilleeis_{c g}

5.80

Für Umbestellungen veranschlagen wir einen Aufpreis von 1,50€
Alle Preise sind Endpreise!

WEINE im offenen Ausschank

Literweine

2150	2022 Gutsriesling Riesling trocken	0,2 l	4,00	1,00 l	17,00
2152	2022 Gutsriesling Riesling feinherb	0,2 l	4,00	1,00 l	17,00

Riesling

2102	2022 BASIC Riesling trocken	0,2 l	4,80	0,75 l	19,00
2105	2022 STEINHAUS Riesling trocken	0,2 l	6,40	0,75 l	25,00
2107	2022 ALTE REBEN Riesling trocken	0,2 l	7,90	0,75 l	29,00
1913	2019 ALTE REBEN Reserve	0,2 l	11,50	0,75 l	45,00
2204	2022 Johannisberg Kabinet trocken	0,2 l	5,80	0,75 l	23,00
2214	2022 Johannisberg Riesling Kabinett feinherb	0,2 l	5,80	0,75 l	23,00
2009	2020 Johannisberg Mittelhölle trocken RGG	0,2 l	14,00	0,75 l	56,00
2125	2021 Johannisberg Hölle Riesling Spätlese restsüß	0,2 l	7,80	0,75 l	27,00

Burgunder & Sauvignon

2132	2022 Rosé trocken	0,2 l	5,80	0,75 l	23,00
2133	2022 Blanc de Noir trocken	0,2 l	6,30	0,75 l	24,00
2135	2022 Grauburgunder trocken	0,2 l	6,50	0,75 l	24,50
2147	2022 TRNZ TWO Sauvig. Blanc Süd Afrika trocken	0,2 l	7,20	0,75 l	28,00

Möchten Sie einen Wein probieren? Kein Problem, sprechen Sie gerne unseren Service an!

Rotweine

2042	2021 KX Pinot Cuvée trocken 50% Pinot + Regent, St. Laurent, Cabernet Sauvignon	0,2 l	6,00	0,75 l	23,80
2045	2020 Pinot Noir Réserve trocken	0,2 l	10,20	0,75 l	40,00
2046	2020 TRENZ 2two trocken Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Stellenbosch Südafrika	0,2 l	8,00	0,75 l	30,00

ALKOHOLFREI

		0,2 l	0,4 l
Traubensaft weiß / rot		3,80	6,00
Traubensaft Schorle weiß / rot		3,50	5,50
Fritz Cola / Fritz Orange ^{1, 9, 10}		3,90	
Cola ZERO 0,25 l			2,50
Taunusquelle medium/still 0,25 l			3,00
Taunusquelle medium/still 0,75 l			6,00

KAFFEE & TEE

Espresso	Tasse	3.20
Kaffee	Tasse	3,70
Cappuccino	Tasse	4,50
Milchkaffee	Tasse	4.60
Latte Macchiato	Glas	4.60
Tee	Glas	3,00

FLASCHENWEINE aus unserer Schatzkammer

1983 Johannisberger Erntebringer Riesling Kabinett	0,75 l	65,00
2018 TRENZ 2two– MAGNUM Merlot, Cabernet, Shiraz Stellenbosch Südafrika	1,5 l	75,00
2011 Johannisberger Hölle – Riesling AUSLESE edelsüß	0,375 l	69,00

DIGESTIF

TrenzPORT	0,05 l	5,00
Roter Weinbergspfirsichlikör	2 cl	3,50
Riesling Weintrester	2 cl	3,90
Alter Riesling Weinbrand	2 cl	3,90

Trenz & Friends Birkenhof Brennerei

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

Allergiekarte

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

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