

TRENZ

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. Generationen. 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 entschlossen 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
Montag und Dienstag Ruhetage

TRENZ

APERITIF

2020 Riesling

Sekt brut

4,50

2021 Rosé

Sekt brut

4,50

2022 Trensecco

3,80

Mit Weinbergs Pfirsich Likör

5,00

Unsere Aperitif Empfehlung

soil & soul

handcrafted Riesling GIN

8,50

mit

Thomas Henry Tonic Water

11,10

TRENZ

KLASSIKER & KLEINE GERICHTE

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

Dreierlei Spundekäse ^g (Paprika, Kürbiskernöl, Speck)
mit Laugenstange ^{a, g}
9,00

Handkäs' ^g mit Musik
mariniert mit Gravensteiner Apfelessig und Beilagensalat ^{j, n, 3}
9,50

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

Hausgemachte Fleischsülze ^{i, j, 9}
mit grüne Sauce ^{c, g}, saures Gemüse ³, Salatbouquet ^{j, n, 3} und Brot ^{a, g, h}
14,00

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}
18,00

Brotauswahl ^{a, g, h}
mit Griebenschmalz ^{2, 8} oder Butter ^g
3,00 / 2,80

TRENZ

VORSPEISEN

Spargelcremesuppe ^{a,g}
Vanille / Garnele ^b / Croutons ^a
9,80

Poleto Forello
Auf Hausgemachtem Focaccia ^{a,g,k}
Putenbrust Sous Vide / Creme von der Wisperforelle ^{c,d} / Zweierlei Spargel / Nüsse /
Kresse / Kapern / Tomate
13,00

Flammkuchen ^{a,g}
Spargel / Cocktailtomaten ⁱ
12,00

TRENZ

Hauptgerichte

Tataki vom Thunfisch_{d,f}
Spargel Roh und Spargel Nussig_{h,g,8} / Gebackene Räucherfisch Brandade_{a,c,g}
Rhabarber_{2,8} / Kerbel
26,00

Geschmorte Kalbsbrust_i
Kandierte Zitrone_{2,3} / Schwarzer Knoblauch₂ / Konfierte Tomate
Bohnen cassoulet_{a,h,i,l} / Majoran Jus_{g,i}
24,80

Brasilianisches Prime Beef
Ratatouille₁ / Kapern / Parmesan / Olivenöl / Gnocchi_{a,c,g}
36,00

Frischer Spargel
Bund frischer Stangenspargel_g mit neuen Kartoffeln_g,
zerlassener Butter_g oder Sauce Hollandaise_{c,g}
21,00

dazu wahlweise

Rosa Kalbstafelspitz_g à 150g € 12,00
Gebratene Garnelen_g Stück € 23
Zweierlei Schinken₂ € 6,50

DESSERT

Hausgemachtes Pistazien Eis_{c,g}
Rhabarberkompott mit Süßholz₃ / Crumble_{a,c,h}
12€

Frische Erdbeeren vom Obstgut auf der Heide
Mariniert mit Muscovadozucker und Vodka
Basilikum Joghurt Sorbet_{g,3} / Karamelisierter Pumpernickel_{a,2,h}
9,80

TRENZ

WEINE im offenen Ausschank

Literweine

2150	2021 Gutsriesling Riesling trocken	0,2 l	3,80	1,00 l	17,00
2152	2021 Gutsriesling Riesling feinherb	0,2 l	3,80	1,00 l	17,00

Riesling

2102	2021 BASIC Riesling trocken	0,2 l	4,80	0,75 l	16,00
2105	2021 STEINHAUS Riesling trocken	0,2 l	6,30	0,75 l	21,50
2107	2021 ALTE REBEN Riesling trocken	0,2 l	7,90	0,75 l	27,50
1913	2019 ALTE REBEN Reserve Riesling trocken	0,2 l	11,50	0,75 l	40,00
2214	2022 Johannisberg Riesling Kabinett feinherb	0,2 l	5,70	0,75 l	19,50
2125	2021 Johannisberg Hölle Riesling Spätlese restsüß	0,2 l	7,00	0,75 l	24,00

Burgunder & Sauvignon

2132	2021 Rosé trocken	0,2 l	5,70	0,75 l	19,50
2133	2021 Blanc de Noir trocken	0,2 l	6,30	0,75 l	21,00
2135	2021 Grauburgunder trocken	0,2 l	6,50	0,75 l	22,00
2136	2021 Sauvignon Blanc trocken	0,2 l	6,70	0,75 l	22,50

Rotweine

2042	2020 KX Pinot Cuvée trocken 50% Pinot + Regent, St. Laurent, Cabernet Sauvignon	0,2 l	5,80	0,75 l	20,00
2045	2020 Pinot Noir Réserve trocken	0,2 l	10,20	0,75 l	35,50
2046	2020 TRENZ 2two trocken Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Stellenbosch Südafrika	0,2 l	8,00	0,75 l	28,00

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

TRENZ

SEKT

			Glas	Flasche
2063	2020 Riesling Sekt brut	0,1	4,50	0,75 28,00
2162	2021 Rosé Sekt brut	0,1	4,50	0,75 28,00
2082	TRENZero Traubensaft-Secco	0,1	2,20	0,75 14,00

ALKOHOLFREI

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

FLASCHENWEINE aus unserem Raritäten Cabinet

	1983 Johannisberger Erntebinger Riesling Kabinett	0,75 64,00
	2018 TRENZ 2two– MAGNUM Merlot, Cabernet, Shiraz Stellenbosch Südafrika	1,5 75,00
	201 Johannisberger Hölle – Riesling AUSLESE edelsüß	0,375 67,00

TRENZ

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

KAFFEE & TEE

Espresso	Tasse	2,80
Kaffee	Tasse	3,00
Cappuccino	Tasse	3,40
Milchkaffee	Tasse	3,90
Latte Macchiato	Glas	4,20
Tee (Bitte fragen Sie nach unserer Auswahl)	Glas	2,50

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, Senfö, 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