

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

2018 RIESLING

Sekt brut

3,80

2020 Rosé

Sekt brut

3,80

2019er Blanc de Blancs

Sekt brut

5,00

2018er Louis Riesling Prestige

Sekt brut

5,20

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}
6,00

Dreierlei Spundekäs' ^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
8,40

Gebratene Blutwurst ⁹
auf Kartoffelpüree ^g mit karamellisierten Zwiebeln und Apfelcrème
14,50

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}
16,50

Brotauswahl ^{a, g, h}
mit Griebenschmalz ^{2, 8} oder Butter ^g
2,60 / 2,30

TRENZ

VORSPEISEN

Spargelcremesuppe ^{g, i}
mit eigener Einlage und Landbrotcroûtons ^{a, g}
7,50

Ziegenkäse Crème Brûlée ^{c, g}
an Aprikosen-Tomaten Chutney mit Wildkräutersalat ^{j, n, 3}
13,50

In Sojasauce gebeizter Tunfisch ^{b, d, f, j, k, m}
auf mariniertem Spargel ^{c, i, j} an Koriander-Miso Mayonnaise ^{b, c, d, f, g, h, j, k, m} und sommerlichen Blattsalaten ^{j, n, 3}
14,50

Flammkuchen ^{a, g}
mit provenzalischem Gemüse und gehobeltem Pecorino Käse
10,50

Unsere Speisekarte vom 12.05. – 26.06.2022

TRENZ

Hauptgerichte

Spargelkarte

Bund frischer Stangenspargel_g mit neuen Kartoffeln_g,
zerlassener Butter_g oder Sauce Hollandaise_{c, g}
18,50

dazu wahlweise

Kalbsrücken_g à 150g € 14,00
Gebratene Garnelen_g Stück € 2,70
Zweierlei Schinken_g € 5,50

St Pierre

in Estragonsud_g pochiert an Spaghettini_{a, c, g, i} mit Orangen-Safran-Fenchel_{d, g, i} und Hummerschaum_{b, d, g, i, m}
25,50

Gebratene Maispouardenbrust_g
auf cremigem Spargelrisotto_{g, i} mit weißem Tomatenschaum_{g, i} und Bärlauch Pesto_g
24,50

Rindersteak_g

auf zweierlei Spargel_{g, i} mit Thymiankartoffeln_g und Sauce Bernaise_{c, g, i}
28,50

DESSERT

Mousse von der weißen Schokolade_{c, g, h}
mit marinierten Erdbeeren und Basilikum Joghurt Sorbet_g
9,50

Unsere Speisekarte vom 12.05. – 26.06.2022

TRENZ

WEINE im offenen Ausschank

Riesling

2150	2021 EIN LITER Riesling trocken	0,2 l	3,20	1,00 l	13,50
2052	2020 EIN LITER Riesling feinherb	0,2 l	3,20	1,00 l	13,50
2053	2020 EIN LITER Riesling restsüß	0,2 l	3,20	1,00 l	13,50
2002	2020 BASIC Riesling trocken	0,2 l	3,70	0,75 l	13,00
2004	2020 Johannisberg Riesling Kabinett trocken	0,2 l	4,10	0,75 l	14,00
2105	2021 STEINHAUS Riesling trocken	0,2 l	4,60	0,75 l	16,00
1909	2019 Johannisberg Mittelhölle RGG Rheingau Großes Gewächs	0,1 l	5,90	0,75 l	36,00
2014	2020 Johannisberg Riesling Kabinett feinherb	0,2 l	4,10	0,75 l	14,00
2025	2020 Johannisberger Hölle Riesling Spätlese restsüß	0,2 l	5,20	0,75 l	18,00

Burgunder

2032	2020 Rosé	0,2 l	4,00	0,75 l	14,00
2133	2021 Blanc de Noirs	0,2 l	4,80	0,75 l	17,00
2134	2021 Weissburgunder	0,2 l	4,30	0,75 l	15,00

Rotweine

2042	2020 KX Pinot Cuvée trocken 50% Pinot + Regent, St.Laurent, Cabernet Sauvignon	0,2 l	5,00	0,75 l	18,00
1945	2019 Pinot Noir Réserve trocken	0,2 l	6,90	0,75 l	25,00
1846	2018 TRENZ two trocken Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Stellenbosch Südafrika	0,2 l	6,30		22,50

WEINPROBE

drei verschiedene offene Weine zum Kennenlernen (je 0,1 l) für € 9,00

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

TRENZ

Sekt

		Glas		Flasche	
1863	2018 Riesling Sekt brut	0,1	3,80	0,75	25,00
1965	2019 Blanc de Blancs Sekt brut	0,1 l	5,00	0,75 l	32,00
2062	2020 Rosé Sekt brut	0,1 l	3,60	0,75 l	23,00
2082	TRENZero Traubensaft-Secco	0,1 l	2,20	0,75 l	12,50

ALKOHOLFREI

	0,2 l	0,4 l
Traubensaft weiß / rot	2,70	5,10
Traubensaft Schorle weiß / rot	2,30	4,10
Cola / Fanta ^{1, 9, 10}	2,50	4,80
Cola ZERO	2,50	
Taunusquelle medium/still 0,25 l	2,30	
Taunusquelle medium/still 0,75 l		4,50

FLASCHENWEINE aus unserem Raritäten Cabinet

1992 Winkeler Hasensprung Riesling Spätlese	0,75 l	45,00
1989 Johannisberger Hölle Riesling Spätlese	0,75 l	49,00
1983 Johannisberger Erntebringer Riesling Kabinett	0,75 l	54,00
2017 TRENZ 2two – MAGNUM Merlot, Cabernet, Shiraz Stellenbosch Südafrika	1,5 l	45,00
2011 Johannisberger Hölle – Riesling AUSLESE edelsüß	0,375 l	36,00

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	2,30

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