

Willkommen bei

TRENZ

Bis ins Jahr 1670 reicht die Tradition unseres Weingutes zurück. Seit 1998 wird es von Michael Trenz geleitet. Sein Ziel ist die Verbindung der traditionellen Werte eines engagierten Rheingauer Winzers mit den heutigen Erkenntnissen und Möglichkeiten des professionellen Weinbaus. Sein Erfolg ist unter anderem durch die Auszeichnungen von „Gault Millau“ und „Wein Gourmet“ dokumentiert.

Im Sommer 2007 verwirklichten er und seine Frau, die Architektin Bo Maria Trenz einen langjährigen Traum nach ihren Entwürfen. Das Ergebnis ist Ihnen, unseren Gästen, bekannt: Die alte Straußwirtschaft ist zu einem neuen Gutsausschank mit mediterranem Innenhof erblüht.

Auch die Küche wurde bereichert. Neben den bekannten Straußwirtschaftsklassikern finden Sie Kulinarisches vom Küchenchef Kay Masan. In Nordrhein Westfalen beginnt sein Werdegang. Seinen Küchenstil beeinflussen Stationen sowohl in Österreich, Langeoog, als auch in Wiesbaden. Auszeichnungen hierfür erhielt er in verschiedenen Restaurantführern wie Bertelsmann, Varta und dem Schlemmeratlas. Gerichte aus regionalen Produkten in Harmonie zum Wein bestimmen seine Rheingauer und internationale Küche.

Die Restaurant- und Veranstaltungsleitung liegt nun in den Händen des Taunussteiner Sommeliers Ahmet Yildirim.

Nachdem er schon mit internationalen Restaurant- und Weinkulturen - angefangen von der Schweiz, über Italien und Australien- in Kontakt treten durfte, freut er sich, diese Erfahrungen in unserem Gutsausschank einbringen und mit Ihnen teilen zu können. Neben der Familie Trenz ist er Ihr Gastgeber und Ansprechpartner.

Öffnungszeiten: Mi, Do, Fr und Sa ab 17 Uhr
Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr
Durchgehende Küche bis 22 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetage

Frühjahrs Aperitif bei Trenz

2008er Riesling-Sekt brut	2,70
2008er Spätburgunder Rose-Sekt brut	2,70
2008er Riesling-Sekt brut mit Holunderblüten-Sirup in der Pipette	3,20
2008er Riesling-Sekt brut mit Australischem Hibiskusblüten-Sirup	3,70
2008er Riesling-Sekt brut mit Französischem Sauerkirschen-Sirup im Triple Sec	3,90

*Fragen Sie bitte nach unserer aktuellen Weinpreisliste
2010*

Empfehlung des Küchenchefs

Suppen

Johannisberger Riesling-Suppe mit Croutons	3,50
Spargel-Creme-Suppe mit Croutons	4,50

Vorspeisen / Zwischengerichte

Überbackener Winzerweck mit Schinken, Tomaten & Käse	5,80
Dreierlei Spundekäs' (7 Kräuter, Hausfrauen Art, Paprika)	7,50
Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln, Bauernschinken, Rauke	7,90
Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen im Tempura-Teig oder mit Thymian-Honig & gratiniertem Ziegenkäse	12,50 10,50
Wildkräutersalat mit mariniertem deutschen Spargel & gebratener Taubenbrust	14,50
Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Honigbrot & Kirschen	15,50

Liebe Eltern,

**sehr gerne stellen wir Ihnen kindergerechte Speisen Ihrer Wahl zusammen,
bitte fragen Sie unseren Service**

Empfehlung des Küchenchefs

Hauptgänge

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Rosmarin-Kartoffeln	10,80
Gebratene Gambas mit Knoblauch, Basilikum, Gemüse & Pasta	14,50
Maischolle mit neuen Kartoffeln, Spinat & Salat	14,80
Hummer-Ravioli mit zweierlei Spargel & Pulpo	15,50
Saltimbocca vom Hähnchen mit Bärlauch-Kartoffeln, Büffelmozzarella & mediterranem Gemüse	16,50
Gebratner Kalbscarree, Trüffel-Jus, Kartoffelgratin & in Nussbutter glaciertem Spargel	19,50

Dessert

Riesling-Parfait mit frischen Erdbeeren	5,50
Raffaello vom Ziegenkäse	6,00
Himbeertörtchen mit Cranberry & Vodka-Lemon-Sorbet	6,50
Französische Käseauswahl mit Maracuja-Senf	7,50

Regionales Menü

Vorspeise

„Vitello Forello“

Kalt aufgeschnittene Kalbsoberschale
mit einer Creme von der geräucherten Forelle

10,80

Hauptspeise

Geschmorte Schweinekamm
mit 7 Kräuter-Kartoffelstampf & Zuckerschoten

12,90

Dessert

Joghurt-Erdbeer-Terrine im Baumkuchen-Mantel
auf Kirsch-Lakritz-Kompott

6,00

als 3-Gang Menü

24,50

Weine

Weiß

			Glas		Flasche	
1	2008	Gutsriesling -Kabinett-trocken	0,2 l	2,30	0,75 l	8,00
2	2008	Gutsriesling -Classic-halbtrocken	0,2 l	2,30	0,75 l	8,00
3	2007	Gutsriesling mild	0,2 l	2,20	0,75 l	8,00
4	2008	Joahnnisberger Goldatzel Riesling Kabinett - feinherb	0,2 l	2,70	0,75 l	9,50
5	2008	Johannisberger Vogelsang Riesling Kabinett - trocken	0,2 l	2,70	0,75 l	9,50
6	2008	Johannisberger Hölle Riesling Kabinett - fruchtig	0,2 l	2,70	0,75 l	9,50
7	2009	Johannisberger Vogelsang Riesling Spätlese - trocken	0,2 l	3,30	0,75 l	11,00
8	2008	Johannisberg Alte Reben Riesling trocken	0,2 l	3,80	0,75 l	13,50
9	2009	Rüdesheimer Magdalenenkreuz Riesling Spätlese feinherb	0,2 l	3,30	0,75 l	11,00
10	2008	Weißburgunder trocken	0,2 l	3,30	0,75 l	10,50

Rosè

11		Rose	0,2 l	2,90	0,75 l	10,00
----	--	------	-------	------	--------	-------

Rot

12	2007	Spätburgunder - trocken	0,2 l	3,10	0,75 l	11,00
13	2008	Trenz ^{two} - trocken eigenes Cuvée aus Südafrika	0,2 l	4,50	0,75 l	16,00
14	2006	Spätburgunder - trocken	0,2 l	4,00	0,75 l	14,00
15	2008	Spätburgunder Barrique trocken	0,2 l	4,60	0,75 l	16,50

**Weinprobe - drei verschiedene offene Weine zum Kennenlernen
(je 0,1 l) Ihrer Wahl für € 5,00**

Weine & mehr

Aperitif / Sekt

			Glas		Flasche	
16	2008	Rheingau Riesling-Sekt brut	0,1 l	2,70	0,75 l	19,00
17		Kir-Trenz Rheingauer Leichtsinn & Cassis	0,1 l	2,40		

Trenz & friends

18	2007	Elephant Hill	0,2 l	5,10	0,75 l	18,50
		Viognier - trocken Hawkes Bay - Neuseeland				

Flaschenweine

20	2003	Rheingau Spätburgunder Weißherbst Auslese - edelsüß			0,5 l	17,50
21	2003	Johannisberger Hölle Riesling Auslese - edelsüß			0,5 l	21,00

Brände

Riesling-Eiswein-Tresterbrand	2 cl	3,60
Riesling-Hefebrand	2 cl	2,00
Riesling-Weinbrand	2 cl	2,30

**Möchten Sie unsere Weine auch außerhalb unseres Gutsausschanks genießen,
dann fragen Sie bitte nach unserer Weinpreisliste.**

Alkoholfreies & Warmes

Alkoholfrei

Traubensaft rot oder weiß	0,2 l	2,00
Traubensaft-Schorle klein	0,2 l	1,80
Traubensaft-Schorle groß	0,4 l	3,40
Cola	0,2 l	1,90
Cola	0,4 l	3,30
Limonade	0,2 l	1,90
Limonade	0,4 l	3,30
Taunussquelle Medium	0,25 l	1,70
Taunussquelle Medium	0,75 l	3,50

Kaffee & Tee

Espresso	Tasse	1,70
Kaffee	Tasse	1,80
Cappuccino	Tasse	2,00
Milchkaffee	Tasse	2,20
Latte Macchiato	Tasse	2,30
Darjeeling Tee TGFP First Flush	Tasse	2,00
Kräutertee (bitte fragen Sie nach unserer Auswahl)	Tasse	1,80

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Raritäten Cabinet

Flaschenweine aus unserer Schatzkammer

1966	Johannisberger Hölle Riesling Cabinet	0,75 l	39,00
1969	Johannisberger Hölle Riesling Cabinet	0,75 l	45,00
1997	Spätburgunder Barrique - trocken -	0,75 l	28,00
2003	Trenz 2two - trocken - eigenes Cuvee aus Südafrika	0,75 l	29,00
2004	Trenz 2two - trocken - eigenes Cuvee aus Südafrika	0,75 l	26,00
2005	Spätburgunder Barrique - trocken -	0,75 l	21,00
2005	Weissburgunder Barrique - trocken -	0,75 l	19,00
2006	Johannisberger Alte Reben Riesling Spätlese - trocken -	0,75 l	25,00
2007	Spätburgunder Barrique - trocken -	0,75 l	24,00

**Möchten Sie unsere Weine auch außerhalb unseres Gutsausschanks genießen,
dann fragen Sie bitte nach unserer Weinpreisliste.**