

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 Betriebs 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.

Des Weiteren freut sich Restaurantleiter Sascha Klufmöller Sie im Gutsausschank willkommen zu heißen.

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

Montag und Dienstag Ruhetage

# *Herbst Aperitif bei Trenz*

2010er Riesling-Sekt brut	3,10
2010er Spätburgunder Rosé-Sekt brut	3,00
2010er Riesling-Sekt brut mit Rotem Weinbergs-Pfirsichlikör	3,80
2010er Riesling- Sekt brut mit schwarzen Walnüssen	3,80
2010er Riesling- Sekt brut mit Zwetschgen und Rosmarin	3,80

*Fragen Sie bitte nach unserer aktuellen Weinpreisliste  
2011*

# *Kulinarisches Weihnachtsbüffet*

Unser diesjähriges Weihnachtsbüffet vom 14.12 bis 18.12.2011  
(täglich von 17.00 - 21.00 Uhr, Sonntags ab 12.00 Uhr)

Vorweihnachtliches Büffet inkl. Vorspeise, Hauptgang & Dessert

Preis pro Person 17,90 €

Unser Weihnachtsbüffet wird durch Küchenchef Kay Masan  
persönlich begleitet und beinhaltet die Höhepunkte der vergangenen Saison.

Bitte beachten Sie, daß in dieser Woche kein á la carte  
berücksichtigt werden kann

*Ihr Team vom Gutsausschank*

# Weine

			Glas	Flasche	
<i>Weiß</i>					
1	2010	Gutsriesling trocken	0,2 l	2,60	1,00 l 13,00
2	2010	Gutsriesling feinherb	0,2 l	2,60	1,00 l 13,00
3	2009	Gutsriesling mild	0,2 l	2,60	1,00 l 13,00
4	2010	Basic Riesling - trocken	0,2 l	3,70	0,75 l 13,00
5	2010	Steinhaus Riesling - trocken	0,2 l	4,30	0,75 l 15,00
6	2010	Johannisberger Vogelsang Riesling Spätlese - trocken	0,2 l	4,80	0,75 l 17,00
7	2009	Johannisberg Alte Reben Riesling - trocken	0,2 l	5,40	0,75 l 19,00
8	2010	Weißburgunder	0,2 l	3,80	1,00 l 19,00
<i>Rosé</i>					
9	2009	Rosé	0,2 l	3,20	1,00 l 16,00
<i>Rot</i>					
10	2008	Spätburgunder - trocken	0,2 l	4,50	0,75 l 16,00
11	2009	Trenz <i>Two</i> - trocken Cuvée aus Südafrika	0,2 l	5,40	0,75 l 19,00
12	2009	Spätburgunder Barrique trocken	0,2 l	6,50	0,75 l 23,00
<i>Trenz &amp; friends</i>					
13	2009	Gewürztraminer trocken Weingut Delheim, Stellenbosch - Südafrika	0,2 l	4,00	0,75 l 14,00

**Weinprobe - drei verschiedene offene Weine zum Kennenlernen  
(je 0,1 l) für € 7,00**

# Weine & mehr

## Aperitif / Sekt

			Glas		Flasche
14	2010	Rheingau Riesling-Sekt brut	0,1 l	3,10	0,75 l 22,00
15	2010	Rheingau Rosé Sekt brut	0,1 l	3,00	0,75 l 21,00
16		Kir-Trenz Rheingauer Leichtsinn & Cassis	0,1 l	2,70	
17		TrenSecco	0,1 l	2,80	0,75 l 19,50

## Flaschenweine

18	2009	Riesling-Auslese Hölle edelsüß			0,375 l 23,00
19	2007	Spätburgunder Barrique - trocken			0,75 l 25,00

## Brände

Pfirsich-Likör	2 cl	3,50
Riesling-Tresterbrand	2 cl	3,60
Riesling-Hefebrand	2 cl	3,70
Riesling-Weinbrand	2 cl	3,90
Williams-Birne	2 cl	4,10
Marille	2 cl	4,50

**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	2,70
Traubensaft rot oder weiß	0,4 l	5,10
Traubensaft-Schorle klein	0,2 l	2,30
Traubensaft-Schorle groß	0,4 l	4,10
Cola	0,2 l	2,50
Cola	0,4 l	4,80
Limonade	0,2 l	2,50
Limonade	0,4 l	4,80
Taunussquelle Medium	0,25 l	1,90
Taunussquelle Medium	0,75 l	3,50

## *Kaffee & Tee*

Espresso	Tasse	2,30
Kaffee	Tasse	2,90
Cappuccino	Tasse	3,30
Milchkaffee	Tasse	3,60
Latte Macchiato	Tasse	3,90

---

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer