

# 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 Spitzenweinen und idyllisches Wohnen in Johannisberg direkt am Rheinsteig.

Küchenchef Dzevad Kabaretovic und ich sammelten gemeinsam, über Jahre, Erfahrungen in der Sternegastronomie und entwickelten so unseren ganz eigenen Stil. Dabei bieten wir sowohl regionale Klassiker als auch Fine Dining mit Einflüssen aus französischer, orientalischer und asiatischer Küche. Bei der Auswahl unserer Speisen legen wir höchsten Wert auf Herkunft, Saisonalität und Qualität der Produkte.

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.

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  
Küche bis 21 Uhr

Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr  
Küche bis 20.30 Uhr

**G** | Gutsrestaurant  
**Trenz** by SIMON  
NEUGEBAUER

Wir schließen um 22 Uhr

Mo und Di Ruhetage

## APERITIF und Sekt

			€
2063	2021 Riesling Sekt brut	0,1 l 5,00	0,75 l 30
2162	2021 Rosé Sekt brut	0,1 l 5,00	0,75 l 30
2261	2022 Tresecco	0.1 l 4,50	0.75 l 27
2082	TRENZero Traubensaft-Secco	0,1 l 4,00	0,75 l 24
2019	2019 Blanc de Blancs Sekt Brut	0.1 l 9,50	0,75 l 49

### Unsere Aperitif Empfehlung

#### **soil & soul Tonic**

handcrafted Riesling Gin 4cl  
mit Thomas Henry Tonic Water

€ 12,00

#### **Trenz Bellini**

Trenzsecco Mit Weinberg Pfirsich Likör

€ 6,50

## KLASSIKER & KLEINE GERICHTE

Rheingau Rieslingcremesuppe <sub>g, i, n</sub>  
mit Landbrotroutons <sub>a, g</sub>

€ 6,00

Dreierlei Spundekäse <sub>g</sub> (Paprika, Bärlauch, Speck)  
mit Laugenstange <sub>a, g</sub>

€ 9,20

Handkäs' <sub>g</sub> mit Musik  
mariniert mit Gravensteiner Apfelessig und Beilagensalat <sub>j, n, 3</sub>

€ 9,80

Rheingauer Flammkuchen <sub>a, g</sub>  
mit Speck <sub>2, 3, 9</sub> und Frühlingslauch

€ 9,50

Gebratene Blutwurst <sub>i, j, 3</sub> Vom Metzger Ottos  
Kartoffelpüree <sub>g</sub> / karamellierte Zwiebeln / Apfelgeel <sub>3</sub>

€ 15,80

**Trenz-Burger** <sub>a, g, k</sub> vom Angus Beef  
mit hausgemachter Cocktailsauce <sub>c, g, i, j, k, l, 5</sub> Bergkäse <sub>g</sub>, Pommes frites und  
Beilagensalat <sub>j, n, 3</sub>

€ 19,00

Brotauswahl <sub>a, g, h</sub>  
mit Griebenschmalz <sub>2, 8</sub> oder Butter <sub>g</sub>

€ 3,00

## VORSPEISEN

Gegrillter Chicorée f,j,k,n

Mit mariniertem Spargel <sup>2</sup>, geräucherter Hüttenkäse <sup>g</sup>  
und Erdbeerdressing <sup>i,j</sup> dazu geröstete Haselnuss

€ 13,00

Geräucherter Blumenkohl f,h,i,j,k

Auf Curry Linsen Creme f,h,i,j,k mit Salgam Vinaigrette <sup>i,j</sup> und Bärlauch Öl



€ 12,50

Flammkuchen a, g

Mit Brie <sup>g</sup>, Spargel und eingelegten Heidelbeeren <sup>n3</sup>

€ 12,00

Spargel Creme Suppe 3,n,g

Marinierte Garnele

€ 8,60

### **Frischer Spargel vom Spargelhof Merlau**

Mit neuen Kartoffeln <sup>g</sup> und Hollandaise <sup>g,3,n,c</sup>

€ 27,00

Dazu:

Rosa Tafelspitz € 12 / Garnelen € 2,80 pro stk. / gemischter Schinken € 6,50

## Hauptgerichte

Eismeerforelle auf der Haut gebraten  
Auf Kartoffelpüree <sub>g</sub> mit Rhabarber-Lauch-Gemüse <sub>g</sub>, Beurre Blanc <sub>g</sub> und  
Bärlauch

€ 25,50

Brasilien Prime Beef  
Auf Spargel-Tomaten-Ragout <sub>g</sub>, dazu Knusprige Kartoffel und Bernaise <sub>g,3,n,c</sub>

€ 36,00

Schweinebauch und Garnelenpraline <sub>f,h,i,j,k,c</sub>  
auf Erbsemcreme <sub>g</sub>, dazu saures Gemüse und Mango Chutney <sub>3,n</sub>

€ 24,00

## DESSERT

Profiterole gefüllt mit dunkler Schokoladen Ganache <sub>g,a,c</sub>  
mit Himbeere, Passionsfrucht Creme <sub>g,c</sub> und Limetten Sorbet

€ 12,00

Savarin <sub>g,a,c</sub>  
Auf Rhababerkompott <sub>3</sub> mit Mandelcreme <sub>g</sub> und Buttermilch-Sauerampfer-Eis <sub>g</sub>

€ 12,00

Affogato  
Espresso / Vanilleeis <sub>c, g</sub>

€ 5.80

**Für Umbestellungen veranschlagen wir einen Aufpreis von 1,50€**

Alle Preise sind Endpreise!

## **WEINE im offenen Ausschank**

### Literweine

		<b>0,2l</b>	<b>1l</b>
2150	2023 Gutsriesling Riesling trocken	4,90	21,00
2152	2022 Gutsriesling Riesling feinherb	4,90	21,00

### Riesling

		<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
2102	2022 BASIC Riesling trocken	5,20	22,00
2204	2022 Johannisberg Kabinett trocken	6,20	23,00
2214	2022 Johannisberg Kabinett feinherb	6,20	23,00
2105	2022 STEINHAUS Riesling trocken	7,80	30,00
2125	2023 Johannisberger Spätlese restsüß	6,20	23,00
2107	2022 ALTE REBEN Riesling trocken	9,00	34,00
2009	2020 Johannisberg Mittelhölle trocken RGG	14,00	53,00

**Möchten Sie einen Wein probieren? Kein Problem, sprechen Sie gerne unser Service Personal an!**

## Burgunder & Sauvignon

		<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
2132	2022 Rosé feinherb	6,20	23,00
2134	2023 Weißburgunder feinherb	6,20	23,00
2135	2023 Grauburgunder trocken	7,80	30,00
2233	2023 Blanc de Noirs	7,80	30,00
2147	2022 TRNZ TWO BLANC Sauv. Bl. trocken Stellenbosch   Südafrika	8,80	33,00

## Rotweine

		<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
2042	2022 KX Pinot Cuvée trocken 50% Pinot + Regent, St. Laurent, Cabernet Sauvignon	8,00	30,00
2046	2020 TRENZ 2two trocken Stellenbosch   Südafrika	9,00	34,00
2045	2020 Pinot Noir Réserve trocken	11,80	44,00

## **FLASCHENWEINE** aus unserer Schatzkammer

Haben Sie einen besonderen Anlass, möchten gerne eine Magnum trinken oder Lust auf einen Gereiften tropfen, sprechen Sie gerne unser Service Personal an!

## Bier

Bayreuther Helles	0,33 l	4,80
Braustübl Alkoholfrei	0,33 l	4,80

## ALKOHOLFREI

	0,2 l	0,4 l
Traubensaft weiß	4,00	6,50
Traubensaft Schorle weiß	3,80	5,80
Fritz kola / Fritz Orange / Fritz kola light 0,33 l	4,20	
Thomas Henry Tonic Water	4,00	
Taunusquelle medium/still 0,25 l	3,50	
Taunusquelle medium/still 0,75 l	6,50	

## DIGESTIF

Trenz <b>PORT</b>	0,05 l	6,00
Roter Weinbergspfirsichlikör	2 cl	3,80
Riesling Weintrester	2 cl	4,20
Alter Riesling Weinbrand	2 cl	4,20
Gin soil and soul	2 cl	5,00

## **Trenz & Friends** Birkenhof Brennerei

Haselnuss Geist	2 cl	5,00
Himbeer Brand	2 cl	4,80
Alte Williams Birnen Fassgereift	2 cl	5,20
Alte Zwetschge Fassgereift	2 cl	5,20

# 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 wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern
- b** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
- c** Eier und Eierzeugnisse Alle Eissorten
- d** Fisch und Fischerzeugnisse Aller Fischarten (z.B. Anchovis, Sild, Sprotten etc.), Kaviar
- e** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse Alle Erdnussarten
- f** Soja und Sojaerzeugnisse Alle Sorten Sojabohnen
- g** Milch und Milcherzeugnisse (bezogen auf Kuhmilchallergie!), Kuhmilch, Laktose
- h** Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queensland Nüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse
- i** Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie
- j** Senf und Senferzeugnisse, Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen
- k** Sesamsamen und Sesamerzeugnisse Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl
- l** Lupine und Lupinerzeugnisse 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 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Schwefeldioxid / Sulfite Eisensalze
- 6 Stoffe zur Oberflächenbehandlung
- 7 Phosphate
- 8 Milcheiweiß
- 9 Koffein
- 10 Chinin, Chininsalze Taurin
- 11 Süßstoffe und andere Süßungsmittel



Vegan