

*Herzlich  
Willkommen*

TREIS

WEIN | EVENTS | GENUSS



**ÖFFNUNGSZEITEN:**

Mittwoch – Samstag

ab 17.00 Uhr

Sonntag & Feiertag

ab 12.00 Uhr

[www.weingut-preis.de](http://www.weingut-preis.de)

# Willkommen

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Weingut & Gutsausschank. Erleben Sie die Rheingauer Lebensfreude und genießen Sie gesellige Stunden bei gutem Wein & regionaler Küche.

Im Herzen der Hochheimer Altstadt führen wir unseren Familienbetrieb bereits in der fünften Generation. Im Fokus des Weinanbaus steht ganz klar der Riesling. Weitere Rebsorten wie Spätburgunder, Silvaner und Gewürztraminer runden unser Angebot ab. Alle unsere Weine erhalten Sie über unser Servicepersonal auch gerne zum Mitnahmepreis.

Sie haben Grund zu feiern? Reservieren Sie unseren Gutsausschank & Keller exklusiv, buchen Sie jetzt eine Weinprobe in unserem rustikalen Gewölbekeller oder begeben Sie sich mit unseren Bollerwagentouren auf eine Weinreise der ganz besonderen Art – für Veranstaltungen jeglicher Art sind wir gerne Ihr Ansprechpartner.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch!

*Familie Preis*

 **PayPal**



**Scannen. Zahlen.  
Fertig!**



@WEINGUT.PREIS

# Schlemmerkarte

# Speisen

€

**Bärlauch-Spundekäse<sup>G</sup>** *Vegetarisch*  
mit Salzbrezeln<sup>ACGK</sup> 9,50

**Rosaroter Handkäse** *Vegetarisch*  
Handkäse<sup>G</sup> mit regionalen Erdbeeren, rosa Pfefferbeeren, roten Zwiebeln und weißer Balsamico-Vinaigrette<sup>3</sup> dazu Bauernbrot<sup>A</sup> & Butter<sup>G</sup> 11,-

**Röstinchen mit Bärlauch-Dip** *Vegetarisch*  
Kartoffel-Rösti mit Bärlauch-Dip<sup>G</sup> und kleinem Salatbouquet<sup>CGJ</sup> 12,90

**„Bärenstarkes Schnitzel“**  
Überbackenes Schnitzel<sup>AC</sup> mit Bärlauch<sup>G</sup>, Tomate und würzigem Bergkäse<sup>G</sup> dazu Knusperkartoffeln  
kl. 15,90  
gr. 23,90

**Hausgemachte Grüne Soße<sup>G</sup>** *Vegetarisch*  
mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln 11,90

**„Frankfurter Schnitzel“**  
Schnitzel<sup>AC</sup> mit Grüner Soße<sup>G</sup> und Salzkartoffeln 16,90

**300g Regionaler Spargel (Spargelhof Hirsch)**  
▪ mit Salzkartoffeln & Sauce Hollandaise<sup>CGI</sup> *Vegetarisch* 17,50  
▪ mit Schnitzel<sup>AC</sup> oder Schinkenauswahl<sup>23</sup> 22,50

**Spargel-Erdbeer-Salat** *Vegetarisch*  
Salatteller mit Spargelstückchen, Erdbeeren, weißer Balsamico-Vinaigrette<sup>3</sup> & geröstetem Bauernbrot<sup>A</sup> 16,50

**Erdbeer-Kokos-Dessert** *Vegetarisch*  
Sommerliche Joghurt-Raffaello-Creme<sup>AFGH</sup> mit frischen Erdbeeren (Spargelhof Hirsch) 7,50

**Beschwipstes Eis** *Vegetarisch*  
Zwei Kugeln Vanille-Eis<sup>GH1</sup> mit hausgemachtem Eierlikör<sup>CG</sup>, Sahne<sup>G</sup> & Schokoladenraspeln<sup>FGH</sup> 6,90



Prost

## Prickelnder Start

€

2024 Preis Riesling Secco	0,1L	3,-
Feinfruchtiges Prickeln	0,75L	16,-
2023 Rheingau Riesling Sekt*	0,1L	3,50
extra trocken	0,75L	18,-
„Prickelnder Himbi“	0,1L	4,50
Sekt mit hausgemachtem Himbeer-Likör		
„Preis Royal“	0,1L	4,50
Sekt mit Weinbergspfirsich-Likör		
Hugo	0,35L	7,-
Secco, Holundersirup, Eis & Zitrone		
Aperol Spritz	0,35L	7,-
Secco, Aperol, Eis & Orange		
Maracuja Spritz	0,35L	7,-
Secco, Aperol, Maracujasaft, Eis & Orange		

## Alkoholfreies Prickeln

€

Traubensecco	0,1L	2,50
	0,75L	13,50
Pinot Noir Rosé Sparkling*	0,1L	4,-
	0,75L	20,-

\*nicht ausschließlich aus eigenem Lesegut

Alle Weine sind Qualitätsweine, falls nicht anders angegeben und enthalten Sulfite.

# Weißweine

## Schoppenweine

			0,2l/€	1,0l/€
1.	2024	Riesling trocken SILBER LWP	4,-	15,-
3.	2024	Riesling halbtrocken SILBER LWP	4,-	15,-

## Weinschorle

	0,4l/€
Riesling Schorle trocken ▪ halbtrocken ▪ süß	5,-
Rosé Schorle	6,-
Rotwein Schorle	6,-

## Alkoholfreier Genuss

		€
2025 Riesling (alkoholfrei)*	0,2L	5,50
	0,75L	17,50
2024 Pinot Noir Rosé Sparkling (alkoholfrei)*	0,1L	4,-
	0,75L	20,-
Riesling Schorle (alkoholfrei)*	0,4L	6,-

\*nicht ausschließlich aus eigenem Lesegut

Alle Weine sind Qualitätsweine, falls nicht anders angegeben und enthalten Sulfite.

# Weißweine

## Trocken

			0,2l/€	0,75l/€
13.	2023	Hochheimer Silvaner	4,-	13,-
15.	2025	Hochheimer Sauvignier Gris	5,80	18,50
18.	2024	Hochheimer Silvaner BRONZE LWP	5,50	17,50
19.	2025	Hochheimer Riesling <b>„Madeleine“</b> <i>Mit lebendiger Säure und intensiver Frucht präsentiert sich dieser Riesling kraftvoll und zugleich fein abgestimmt. Seine klare, präzise Struktur verleiht ihm Rückgrat, seine ausdrucksstarke Energie schenkt ihm Bühne und Präsenz. Für Madeleine – du gehst deinen Weg mit Mut, Stärke und viel Gefühl.</i>	5,-	16,-
23.	2023	Hochheimer Berg Riesling	4,-	13,-
25.	2024	Hocheimer Hölle Riesling SILBER LWP	6,-	19,-
26.	2024	<b>MainWerk<sup>3</sup> Jungwinzer</b> Hochheimer Reichestal Riesling „Alte Reben“ SILBER LWP	6,50	21,-
40.	2023	Hochheimer Berg Silvaner „Réserve“ ▪ im Eichenholz gereift ▪	4,50	14,50
41.	2024	Hochheimer Hölle Riesling „Selection“ SILBER LWP ▪ 100% Handlese	6,50	21,-

Alle Weine sind Qualitätsweine, falls nicht anders angegeben und enthalten Sulfite.

# Weißweine

## halbtrocken

0,2l/€

0,75l/€

10.	2023	<b>MainWerk<sup>3</sup> Jungwinzer</b> Sommerwein feinherb BRONZE LWP 4. Platz Season Selected „Bester Wein zum Spargel“	4,50	14,50
12.	2022	<b>MainWerk<sup>3</sup> Jungwinzer</b> Sommerwein feinherb	4,-	13,-
16.	2024	Hochheimer Riesling „Ben“ <i>Ein ausgewogener und harmonischer Riesling mit verspielter Frische und voller Lebensfreude, die einfach ansteckt! Ein charmanter Begleiter, der Freude schenkt – gewidmet unserem kleinen Abenteurer mit großem Herzen.</i> SILBER LWP	5,-	16,-
17.	2024	<b>MainWerk<sup>3</sup> Jungwinzer</b> Sommerwein feinherb SILBER LWP	5,-	16,-

## lieblich

0,2l/€

0,75l/€

14.	2023	Hochheimer Riesling süß	4,50	14,50
24.	2021	<b>MainWerk<sup>3</sup> Jungwinzer</b> Hochheimer Riesling feinfruchtig	4,-	13,-

Alle Weine sind Qualitätsweine, falls nicht anders angegeben und enthalten Sulfite.

# Rotweine

## Rosé

			0,2l/€	0,75l/€
80.	2024	Spätburgunder Blanc de Noir trocken SILBER LWP	5,50	17,50
81.	2023	Spätburgunder Rosé trocken	4,80	15,30
83.	2024	„Pink Affair“ Rosé feinherb BRONZE LWP	5,50	17,50

## Rotweine

			0,2l/€	0,75l/€
97.	2021	Spätburgunder Rotwein trocken	4,80	15,30
99.	2021	Spätburgunder Rotwein „im Holzfass gereift“ trocken	5,-	16,-

## Lust auf mehr?



Unsere Weine erhalten Sie auch zum günstigen  
Mitnahmepreis direkt bei unserem Serviceteam –  
sprechen Sie uns gerne an!

Alle Weine sind Qualitätsweine, falls nicht anders angegeben und enthalten Sulfite.

# Getränke

## Wasser

€

Selters Mineralwasser  
Classic ▪ Medium ▪ Naturell

0,75L

5,50

## Säfte

€

Traubensaft  
weiß ▪ rot

0,2L

3,50

0,4L

4,50

Saftschorlen  
Traube ▪ Apfel ▪ Maracuja

0,2L

3,-

0,4L

4,-

## Softdrinks

€

Cola<sup>1 10</sup>

Fanta<sup>1 3</sup>

Sprite

Mezzo Mix<sup>1 3 10</sup>

Cola zero<sup>1 10 11 13</sup>

0,2L

3,50

0,4L

4,50

# Getränke

## Bier

€

Braustübl Pils <sup>A</sup>	0,33L	3,50
Paulaner Hefeweizen <sup>A</sup>	0,5L	4,50
Paulaner Hefeweizen <sup>A</sup> - alkoholfrei -	0,5L	4,50

## Kaffee & Tee

€

Espresso <sup>10</sup>		2,-
Tasse Kaffee <sup>10</sup>		2,50
Cappuccino <sup>10</sup>		3,-
Latte Macchiato <sup>10</sup>		3,90
Tasse Tee		2,50
Minze ▪ Beerenmix ▪ Schwarzer Tee		

## Spirituosen

€

Feinbrennerei Prinz	2cL	3,50
Williams Birne ▪ Marille ▪ Haselnuss Weinbergspfirsich-Likör		
Feinbrennerei Prinz	2cL	4,-
Alte Williams Birne (im Holzfass gereift)		
„Himbi“	2cL	3,50
Hausgemachter Himbeer-Vanille-Likör		

## Kleinigkeiten zum Wein

€

### **Spundekäse<sup>G</sup>** *Vegetarisch*

mit Salzbrezeln<sup>A C G K</sup>

- GEWINNER „HOCHHEIMS BESTER SPUNDEKÄSE“ -

7,90

### **Handkäse<sup>G</sup> Klassik** *Vegetarisch*

auf Wunsch mit Kümmel

dazu frisches Bauernbrot<sup>A</sup> und Butter<sup>G</sup>

8,90

### **Kochkäse<sup>G 8</sup>** *Vegetarisch*

Hausgemachter Kochkäse mit Kümmel

und roten Zwiebeln dazu Tomate, Essiggurken<sup>J 11</sup>

und frisches Bauernbrot<sup>A</sup>

8,50

### **Gebackener Camembert<sup>A C</sup>** *Vegetarisch*

mit Preiselbeeren<sup>3</sup>, Butter<sup>G</sup> und frischem Bauernbrot<sup>A</sup>

9,50

## Leichter Genuss

€

### **Bunter Marktsalat** *Vegetarisch / Vegan*

Großer Salatteller mit Gurken, Paprika,

Cocktailtomaten, roten Zwiebeln, frischen Kräutern,

Salatkernen<sup>E H K</sup> und geröstetem Bauernbrot<sup>A</sup>

dazu wahlweise

▪ hausgemachtes Joghurt-Dressing<sup>C G J</sup> *Vegetarisch*

▪ Balsamico-Dressing *Vegan*

12,50

## Deftige Klassiker

	klein	groß
<b>Bratwurst</b> Regionale Bratwurst <sup>J38</sup> vom Meilinger Bauernhof mit Bratensauce <sup>AFGIJ1</sup> und Omas Kartoffelsalat <sup>AJ41</sup>	9,50	14,50
<b>Bratwurst mit Sauerkraut</b> Regionale Bratwurst <sup>J38</sup> vom Meilinger Bauernhof mit Sauerkraut & Knusperkartoffeln	10,-	15,-
<b>Schnitzel</b> Schweineschnitzel <sup>AC</sup> mit Bratensauce <sup>AFGIJ1</sup> und Pommes	10,90	15,50
<b>Zwiebelschnitzel</b> <sup>AC</sup> mit Schmorzwiebeln, Bratensauce <sup>AFGIJ1</sup> und Pommes	11,50	16,50
<b>Küferschnitzel</b> Schnitzel <sup>AC</sup> mit Kochkäse <sup>G8</sup> überbacken dazu Knusperkartoffeln	13,90	
<b>Kartoffelpfännchen</b> <i>Vegetarisch / Vegan</i> „Hüttengaudi“ Knusperkartoffeln überbacken mit Kochkäse <sup>G8</sup> , Tomaten und Röstzwiebeln <sup>A</sup> dazu kleiner Beilagensalat <sup>CGJ</sup> - AUF WUNSCH MIT VEGANER SCHMANDCREME ERHÄLTlich -	13,50	

# Spießbraten

## Unsere Spezialität

	klein	groß
<b>Spießbraten<sup>U</sup></b> Unser Klassiker mit Schmorzwiebeln, Bratensauce <sup>AFGIJ1</sup> und Knusperkartoffeln	10,50	13,50
<b>Kalter Braten</b> Zwei Scheiben vom Kalten Braten <sup>U</sup> mit Omas Kartoffelsalat <sup>AJ41</sup> und Remoulade	11,50	
<b>Spießbratensalat</b> Kalter Braten <sup>U</sup> mit Gürkchen <sup>J11</sup> , Zwiebeln und Essig & Öl dazu Bratkartoffeln <sup>G23</sup>	11,50	

## Beilagen

	€
<b>Pommes ▪ Kartoffelsalat<sup>AJ14</sup> ▪ Krautsalat</b>	3,50
<b>Bauernbrot<sup>A</sup> ▪ Knusperkartoffeln ▪ Rösti</b> <i>Vegan</i>	
<b>Kroketten<sup>A</sup></b> <i>Vegetarisch</i>	3,50
<b>Bratkartoffeln<sup>G</sup></b> mit Zwiebeln und Speck <sup>23</sup>	3,50
<b>Beilagensalat</b> mit Joghurt-Dressing <sup>CGJ</sup> <i>Vegetarisch</i> oder Balsamico-Dressing <i>Vegan</i>	4,50

## Für unsere kleinen Gäste

	€
<b>Chicken Nuggets<sup>A</sup> (5 St.)</b> mit Pommes	7,50

# Eventlocation

## Bollerwagen-Genusstour

Unsere Bollerwagen-Genusstour durch die Hochheimer Weinberge lädt Sie ein auf eine Weinreise der ganz besonderen Art. Bestückt mit gekühltem Wein & Wasser wartet Ihr Wagen am Weingut. Schon kann's losgehen und Sie können unsere Weine direkt am Ort ihres Entstehens verkosten & genießen.

### Lust auf ein Weinbergspicknick?

Gerne bestücken wir Ihren Wagen zusätzlich mit Snacks & Decken, sodass Sie es sich zwischen den Rebzeilen gemütlich machen können.



## Rustikaler Gewölbekeller

Sie sind auf der Suche nach einer Eventlocation mit außergewöhnlichem Ambiente?

Unser rustikaler Gewölbekeller bietet Platz für Feiern mit bis zu 55 Gästen. Zahlreiche Kerzen tauchen das historische Gewölbe in ein warmes Licht und verleihen eine ganz besondere Atmosphäre – Ihre Gäste werden begeistert sein! Für größere Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen ist es auch möglich, unseren gesamten Gutsausschank exklusiv anzumieten.

Egal ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenevent – wir sind gerne Ihre Gastgeber und freuen uns auf Ihre Anfrage!

## Allergene & Zusatzstoffe

(A)	Glutenhaltiges Getreide	(1)	mit Farbstoff
(B)	Krebstiere	(2)	mit Konservierungsstoff
(C)	Eier	(3)	mit Antioxidationsmittel
(D)	Fisch	(4)	mit Geschmacksverstärker
(E)	Erdnüsse	(6)	geschwärzt
(F)	Soja	(8)	mit Phosphat
(G)	Milch (inkl. Lactose)	(10)	koffeinhaltig
(H)	Schalenfrüchte	(11)	mit Süßungsmitteln
(I)	Sellerie	(13)	enthält eine Phenylalaninquelle
(J)	Senf		
(K)	Sesamsamen		
(L)	Schwefeldioxid & Sulfite		
(M)	Lupine		
(N)	Weichtiere		