



RIESLING-PIER

Herzlich Willkommen am Riesling-Pier

Warum Riesling-Pier und warum hier?

Als wir 2011/2012 unsere Produktions- und Kelterhalle an diesem Standort erbauten, sind wir bei Baggerarbeiten auf feinsten Sand gestoßen. Wo Sand ist, war einmal Wasser – so unsere Überlegung.

Wir recherchierten und unser Sinnen wurde bestätigt: wir befinden uns hier an der nördlichen Grenze des Mainzer Beckens, das vor 25 Millionen Jahren ein südlicher Appendix der Nordsee darstellt.

Eine Idee war in unseren Köpfen geboren. Der Standort unseres neuen und jungen Weinguts liegt an einem Meer – der Vergangenheit, aber auch der Gegenwart.

Man kann anfangen zu Träumen, hört das Meer rauschen.
Vielleicht ist es aber auch das Laub der Reben und wir befinden uns
mitten drin - im Rebenmeer.

Als Weingut bzw. Gutsausschank möchten wir Ihnen einen Ort der Begegnung bieten – einen Treffpunkt, an dem man gerne verweilt und genießt.

Nun, Wasser...Meer...Sand...Reben... Ort der Begegnung

Herzlich Willkommen am Riesling-Pier.

Genießen Sie bei Keßler – Wein und Köstlichkeiten aus unserer Küche den Moment
am Riesling-Pier.

Christine und Peter Keßler

Weinkarte

Sekt & Aperitif			0,1 l	€	0,75 l
13	2018	Rheingauer Leichtsinn Riesling Qualitätsperlewein	trocken	2,80	16,50
14	2017	Keßler Riesling Qualitätssekt Traditionelle Flaschengärung	brut	3,80	22,50
15	2017	Keßler Spätburgunder Rosé Qualitätssekt Traditionelle Flaschengärung	brut	4,30	25,50
16	2017	Keßler Grauburgunder Qualitätssekt Traditionelle Flaschengärung	brut	4,30	25,50
<i>Sundowner</i>		Rheingauer Leichtsinn, Grapefruitsirup, Orange, Minze		0,2 l	4,50

0,2 l € 0,75 l

Trockener Riesling

1	2018	Keßler Riesling Qualitätswein	trocken	3,30	14,50	1,0 l
2	2017	Hallgartener Riesling Kabinett Silberne Preismünze LWP	trocken	3,80	13,50	
3	2018	Hallgartener Würzgarten Riesling Spätlese	trocken	4,30	15,00	

Feinherber Riesling

4	2017	Keßler Riesling Qualitätswein	feinherb	3,30	12,00	
5	2017	Oestricher Riesling Kabinett Goldene Preismünze LWP	feinherb	3,80	13,50	

Lieblicher Riesling

6	2018	Keßler Riesling Qualitätswein		3,30	12,00	
7	2018	Oestricher Lenchen Riesling Spätlese		4,30	15,00	

				0,2l	€	0,75l
Burgunder						
9	2018	Keßler Spätburgunder Rosé Qualitätswein	feinherb	3,80		13,50
10	2018	Keßler Spätburgunder Blanc de Noir Qualitätswein	trocken	3,80		13,50
11	2015	Keßler Spätburgunder Rotwein Qualitätswein	trocken	4,30		15,00
12	2018	SOMMERBRISE Qualitätswein	trocken	3,30		12,00
Weinschorle *				0,2l		2,50
				0,4l		4,50

Sie interessieren sich für unsere Weine?
 In der Vinothek können Sie gerne weitere Weine aus der
 aktuellen Weinkollektion verkosten.
 Sprechen Sie uns darauf an.

		€		
Digestif				
Willi, Obstler, Haselnuss, Himbeere, Mirabelle, Kirschwasser	2cl	2,70		
Alter Weinbrand	2cl	3,50		
Alkoholfreies				
Traubensaft weiß	0,2l	2,20		
Traubensaftschorle	0,2l	2,00		
	0,4 l	3,50		
Sinalco Cola /Cola light ^{1,9}				
Sinalco Orange	0,33l	2,00		
Selters Classic	0,2l	1,80	0,75l	4,00
Selters Natur			0,75l	4,00
Kaffee & Tee				
Espresso ⁹	Tasse	2,20		
Kaffee ⁹	Tasse	2,20		
Cappuccino ⁹	Tasse	2,70		
Tee	Tasse	2,20		
div. Sorten				

Alle Weine enthalten Sulfite und sind deutsche Erzeugnisse des Weinguts Peter und Christine Keßler, D-65375 Oestrich-Winkel.

Alle angegebenen Preise beinhalten Bedienung und gesetzl. MwSt.

Speisekarte

Vorspeisen & Kleinigkeiten

€

Tagessuppe	4,50
Laugenbrezel	1,50
✓ mit Butter	1,80
kleiner Spundekäs´	5,00
✓ Frischkäsemix herzhaft gewürzt mit Brezelchen	
zum „dippe“	7,80
✓ hausgemachte Tomatenbutter, Kürbiskern-Pesto & Spundekäs´ mit Brotauswahl	

Alles Käse & „Fleischloses“

Handkäs´ mariniert in Riesling	6,80
✓ mit Musik¹, Butter, Brot	
Spundekäs´	7,30
✓ Frischkäsemix herzhaft gewürzt mit frischem Laugenbrezel	
Weinkäse mariniert in Olivenöl	7,80
✓ mediterran mariniertes Weinkäse, Tomaten, Zwiebeln, Chili Butter, Brot	
Käseteller	10,50
✓ Käsevariation, Weingelee, Brotauswahl	
Grüne Soß´ mit gekochtem Ei	
✓ mit Brot	6,80
mit Bratkartoffeln	9,30
Spinatknödel	9,80
✓ mit Salbeibutter, Cocktailtomaten & Parmesanhobel	

Aus der Pfanne

gebackene Bratwurst „winzerart“ panierte Winzerbratwurst	
mit Apfelmus ³ und Brot	8,20
mit Apfelmus ³ und Bratkartoffeln	10,70
paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“	
mit Brot	9,20
mit Bratkartoffeln	11,70
wahlweise mit Zwiebeln	+0,50
Wildsülze mit Zwiebelvinaigrette ¹ oder Remoulade	
mit Butter, Brot	9,20
mit Bratkartoffeln	11,70
Riesling-Pier Burger	
Schweineschnitzel, gebratene Zwiebeln Tomaten, Salat, Senfcreme, Ciabattabrötchen und Rotkrautsalat	11,70

Salate

Roastbeefsalat mit Dijon-Senf-Dressing Ruccolasalat mit rosagebratenem Roastbeef Parmesan, Baguette	13,50
Forelle trifft Wildkräuter Wildkräutersalat mit ger. Wisperforelle, Honig-Senf-Dressing, Baguette	15,50
Gemischter Salat wahlweise mit Hausdressing ¹ oder Essig-Öl- Vinaigrette mit Baguette	8,50
mit Schinken, Käse, Ei und Baguette	10,50

**Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlung
an der Theke oder fragen Sie beim Service**

Dessert

Käsekuchen ✓ Im Glas	3,80
Schoko-Tarte ✓ mit Heidelbeerpesto	4,30

Beilagen

✓ Portion Bratkartoffeln	3,00
✓ Laugenbrezel mit Butter	1,50 1,80
✓ Zwiebeln gebraten	0,50
✓ kleines Schälchen grüne Soß`	2,50
✓ kleiner gemischter Salat mit Hausdressing	3,80

Die Küche ist bis 21.30 Uhr für Sie geöffnet.

✓ Vegetarisches Gericht

Zusatzstoffe:¹ mit Farbstoffen, ³ mit Antioxidationsmittel; ⁷ mit Phosphat, ⁹ koffeinhaltig
Unsere Preise verstehen sich inkl. Bedienung und gesetzl. MwSt.

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch nahezu alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Sorgfalt daher nicht ausgeschlossen werden. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.