



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
mittendrin - 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 Ihren Weinmoment am Riesling-Pier.

Christine und Peter Keßler
& das Riesling-Pier-Team

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen und öffnen für Sie:

28. August – 14. September 2024

23. Oktober – 29. November 2024

Weinkarte

0,2 l € 0,75 l

GRUNDGEWÄCHS

Trockener Riesling

1	2023	GRUNDGEWÄCHS Riesling Qualitätswein	trocken	4,50	20,00	1,0 l
2	2023	GRUNDGEWÄCHS Hallgartener Riesling Kabinett	trocken	5,00	17,50	
3	2022	GRUNDGEWÄCHS Hallgartener Würzgarten Riesling Spätlese	trocken	5,50	19,00	

Feinherber Riesling

4	2023	GRUNDGEWÄCHS Riesling Qualitätswein	feinherb	4,50	20,00	1,0 l
5	2023	GRUNDGEWÄCHS Classic Riesling	feinherb	5,00	17,50	

Lieblicher Riesling

6	2023	GRUNDGEWÄCHS Riesling Qualitätswein		4,50	16,00	
7	2023	GRUNDGEWÄCHS Oestricher Lenchen Riesling Spätlese		5,50	19,00	

Alkoholfreier Riesling

	2023	PEGEL NULL Riesling entalkoholisierter Wein alkoholfrei	trocken	4,50	16,00	
--	------	---	---------	------	-------	--

0,2l € 0,75 l

SÜDWIND, SANFTE BRISE & TREIBHOLZ

8	2023	SÜDWIND Cuvée weiss Qualitätswein	trocken	4,80	17,00
9	2023	SANFTE BRISE Spätburgunder Blanc de Noir Qualitätswein	trocken	5,00	17,50
10	2023	SANFTE BRISE Spätburgunder Rosé Qualitätswein	feinherb	5,00	17,50
11	2023	SANFTE BRISE Grauburgunder Qualitätswein	trocken	5,00	17,50
12	2023	SANFTE BRISE Weissburgunder Qualitätswein	trocken	5,00	17,50
13	2023	SANFTE BRISE Sauvignon blanc Qualitätswein	trocken	5,50	19,00
14	2023	TREIBHOLZ Spätburgunder Rotwein Qualitätswein	trocken	5,50	19,00
15	2020	TREIBHOLZ Spätburgunder Rotwein Qualitätswein Im Barrique gereift	trocken	7,50	26,50

WEINSCH ORLE

weiss (Nr. 1,4,6,8 & Pegel Null)	0,2l	2,70 €	0,4l	5,00 €
Burgunder (Nr. 9-12)	0,2l	2,90 €	0,4l	5,50 €
Sauvignon blanc	0,2l	3,10 €	0,4l	6,00 €

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

Sprechen Sie uns darauf an.

Riesling-Pier
Peter & Christine Keßler

Rebhangstr. 22
65375 Oestrich-Winkel

Tel. 06723. 88 55 65
riesling-pier@kessler-wein.de

SCHAUMKRONE Sekt & Aperitif			0,1 l	€	0,75 l
16	2023	Leichtsinn Perlwein trocken	3,30		18,00
17	2022	SCHAUMKRONE Weissburgunder Qualitätssekt Traditionelle Flaschengärung brut	4,50		27,00
18	2022	SCHAUMKRONE Spätburgunder Rosé Qualitätssekt Traditionelle Flaschengärung brut	4,50		27,00
19	2020	SCHAUMKRONE Riesling Qualitätssekt Traditionelle Flaschengärung brut nature	4,70		28,00
SUNDOWNER			0,25 l		6,00
Leichtsinn, Mineralwasser, Grapefruitsirup, Grapefruit, Minze					
SUNDOWNER <i>alkoholfrei</i>			0,25 l		6,00
Pegel Null, Mineralwasser, Grapefruitsirup, Grapefruit, Minze					

Digestif

		€
Willi, Obstler, Haselnuss, Himbeere, Mirabelle, Kirschwasser, Zwetschge	2cl	2,90
Alter Weinbrand	2cl	3,50

Alkoholfreies

PEGEL NULL Alkoholfreier Riesling trocken	0,2l	4,50		
Traubensaft weiss	0,2l	2,50		
Traubensaftschorle	0,2l 0,4 l	2,40 4,00		
Sinalco Cola ^{1,9}	0,33l	2,70		
Sinalco Limo	0,33l	2,70		
Selters Classic	0,25l	2,70	0,75l	5,00
Selters Natur			0,75l	5,00

Kaffee & Tee

Espresso ⁹	Tasse	2,70
dopp. Espresso ⁹	Tasse	4,00
Kaffee ⁹	Tasse	2,70
Espresso Macchiato	Tasse	3,20
Cappuccino ⁹	Tasse	3,50
Milchkaffee ⁹	Tasse	3,50
Latte Macchiato	Tasse	3,50
Tee	Tasse	2,70

bitte fragen Sie nach unserer Auswahl

Alle Weine & Sekte 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	
Laugenbrezel	2,00
mit Butter	2,50
kleiner Spundekäs´	6,90
Frischkäsemix herzhaft gewürzt mit Brezelchen	
zum „dippe“	10,90
hausgemachte Tomatenbutter, Kürbiskern-Pesto & Spundekäs´ mit Brotauswahl	

Salate

Rote Bete – Linsensalat	
mit Feta	14,50
mit geräucherter Wisperforelle	18,20
Gemischter Salat	
wahlweise zum Selbstanmachen mit Essig & Öl, Joghurt-, Balsamico- oder mit Hausdressing ¹ nach winzerart	
mit Baguette	10,50
mit gebratener Hähnchenbrust, und Baguette	14,50

Bitte beachten Sie auch unsere Wochenempfehlung

Alles Käse & „Fleischloses“

Handkäs´ mariniert in Riesling mit Musik ¹ , Butter, Brot	9,90
Spundekäs´ Frischkäsemix herzhaft gewürzt mit frischem Laugenbrezel	9,90
Spinatknödel mit Salbeibutter, Cocktailtomaten & Parmesanobel	11,90
Tagliatelle mit hausgemachtem Kürbiskernpesto & Parmesanobel	11,90

Deftiges

gebackene Bratwurst „winzerart“ panierte Winzerbratwurst mit Apfelmus ³ und Brot	12,20
mit Apfelmus ³ und Bratkartoffeln	15,90
paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Brot	12,50
mit Bratkartoffeln	16,20
wahlweise mit Zwiebeln	+2,00
Wildsülze mit Zwiebelvinaigrette ¹ oder Remoulade ³ mit Butter, Brot	13,50
mit Bratkartoffeln	17,20

Dessert siehe Wochenempfehlung

Beilagen

Portion Butter	0,50
Portion Bratkartoffeln	4,50
Laugenbrezel	2,00
mit Butter	2,50
Zwiebeln gebraten	2,00
kleiner gemischter Salat mit Hausdressing	5,70

Die Küche ist bis 21.30 Uhr für Sie geöffnet.

Unsere Lieferanten aus der Region:

Metzgerei Willi Ottens – Oestrich

Bäcker Dries - Rüdesheim

Wisperforelle Fam. Seitz – Lorch

Scholl & Knapp – Wiesbaden

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.