



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:

24. April – 20. Juni 2026 (30. Mai geschlossen wegen Wandererlebnis Flötenweg)

2. September – 19. September 2026

21. Oktober – 21. November 2026

(jeweils Mittwoch bis Samstag 17-23 Uhr)

Weinkarte

GRUNDGEWÄCHS

0,2 l € 0,75 l

Trockener Riesling

1	2024	GRUNDGEWÄCHS Riesling Qualitätswein	trocken	4,50	20,00	1,0 l
2	2024	GRUNDGEWÄCHS Hallgartener Riesling Kabinett	trocken	5,00	17,50	
3	2024	GRUNDGEWÄCHS Hallgartener Würzgarten Riesling Spätlese	trocken	5,50	19,00	

Feinherber Riesling

4	2024	GRUNDGEWÄCHS Riesling Qualitätswein	feinherb	4,50	20,00	1,0 l
5	2024	GRUNDGEWÄCHS Classic Riesling	feinherb	5,00	17,50	

Lieblicher Riesling

6	2024	GRUNDGEWÄCHS Riesling Qualitätswein		4,50	16,00	
7	2025	GRUNDGEWÄCHS Oestricher Lenchen Riesling Spätlese		5,50	19,00	

Alkoholfreier Riesling

	2024	PEGEL NULL Riesling entalkoholisierter Wein alkoholfrei	trocken	4,50	16,00	
--	------	---	---------	------	-------	--

SÜDWIND, SANFTE BRISE & TREIBHOLZ

			0,2l	€	0,75 l
8	2024	SÜDWIND Cuvée weiss Qualitätswein			
					trocken
			4,80		17,00
9	2025	SANFTE BRISE Spätburgunder Blanc de Noir Qualitätswein			
					trocken
			5,00		17,50
10	2024	SANFTE BRISE Spätburgunder Rosé Qualitätswein			
					feinherb
			5,00		17,50
11	2025	SANFTE BRISE Grauburgunder Qualitätswein			
					trocken
			5,00		17,50
12	2024	SANFTE BRISE Weissburgunder Qualitätswein			
					trocken
			5,00		17,50
13	2024	SANFTE BRISE Sauvignon blanc Qualitätswein			
					trocken
			5,50		19,00
14	2024	TREIBHOLZ Spätburgunder Rotwein Qualitätswein			
					trocken
			5,50		19,00
15	2022	TREIBHOLZ Spätburgunder Rotwein Qualitätswein Im Barrique gereift			
					trocken
			7,50		26,50

WEINSCHORLE

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 €

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

Sprechen Sie uns darauf an.

SCHAUMKRONE Sekt & Aperitif

				0,1 l	€	0,75 l
16	2025	Leichtsinn Perlwein	trocken	3,30		18,00
17	2023	SCHAUMKRONE Grauburgunder Qualitätssekt Traditionelle Flaschengärung	brut	4,50		27,00
18	2022	SCHAUMKRONE Weissburgunder Qualitätssekt Traditionelle Flaschengärung	brut	4,50		27,00
19	2023	SCHAUMKRONE Spätburgunder Rosé Qualitätssekt Traditionelle Flaschengärung	brut	4,50		27,00
20	2021	SCHAUMKRONE Riesling Qualitätssekt Traditionelle Flaschengärung	extra brut	4,50		27,00
SUNDOWNER		Leichtsinn, Mineralwasser, Grapefruitsirup, Grapefruit, Minze		0,25 l		6,00
SUNDOWNER <i>alkoholfrei</i>		Pegel Null, Mineralwasser, Grapefruitsirup, Grapefruit, Minze		0,25 l		6,00

Digestif

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

Alkoholfreies

2024 PEGEL NULL Riesling entalkoholisierter Wein trocken alkoholfrei	0,2l	4,50	0,75l	16,00
Traubensaft weiss	0,2l	2,50		
Traubensaftschorle	0,2l 0,4l	2,40 4,00		
Gerolsteiner Limo/Cola ^{1,9}	0,33l	2,70		
Selters Classic	0,25l	2,70	0,75l	5,50
Selters Natur			0,75l	5,50

Kaffee & Tee

Espresso ⁹	Tasse 2,90
dopp. Espresso ⁹	Tasse 4,20
Kaffee ⁹	Tasse 2,90
Espresso Macchiato	Tasse 3,30
Cappuccino ⁹	Tasse 3,60
Milchkaffee ⁹	Tasse 3,60
Latte Macchiato	Tasse 3,60
Affogato	Tasse 5,70
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	15,50
Gemischter Salat wahlweise zum Selbstanmachen mit Essig & Öl, Joghurt-, Balsamico- oder mit Hausdressing ¹ nach winzerart	
mit Baguette	12,00
mit gebratener Hähnchenbrust, und Baguette	18,00
kleiner gemischter Salat mit Hausdressing	5,70

Bitte beachten Sie auch unsere Wochenempfehlung

Alles Käse & „Fleischloses“

Handkäs´ mariniert in Riesling mit Musik ¹ , Butter, Brot	11,50
Spundekäs´ Frischkäsemix herzhaft gewürzt mit frischem Laugenbrezel	11,50
Spinatknödel mit Salbeibutter, Cocktailtomaten & Parmesanhobel	12,50

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	15,50
mit Bratkartoffeln	19,20

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

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.