

Weingut *Dien SA*
Dorotheenhof



Speise-
& *Getränk*ekarte

Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen im Dorotheenhof! Wir möchten, dass Sie die Zeit bei uns genießen und einige gesellige Stunden unter Freunden verbringen. Damit Sie sich noch wohler bei uns fühlen haben wir für Sie einige Veränderungen vorgenommen. So wurde die Straußwirtschaft neu gestaltet & empfängt Sie nun in freundlicher, heller Atmosphäre mit kleinem Bistro-Bereich. Freuen Sie sich auch auf eine neue Auswahl an kleinen & großen Köstlichkeiten. Wir hoffen sehr, dass Sie die Veränderungen gerne annehmen und freuen uns jederzeit über Ihre Meinung! In naher Zukunft möchten wir außerdem weitere Neuerungen rund um den Dorotheenhof für Sie realisieren – seien Sie also gespannt.

Seit 1999 leite ich, Winzermeister Thorsten Dienst, den Betrieb und habe mich seither ganz auf den Weinbau spezialisiert. Die Stärken des Weingutes sind die rassig, fruchtigen Rieslingweine, die durch gekühlte Gärung, schonenden Ausbau und Pflege zu Spitzenweinen heranwachsen. Weitere Spezialitäten sind der Spätburgunder Rotwein, der Weißherbst sowie ein Rieslingsekt, der nach dem klassischen Champagnerverfahren hergestellt wird. Der Zuspruch von Ihnen, den Weinliebhabern, sowie die Prämierungen der letzten Jahre sind die beste Bestätigung für meine Arbeit.

Der Dorotheenhof wird bereits in der 3. Generation von der Familie Dienst geführt. 1964 wurde er von meinen Großeltern Hermann & Dorothea Dienst gegründet. Hauptmerkmal des Hofes waren damals Ackerbau und Viehzucht. 1970 übernahmen meine Eltern Hermann und Ingrid Dienst den Hof und gaben ihm sein heutiges Gesicht, indem sie sich voll auf den Weinbau und den Betrieb der Straußwirtschaft konzentrierten.

Heute präsentiert sich der Dorotheenhof als Familienunternehmen mit 2 Generationen und bewirtschaftet eine Rebfläche von 11 ha Weinbergen – Hand in Hand sind wir für Sie im „Dienst“!

Eine angenehme Zeit in unserem Gutsausschank wünschen

Thorsten Dienst & Familie

Weine im Ausschank

			0,1l	0,2l
1.	2016er	Dorotheenhof Riesling trocken <i>4. Platz bei der Rheingauer Schoppentrophy</i>	1,80 €	2,80 €
2.	2016er	Dorotheenhof Riesling halbtrocken <i>Goldene Preismünze LWP 2017</i>	1,80 €	2,80 €
3.	2015er	Riesling Kabinett lieblich <i>Silberne Preismünze LWP 2016</i>	1,80 €	2,80 €
4.	2016er	Spätburgunder Rosè trocken <i>Silberne Preismünze LWP 2017</i>	2,20 €	3,20 €
5.	2016er	Spätburgunder Rotwein trocken	2,50 €	3,50 €
5. a	2015er	Martinez Rotwein Cuvee trocken	2,80 €	3,80 €
5. b	2015er	Spätburgunder Rotwein -Auslese- trocken <i>Goldene Preismünze LWP 2017</i>	3,50 €	6,00 €
6.	2016er	Gewürztraminer Spätlese trocken <i>Goldene Preismünze LWP 2017</i>	2,80 €	3,80 €
7.	2016er	Weißburgunder trocken <i>Goldene Preismünze LWP 2017</i>	2,50 €	3,50 €
8.	2010er	Hochheimer Hölle Riesling 1. Gewächs trocken	3,50 €	6,50 €
9.	2011er	Hochheimer Hölle Riesling 1. Gewächs trocken	3,50 €	6,50 €
10.	2013er	Hochheimer Hölle Riesling 1. Gewächs trocken	3,50 €	6,50 €
11.	2016er	Riesling Sekt -Brut-	3,00 €	
		Weinschorle	0,2l	2,00 €
			0,4l	3,50 €

Flaschenweine 0,75l

			0,1l	0,2l	Fl.0,75l
12.	2015er	Spätburgunder Rotwein Auslese- trocken <i>Goldene Preismünze LWP 2017</i>			20,00 €
13.	2016er	Spätburgunder Rosé trocken			11,50 €
14.	2016er	Weißburgunder trocken <i>Goldene Preismünze LWP 2017</i>			13,00 €
15.	2016er	Hochheimer Hölle Riesling Kabinett trocken Krönungswein Rebecca I. <i>Goldene Preismünze LWP 2017</i>	2,20 €	3,20 €	11,50 €
16.	2016er	Riesling Classic <i>"Gold" awc-Wine Challenge- Wien</i>	2,20 €	3,20 €	11,50 €
17.	2016er	Hochheimer Reichestal Riesling Spätlese trocken "Alte Rebe" <i>"Gold" awc-Wine Challenge- Wien</i>	3,00 €	4,00 €	15,00 €
18.	2016er	Hochheimer Reichestal Riesling Spätlese halbtrocken "Alte Rebe" <i>Goldene Preismünze LWP 2017</i>	3,00 €	4,00 €	15,00 €
19.	2015er	Hochheimer Reichestal Riesling Auslese Süß "Alte Rebe" <i>Silberne Preismünze LWP 2016</i>	3,50 €	6,00 €	15,00 €
20.	2010er	Hochheimer Hölle Riesling 1. Gewächs trocken <i>"Silver" awc-Wine Challenge- Wien</i>			22,00 €
21.	2011er	Hochheimer Hölle Riesling 1. Gewächs trocken <i>Goldene Preismünze LWP 2012</i>			22,00 €
22.	2016er	Riesling Sekt Brut			20,00 €

Schnäpse und Liköre

Mirabellenschnaps	2cl	2,50 €
Hefeschnaps aus dem Eichenholzfass	2cl	2,50 €
Traubenlikör – rot –	2cl	2,00 €
Weinbergspfirsichlikör	2cl	2,00 €

Alkoholfreie Getränke

Wasser	0,25l	2,00 €
	0,7l	3,70 €
Coca-Cola ^{1,2,3} , Fanta ^{2,3}	0,2l	2,00 €
	0,4l	3,50 €

Hauseigener Traubensaft

Glas Traubensaft	0,2l	2,20 €
	0,4l	3,70 €
Traubensaftschorle	0,2l	2,00 €
	0,4l	3,50 €

Kaffee

Kaffee ¹	1 Tasse	2,00 €
Espresso ¹	1 Tasse	1,80 €
Capuccino ¹	1 Tasse	2,50 €

Unsere Salate

Unsere Salate werden mit frischem, grünen Salat je nach Saison und Kräutern zubereitet. Das Joghurtdressing wird nach einem alten Hausrezept hergestellt.

Großer Salatteller „Art des Hauses“ 9,50 €
Grüne Salate der Saison mit frischen Kräutern, Gurken, Tomaten, Ei, gebratenem Hähnchenbrustfilet ¹ und einem leichten Joghurtdressing* ^{9,10}

Großer Salatteller „Schafskäse“ 9,50 €
Grüne Salate der Saison mit frischen Kräutern, Gurken, Tomaten, Schafskäse, Oliven ⁵ und einem leichten Joghurtdressing* ^{9,10}

**Wahlweise servieren wir Ihnen die Salate auch mit unserem Hauseigenen Balsamico Essig ⁹ und Olivenöl.*

Kalte Gerichte

Klassisch kalte Gerichte passend zum Wein.

Hausmacher Wurstplatte ^{1,7} 6,50 €

Schinkenplatte roh ^{1,7} 6,50 €

Käsewürfel 5,00 €

Handkäse mit Musik¹⁰ 5,50 €

Spundekäs (Unsere Käseköstlichkeit) 5,50 €

Edelpilzkäse mit feinem Quittengelee und Toastbrot⁸ 6,50 €

Unsere Mediterrane Karte

Garnelenspieße ¹⁰ mit Knoblauchbutter und Weißbrot⁸ 8,50 €

Gebackener Schafskäse mit einem scharfen
Gemüserelish ^{2,4,8} 8,00 €

*Tapas sind spanische kleine Vorspeisen die man nach
Herzenslust variieren kann. Sie zeichnen sich aus als
ideale Begleiter passend zum Wein. Stellen Sie sich selbst
ihr Tapasbrett (4 Schalen) zusammen.*

*Man wartet nicht, bis die Zeit zum Essen und
Trinken gekommen ist, für Tapas ist immer Zeit.*

Schwarze Oliven ⁵ 3,00 €

Grüne Oliven 3,00 €

in Zitrone eingelegte Sardellen ^{3,10} 3,20 €

spanische Trockenwurst ^{1,2,3,4} 3,20 €

Würfel aus Schafskäse 3,50 €

Scampi in Knoblauchbutter ¹⁰ 3,80 €

Hacksteaks

Unsere Hacksteaks sind die Spezialität des Hauses und schon wahre Klassiker.

Hacksteak „Art des Hauses“ mit Zwiebeln ⁸	6,50 €
Hacksteak „Hamburger Art“ mit Zwiebeln, Spiegelei und Ketchup ^{1,2,8}	7,50 €
Hacksteak „Cheesburger Art“ mit Käse überbacken dazu Zwiebeln, Kräuterbutter und Ketchup ^{1,2,8}	7,50 €

Schnitzel

Mageres Fleisch aus dem Schweinerücken.

Paniertes Schnitzel mit Brot ^{1,8}	6,50 €
Paniertes Schnitzel „Jäger Art“ mit frischen Champignons ^{1,8}	7,50 €
Schweinesteak mit Kräuterbutter ^{1,8}	6,50 €
Schweinesteak mit Zwiebeln ^{1,8}	7,50 €

Weitere warme Speisen

Unsere traditionellen Gerichte für Jung und Alt.

Hawaii Toast ^{2,3,7,8}	6,00 €
Bratwurst ^{1,2,6} mit Brot ⁸	4,80 €
Bratwurst ^{1,2,6} mit Sauerkraut	6,50 €
Hähnchenbrustfilet ^{1,8}	6,50 €

Beilagen

Kleiner Beilagensalat ¹⁰ (mit Salaten der Saison)	3,50 €
Bratkartoffeln ⁷	2,80 €
Pommes Frites	2,80 €

Seniorenportionen berechnen wir pro Gericht mit 2,00 € weniger .

1 = Geschmacksverstärker 2 = Antioxidationsmittel 3 = Konservierungsstoff
4 = Farbstoff 5 = Geschwärzt 6 = Phosphat
7 = Nitrit/Pöckelsalz 8 = Gluten 9 = Geschwefelt
10 = Säuerungsmittel



Weingut *Dienst*
Dorotheenhof

Am Weiher 49 65239 Hochheim am Main
Telefon 0 61 46 - 37 22 Fax 0 61 46 - 39 52
<http://www.weingut-dienst.de>