



# Willkommen

Wir freuen uns Sie bei uns in der 1716 Weinwirtschaft & Vinothek begrüßen zu dürfen.

## Saisonal gedacht. Regional gemacht.

Ehrliche Küche aus dem, was unsere Region gerade hergibt.  
Wechselnde Gerichte mit Fokus auf Wild und Saison.  
Dazu ausgewählte Weine vom Weingut Laquai..  
Unkompliziert. Handgemacht. Gut.

## Die Gastgeber

Wir sind Daniel und Joana – verwurzelt in Lorch und mit viel Leidenschaft für gutes Essen und ehrliche Weine.

Daniel, gelernter Koch und in der Region besser bekannt als Chef Daniel, ist mit seinem Food-Konzept „Winzza“ seit 2021 in Deutschlands Weinregionen unterwegs.

Mit der 1716 Weinwirtschaft haben wir jetzt ein festes Zuhause gefunden – und einen Ort geschaffen, an dem wir unsere Idee von Genuss jeden Tag leben können.

## Feiern?!

Ihr habt einen Grund zum Feiern und sucht noch nach den passenden Räumlichkeiten, unser gemütliches Brennhäuschen lädt zu privaten Feiern ein.  
Sprecht uns gerne an.



# Weine von WEINGUT LAQUAI SEIT 1716

## **Geschichte:**

Das Weingut Laquai ist ein echtes Traditionsweingut im Rheingau in mittlerweile 5. Generation.

Mit 300 Jahren Geschichte, ist in der heutigen 1716 Weinwirtschaft das damalige Stammhaus des Weingutes beheimatet, welches 1716 erbaut wurde. Kontinuierlich wurde das Weingut über jede Generation modernisiert und erweitert.

Das beliebte Brennhaus ist nicht nur eine schöne Location zum Feiern, sondern bereits seit 1895 brennt die Familie Laquai hier ihre eigenen Spirituosen bis heute.

1988 kommt der erste Sekt hinzu und damit ist das Weingut bis heute das einzige, das seine eigenen Weine im Rheingau versektet & selbst brennt.

1996 siedelt die Familie ihren Betrieb ins Wispertal um, Dort haben Sie erheblich mehr Platz zur Verfügung haben.

2007 ist ein weiterer Meilenstein erreicht indem Sie ihrem Motto treu bleiben & als erstes Weingut im Rheingau 13ha alte Steillagen mit Querterrassen rekultiviert haben. Der Erhalt der einzigartigen Kulturlandschaft und die moderne, naturnahe Bewirtschaftung mit einem fast geschlossenem Kreislauf sind seit vielen Jahren ein zentrales Anliegen.

## **Arbeitsweise:**

Ruhe, Handarbeit, Qualität mit & von der Natur

## **Datenzahlen Fakten:**

23 ha (davon 21 ha in Lorch & 2 ha in Eltville-Rauenthal. 95% der Rebflächen befinden sich in Steillagen. Der steilste Weinberg besitzt eine Hangneigung von 70%





## Bubbles & Spritzbar

### **1716 House Spritz 8.50**

Zitrus | hausgemachter Holunderfond | Minze | Laquai Leger  
Perlwein

### **Sunshine Spritz 8.90**

Grapefruit | Zitrus | Laquai Leger Perlwein

### **Amber Spritz 3,10 8.90**

Orange | Aperol | Laquai Leger Perlwein  
h

## **Spritz Zero**

### **1716 Hugo Zero 7.50**

Zitrus | hausgemachter Holunderfond | Minze | alkoholfreier  
Sekt

### **Spritz Zero 3,10 8.00**

alkoholfreier Orange Apertivo | Grapefruit | Zitrus

### **Laquai Pinot Noir Rosé Sparkling 0.1l 3.50**

Prickelnd fruchtig mit Aromen von Himbeeren und Erdbeeren

## **Sekt**

### **Blanc de Blanc Sekt 0.1l 6.00**

Flaschengärung, feinperlig, fruchtig elegant

### **LAQUAI LEGER · Riesling Perlwein**

leicht, erfrischend, spritzig

0.1l • 3.60 • 0.2l 6.00 • Fl. 20.90

Alle Weine enthalten Sulfite. Preise in € inkl. Bedienung & gesetzlich geltender MwSt.



## Schoppenweine

### Riesling Qualitätswein

trocken • mineralisch • fruchtig

0.1l 3.50 • 0.2l 5.50

### Riesling Qualitätswein

halbtrocken • harmonisch • dezente Süße

0.1l 3.50 • 0.2l 5.50

**Weinschorle** • gegen den Durst

0.2l 3.50 • 0.4l 6.00

## Terroirweine

### Riesling vom Löss 2024

trocken • fruchtig • feine Riesling-Aromen, elegant

0.1l 4.50 • 0.2l 7.00 • Fl. 0,75l 22.60

### Riesling vom Schiefer 2024

trocken • mineralisch • typisch Lorch

0.1l 4.50 • 0.2l 7.00 • Fl. 0,75l 22.60

### Riesling vom Quarzit 2024

feinherb • frisch • fruchtig • ausgewogen

0.1l 4.50 • 0.2l 7.00 • Fl. 0,75l 22.60

### Riesling Kabinett

mild • feine Restsüße • frisch • unkompliziert

0.1l 4.00 • 0.2l 6,50 • Fl. 0,75l 22.60



## Burgunder Weine

### Spätburgunder Rosé

feinherb • harmonisch • fruchtig

0.1l 4.00 • 0.2l 6,50 • Fl. 0.75l 21.00

### Spätburgunder Blanc de Noir

trocken • frisch Zitrus • Sommerwein

0.1l 4.00 • 0.2l 6,50 • Fl. 0.75l 21.00

### weißer Burgunder

trocken • cremig-weich • im großen Holzfass ausgebaut

0.1l 4.50 • 0.2l 7.50 • Fl. 0.75l 27

## Spitzenweine

### Riesling Erstes Gewächs

trocken • komplex, ausgeprägte Fruchtaromen im Holzfass  
ausgebaut

0.1l 5.50 • 0.2l 9.00 • Fl. 0.75l 30

### Riesling Rhg Grosses Gewächs

trocken • finessenreich • komplex • kraftvoll • Fl. 0.75l 49,50

### Riesling alkoholfrei

Rieslingaromen von Zitrus und Apfel

0.1l 3,60 • 0.2l 6.00 • Fl. 0.75l 21.00



## Rotweine

### Spätburgunder

trocken • reife Beerenfruchtaromen • elegant

0.1l 4.70 • 0.2l 8.90 • Fl. 0.75l 28

### Vinum Mandelberg

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Spätburgunder,  
kräftig, dunkel, würzig und tanninreich

0.1l 4.70 • 0.2l 8.90 • Fl. 0.75l 28

## Weinprobe je 0,05l

### kleine Weinprobe

3 ausgewählte Weine • 12

### große Weinprobe

5 ausgewählte Weine • 18

## Bier

### Hesse Bub Helles A

süffig mild im Geschmack • 0.5l - 5.50

### Naturradler A

naturtrüb frisch & leicht herb • 0.33l - 4.50

### Erdinger alkoholfrei A

süffig • frisch & leicht • 0.5l - 5.50



## hausgemachte Getränke

### **1716 Limonade**

hausgemachter Holunderfond • Zitrus • Ginger Ale  
Minze erfrischend & fruchtig • 0.3l - 5.50

### **Hausgemachter Eistee**

Tee • Orange • Ingwer • Minze •  
frisch & leicht herb • 0.3l - 5.50

## **Durstlöscher**

**medium oder still**

0.4l 3.50 • Fl. 0.75l 5.90

### **Laquais Traubensaftschorle**

weiß • mit angenehmer Fruchtsüße • 0.33l - 4.50

## **Kaffee & Espresso**

**Espresso 3.00 •**

**Kaffee 3.50**

## **hauseigene Brände des Weinguts**

**Rotwein Likör "Rubinus" 16,5% Vol. 2cl 3,90 •**

**Laquais Alter Weinbrand 40% Vol. 2cl 3.90**

**Spätburgunder Trester-Brand 40% Vol. 2cl. 3,90**

**Weintrauben Brand 40% Vol. 2cl. 3.90 2cl 3,90**



## Vorweg & zum Teilen

### **Brotgedeck für Zwei** 2,A,G,

Brot | grüne Sauce Butter | gepickeltes Gemüse |  
hausgemachter Wildschinken

8.00

### **Fischsuppe Wispertal** ,A,C,D,G,,M,

Baguette & Bärlauch Sauce Rouille

9.00

### **3er Schlemmerbrett mit Brot** A,G,

Wildsülze mit gepickelten Zwiebeln | Räucherforellencreme |  
Rosa Kalbstranchen mit grüner Sauce

14.00

### **3er Rheingau Tapa mit Brot** A,G,,

1 Kugel Spundekäse | 1 eingelegter Handkäse | Wurstsalat

11,00

### **Dreierlei Spundekäse** A,C

Klassisch | Bärlauch | Curry Dattel | Brot | Salzgebäck

11

### **Handkäse in Riesling eingelegt** A,C

Zwiebeln | Radieschen | Schnittlauch | grüne Sauce Butter |  
Brot

14

### **Portion Spundekäse mit Salzbrezeln & Brot** A,C

mit Salzbrezeln & Brot

7

Bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen spricht uns bitte an!

Alle Weine enthalten Sulfite. Preise in € inkl. Bedienung & gesetzlich geltender MwSt.

**FO  
OD**

## hausgemachte Wildspezialitäten

### **Zweierlei 1716 Wildbratwurst** M,G,

Rahmkohlrabi | Drillinge | hausgemachter Pflaumensenf  
20

### **Hausgemachte Wildsülze** A,G,

gepickelte Zwiebeln | grüne Sauce | Frühlingsblattsalat  
19 mit Drillinge  
15 mit Brot

### **Hirsch Burger mit Bärlauch Parmesan Fritten** 1,2,3,,7,A,G,M,,

Brioche Bun | Pflaumensenf | BBQ Sauce | Salat | Tomate |  
Camembert | Spätburgunder Zwiebeln  
22.00

### **Gebratene Wisperlachsforelle mit Spargelgemüse** 7,A,C,G,

Spargel | Spinat | Erbse | Riesling Rahm Kräuter Kartoffelkrapfen |  
Zitronenöl  
26.00

### **Rheingauer Riesling Backhähnchen** A,C,G,

Kartoffel-Gurkensalat | Bärlauch Mayonnaise | hausgemachte  
Pickels  
21.00

### **Kräuter Gnocchi Pfanne** (vegan möglich) A,,C

mit Spargel | Kirschtomaten | Spinat | Kräuter Pesto | Parmesan  
17.00

### **bunter Frühlingsblattsalat mit Gemüse & Kernen**

6.00

Bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen spricht uns bitte an!

Alle Weine enthalten Sulfite. Preise in € inkl. Bedienung & gesetzlich geltender MwSt.

**1  
7  
1  
6**

**K  
L  
A  
S  
S  
I  
K  
E  
R**



## Dessert

### **1716 Affogato** 8,C,G,

mit hausgemachtem Tonkabohnen Eis | Espresso  
6.00

Holunderblüten Pana Cotta H  
Erdbeere | Rhabarber | Mandel Crumble

### **Mini Crème Brûlée** C,G, • 2,50

### **weiches Mandelgebäck** 2,3,H

Pistazie • Aprikose • Mandelhörnchen  
2.50 / Stk.

### **Kinderessen bis 10 Jahre**

Pasta mit Butter & Parmesan A,C,G • 6.00  
Chicken Nuggets mit Pommes A,C • 6.00

### **EXTRAS**

Portion Bärlauch Parmesan Fritten G, • 7.00  
Portion Pommes • 5.00  
Brotkorb A, • 3.80  
grüne Sauce A • 4.90  
Butter G • 1.50  
Ketchup / Mayo • 1  
1 Kugel Spundekäse + Salzbrezeln A,G, • 3.00

**Auf Wunsch bieten wir gegen einen Aufschlag von 2.50 viele unserer Gerichte auch als glutenfreie Variante an!**

Bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen spricht uns bitte an!

Alle Weine enthalten Sulfite. Preise in € inkl. Bedienung & gesetzlich geltender MwSt.



## regionale Partner

**Wildfleisch aus Lorcher Wäldern & Weinbergen** - A. Thon, M. Hanke

**Wisperforelle & Filets der Wisperforelle** - Forellenhof Seitz, Lorch

**Kartoffeln** - Kartoffelhof Koch, Mainz-Kastel

**Fleischwaren** - Metzgerei Bayer, Niederwallmenach

**Backwaren** - Bäckerei Laquai, Lorch

**saisonales Gemüse** - Gärtnerei Emmelheinz, Wiesbaden

**WICHTIG:** Wir kochen frisch und mit regionalen Zutaten. Trotz größter Sorgfalt kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

### Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Süßungsmittel
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig

### Allergene:

- A = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch (inkl. Laktose)
- H = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse etc.)
- L = Sellerie
- M = Senf
- N = Sesam
- O = Schwefeldioxid und Sulfite
- P = Lupinen
- R = Weichtiere

Bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen spricht uns bitte an!

Alle Weine enthalten Sulfite. Preise in € inkl. Bedienung & gesetzlich geltender MwSt.



# Vinotheken Klassiker zum Wein

## **Dreierlei Spundekäse** A,C

Klassisch | Bärlauch | Curry Dattel | Brot | Salzgebäck

11

## **Handkäse in Riesling eingelegt** A,C

Zwiebeln | Radieschen | Schnittlauch | grüne Sauce Butter |  
Brot

14

## **Hausgemachte Wild Sülze** A,C,G,M,.

gepickelte Zwiebeln | grüne Sauce | Brot

15

## **Portion Käsewürfel** A,C

5

## **Portion Spundekäse mit Salzbrezeln & Brot** A,C

mit Salzbrezeln & Brot

7

Bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen spricht uns bitte an!

Alle Weine enthalten Sulfite. Preise in € inkl. Bedienung & gesetzlich geltender MwSt.