



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%





Vorweg & zum Teilen

Brotgedeck für Zwei 2,A,G,

Brot | grüne Sauce Butter | gepickeltes Gemüse |
hausgemachter Wildschinken

8.00

Dreierlei Dip 2,A,G,

11.00

kleiner bunter Blattsalat

Gemüse | Kürbiskerne | Pflaumendressing

6.50

Gebackener Handkäse im Speckmantel A,C

Salat | Zwetschge | Kürbiskerne | Brot

11

Kürbis-Curry Suppe mit Kokosnuss

6.90

Bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen spricht uns bitte an!

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

FO
OD

hausgemachte Wildspezialitäten

1716 Wildbratwürste M,G,

Rahmspitzkohl | Schwenkkartoffeln | hausgemachter
Pflaumensenf

20

Hausgemachte Wildsülze A,G,

gepickelte Zwiebeln | grüne Sauce Frischkäse |
Schwenkkartoffeln | Salat

19 | 15 mit Brot

Reh Burger mit Bärlauch Parmesan Fritten 1,2,3,,7,A,G,M,,

180g Patty | Brioche Bun | Spitzkohl | gepickelte Gurken |
Tomate | Röstzwiebeln

22.00

Gebratene Wisperlachsforelle 7,C,G,

Kartoffel | Mangold | Riesling-Zitronen Sauce |
Fenchel-Kräutersalat | Dillöl

26.00

Rheingauer Riesling Backhähnchen A,C,G,

Kartoffel-Gurkensalat | Bärlauch Mayonnaise | hausgemachte
Pickels

21.00

Hausgemachte Kaspressknödel A,,C

bunter Blattsalat | Gurken Joghurt Dip

18.00

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 • 6

mit hausgemachtem Tonkabohnen Eis | Espresso

Zwetschgen Crumble H • 7

mit Walnuss & Tonkabohnen Eis

Mini Crème Brûlée C,G • 2,50

hausgemachtes Eis C,G • 2,50

Tonkabohne | Kirsch Sorbet | Aprikosen Sorbet | Mirabelle | Beere
Joghurt

weiches Mandelgebäck 2,3,H • 2,50

Pistazie • Aprikose • Mandelhörnchen

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

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!**



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.