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%

1716
WEINWIRTSCHAFT
& VINOTHEK

FO
OD

Vorweg & zum Teilen

Brotgedeck für Zwei 2,A,G,
Baguette | Kürbiskernöl Butter | gepickeltes Gemüse | hausgemachter Wildschinken
9

Feldsalat mit Pflaumendressing
rote Beete | Preiselbeeren | Wildschweinfilet
13

Wildkraftbrühe A,
Gemüsestreifen | Mni Kaspressknödel
7



Kürbis-Curry Kokossuppe
Baguette | Kürbiskerne
7

gebackener Handkäse
in Speck eingewickelt | Zwetschgen
11



Portion Spundekäse A,C
mit Salzgebäck
7.50

Bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen sprecht uns bitte an!
Alle Weine enthalten Sulfite. Preise in € inkl. Bedienung & gesetzlich geltender MwSt.

FO
OD

Hauptspeisen

gebratenes Filet von der Wisperlachsforelle 7,C,G,
Pfälzer-Berglinsen | Hokkaidokürbis | Riesling-Misosauce | Feldsalat
28



Spinat Käseknödel A,,C
Pilzragout | Kürbiskerne | Herbstblattsalat
20



Pulledmushroom Burger mit Fritten ,A,,M,,
180g Patty | Brioche Bun | Spitzkohl | Gewürzgurke | Röstzwiebel
19
Käse extra • 1,50€
Beilagensalat • 4,50
upgrade zu Bärlauch Parmesan Fritten • 3

paniertes Stielkotlett vom Landschwein A,M,G,
geröstete Blumenkohlcreme | Rosenkohlblätter | knusprige Kartoffelbällchen | Jus
22

Bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen sprecht uns bitte an!
Alle Weine enthalten Sulfite. Preise in € inkl. Bedienung & gesetzlich geltender MwSt.

FO
OD

1716 wilde Wochenkarte

regional • ehrlich • nachhaltig

Hirsch Burger 1716 Fritten 1,2,3,,7,A,G,M,,
180g Patty | Brioche Bun | Rotkohl | Preiselbeer Senf | Feldsalat | Röstzwiebel | Käse
22

Beilagensalat • 4,50
upgrade zu Bärlauch Parmesan Fritten • 3

Hirsch Gulasch im Spätburgunder geschmort G,,L
Hausgemachtes Rotkohl | Brezen Knödel Flan | Rotwein Birne | Preiselbeere
28

Wildfrikadelle A,
Rahmiwirsing | Schwenkkartoffeln
21

Geschmorte Babarie Entenkeule
Cranberry Rotkraut | Brezenknödelflan | eingelegte Quitten
32

Bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen sprecht uns bitte an!
Alle Weine enthalten Sulfite. Preise in € inkl. Bedienung & gesetzlich geltender MwSt.

FO
OD

Dessert

1716 Affogato 8,C,G, • 6
mit hausgemachtem Kürbiskernöl-Eis | Espresso

Zwetschgen Crumble H • 7
mit Walnuss & Kürbiskernöl-Eis

Mini Crème Brûlée C,G, • 2,50

hausgemachtes Eis C,G • 2,50
Kürbiskernöl | Kirsch Sorbet | Mirabelle | Beere Joghurt

VEGAN

weiches Mandelgebäck 2,3,H • 2,50
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

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

FO
OD

regionale Partner

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

Wisperforelle & Fillets 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 sprecht uns bitte an!
Alle Weine enthalten Sulfite. Preise in € inkl. Bedienung & gesetzlich geltender MwSt.