



WEINHAUS SINZ

50 JAHRE herzlichste Gastlichkeit

Die Kirschbäume stehen in voller Blüte, die Wiesen bilden einen weißen Teppich aus Gänseblümchen und der Himmel strahlt über der alten Burgruine aus dem 12. Jahrhundert. Frühlingserwachen im zauberhaften Weinörtchen Wiesbaden-Frauenstein, dem Tor zum Rheingau. Eine malerische Landschaft, ein bezauberndes Fleckchen Erde und mittendrin das Weinhaus Sinz. Hier wird seit nunmehr 50 Jahren herzlichste Gastlichkeit gepflegt. Ein Ort zum Durchatmen und zum Genießen. „Die Menschen lieben unsere Idylle. Sie gehen wandern und lassen auf unserer Terrasse bei einem Gläschen Wein die Seele baumeln. Wer shoppen oder Kultur genießen möchte, der ist in wenigen Minuten in Wiesbaden“, erzählt Gastgeber Klaus Sinz.

Mit der gleichen Freude wie zuvor seine Eltern führt der sympathische Küchenmeister das schöne Weinhaus, steht selbst am Herd und verwöhnt die Gäste mit einer vorzüglichen, bodenständigen Küche. Inzwischen wird er dabei von seinem Sohn Niklas unterstützt. „Wir sind ein eingespieltes Team, beruflich und privat. Die Familie ist glücklich, dass Niklas unsere Tradition fortsetzen wird“, freut sich Klaus Sinz und ergänzt: „Verarbeitet werden nur hochwertigste Produkte, möglichst aus der Umgebung. Wir kochen grundsätzlich saisonal. Im Frühling bieten wir zum Beispiel unser Kirschblütenmenü an, später gibt es Spargel- oder Pfifferlingsgerichte, im Winter Gänsebraten.“ Zu den Spezialitäten des Hauses gehören Fische aus dem eigenen Forellenbassin. Natürlich wurde das anno 1898 erbaute Refugium stets dem Zeitgeist angepasst, trotzdem blieben die angenehme Atmosphäre und die Gemütlichkeit immer erhalten. Die behaglichen Restaurantstuben sind liebevoll dekoriert und mit zur Jahreszeit passenden Blumen geschmückt.

Und weil die Küche so gut und die Gastgeberfamilie (zu der noch die Eltern Lore und Hermann sowie Ehefrau Katharina gehören) so herzlich ist, zieht es immer mehr Reisende nach Frauenstein. Deshalb bietet das Weinhaus Sinz zusätzlich zum Haupt- und Landhaus seit vergange-



Edle Tropfen vom eigenen Weinberg.





nem Jahr gegenüber im restaurierten Rebenhaus ebenfalls Zimmer an. Die neuen, modernen Räumlichkeiten präsentieren sich geschmackvoll in warmen Farben, sind komfortabel ausgestattet und haben sehr schicke Bäder-Oasen zum Wohlfühlen!

Natürlich spielen edle Tropfen in einem Haus, das Wein in seinem Namen trägt, eine herausragende Rolle. Im Angebot sind elf offene Rheingauer Rebensäfte sowie an die 30 Flaschenweine, sechs stammen vom eigenen Weinberg. Wer die köstliche Küche von Vater und Sohn erleben möchte, der sollte unbedingt einen Tisch

reservieren, denn die heimeligen Gasträume sind nahezu jeden Abend komplett besetzt. Tipp: Zum Essen ein Fläschchen Spätburgunder Weißherbst 2017 Feinherb genießen, im Weinhaus Sinz übernachten und den reizvollen Rheingau erkunden. ■

Weinhaus Sinz
 Gastgeber: Familie Sinz
 Herrberger Straße 17 – 19
 D-65201 Wiesbaden-Frauenstein
 Tel.: 06 11 / 94 28 90, Fax: 06 11 / 9 42 89 40
 info@weinhaus-sinz.de, www.weinhaus-sinz.de
 Öffnungszeiten Küche:
 Dienstag bis Samstag 11.30 – 21.30 Uhr
 Ruhetage: Sonntagabend und Montag

Blick in die gemütlichen Restaurantstuben. Links: So lecker schmeckt der Rheingau: Reh mit hausgemachten Klößen und Rotkohl.

Auszeichnungen:
 FEINSCHMECKER 2018/19
 Qualitätsgastgeber am Fernwanderweg „Rheinsteig“.
 17 Zimmer
 Übernachtungspreise:
 DZ ab 118 Euro inkl. Frühstück
 Festräume, diverse Veranstaltungen,
 Kulinarischer Kalender, Kreditkarten: alle