



Herzlich willkommen im Blecksteinhaus am Spitzingsee

Die Geschichte vom Blecksteinhaus beginnt im Jahr 1919 mit einem Föhnsturm bei dem 300.000 Festmeter Holz gefällt wurden. Um das Holz abtransportieren zu können wurde eine Schmalspurwaldbahn errichtet. Diese führte von der Waitzinger-Alm bis zum Bahnhof in Fischhausen-Neuhaus. Die Gesamtlänge der Gleise betrug über 12 km. 7 Dampfloks und 2 Benz Loks zogen die 170 Doppeltraks.



Aufbau Blecksteinhaus

Alle unsere Gerichte werden frisch zubereitet wir verwenden ausschließlich regionale und frische Produkte.

Regional // Saisonal // Hausgemacht

Wir wünschen euch einen schönen und angenehmen Aufenthalt.

Euer Wirt Marco Privitera & Team

EC-Kartenzahlung ab 25,00 € möglich / Kreditkarten und AMEX werden nicht akzeptiert



Selbst zubereitet am Hut-Grill direkt am Tisch:
 Knackiger Salat mit Knoblauchbaguette, Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch,
 3 verschiedene Soßen & eine große gekochte Kartoffel.



BAJUWAREN - HUT nur auf Vorbestellung

Spezialität des Hauses

Alle unsere Würste werden speziell für uns gefertigt nach unserem Rezept. Unsere Würste können nur exklusiv bei uns verzehrt und erworben werden.

Blecksteinwurst

Hausrezept (Schwein)

Lammbratwurst

Vom Milchlamm mit Rosmarin und Thymian gewürzt

Hirschbratwurst

Hirsch aus der Spitzingsee Region // Wacholder // Pfeffer

Original Tegernseer Bierbratwurst®

Tegernseer Bier // Karotten // Rind // Schwein

Alle unsere Würste werden mit

Thymiankartoffeln
Und Weinsauerkraut serviert

0ans (Eins) 9,90 €

Zwoa (Zwei) 11,90 €

Alle Würste können Sie untereinander kombinieren

Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen 1,50 €

Suppen Hausgemacht

	Klein / Groß
Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen	3,80 € / 6,80 €
Gulaschsuppe mit Brot	4,80 € / 7,80 €
Beilagen Salat	3,90 €

Brotzeit

1 oder 2 Paar Wiener mit Brot <small>(Mit Kartoffelsalat 2,00 € Aufpreis)</small>	4,90 / 6,90 €
Leberkas gebraten mit Bratkartoffeln und Ei	11,90 €
Blecksteinhaus Kasbredl <small>(Ver. Bergkäsesorten-Kren-Obatzder-Brot und Butter)</small>	13,90 €
Blecksteinhaus Brotzeitbredl <small>(Kaminwurzn-Kas-Schinken-Speck-Brot und Butter)</small>	14,90 €

Kinder

Hausgemachte Spätzle oder Knödl mit Soß	3,90 €
Spaghetti Bolognese	5,90 €
Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln	8,50 €

Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen 1,50 €

Hüttenschmankerl

Bunter Wintersalat

mit gebackenem Ziegenkäse und Thymian Honig

10,90 €

Hausgemachte Kasspatzen mit Röstzwiebeln

8,50 €

Sportler Spaghetti Bolognese mit Parmesan

8,50 €

Knödltris mit Nussbutter und Bergkas (auch vegetarisch) (Spinat- Speck-Kas)

11,50 €

Wild-Pflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat

Serviert mit Preiselbeeren

10,90 €

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Bohnen

19,90 €

Schnitzel „Duroc Schwein“ mit Kartoffel-Gurkensalat

13,90 €

Almbauernpfanne mit Röstkartoffeln

Schweinelende, Blecksteinwurst, Bratkartoffeln und Speck mit Käse überbacken

16,90 €

Sennerpfanne

gebratene Schweinelende mit frischer Pilz-Rahmsoße, Spätzle, mit Käse überbacken

15,60 €

Geschmorte Ochsenbackerl

Rotwein Balsamico Jus, Thymiankartoffeln

16,90 €

Speckpfanne

Räucherspeck und 3 Spiegeleier

8,90 €

Der „Kaiserschmarrn“ vom Wirt (ca. 20 Min Wartezeit)

(Serviert mit Apfelkompott oder Zwetschgenröster)

11,90 €

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis

5,40 €

Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen 1,50 €

Unser Bier

Tegernseer „Hell“ (vom Fass)	0,50 L	3,80 €
Tegernseer „Hell“ (vom Fass)	0,25 L	2,40 €
Tegernseer „Dunkel“	0,50 L	3,80 €
Tegernseer „Pils“	0,33 L	3,40 €
Tegernseer „Radler“	0,50 L	3,80 €
Löwenbräu „Alkoholfrei“	0,50 L	3,80 €
Hopf „Weißbier“ (vom Fass)	0,50 L	3,80 €
Hopf „Weißbier“ (vom Fass)	0,30 L	2,40 €
Hopf „Die Leichtere“	0,50 L	3,80 €
Hopf „Cola Weißbier“	0,50 L	3,80 €
Hopf „Russ´n Halbe“	0,50 L	3,80 €
Hopf „Dunkle Weiße“	0,50 L	3,80 €
Hopf „Weißbier Alkoholfrei“	0,50 L	3,80 €
Goaßn Maß	1,00 L	12,60 €

Die Alkoholfreien

<i>Afri Cola</i>	0,50 L	3,30 €
	0,20 L	2,10 €
<i>Coca-Cola Light</i>	0,33 L	2,80 €
<i>Bluna</i>	0,50 L	3,30 €
	0,20 L	2,10 €
<i>Zitronenlimo</i>	0,50 L	3,30 €
	0,20 L	2,10 €
<i>Cola Mix</i>	0,50 L	3,30 €
	0,20 L	2,10 €
<i>Johannisbeereschorle</i>	0,50 L	3,30 €
	0,20 L	2,10 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,50 L	3,30 €
	0,20 L	2,10 €
<i>Apfelsaft</i>	0,50 L	3,60 €
	0,20 L	2,30 €
<i>Rhabarberschorle</i>	0,50 L	3,30 €
	0,20 L	2,10 €
<i>Tafelwasser</i>	0,50 L	2,70 €
	0,20 L	1,80 €
<i>Mineralwasser (Adelholzener)</i>	0,75 L	5,50 €
<i>Almdudler</i>	0,35 L	2,60 €
<i>Skíwasser</i>	0,50 L	2,90 €
	0,20 L	1,90 €
<i>Holunderschorle</i>	0,50 L	2,90 €
	0,20 L	1,90 €
<i>Red Bull</i>	0,25 L	3,50 €
<i>Tonic Water Schweppes</i>	0,20 L	3,30 €
<i>Thomas Henry</i>	0,20 L	3,60 €
<i>Bitter Lemon</i>	0,20 L	3,30 €

Unsere Teespezialitäten

Assam F.O.P. <i>Bester Blatttee mit einer kraftvoll-malzigen und würzigen Note.</i>	0,40 L	4,80 €
Darjeeling T.G.F.O.P. <i>Lieblich-blumiger Hochlandtee aus den besten Teegärten Darjeelings.</i>	0,40 L	4,80 €
Earl Grey <i>Klassisch und elegante Mischung, sanft abgerundet mit pikanten Bergamotte-Aroma.</i>	0,40 L	4,80 €
English Breakfast <i>Feinste Hochlandtees, komponiert zu einer kräftigen Schwarzteemischung, ergeben einen vollmundigen reifen Charakter für außergewöhnlichen Teegenuss.</i>	0,40 L	4,80 €
Green Rose <i>Auslese milder chinesischer Grüntees mit fruchtig-süßen Aromen und Blütenblättern verfeinert.</i>	0,40 L	4,80 €
Green & White <i>Die edle Komposition weißer und grüner Blatttees und das besondere Herstellverfahren verleihen diesem Tee eine zarte rauchige Note.</i>	0,40 L	4,80 €
Grüner Darjeeling T.F.O.P. <i>Feiner grüner Blatttee mit herb-frischem Aroma</i>	0,40 L	4,80 €
Passion of Herbs (Kräutertee) <i>Die besten Kräuter und Früchte harmonisch und leicht süß.</i>	0,40 L	4,80 €
Pfefferminze <i>Ein edler Klassiker mit frischem Aroma und herben Geschmack.</i>	0,40 L	4,80 €
Rooibos Vanille <i>Eine exzellente Komposition verfeinert mit lieblichem Vanillearoma und Ringelblumenblüten.</i>	0,40 L	4,80 €
Waldbeere <i>Erliesene Früchte, verfeinert mit dem Aroma sonnenreifer Waldbeeren.</i>	0,40 L	4,80 €

Café & Schokolade

Unser Café wird am Lago Maggiore in der Lombardei in einer sehr kleinen Rösterei für uns und nach unserem Gusto geröstet. Unseren Exklusiven Café können sie in 1000 Gramm Verpackungen erwerben.

Weitere Informationen erhalten Sie beim Servicepersonal!

<i>Café Creme</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Café Creme Haferl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Cappuccino-Groß</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	<i>4,00 €</i>

Spirituosen

<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Bockfieber</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>

Schlossbrennerei Tegernsee

<i>Williamsbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Obstbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Enzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Alpenkräuter liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>

Edelbrände vom Lantenshammer

<i>Williamsbirnenbrand</i> <i>Filteriert</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Williamsbirnenbrand</i> <i>Unfilteriert</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Roter Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Waldhimbeergeist</i> <i>Filteriert</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Waldhimbeergeist</i> <i>Unfilteriert</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Mirabellenbrand</i> <i>Filteriert</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Mirabellenbrand</i> <i>Unfilteriert</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Heidelbeere</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Schlehengeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Haselnuss</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Vogelbeerbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Wildkirschbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Sauerkirschbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,60 €</i>

Edelbrände im SLYRS - Fass

<i>Williamsbirnenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Zwetschgenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Schlehenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Haselnuss</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,60 €</i>

Spezialitäten vom Lantenhammer

Holzfassenzian	2 cl	4,20 €
Himbeergeist	2 cl	4,50 €
Wurzhüttengeist (Wird nicht mehr Produziert)	2 cl	9,90 €
Holzfass Obstbrand	2 cl	4,20 €
Spezial Kräuterliqueur	2 cl	4,20 €
Alpine Herbs (Whisky-Liqueur)	2 cl	€
Slyrs Cream - Liqueur	2 cl	€
Slyrs 3 Jahre	2 cl	7,80 €
Slyrs <u>12 Jahre</u>	2 cl	24,00 €

Liqueurkompositionen vom Lantenhammer

Marillen Liqueur	2 cl	5,20 €
Walnuss Liqueur	2 cl	5,20 €
Limonen Liqueur	2 cl	5,20 €
Bergamotte Liqueur	2 cl	5,20 €
Kaffee Liqueur	2 cl	5,20 €
Williams Liqueur	2 cl	5,20 €
Waldhimbeer Liqueur	2 cl	5,20 €
Schlehen Liqueur	2 cl	5,20 €
Sauerkirsch Liqueur	2 cl	5,20 €
Mirabellen Liqueur	2 cl	5,20 €
Heidelbeere Liqueur	2 cl	5,20 €

Edelbrände vom Hoermann

<i>Haselnuss</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Schlehengeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Vogelbeerbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Williamsbirnenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Waldhimbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>

Liqueurkompositionen vom Hoermann

<i>Blutorangen Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Marillen Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Holunder Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Vanille Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Waldfrucht Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Williams - Apfel Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>

Edelbrände vom Fischerweber

<i>Williamsbirnenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Aprikosenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Haselnussgeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Waldhimbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Holzfassobstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Vogelbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Schokoladengeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Weichselbrand (Kirsche)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Holundergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>

Liqueurkompositionen vom Fischerweber

<i>Bratapfel Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Kakaonuss Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Williams Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Nuss Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Erdbeer Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>
<i>Johannisbeer Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>

Edelbrände vom der Schnapserei Spitzingsee

<i>Gebirgs Enzian brand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Schlehenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Willi Honig</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Haselnuss</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Obstlerbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Chilli Honig</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Vogelbeerebrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Alpen Kräuter brand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Marillen brand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Pflümlí brand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>

Liqueurkompositionen vom der Schnapserei Spitzingsee

<i>Jaga (Kräuter) Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Waldhímbeere Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Edelkirsch Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Cassis Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Aprikosen Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Orangen Ingwer Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>

Sekt & Champagner

Prosecco	0,20 L	3,90 €
Hugo	0,25 L	5,90 €
Aperol Spritz	0,25 L	5,90 €
Flasche „Valdo“ Prosecco	0,75 L	23,90 €
Moët & Chandon	0,75 L	95,00 €
Veuve Clicquot	0,75 L	100,00 €

Longdrinks

Whiskey Cola Jack Daniels	0,30 L	9,50 €
Wodka Lemon Russian Standard	0,30 L	9,50 €
Wodka Bull Russian Standard	0,30 L	9,50 €
Havanna Cola 3 Jahre 7 Jahre	0,30 L	9,50 € 11,50 €
Gin Tonic Gordons Bombay / Monkey 47 / <u>Mountain Gin</u> / Hendrick's Gin	0,30 L	9,50 € 11,50 €

Weißweine offen

Weißweinschorle

1/4 // 1/2

3,80 € // 5,50 €

Lössterassen

1/4 // 1/2

5,20 € // 7,90 €

Heuriger Grüner Veltliner Qualitätswein Trocken

Winzer Krems, Kremstal, Österreich

Ein frischer und spritziger „Heuriger“ mit leicht würzigen Noten. Sortentypische Aromen von Zitrusfrüchten, mit herzhaften Nuancen verschiedener Gewürze, geben ihm seinen unverwechselbaren Charakter. Ein jugendlicher Schoppenwein für die gemütliche Runde.

Oppenheimer Krötenbrunnen

1/4 // 1/2

5,20 € // 7,90 €

Kabinett - Lieblich

Schneekloth, Rheinhessen

Der Klassiker aus Rheinhessen mit dem besonders milden Charakter. Kraftvolle, süffige Fruchtaromen von Äpfeln und Aprikosen verbinden sich zu einer harmonischen Süße.

Rotweine offen

Rotweinschorle

1/4 // 1/2

3,80 € // 5,50 €

Lössterassen

1/4 // 1/2

5,20 € // 7,90 €

Blauer Zweigelt

Winzer Krems, Kremstal, Österreich

Leicht und sehr bekömmlich, ein fruchtiger Zweigelt - sehr saftig im Geschmack. Kraftvolle Aromen von Süßkirschen verbinden sich harmonisch mit seinen würzigen, zarterben Nuancen zu einem vollmundigen Geschmack. Samtig und mild - ein echter Schoppen.

Sol Mio

1/4 // 1/2

5,20 € // 7,90 €

Nero d'Avola & Syrah

Sicilia IGT, Angelo Rocca & Figli

Sizilianische Komposition - kraftvoll und intensiv mit den vielfältigen Aromen reifer Früchte im schönen Körper. Mediterrane Würznoten in seidigem Tannin - Sonne im Glas.

Weißweine

„Trio“ 18,70 €

Weißweincuvée Qualitätswein trocken

Weißburgunder / Kerner / Müller-Thurgau

Weingut Sander, Rheinhessen Wein aus ökologischem Anbau

Richtig viel drin - sein kräftiges Gelb mit den leicht grünlichen Reflexen und dieser ausdrucksstarke florale Duft von Rosenblüten beeindrucken schon im Glas.

Grüner Veltliner „vom Haus“ DAC 19,70 €

Weingut Pfaffl, Weinviertel, Österreich

Vom Haus weiß - frisch und saftig mit fülligen Aromen von Orange, Mandarine, Pfirsich und Apfel im herzhaften Geschmack. Leicht würzig mit einer animierenden Säurestruktur - Grüner Veltliner.

„Cuvée Mariage“ 19,90 €

Chardonnay / Weißburgunder trocken

Qualitätswein, Weingut Hammel, Pfalz

Der Wein zeigt eine wunderbar elegante Nase mit Aromen von Birne, Honigmelone, Grapefruit, Aprikosen, Ananas, Toastbrot, Mandeln und Akazienblüten. Am Gaumen füllig, frisch, feinsten Schmelz, feinfruchtig, zarte Würze, tolles Spiel, finessenreich, hochelegant und lange nachhallend.

„Juwel“ Weissburgunder, Trocken 22,80 €

Weingut Juliane Eller

Fasziniert mit Aromen von Ananas und Pfirsich, leichten Kräuternoten & enormer Saftigkeit.

Chardonnay, Pfaffl 24,90 €

In hellem Goldgelb glänzt der Chardonnay Exklusiv im Glas, das Bukett präsentiert eine reife gelbe Frucht und eine zart würzige Muskatnussnote. Am Gaumen fruchtig und zart cremig, mit Noten von reifer Birne, Banane und Zitrusfrüchten. Schöne Balance aus eleganter Frucht, angenehmer Fruchtsäure und dezenten Eichenholznoten. Wunderbar zu Fisch oder kräftigen Geflügel- und Kalbsgerichten.

„Vigne Alte“ 26,90 €

Lugana DOC - trocken

Cantina Fratelli Zeni, Venetien, Italien

Lugana - der typische Italiener vom Gardasee - hier aus allerbestem Haus. Herrlich frisch und vollmundig mit den delikaten Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrus im intensiven Geschmackserlebnis. Elegant und filigran - ein delikater Weißwein der Spitzenklasse.

„Stoan, Tramín“ 39,90 €

Cantina Kellerei DOC

Einmal gekostet stellt sich eine einzigartige Mischung der 4 Rebsorten ein, die verführerisch saftigen Birne- und Ananasaromen des Chardonnays treffen auf die erfrischend grünen Noten von Sauvignon Blanc. Im Abgang dominiert die kräutrig süße Note des Gewürztraminers, ergänzt durch die mild buttrigen Töne des Weißburgunders, es schwingt eine angenehme Mineralik mit, welche dem Wein jugendlich erfrischt. Es verbleibt ein angenehm runder Geschmack im Mund der zu überzeugen weiß.

Rotweine

Rosso Toscana IGT 18,90 €

Tenuta Borgo Scopeto, Toskana, Italien

Der Einstieg bei Borgo Scopeto - saftiger Sangiovese und kraftvoll mit den deutlichen Aromen von Beeren und Sauerkirsche samtigen Geschmack. Feinwürzig mit Anklängen von Pfeffer und Lakritz in einer anhaltenden Röstaromatik wie ein richtiger Chianti

Gran Maestro 19,80 €

Appassimento Puglia I.G.T.

Cielo e Terra, Sizilien, Italien

Ein italienischer "Klassiker" neu definiert - vollfruchtige Aromen von Beeren und Kirschen zeigen sich in einer herrlichen Fruchtsüße. Samtig mit delikaten Kräuternoten in einem finessenreichen Finale- Genuss im Stil eines Appassimento.

Blauer Zweigelt „vom Haus“ DAC 21,70 €

Weingut Pfaffl, Weinviertel, Österreich

Vom Haus rot - vollmundig und dicht mit der saftigen Frucht reifer Kirschen in einem kraftvoll harmonischen Körper. Leicht rauchig mit einer süßlichen Tanninstruktur - Blauer Zweigelt.

Chianti, Banfi 25,90 €

Ein intensiver Duft nach Vanille, Lakritze und Schokolade und im Geschmack ausgeglichen rund, würzig, elegant und von guter Struktur machen diesen Riserva einzigartig. Ideal als Begleitung zu typisch toskanischer Küche, einschließlich Wildgerichten, herzhafter Pasta, gegrillten oder gebratenem Fleisch.

Villa Antinori 36,00 €

Rosso di Toscana I.G.T.

Marchesi Antinori, Toskana, Italien

Das Markenzeichen der Toskana - intensiv schon im Bukett, mit diesem unwiderstehlichen Duft nach reifen Früchten, im Geschmack ausgewogen mit den vielschichtigen Aromen roter Beeren, eingebettet in eine weiche süßliche Tanninenstruktur. Komplex und extraktreich - die reine Seele der Toskana.

Amarone della Valpolicella 48,00 €

Corvina-Rondinella-Molinara

Cantina Fratelli Zeni, Venetien, Italien

Ein Klassiker italienischer Weinkunst - fruchtig und voll mit den vielschichtigen Aromen von süßlichen Beeren, Kirschen und Backpflaume im intensiven Genuss. Süßliche Vanille mit komplexen Würznoten in einer schönen Röstaromatik.

Folle, Luccarelli 48,90 €

Primitivo di Mandura

Die Trauben für diesen Wein stammen aus ausgesuchten Weinbergen, welche sich im Herzen des geschichtsträchtigen Anbaugebietes des Primitivo befinden. Die Rebanlagen für diesen ganz speziellen Wein sind zwischen 60 und 90 Jahre alt und die Weinlese beginnt erst, nachdem die Trauben ein wenig eintrocknen konnten. Nach der Gärung lagerte der Wein für rund 12 Monate in französischen Barrriques.