



Landhaus Sahrhof

Sahrhof Mitnahmekarte Mai 2021

# SAHRHOF KÖSTLICHKEITEN ZUM MITNEHMEN



<b>SALAME DELLA CASA</b> <i>Sahrhof</i> HausSalami vom oberfränkischen Weiderind, nach italienischer Art mit Fenchelsamen	Ring ca. 320 g 7,50 €
<b>SALAME DI CAMOSCIO</b> Rohwürste aus Gamsfleisch aus dem Werdenfelser Land	Paar ca. 150 g 4,50 €
<b>FORMAGGIO</b> DI MUCCA • Käse aus Kuhmilch DI MUCCA AL FINOCCHIO • Käse aus Kuhmilch mit Fenchel AL TARTUFO • <i>Sahrhof</i> TrüffelKäse mit Trüffel aus Istrien	Stück ca. 180 g 4,50 € 4,50 € 6,50 €
<b>BACCALÀ MANTECATO</b> Stockfischmus aus Istrien, aufgeschlagen mit nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien	Portion 5,00 €
<b>BACCALÀ ALLA CASANOVA</b> Baccalà Mantecato mit schwarzem Sommertrüffel aus Istrien	Portion 9,50 €
<b>SARDONI SOTT´OIO MARINÁI</b> Sardinen in Öl aus der oberen Adria, mariniert mit Zwiebeln, Kapern, Knoblauch, Weinessig, einem Hauch Lavendelblüten und nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien	Portion 5,00 €
<b>SGOMBRO CON CIPOLLA</b> Makrelenfilets in Öl aus der oberen Adria, mariniert mit Zwiebeln, Weinessig, Pfeffer, Aceto balsamico, einer Pfefferoni und nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien	Portion 5,00 €
<b>SOTTACETI • EINGELEGTES GEMÜSE</b> Oliven • Bella di Cerignola Zwiebeln • Borettana Artischockenherzen Paprika • gebraten Pfefferoni • mild Cornichons	Portion je 3,00 €
<b>ISTARSKA MASLINOVA ULJA</b> Natives Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien	Flasche 0,25 L 7,50 €
<b>CRNI TARTUFI</b> schwarzer Trüffel ( <i>Tuber Aestivum</i> , geschnitten) aus Istrien, eingelegt in natives Olivenöl extra	Glas 30 g 13,50 €
<b>SMOKVA KRUH</b> hausgemachte Spezialität nach einem Rezept aus Kroatien getrocknete Feigen vermengt mit gerösteten Mandeln und aromatisiert mit Grappa bianco und Fenchelsamen	150 g 5,00 €

## SPIRITUOSEN • SCHNAPS • RAKIJA • GRAPPA



Flasche 0,25 L

### GRAPPA AROMATIZZATA • alle aus eigenem Ansatz

6,00 €

Biska • Grappa mit Mistelkraut  
Angelica • Grappa mit Angelikawurzel  
Liquirizia • Grappa mit Süßholz  
Anice • Grappa mit Sternanis  
Finocchio • Grappa mit Fenchelkraut  
Genziana • Grappa mit Enzianwurzel  
Ginepro • Grappa mit Wacholder  
Ruta • Grappa mit Weinraute  
Cumino • Grappa mit Kümmel  
Orahovac • Grappa mit grünen Walnüssen  
Smokva • Grappa mit Feige  
Cotogna • Grappa mit Quitte  
Borovnica • Grappa mit Heidelbeere  
Prugnola • Grappa mit Schlehe  
Limuni • Grappa mit Zitrone  
Bazga • Grappa mit Holunderblüte  
Medica • Grappa mit Honig

### LIKÖRE • alle aus eigenem Ansatz

6,00 €

Merlotino • Merlot-Kräuter-Likör  
Liquore al Caffé • Kaffeelikör  
Alchermes • Gewürzlikör

### BRAND • aus eigener Maische

6,00 €

*Sahrhof* ApfelHolunderbrand

### AUSSERGEWÖHNLICHES

7,00 €

*Sahrhof* Tresterbrand • aus eigener Maische  
Zirbenschnaps • aus eigenem Ansatz

### SIRUP • SCIROPPO

SCIROPPO AI FIORI DI SAMBUCCO  
hausgemachter *Sahrhof* Holunderblütensirup

Flasche 0,70 L  
8,00 €

### **Unsere Weine, Winzer & Weingüter**

Bei der Auswahl unserer Weine war uns neben dem besonderen Geschmackserlebnis auch der persönliche Kontakt zu den Winzern und zu deren Arbeit sehr wichtig. Wir kennen alle unsere Winzer nun schon seit vielen Jahren, sind mit ihnen befreundet, besuchen sie mehrmals im Jahr und kaufen so auch alle Weine direkt beim Erzeuger ein. Alle Weingüter sind relativ klein mit einer Anbaufläche zwischen unter einem Hektar und zehn Hektar. Einer unserer kleinsten Winzer produziert so in guten Jahren, wenn er Glück hat nur etwa 5000 Liter.

### **Im Weingarten**

In Harmonie mit der Natur gehen alle unsere Winzer mit künstlichem Dünger und Unkrautbekämpfungsmitteln sehr behutsam um bzw. verzichten gänzlich darauf. Die Ernte erfolgt bei allen Weinen per Hand, also ohne den Einsatz von Vollerntemaschinen.

### **Im Weinkeller**

Nach der Ernte und dem eventuellem Abbeeren erfolgt bei einigen Weinen eine kurze oder längere Mazeration, danach eventuell eine Maischegärung, gefolgt von einer sanften Pressung. Der Ausbau erfolgt teils im INOX Stahltank oder wie bei einigen Weinen auch im neuen oder gebrauchten Barrique oder Tonneau Holzfass aus Eichen- oder Akazienholz. Bei allen Weinen wird auf eine Anreicherung des Mostes verzichtet. Die meisten unserer Weine sind zudem sortenrein und deren Reben autochthon.

### **Darauf sind wir besonders stolz**

Viele unsere Weine und Winzer sind in den verschiedenen internationalen Fachführern wie Gault Millau, Eichelmann, Falstaff, Gambero Rosso oder Slow Wine gelistet. Bei einigen Weinen gehören wir zu den ganz wenigen oder einzigen Anbietern in ganz Deutschland.

Und nun wünschen wir viel Spaß beim Ausschuchen und Genießen!

*Ihre Familie Fuchs*



**Müller-Thurgau**

8,00 €

Unterhaider Röthla

QbA, trocken

1,00 L

**Silvaner**

8,00 €

Unterhaider Röthla

QbA, trocken

1,00 L



<b>Müller-Thurgau</b> Zeller Schloßberg QbA, feinherb 1,00 L	8,00 €
<b>Sprössling 2020 „der Franke“</b> Müller-Thurgau Deutscher Landwein Main, feinherb 0,75 L	8,50 € <i>NEU IM SORTIMENT</i>
<b>Müller-Thurgau „der Franke“</b> QbA, trocken 0,75 L	8,00 €
<b>Silvaner „der Franke“</b> QbA, trocken 0,75 L	8,00 €
<b>Weißburgunder</b> Zeller Schloßberg Spätlese, trocken 0,75 L	9,00 €
<b>Riesling</b> Zeller Schloßberg Spätlese, trocken 0,75 L	9,00 €
<b>Alter Fränkischer Satz</b> Zeller Schloßberg QbA, trocken 0,75 L	10,50 €

# RIPPSTEIN<sup>AE</sup>



## **„Luna“ Müller-Thurgau**

Sander Himmelsbühl

QbA, trocken

0,75 L

8,00 €

## **Weisser Burgunder**

QbA, trocken

0,75 L

9,00 €

## **Riesling**

Kabinett, trocken

0,75 L

9,00 €

## **Sylvaner „alte Reben“**

Sander Kronberg

QbA, trocken

0,75 L

~~10,50 €~~

*Angebot*

**10,00 €**

## **Sylvaner „orange“**

Sander Kronberg

QbA, trocken

0,75 L

10,50 €

## **Müller-Thurgau**

Sander Himmelsbühl

Spätlese, trocken

0,75 L

~~10,50 €~~

*Angebot*

**10,00 €**

## **Rotling**

Müller-Thurgau & Domina

QbA, feinfruchtig

0,75 L

8,00 €



**Dornfelder**

Sander Himmelsbühl

QbA, trocken

1,00 L

9,50 €

**Domina**

QbA, trocken

0,75 L

9,50 €



Weingut Dr. Riess



11,50 €

*NEU IM SORTIMENT*

**Müller-Thurgau**

Regensburger Landwein, trocken

0,75 L

---

**Weingut Dr. Riess „Familie Gahleitner“**

Regensburg • Oberpfalz



<b>Apfelwein „Alte Streuobstwiese“</b> Dorndorfer Fuchsberg trocken 0,75 L	<del>8,00 €</del> <b>Angebot</b> <b>6,50 €</b>
<b>Müller-Thurgau „Muschelkalk“</b> Dorndorfer Rappental QbA, trocken 0,75 L	9,00 €
<b>Scheurebe „Roter Ton“</b> Dorndorfer Rappental QbA, halbtrocken 0,75 L	10,00 €
<b>Riesling „Spontanvergärung“</b> Karsdorfer Hohe Gräte QbA, trocken 0,75 L	10,00 €
<b>Weißburgunder „Barrique“</b> Karsdorfer Hohe Gräte Spätlese, trocken 0,75 L	10,50 €
<b>Grauburgunder „Barrique“</b> Karsdorfer Hohe Gräte Spätlese, trocken 0,75 L	10,50 €
<b>„Sonnentanz“ Grüner Silvaner</b> Spätlese, trocken 0,75 L	16,00 €



10,00 €

**Portugieser „Alte Reben“**

Karsdorfer Hohe Gräte

QbA, trocken

0,75 L

---

*Norina  
Pez*

---



**Schioppettino**  
IGT Venezia Giulia, trocken  
0,75 L

13,00 €



**Friulano**

DOC Colli Orientali, trocken

0,75 L

11,50 €

**Tazzelenghe**

DOC Colli Orientali trocken

0,75 L

16,50 €

# FRUSCALZO



<b>„Rosa Canina“ Traminer Aromatico</b> IGT Venezia Giulia, trocken 0,75 L	16,50 €
<b>Verduzzo</b> <i>Vinificazione in rosso</i> IGT Venezia Giulia, süß 0,50 L	13,00 €
<b>Merlot</b> IGT Venezia Giulia, trocken 0,75 L	13,00 €
<b>Refosco dal peduncolo Rosso</b> IGT Venezia Giulia, trocken 0,75 L	13,00 €
<b>„Rosso Bruno“ Merlot &amp; Refosco</b> IGT Venezia Giulia, trocken 0,75 L	16,50 €



<b>Friulano „Corte Marie“</b> DOC Friuli Isonzo, trocken 0,75 L	10,50 €
<b>Friulano „Collio“</b> DOC Collio, trocken 0,75 L	13,00 €
<b>Malvasia „Julia“</b> DOC Friuli Isonzo, trocken 0,75 L	11,50 €
<del><b>Ribolla Gialla „Collio“</b> DOC Collio, trocken 0,75 L</del>	<del>13,00 €</del> <b>AUSGETRUNKEN</b>
<b>Traminer Aromatico „Collio“</b> DOC Collio, trocken 0,75 L	14,50 €

# Carlo di Pradis.

*Tradizione e Territorio*



**Friulano „Scusse“**

Vinificazione in rosso e non filtrato

DOC Collio, trocken

0,75 L

19,50 €

---

**Azienda Agricola Carlo di Pradis**

Pradis, Cormòns • Collio • Friaul-Julisch Venetien • Italien



# MILIČ LADI



## Malvasia

IGT Venezia Giulia, trocken  
0,75 L

13,00 €

## Vitovska

IGT Venezia Giulia, trocken  
0,75 L

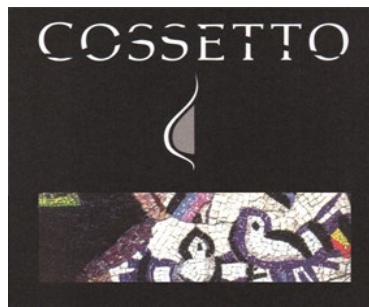
13,00 €

## ~~Terrano~~

~~IGT Venezia Giulia, trocken  
0,75 L~~

~~13,00 €~~

AUSGETRUNKEN



**Malvazija**

Vrhunsko vino KZP, trocken  
0,75 L

11,00 €

**Malvazija „Rustica“**

Vrhunsko vino KZP, trocken  
0,75 L

19,50 €

**Muškat Bijeli**

Kvalitetno vino KZP, halbtrocken  
0,75 L

11,00 €

**Borgonja Rosé**

Kvalitetno vino KZP, trocken  
0,75 L

11,00 €

**Merlot**

Kvalitetno vino KZP, trocken  
0,75 L

11,00 €

**Teran**

Vrhunsko vino KZP, trocken  
0,75 L

13,00 €

**Borgonja**

Vrhunsko vino KZP, trocken  
0,75 L

19,50 €



**Malvazija „Akacija“**

Vrhunsko vino KZP, trocken  
0,75 L

16,50 €

**Malvazija „Classic“**

Vrhunsko vino KZP, trocken  
0,75 L

16,50 €

**Borgonja**

Kvalitetno vino KZP, trocken  
0,75 L

13,00 €

## FRIZZANTE & SPUMANTE



Apfel-Grips <b>Apfel-Secco</b> Apfelperlwein mit zugesetzter Kohlensäure halbtrocken 0,75 L	<del>8,50 €</del> <i>Angebot</i> <b>8,00 €</b>
Weingut A&E Rippstein <b>Secco saignée</b> Müller-Thurgau & Riesling Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure trocken 0,75 L	<del>8,50 €</del>
Weingut Dr. Heigel <b>Silvaner</b> Deutscher Sekt b.A. brut 0,75 L	<del>13,50 €</del> <i>Angebot</i> <b>12,00 €</b>
Azienda Agricola Thomas Kitzmüller <b>Rosental</b> Merlot Vino Spumante Rosato brut 0,75 L	<del>11,50 €</del>

# SAHRHOF ALS GUTSCHEIN

Verschenken Sie doch mal guten Geschmack!

Zum Geburtstag, zur Hochzeit, zu Weihnachten oder einfach so.  
Für gute Freunde, liebe Verwandte oder geschätzte Geschäftspartner:  
Mit einem Gutschein der Sahrhof Vinothek beweisen Sie immer guten  
Geschmack. Fragen Sie uns danach. Wir beraten Sie gern.



*Gutschein*  
für die Sahrhof Vinothek

**Geöffnet**  
Freitag ab 17 Uhr  
und nach  
Vereinbarung

**Sie möchten erlesene Tropfen verkosten, verschenken oder selbst genießen?**  
Dann besuchen Sie unsere kleine Vinothek im umgebauten Stall! Gern empfehlen wir Ihnen außergewöhnliche Rot- und Weißweine aus Oberfranken, Unterfranken und - einzigartig in der Region - aus dem istrianischen Karst.

Erlauben Sie: \_\_\_\_\_ Nummer: \_\_\_\_\_  
Der Betrag kann nicht in bar ausgezahlt werden.

Familie Fuchs • Feuln 2 • 95367 Trebgast • Tel. 09227 - 94 53 53 • [www.sahrhof.de](http://www.sahrhof.de)



Landhaus Sahrhof