



Landhaus Sahrhof

KÖSTLICHKEITEN ZUM MITNEHMEN  
FEINKOST AUS ISTRIEN • ITALIEN • SLOWENIEN  
GRAPPA • LIKÖRE • BRAND

## FEINKOST AUS ISTRIEN

ISTARSKI PAŠTA traditionelle istriatische Nudeln	Packung 500g 4,50 €
JADRANSKE SARDINE – ROVINJ 1877 Sardinen aus der oberen Adria in Öl von der traditionsreichen Firma Mirna aus Rovinj	Dose 100g 3,50 €
CRNI TARTUFI Tuber Aestivum, geschnittener Schwarzer Trüffel aus Istrien, eingelegt in natives Olivenöl Extra	Glas 30g 13,50 €
ISTARSKA MASLINOVA ULJA Natives Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien	Flasche 0,25L 8,00 €
PIRANSKE SOL Premium Meersalz aus dem Naturpark Sečovlje in Slowenien von Hand geerntet, grob, unraffiniert, nicht jodiert	Packung 250g 3,00 €
FRANCK KAVA „JUBILARNA“ gemahlener Röstkaffee der traditionsreichen Firma Franck aus Kroatien	Packung 250g 4,50 €

## FEINKOST AUS DEM VENETO UND FRIAUL-JULISCH VENETIEN

BIGOLI DE BASSAN traditionelle venezianische Nudeln	Packung 500g 3,50 €
CREMA DI „ROSA DELL' ISONZO®“ Creme aus dem friulanischen Radicchio „Rosa dell' Isonzo®“	Glas 185g 14,50 €
FARINA DI MAIS NOSTRANA BIANCA weißes Polentamehl aus der Maissorte „Nostrana Bianca“	Packung 250g 3,00 €

## FEINKOST AUS ITALIEN • BALSAMESSIGE AUS MODENA

Geschmacksintensive, vielfältige und schwere Balsamessige der Traditionsmanufaktur ReModena.

In Eichenfässern gereift und in wunderschöne, puristische Flakons abgefüllt.

### CLASSICA - KLASSISCHE LINIE

Aceto Balsamico di Modena IGP  
*Balsamessig aus Modena*

Condimento di mela all'Aceto Balsamico di Modena IGP  
*Apfelessig mit Balsamessig aus Modena*

Condimento Bianco all'Aceto Balsamico di Modena IGP  
*Weissweinessig mit Balsamessig aus Modena*

### FRUTTATO – FRUCHTIGE LINIE

Condimento Bianco all'Aceto Balsamico di Modena IGP e Lampone  
*Weissweinessig mit Balsamessig aus Modena mit Himbeere*

Condimento Bianco all'Aceto Balsamico di Modena IGP e Citrus  
*Weissweinessig mit Balsamessig aus Modena mit Zitrone*

Condimento Bianco all'Aceto Balsamico di Modena IGP e Fico  
*Weissweinessig mit Balsamessig aus Modena mit Feige*

Condimento Bianco all'Aceto Balsamico di Modena IGP e Tartufo  
*Weissweinessig mit Balsamessig aus Modena mit Trüffel*

Flakon 250 ml je 12,50 €



FEINKOST AUS DEM SLOWENISCHEN KÜSTENLAND  
von Wein- und Olivenanbau Familie Čubej aus Solkan in der Goriška

EKSTRA DEVIŠKO OLIVNO OLJE  
Natives Olivenöl extra, blend

Flasche 0,25L  
8,00 €

OLJE GROZDNIH PEŠK  
Traubenkernöl

Flasche 100mL  
12,50 €

JABOLČNI KIS  
Apfelessig, naturbelassen

Flasche 0,25L  
4,00 €



## KÖSTLICHKEITEN ZUM MITNEHMEN UND SPÄTER GENIEßEN

<b>SALAME DELLA CASA</b> <i>Sahrhof</i> HausSalami vom oberfränkischen Weiderind mit Fenchelsamen und Lorbeer	Ring ca. 320g 8,00 €
<b>SALAME DI CAMOSCIO</b> Rohwürste aus Gamsfleisch aus dem Werdenfelser Land	Paar ca. 150g 5,00 €
<b>FORMAGGIO</b> <b>DI MUCCA</b> • Käse aus Kuhmilch <b>DI MUCCA AL FINOCCHIO</b> • Käse mit Fenchel <b>AL TARTUFO</b> • <i>Sahrhof</i> TrüffelKäse mit Tuber Aestivum, mit schwarzem Sommer-Trüffel aus Istrien	Stück ca. 180g 5,00 € 5,00 € 7,00 €
<b>SCIROPPO AI FIORI DI SAMBUCO</b> hausgemachter <i>Sahrhof</i> Holunderblütensirup	Flasche 0,70L 8,00 €

## KÖSTLICHKEITEN ZUM MITNEHMEN UND GLEICH GENIEßEN

<b>BACCALÀ MANTECATO</b> Stockfischmus aus Istrien, aufgeschlagen mit nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien	Portion 6,00 €
<b>BACCALÀ ALLA CASANOVA</b> Stockfischmus aus Istrien mit Tuber Aestivum, mit schwarzem Sommer-Trüffel aus Istrien, aufgeschlagen mit nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien	Portion 10,00 €
<b>SARDONI SOTT'OLIO MARINÁI</b> Sardinen aus der oberen Adria in Öl, mariniert mit Zwiebeln, Kapern, Knoblauch, Weinessig, einem Hauch Lavendelblüten & nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica	Portion 6,00 €
<b>SGOMBRO CON CIPOLLA</b> Makrelenfilets aus der oberen Adria in Öl, mariniert mit Zwiebeln, Weinessig, Pfeffer, Aceto balsamico, Pfefferoni & nativem Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica	Portion 6,00 €
<b>SOTTACETI • EINGELEGTES GEMÜSE</b> Olive Bella di Cerignola • Oliven Cetriolini • Cornichons Peperoncini • milde Pfefferoni Cippole Borettane • marinierte Zwiebeln Paprica • gebratener Paprika Capperi • Kapernäpfel Carciofo • Artischockenherzen Zucca • marinierter Kürbis	Portion je 3,00 €

## GRAPPA • LIKÖRE • BRAND ZUM MITNEHMEN

GRAPPA • Vina Cossetto • Istrien	Flasche 250 ml
Istarski Grappa Bianco	5,00 €
Istarski Grappa Muškat	6,00 €
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	

# 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 SahrhofVinohek beweisen Sie immer guten

Geschmack. Fragen Sie uns danach.

Wir beraten Sie gern.

**Gutschein**  
für die SahrhofVinohek

**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 ausbezahlt werden.

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

Landhaus Sahrhof