

„Sahrhof-Genusspaket“ mit unserem Hauswein aus Istrien

I Ring „SALAME DELLA CASA“ - unsere Sahrhof HausSalami vom oberfränkischen Weiderind mit Fenchelsamen und Lorbeer ca. 320g

I Stück „FORMAGGIO DI MUCCA“ - unser Käse aus Kuhmilch ca. 180g

I Flasche „SAHRHOF TRESTERBRAND“ - aus eigener Maische 0,25L

I Flasche „SAHRHOF HAUSWEIN WEISS - MALVAZIJA ISTRIANA“ I Liter von unserem Winzer Alfredo Cossetto vom Weingut Cossetto aus Kaštelir in Istrien

Alles zusammen für nur 30 EUR



Für eine Bestellung schickt ihr uns eine eMail an info@sahrhof.de oder ruft an unter 09227-945353. Die Abholung ist dann jederzeit nach Absprache möglich - und auf Wunsch liefern wir auch zu euch!



Landhaus Sahrhof • Feuln2 • 95367 Trebgast • www.sahrhof.de

„Adria-Genusspaket“ für's Meeresrauschen zuhause

I Dose „JADRANSKE SARDINE – ROVINJ 1877“ - Sardinen aus der oberen Adria in Öl 100g
Bereits zu Zeiten der Donaumonarchie wurden die Fischspezialitäten aus dem istrianischen Rovinj am Wiener Hof geschätzt. Und noch heute sind diese schmackhaften adriatischen Sardinen ein Hochgenuss.

I Packung „BIGOLI“ - traditionelle venezianische Pasta 500g
Ihren Namen hat diese venezianische Pasta von der „Bigolaro“, der Presse durch die der Nudelteig gedrückt wird. Die Bigoli besitzen eine besonders raue Oberfläche, an der die Nudelsöße perfekt haftet.

I Flasche „ISTARSKA MASLINOVA ULJA“ 0,25L
Natives Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica von Vasili Legović aus Kaštelir

I Flasche „VITOVSKA“ oder „MALVASIA“ IGT Venezia Giulia, trocken 0,75L
von unserem Winzer Rado Milič aus dem kleinen Dorf Salež bei Triest in Italien
Beide autochthonen Weißwein sind zu 100% aus dem Barrique-Fass.
Sie sind der beste Begleiter für alles, was aus dem Meer kommt.

I SAHRHOF-SOMMELIERMESSER

Zu jeder Bestellung gibt es ein venezianisches Rezept für „Bigoli con Sarde“, für Nudeln mit Sardinen und etwas Information über die obere italienische Adria.

Alles zusammen für nur 30 EUR



Für eine Bestellung schickt ihr uns eine eMail an info@sahrhof.de oder ruft an unter 09227-945353.
Die Abholung ist dann jederzeit nach Absprache möglich - und auf Wunsch liefern wir auch zu euch!



Landhaus Sahrhof

Landhaus Sahrhof • Feuln2 • 95367 Trebgast • www.sahrhof.de

"Franken-Bayern-Genusspaket" für eine fränkisch-bayerische Brotzeit

I Stück fränkisches „BAUERNGRACHERTS“ - geräucherter Landschinken am Stück ca. 200g

I Paar bayerische „GAMSWURZEN“ - Rohwürste aus Gamsfleisch aus dem Werdenfelser Land ca. 130g

I Stück fränkischer „BAUERNKÄS“ - von der oberfränkischen Hofkäserei Weigel ca. 200g

2 x Flaschen bayerisches „WIENER LAGER“ 0,5L vom Brauhaus Floss im Oberpfälzer Wald
Das Wiener Lager ist eine fast vergessene Biersorte, die im Jahr 1840 von der österreichischen Brauerlegende Anton Dreher in Schwechat bei Wien erfunden wurde. Für das untergärige, malzbetonte Bier wird Wiener Malz sowie Styrian Golding, ein slowenischer Aromahopfen und Saazer Hopfen aus Böhmen verwendet.

I Flasche fränkischer „MÜLLER THURGAU“ vom Zeller Schloßberg I Liter
Deutscher Qualitätswein, feinherb
vom Weingut Peter Götz aus Zell am Ebersberg im Landkreis Haßberge
Ein typischer, süffiger, fränkischer Weißwein. Perfekt zu Schinken, Käse und Brot.

Zu jeder Bestellung gibt es einige Lektüren zum Wein- und Genussland Franken.

Alles zusammen für nur 30 EUR



Für eine Bestellung schickt ihr uns eine eMail an info@sahrhof.de oder ruft an unter 09227-945353.
Die Abholung ist dann jederzeit nach Absprache möglich - und auf Wunsch liefern wir auch zu euch!



Landhaus Sahrhof
Landhaus Sahrhof • Feuln2 • 95367 Trebgast • www.sahrhof.de

„Istrien-Genusspaket“ mit allen kulinarischen Genüssen, die Istrien zu bieten hat

I Flasche „ISTARSKA MASLINOVA ULJA“ 0,25L
Natives Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica von Vasili Legović aus Kaštelir

I Glas „CRNI TARTUFI“ 30g
Tuber Aestivum, schwarzer Sommertrüffel, geschnitten und eingelegt in natives Olivenöl Extra von der Manufaktur Karlič aus Paladini oberhalb des Mirnatales

I Flasche „ISTARSKI GRAPPA BIANCO“ 0,25L - Grappa vom Weingut Cossetto aus Kaštelir

I Flasche MALVAZIJA ISTRIANA oder MUŠKAT BIJELI oder TERAN ROSÉ oder MERLOT 0,75L
von unserem Winzer Alfredo Cossetto vom Weingut Cossetto aus Kaštelir

I LAVENDELSÄCKCHEN von der Manufaktur Oklen aus Vižinada

Zu jeder Bestellung gibt es die aktuelle Ausgabe des ISTRIN MAGAZIN 2023
und ein paar weitere Informationen über Istrien und Kroatien.

Alles zusammen für nur 40 EUR



Für eine Bestellung schickt ihr uns eine eMail an info@sahrhof.de oder ruft an unter 09227-945353.
Die Abholung ist dann jederzeit nach Absprache möglich - und auf Wunsch liefern wir auch zu euch!



Landhaus Sahrhof
Landhaus Sahrhof • Feuln2 • 95367 Trebgast • www.sahrhof.de

Trüffel-Genusspaket

I Glas „CRNI TARTUFI“ – 30g Tuber Aestivum, schwarzer Sommertrüffel aus Istrien geschnitten und eingelegt in natives Olivenöl Extra

I Flasche „ISTARSKA MASLINOVA ULJA“ – 0,25L Natives Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien

I Stück „FORMAGGIO AL TARTUFO“ – unser Sahrhof TrüffelKäse ca. 180g

I Stück „ISTARSKA KOBASICA“ – luftgetrocknete Salami aus Istrien ca. 100g

I Packung „BIGOLI“ – 500g traditionelle venezianische Pasta

I Flasche „ISTARSKI GRAPPA MUŠKAT“ – Grappa von der Muskatellertraube vom Weingut Cossetto aus Istrien 0,25L

I „LAVENDELSÄCKCHEN“ von der Manufaktur Oklen aus Istrien

I Flasche „MALVASIA Juliae“ DOC Friuli Isonzo, trocken 0,75 L von unserem Winzer Thomas Kitzmüller aus Brazzano di Cormòns in Friaul-Julisch Venetien

Ein unverwechselbarer, kräftiger Wein aus der Rebe Malvasia Istriana. Reich an Frucht und relativ wuchtig. Die Säure ist eher im Hintergrund (4,3g/l Säure) und obwohl er trocken ausgebaut ist (2,8g/L Restzucker), verströmt dieser Weißwein leichte süßliche Aromen im Duft.

Gärung und Ausbau erfolgt in INOX-Tanks.

Seit dem Jahrgang 2022 ist das Weingut von Thomas Kitzmüller BIO zertifiziert!

Zu jeder Bestellung gibt es noch ein kleines Sahrhof-Spezial-Heft mit zwei Trüffel-Rezepten zum Nachkochen und ein paar Informationen über Istrien und Kroatien.

Alles zusammen für nur 60 EUR



Für eine Bestellung schickt ihr uns eine eMail an info@sahrhof.de oder ruft an unter 09227-945353. Die Abholung ist dann jederzeit nach Absprache möglich - und auf Wunsch liefern wir auch zu euch!

