

Und abends trifft man sich im

Weinbauer Restaurant



@hotel_bellevue_badwiessee



Facebook

Bellevue
HOTEL



Fässer, Flaschen und Küche täglich ab 17 Uhr geöffnet • Mittwoch Ruhetag



Die große Weinauswahl

Die Viertel-Liter-Schoppen und seine ideenreiche Küche haben den Weinbauer beliebt und bekannt gemacht!

Der Weinkeller überzeugt mit überwiegend deutschen Qualitätsweinen ausgesuchter Weinerzeuger.

Unsere Köche legen großen Wert auf regionale, heimische Produkte und die frische Zubereitung der Speisen.



Einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit wünschen Ihnen Familie Waitz sowie das gesamte Weinbauer-Team.

Aus dem Suppentopf

Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons **7,30 €**

Bouillon vom Rind **4,90 €**

wahlweise mit:

**Leberknödel / Maultaschen /
Pfannkuchen-Streifen**

+2,00 €

Vorspeisen & Salate

Gefüllte Zucchini **12,90 €**

Fetakäse | Schnittlauch-Creme | Salat

Hausgemachte Aufstriche **8,90 €**

Schnittlauch | Rucola-Pfeffer-Paprika
Dattel-Walnuss-Honig | Hausbrot

Gartensalat

Pflücksalat | salzig karamellierte Kürbiskerne
Gurke | Kirschtomaten | Sprossen | Hausdressing

wahlweise mit:

Feta

Hähnchenbrust

Garnelen

19,90 €

19,90 €

22,70 €

Kleiner bunter Salat

Gurke | Kirschtomaten | Sprossen

Hausdressing | karamellierte Kürbiskerne

7,50 €



Weinbauers ausgesuchte Spezialitäten



Steckerlfisch

(Steckerl, bayrisch für „kleiner Stecken, Stab“) ist an einem Stab gegrillter Fisch, eine Spezialität aus dem bayerischen Alpenvorland und Oberösterreich, die vor allem in Biergärten und auf Volksfesten serviert wird. Er hat nichts mit dem getrockneten Stockfisch zu tun.

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Knödel

Spinatknödel

zerlassene Butter | Grana Padano

14,90 €

Knödeltrio

Käse-, Spinat- und Semmelknödel | zerlassene Butter
Grana Padano

17,90 €

Semmelknödel

Rahmschwammerl

13,70 €

Käsespätzle

hausgemachte Röstzwiebeln | Bergkäse

12,70 €

Hausgemachte Ravioli

Ricotta | Dattel | Walnuss | geschmolzene Tomaten
Butter | Grana Padano

18,90 €

Kartoffel-Lauch-Strudel veganes Tsatsiki | Salat

16,90 €

Falafel Burger

Röstzwiebeln | Tomaten-Chutney | Salat | Zwiebeln
Kirschtomaten | Essiggurke

16,50 €



Traditionell wird Steckerlfisch aus in den örtlichen Seen und Flüssen gefangenen Renken, Weißfischen oder Brachsen zubereitet, heute auch aus Zuchtfischen wie Forellen und Saiblingen sowie Makrelen und anderen Seefischen.



Lust auf Haxn?

Das Wahrzeichen der deutschen Küche, das Eisbein, wird auch als Haxe, Haxn bzw. Schweinshaxe, Knöchla, Hechse, Hämmche oder Bötel bezeichnet. Im Hessischen wird es ebenfalls Haspel, in Österreich Stelze, auf bayrisch Schweinshaxn, fränkisch auch Knöchla und schweizerisch Gnagi oder Wädli genannt.

Der Name Eisbein kommt übrigens von der Form des stabilen Röhrenknochens, der einer Schlittschuhkufe ähnelt. Man vermutet, dass Skandinavier sich früher mit Kufen aus Schweinschienenbeinen auf's Eis gewagt haben. In Zusammenhang mit unseren Haxn ist ein Wort ganz wichtig:

Guad!

Mai bis Oktober:
Jeden Donnerstag
Ofenfrische Haxn

Mai bis Oktober:
Jeden Dienstag
Steckerlfisch

Spezialitäten aus dem Hausladen

Bratensülze Remouladensauce Essiggurke Bratkartoffeln	14,50 €
Obatzda Brez'n Rote Zwiebeln Sprossen	9,10 €
Brotzeitbrettl Tegernseer Bergkäse hausgeräucherter Hirschschinken Tiroler Speck Obatzda Rote Zwiebeln Essiggurke Butter Brot	21,90 €
Brotkorb Hausbrot Butter	4,10 €
Geräuchertes Forellenfilet Kren Butter Zitrone Hausbrot	17,90 €
Bergkäsewürfel Salzstangen Feigensenf Trauben	11,80 €
<i>Aus dem Wasser</i>	
Saibling aus der Region Müllerin-Art Drillingskartoffeln Kren Butter Zitrone	22,50 €
Forelle aus der Region Müllerin-Art Drillingskartoffeln Kren Butter Zitrone	20,50 €
Zanderfilet Paprikarisotto gebratene Frühlingszwiebeln	20,50 €

Beachten Sie bitte auch unsere Steakspezialitäten!



Weinbauers Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren | Zitrone

23,90 €

Weinbauers Cordon Bleu

gefüllt mit Pilzen | Speck | Zwiebeln | Bergkäse
Preiselbeeren

24,80 €

Ochsenfetzen

Grillgemüse | Tsatsiki | Kartoffelrösti

20,90 €

Rinderroulade

Apfelblaukraut | Kartoffelknödel

19,90 €

Spare-Ribs

BBQ-Sauce | Bratkartoffeln

19,90 €

Grillteller

Hähnchenbrust | Wildbratwurst | Rindersteak
Speckbohnen | Kartoffelgratin

27,50 €

Ochsenbacke

Pastinaken-Gemüse | Semmelknödel

24,50 €

Mediterranes Curry

Pfannengemüse | Hähnchenbruststreifen | Kartoffelrösti

20,50 €

Dessert

Kaiserschmarrn

Rumrosinen | Apfelkompott | Staubzucker

13,90 €

Hausgemachter Karotten-Brownie

Haselnusskrokant | Himbeersorbet

9,90 €

Hausgemachtes Sorbet

Himbeere

2,40 €

Sauerkirsche

2,40 €

Granny Smith Apfel

2,40 €

Einfach quad

Dieses hochwertige Qualitätsprodukt des Stofnerhofes aus dem Sarntal wird nur aus ausgewähltem Schweinefleisch hergestellt.

Nach alter Tradition, man könnte sagen „wie zu Uropas Zeiten“, wird der Speck mild geräuchert und gewürzt, trocken gesalzen und in der heimischen Sarner Bergluft mindestens 6 bis 8 Monate lang gelagert.

Original
Südtiroler Speck
im Hausladen
erhältlich

alle Weine und
Spirituosen
im Hausladen
erhältlich

ÖFFNUNGSZEITEN
HAUSLADEN

Montag – Samstag
ab 9 Uhr



Obergärige Biere

Die Bezeichnung obergäriges Bier beruht darauf, dass bei obergärigen Bieren die Hefe während der Gärung in klassischen Brauverfahren an die Oberfläche steigt. In modernen Brauverfahren allerdings sinkt sie nach Ende der Gärung, wie untergärige Hefe, zu Boden. Die für die Obergärung erforderlichen höheren Gärtemperaturen (15 °C – 22 °C) führen zu einer vermehrten Bildung von Fruchtestern und höheren Alkoholen durch die Hefe. Diese verleihen den Bieren oft ein fruchtiges Aroma. Obergärige Biere wurden früher oft ohne Lagerung direkt im Anschluss an die Hauptgärung vermarktet. Sie waren ungespundet und generell nur kurz haltbar. Heutzutage wird eine Lagerung ähnlich wie bei den untergärigen Bieren durchgeführt.

Untergärige Biere

Bei untergärigen Bieren sinkt die Hefe nach dem Gärungsprozess auf den Boden des Gärtanks. Es sind gewissermaßen „ausgebaute“ Biere, die eine gewisse Reifezeit benötigen. Ihre Herstellung benötigt Kühlung mit Temperaturen von weniger als 10 °C. Dies ist ganzjährig erst seit der Erfindung der Kältemaschine möglich. Deswegen konnte beispielsweise das Märzen früher nur bis März gebraut werden, woher es seinen Namen hat.

Ayinger Biere

aus der Privatbrauerei werden ausgeschenkt.

Fassbiere

Lager-Hell <i>untergäriges Vollbier</i>	0,5l	4,70 €
Bräu-Weiße <i>obergäriges, helles Weißbier</i>	0,5l	4,90 €
Radler	0,5l	4,70 €
Russ'n	0,5l	4,90 €

Flaschenbiere

Leichtes Weißbier <i>obergäriges, helles Weißbier</i>	0,5l	4,90 €
Altbairisch Dunkel <i>untergäriges, dunkles Exportbier</i>	0,5l	4,70 €
Alkoholfreies Bier	0,5l	4,70 €
Alkoholfreies Weißbier	0,5l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener natürl. Mineralwasser „classic“ o. „still“	0,7l	5,90 €
Tafelwasser	0,5l	3,20 €
Adelholzener Bio-Johannisbeer-Schorle	0,5l	4,20 €
Adelholzener Bio-Rhabarber-Schorle	0,5l	4,20 €
Frucade Orange ^{1,3,9} / Zitrone / Spezi ^{3,6,9} / Apfelschorle	0,5l	4,20 €
Coca Cola ^{1,3,6,9} / Coca Cola zero ^{1,3,6,9}	0,5l	4,20 €

Sekt & Schäumendes

Winzersekt Valentin <i>weiß / rosé</i>	0,1l	4,20 €
Winzersekt Valentin <i>weiß</i>	0,75l	23,00 €
Winzersekt Valentin <i>rosa</i>	0,75l	23,00 €
Weinschorle	0,25l	4,80 €
Weinschorle	0,5l	6,50 €
Aperol Sprizz ¹ / Hugo	0,25l	7,50 €



Heißgetränke

Espresso ⁶	2,80 €
Doppelter Espresso ⁶	3,90 €
Tasse Kaffee ⁶	3,20 €
Cappuccino ⁶	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Kännchen Tee	4,50 €



Hochprozentiges

Odl – Bio Kräuterlikör	2 cl	3,90 €
Hausschnaps-Marille	2 cl	3,20 €
Marillen-Limes – vom Schwarzbrenner	2 cl	3,90 €
Haselnuss-Schnaps	2 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	3,90 €
Ramazotti	4 cl	4,90 €
Trottenhof feiner Obstler	2 cl	3,90 €
Trottenhof Williams Christ	2 cl	3,90 €
Zwetschgen-Wasser	2 cl	3,90 €
Enzian	2 cl	3,90 €
Hirschkuss	2 cl	3,90 €
Blutwurz	2 cl	3,90 €
Maltaser Kreuz, Aquavit	2 cl	3,90 €
Slyrs – Bayrischer Whisky	2 cl	6,50 €

Odl[®] heißt gega Ois-
a gega Nix!

Weinbauer Hausladen

Der jüngste „Spross“ des Unternehmens ist unser „Weinbauer Hausladen“ in den Bellevue Arkaden. Sie suchen ein „Mitbringsel“ oder eine gute Flasche Wein, einen Whisky oder einen tollen Schnaps, Käse und Speck, eine deftige Brotzeit oder Sie wollen tagsüber gemütlich einen Wein trinken ...



Sie planen eine Feier oder benötigen einen modernen Tagungsraum (für max. 20 – 25 Pers.)?

Dann sprechen Sie uns an!

Wir sind gerne für Sie da.



UNSERE ANGEBOTSWEINE

0,25 L = 5,90 €

... vom Weingut

Zöhrer,
Krems an der Donau,
Österreich.

Blauer Zweigelt

QbA, trocken, rubinrot, würzige Aromen von Herzkirsche und Weichsel, dezente Vanillenote, ansprechendes Tannin.

... vom Weingut

Trottenhof,
Fam. Düringer, Ithringen am
Kaiserstuhl

Weisser Burgunder

QbA, trocken, ein Wein mit fruchtigen, dezenten Aromen. Zu allen Speisen ein idealer Partner.

Weinbauer's Schoppenweine

Wir schenken grundsätzlich nur Qualitätsweine und Qualitätsweine mit Prädikat im Viertel-Liter-Schoppen (0,25 Liter) aus. Alle Schoppenweine sind auch als 1/2 Liter erhältlich.

Weißwein



FRANKEN

- 119 **Sommeracher Müller Thurgau** QbA, trocken **6,70 €**
Winzerkeller Sommerach, Sommerach/Main
Ein typischer Müller-Thurgau. Feiner Duft nach gelben Früchten. Herrlich, frisches Aroma von Quitten, mit feiner Muskatwürze.
- 115 **Sommeracher Silvaner** QbA, trocken **6,70 €**
Winzerkeller Sommerach, Sommerach/Main
Mineralische und fruchtige Art. Duft von Birnen, Aprikosen und Äpfeln. Animierender, feiner Geschmack.
- 121 **Sommeracher Bacchus** QbA, halbtrocken **6,70 €**
Winzerkeller Sommerach, Sommerach/Main
Sehr fruchtbetont, aromatisch und würzig. erinnert an Aromen von Limone und Apfel.

BADEN

- 116 **Ihringer Fohrenberg Grauer Burgunder** **6,70 €**
QbA, trocken
Weingut Trottenhof, Familie Düringer, Ithringen am Kaiserstuhl.
Elegant fruchtiger Wein mit einer strukturierten Säure.

NIEDERÖSTERREICH

- 113 **Grüner Veltiner** QbA, trocken **6,60 €**
Weingut Zöhrer, Kremstal
Duft nach reifer Bananenfrucht, zart und frisch, schwungvolle Säurestruktur, klar und trinkfreudig
- 127 **Tegernseer Grüner Veltiner** **7,30 €**
Lesehof der Tegernseer, Stein an der Donau
Duft nach Aprikose und Apfel, typischer Pfeffer, milde Säure

Essen... Trinken... Geniessen...



RHEINGAU

- 117 Oestricher Lenchen Riesling QbA, trocken 6,70 €
 Weingut Fritz Rotenbach, Oestrich-Winkel.
 Fruchtig, frisches Bouquet, sehr spritziger Wein.

PFALZ

- 118 Scheurebe Spätlese QbA, lieblich 6,60 €
 Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel,
 kräftiger, aromatischer Wein
 mit Duft von Schwarzer Johannisbeere
- 109 Morio-Muskat QbA, lieblich 6,60 €
 Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel,
 saftiger Wein mit angenehmer Süße
 und toller Muskatnote

MOSEL

- 111 Trittenheimer Altärchen Riesling 6,40 €
 Qualitätswein mit Prädikat Kabinett, halbtrocken
 Weingut Alfons Eifel, Trittenheim. Kompakte Frucht,
 im Geschmack Pfirsich und Quitte, optimale Balance.

RHEINHESSEN

- 112 Weißburgunder Chardonnay 6,70 €
 Gutswein, QbA, trocken
 Weingut Dackermann, Dittelsheim-Heßloch,
 vollreifer, kräftiger Chardonnay aus dem Holzfass,
 vereint mit einem fruchtigen Weißburgunder
- 120 Bechthheimer Chardonnay 6,70 €
 Ortswein, QbA, trocken
 Weingut Dackermann, Dittelsheim-Heßloch,
 fruchtige Aromen von Melone und Apfelsinen

ITALIEN

- 110 Lugana DOC 6,70 €
 Ca' Donini, Venezien, Trebbiano, trocken
 angenehme Frische, Duft nach Steinobst

Erleben Sie

*musikalische
Unterhaltung*

in unserem Hofgarten!

(Termine laut Aushang.)

Wargauer

Blasmusikkapelle

Zither-Toni

aus Gmund

Unsere Partner

in der Region

Odl®

Pasta
fino



Manufaktur
fuo fono Pasta

Der
Weinberg
WEINHANDEL
www.weinberg.de

Erste Tegernseer
Kaffeerösterei



Das Winzerjahr

Frühjahr

Im milden Licht der Frühjahrs-
sonne beginnt der Austrieb der
Reben. Die jungen Triebe sind
nun sehr empfindlich. Oft hat
schon Nachtfrost im Mai große
Schäden angerichtet.

Die meisten der kleinen Reb-
zweige überstehen aber das
Wechselspiel der Temperaturen
und werden langsam größer.

Mit Hilfe eines Drahtrahmens,
der dem Wachstum ständig an-
gepasst wird, ranken die Triebe
empor. Zu den Hauptarbeiten
in dieser Zeit zählt auch, sog.
Wildtriebe auszubrechen um die
volle Kraft des Rebstocks in die
fruchtbaren Zweige zu lenken.
Bei guten Bedingungen lässt
auch die Traubenblüte mit ih-
rem süß-würzigen Duft nicht lan-
ge auf sich warten.

Nutzen Sie

unser Angebot für Tagungen

- ✓ moderner Tagungsraum
im Hotel bis 20 Pers.
- ✓ auch für Feierlichkeiten mit
bis zu 25 Pers. geeignet

Rotwein

FRANKEN

175

Sommeracher Domina

Qualitätswein, trocken

Winzerkeller Sommerach, Sommerach/Main
Tiefdunkler Rotwein mit fruchtigem Bouquet von reifen Kirschen,
wenig Tannin, geringe Säure, sehr ausgewogen.



6,90 €

BADEN

103

Munzinger Kappellenberg Spätburgunder

QbA, trocken

Weingut Trottenhof, Familie Düringer, Ihringen am Kaiserstuhl.
Fruchtiges Aroma, kräftiger Körper,
dezent Gerbstoffgehalt und milde Säure.

6,60 €

WÜRTEMBERG

105

Großbottwarer Wunnenstein Trollinger

QbA, halbtrocken

Schloßkellerei Affaltrach, Obersulm. Affaltrach
Harmonisch und gehaltvoll, anregender Geschmack,
feiner Duft.

6,60 €

173

Affaltracher Salzberg Lemberger

QbA, trocken

Schloßkellerei Affaltrach, Obersulm. Affaltrach
Gehaltvoll, sehr kräftiger Wein.

6,60 €

RHEINHESSEN

168

Dornfelder Qualitätswein, mild

Weingut Dackermann, Dittelsheim-Heßloch,

fruchtige Kirsch- und Erdbeeraromen, tiefdunkel in der Farbe

6,50 €



NAHE

135 **Laubenheimer Krone** 6,30 €

Cabernet Sauvignon Qualitätswein, trocken

Weingut Zehnthof, Langenlonsheim,
Gehaltvoll mit jugendlich, ausgereifter Struktur

177 **Blauer Spätburgunder & Dornfelder** 6,30 €

QbA, Cuvée feinherb

Weingut Zehnthof, Langenlonsheim,
fruchtiger Cuvée duftet nach roten Beerenfrüchten
und Kirschen

NIEDERÖSTERREICH

174 **Tegernseer Zweigelt** QbA, trocken 7,30 €

Tegernseer Lesehof
fruchtiges Beerenaroma, vollmundig

SÜDTIROL

172 **Merlot DOC**, trocken 6,80 €

Weingut La Vis, Trentino-Südtirol
Dunkle Farbe mit Aromen von Pflaumen,
fruchtig, körperreich und vollmundig.

SPANIEN

101 **Glarima Merlot/Tempranillo** 6,80 €

Bodega Somos, trocken
Duft nach Kirsche und Himbeere, moderates Tannin

Roséwein

FRANKEN

106 **Sommeracher Valentin Rosé** QbA, trocken 6,60 €

Winzerelei Sommerach, Sommerach/Main
Duft nach Himbeeren und Quitten, lebendig und anregend

BADEN

107 **Ihringer Fohrenberg** 6,60 €

Spätburgunder Weißherbst QbA, halbtrocken
Weingut Trottenhof, Familie Düringer, Ihringen am Kaiserstuhl.
Kräftig mit betonter Säure, leichte Restsüße.

PFALZ

108 **Portugieser Rosé** QbA, lieblich 6,60 €

Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel
Fruchtig mit Aromen von Erdbeeren und
anderen Beerenfrüchten

Sommer

Das Rad der Zeit dreht sich weiter, die Trauben wachsen, gedeihen im Wechsel von Sonne und Regen. Die Weinberge fordern wieder das volle Engagement der Winzer. Es ist gut, dass bereits viele schweißtreibende Arbeiten durch Maschinen erleichtert werden, aber die Hacke kommt immer noch zum Einsatz, wenn z.B. eine neu angelegte Fläche von Wildkräutern zu befreien ist. Weiterhin sind ständig Pflege- und Schutzmaßnahmen an den Wingerten und am Boden erforderlich (Laubschnitt, Zackern, Mulchen). Zu gleicher Zeit fallen auch verschiedene Arbeiten auf dem Winzerhof und im Weinkeller an. So sind die Mehrwegflaschen für den nächsten Einsatz vorzubereiten und gründlich zu reinigen. Im Keller werden restliche Trübstoffe aus dem Wein filtriert, bevor er schließlich flaschenweise abgefüllt wird.





Herbst

Im Herbst ist Weinlese und bei allen Winzern herrscht geschäftiges Treiben. Wenn die Früchte eines Weinberges die nötige Reife erreicht haben, werden sie abgeerntet. Die Trauben werden im Kelter mit wenig Druck schonend gepresst. Der frische, süße Most kommt nun sorten- und lagerein in die Fässer im Weinkeller.

Es beginnt die Gärung und „Naturhefe“ unterstützt die Umsetzung der Süße des Saftes in Alkohol. Die Trübstoffe setzen sich danach am Boden der Fässer ab. Beim Abstich werden Wein und Hefe getrennt und verschiedene Filtrationen machen den Wein klar und rein.

Sobald die nötige Fassreife erreicht ist, kommen die Weine in die Flasche und erfreuen die Genießer nun endlich mit würziger Milde oder herzhafter Rasse ...

Winter

In jedem neuen Jahr, wenn die Weinberge kahl und leer sind, beginnt für den Winzer der Rebschnitt. Oft ist bei der klirrenden Kälte nur das Zischen der pneumatischen Scheren in der Gemarkung zu hören. Bald kommt das Frühjahr und damit der Austrieb und bis dahin muss alles fertig sein. Am besten lassen sich die abgeschnittenen Reben, die nun die Rebzeilen bedecken, bei Frost häckseln. Das gibt wieder Humus und hält den natürlichen Vegetationskreislauf im Gleichgewicht.

Die eine Rebe, die am Stock belassen wurde, wird nun am „Bügeldraht“ angebunden; aus ihr wächst später die gewaltige Laubwand mit den süßen Trauben, die dann den Saft für den edlen Wein liefern. Doch bis es soweit ist, vergeht noch einige Zeit ...

Weinbauer's Flaschenweine – weiß

Eine Auswahl für den Genießer und Freund des Rebensaftes.
Diese Weine schenken wir in 0,75 Liter aus.

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner 39,00 €

Dürnstein Federspiel Wachau DAC
Tegernseerhof, Niederösterreich – Dürnstein, Wachau

Weißburgunder Vom Gelben Löss 38,00 €

Weingut Josef Ehmoser
Niederösterreich – Großweikersdorf, Wagram

Grüner Veltliner 26,50 €

Sand 1, Weingut Zöhrer, Kremstal

DEUTSCHLAND

Grauburgunder „Flusskiesel“ VDP.Gutswein 37,00 €

Weingut Joh. Bapt. Schäfer
Nahe – Burg Layen

Müller Thurgau „Katzenkopf“ 27,00 €

Winzerkeller Sommerach, Franken

Riesling „Forster“ VDP.Ortswein 41,00 €

Reichsrat von Buhl, Pfalz – Deidesheim

Chardonnay „Ihringer Winkelberg“, Kabinett 28,00 €

Weingut Trottenhof, Baden



FRANKREICH

Pouilly Fumé AOC

Domaine Nicolas Gaudry,
Loire – Tracy-sur-Loire/Pouilly Fumé

41,50 €

Chablis AOC

Domaine Louis Moreau, Chablis – Beines

49,00 €

ITALIEN

Lugana DOP „Ca´ Maiol“

Trebbiano – Lombardei

26,00 €

Weinbauers Flaschenweine – rosé

Eine Auswahl für den Genießer und Freund des Rebensaftes.
Diese Weine schenken wir in 0,75 Liter aus.

FRANKREICH

Rosé „L´Instant“ Côtes du Provence AOC

Château Barbanau,
Provence – Roquefort La Bedoule

32,00 €

Tegernseer Zweigelt

Ein Wein mit viel

Geschichte ...





Hotel Bellevue

In den oberen Etagen des Hauses befindet sich unser Hotel Bellevue.

Es war die Freude am „Gastgeber-Sein“, die das Hotel „Bellevue“ weit über Bayern hinaus bekannt und für viele Gäste zur Insel des Wohlfühlens machte. Die schöne Tradition der sprichwörtlichen Gastlichkeit in einem Familienbetrieb lebt fort und wird von uns liebevoll weiterentwickelt. Kommen Sie ins Tegernseer Tal und genießen Sie entspannte und abwechslungsreiche Tage im Hotel „Bellevue“.

Wir bieten unseren Gästen den idealen Ausgangspunkt für Touren, Wanderungen und Ausflüge in der Tegernseer Region und in die Kulturmetropolen München und Salzburg. Wir garantieren einen besonderen Service bei der individuellen Aufenthaltsgestaltung und in allen organisatorischen Belangen. Gerne überreicht Ihnen unser Team ein Hotelprospekt und steht Ihnen für weitere Informationen zum Haus zur Verfügung.

Weinbauers Flaschenweine – rot

Eine Auswahl für den Genießer und Freund des Rebensaftes. Diese Weine schenken wir in 0,75 Liter aus.

DEUTSCHLAND

Domina „Sommeracher Familiengewächs“

Winzerkeller Sommerach, Franken

28,00 €

FRANKREICH

Merlot „Grande Sélection“ Bordeaux Superieur AOC

Château Penin, Bordeaux – Génissac

27,00 €



Sommerach

»Der Ort an der Sonnenseite des Flusses« so lautet die freie Übersetzung Sommerachs. Bereits im elften Jahrhundert glänzte der Sommeracher Wein in Urkunden aufgrund seiner vorzüglichen Güte. Stolze Bürgerhäuser und schmucke Fachwerkbauten bilden eine barocke Bilderbuchkulisse. Wenige Schritte von der Ortsmitte entfernt trifft man auf den imposanten historischen Giebel des Winzerkellers, der eindrucksvoll beweist, dass Lebensart und Atmosphäre des malerischen Örtchens vom Wein und seinen Winzern geprägt sind. Beinahe jede angestammte Familie im Ort hat mindestens einen Weinberg im Familienbesitz – ein über Generationen weitergegebener Erfahrungsschatz, den es zu bewahren gilt.

Essen... Trinken... Geniessen...



ITALIEN

Lagrein „Badl“ Südtirol DOC

Weingut St. Quirinus,
Südtirol – Oberplanitzing, Kalterersee

51,00 €

„Granaio“ Chianti Classico DOCG

Melini, Toskana – Gaggiano

28,00 €

„Primitivo“ Primitivo di Manduria DOP

Cantina San Donaci, Apulien – Brindisi

28,00 €

SPANIEN

Rioja Crianza „Finca San Martin“ Rioja DOCa

Torre de Oña, Rioja – Laguardia

32,00 €



*Ein Mädchen und ein Gläschen Wein
kurieren alle Not,
drum wer nicht trinkt und küssst,
der ist so gut wie tot.*

deklarierungspflichtige Zusatzstoffe:

- | | | | |
|---|----------------------|---|-----------------|
| 1 | Farbstoffe | 6 | koffeinhaltig |
| 2 | Konservierungsmittel | 7 | chininhaltig |
| 3 | Antioxidationsmittel | 8 | Süßungsmittel |
| 4 | Geschmacksverstärker | 9 | Säuerungsmittel |
| 5 | Phosphat | | |

Es erwarten Sie

- ✓ 25 komfortable Zimmer mit Dusche / WC, Flatscreen-TV, Telefon, Radio
- ✓ alle Zimmer sind mit dem Lift erreichbar
- ✓ persönliche Atmosphäre und individuelle Betreuung
- ✓ Parkplätze direkt am Hotel
- ✓ moderner Tagungsraum
- ✓ gemütlich eingerichtete Frühstücks- und Aufenthaltsräume
- ✓ Saunanutzung
- ✓ Restaurant Weinbauer – älteste Weinstube in Bad Wiessee
- ✓ Weinbauer Hausladen in den Bellevue-Arkaden
- ✓ wöchentlich geführte Wanderung, Radltour oder Skiausflug im Winter
- ✓ TegernseeCard
- ✓ WLAN-Internet

*Besuchen Sie uns
im Internet!*



Gehr geehrte Gäste im „Weinbauer“, Liebe Freunde des „Bellevue“,

das gesamte Team des Hotels gibt sich wieder große Mühe, Ihnen den Aufenthalt im Tegernseer Tal zu einem Erlebnis werden zu lassen. Wir werden versuchen, alle Ihre Wünsche zu erfüllen.

Regionalität und Nachhaltigkeit stehen bei uns an erster Stelle. Überzeugen Sie sich von der Vielfalt und Frische unserer Küche. Probieren Sie die neuen Weine und haben Sie einen angenehmen Aufenthalt.

ihre Gastgeber und das Bellevue-Team.



**Reservierungs-Hotline:
08022 / 66490**



NEU

Bellevue
HOTEL



Elektro-Ladestation für Gäste

