Und abends trifft man sich im

Weinbauer

Restaurant

Facebook

@hotel_bellevue_

Bellevue HOTEL

Fässer, Flaschen und Küche täglich ab 17 Uhr geöffnet

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

Unsere kräftige Rindsbouillon		3,50 €
Einlage nach Wahl	Fleischklößchen	+1,50 €
	Pfannkuchen-Streifen	+1,50 €
	Leberknödel	+1,90 €
	Maultaschen	+1,90 €

Vorspeisen & Salate

Brotkorb — 3,30 €
mit Butter

Kleine bunte Salatschüssel — 5,40 €
mit Hausdressing

Dreierlei Aufstrich — 6,70 €
mit hausgemachtem Brot

Gegrillter Ziegenkäse — 16,90 €
Gemüsetatar | Tegernseer Honig
Salatbouquet | Trauben

Gartensalat — 19,80 €
bunter Salat | gegrillte Black-Tiger-Garnelen
Hausdressing

Salat „Winzer“ — 15,60 €
Gartensalat | Tomate | Gurke | Sprossen
Parmesan | Croutons | gegrillte Hähnchenbrust

Die kleinen Suppentöpfe können Sie im Hausladen kaufen für nur 8,90 €

Weinbauers ausgesuchte Spezialitäten

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Lauch-Strudel — 14,50 €
hausgemachter Dip | kleiner Salat

Spinatknödel — 11,20 €
Gorgonzola-Rahm | hausgemachte Röstzwiebeln
oder
zerlassener Butter | Parmesan

Semmelknödel — 11,20 €
Rahmschwammerl

Gefüllte Teigtaschen — 13,80 €
Pecorino | Haselnuss | schwarzer Trüffel
geschmolzene Tomaten

Käsespätzle — 10,80 €
hausgemachte Röstzwiebeln | Tegernseer Bergkäse

Brotzeit aus dem Hausladen

Hausgemachte Bratensülze — 13,50 €
Remouladensauce | Essiggurke | Bratkartoffeln

Zwei hausgeräucherte Forellenfilets — 21,90 €
Kren | Brot | Butter

Brotzeitbrett — 16,90 €
Südtiroler Speck | hausgeräucheter Wildschinken
Tegernseer Käse | Brot

Südtiroler Speckplatte[2,3] — 12,90 €
Gewürzgurke | Brot | Butter

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.

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.

Mai bis Oktober jeden Dienstag Steckerlfisch – bei schönem Wetter mit Musik

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 Schweineschienbeinen auf´s Eis gewagt haben. In Zusammenhang mit unseren Haxn ist ein Wort ganz wichtig:

Guad!

Mai bis Oktober:
Jeden Donnerstag
Ofenfrische Haxn

April bis Oktober:
Jeden Dienstag
Steckerlfisch

Tegernseer „Kas[laktosefrei] **und Speck**[2,3] — **13,90 €**
Bergkäse | Südtiroler Speck | Brot | Butter

Bergkäse-Würfel[laktosefrei] — **9,50 €**
Salzstangen | Feigensenf | Trauben

Obatzda — **7,20 €**
Rote Zwiebeln | Brez´n | Brot

Aus dem Wasser

Forelle aus der Region — **17,40 €**
Müllerin-Art | Mandelbutter
frischer Kren | Drillingskartoffeln

Saibling aus der Region — **19,20 €**
Müllerin-Art | zerlassene Butter
frischer Kren | Drillingskartoffeln

Gebratenes Zanderfilet — **17,90 €**
Linsen | geflämmter Lauch
Kirschtomate

Weinbauers Hauptgerichte

Cordon Bleu — **17,90 €**
Pilze | Zwiebeln | Schinkenwürfel | Tegernseer Bergkäse
Preiselbeeren | Bratkartoffeln

Gegrillte Rinderhüfte — **17,60 €**
Zwiebel-Cranberry-Relish | Bratkartoffeln

Ochsenfetzen — **17,30 €**
Bayrisches Alpenvieh | Saisongemüse,
Sauerrahm | Kartoffelrösti

Beachten Sie bitte auch unsere Steakspezialitäten!

Grillteller 20,90 €
Rindersteak | Hähnchenbrust | Wildbratwurst
Speckbohnen | Kartoffelgratin

Ochsenbacke 19,20 €
geschmort | Pastinaken-Gemüse | Semmelknödel

Rinderroulade 16,90 €
Apfelblaukraut | Kartoffelknödel

Original Wiener Schnitzel 20,90 €
Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Spare-Ribs 16,90 €
BBQ-Sauce | Bratkartoffeln

Hähnchenbrust im Speckmantel 14,90 €
Tegernseer Bergkas-Taschen
geschmolzene Tomaten | Speckschaum

Dessert

NEU **Warmer Schokobrownie** 8,50 €
Kaffee-Parfait aus der
1. Tegernseer Kaffeerösterei

Hausgemachter Kaiserschmarrn 10,50 €
Rumrosinen | Apfelkompott

Gemischtes Eis 4,90 €

NEU **„Aus dem Glas“** 5,80 €
variierende Köstlichkeiten aus dem Glas

Einfach guat

Dieses hochwertige Qualitätsprodukt des Stofnerhofes aus dem Samtal 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 Samer 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

Wir packen Ihren Wanderrucksack mit Getränken und Brotzeit!

* Bitte planen Sie 20 Minuten Zubereitungszeit für den Kaiserschmarrn ein. *Please allow our kitchen staff a preparation time of 20 minutes.*

Obergärige Biere

Die Bezeichnung obergäriges Bier beruht darauf, dass bei obergärigen Bieren die Hefe während der Gärung in klassischen Brauverfahren an die Oberfläche stieg. 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 *untergäriges Vollbier*	*0,5 l*	**4,40 €**
Bräu-Weiße *obergäriges, helles Weißbier*	*0,5 l*	**4,60 €**
Radler	*0,5 l*	**4,40 €**
Russ'n	*0,5 l*	**4,60 €**

Flaschenbiere

Leichtes Weißbier *obergäriges, helles Weißbier*	*0,5 l*	**4,50 €**
Altbairisch Dunkel *untergäriges, dunkles Exportbier*	*0,5 l*	**4,50 €**
Alkoholfreies Bier	*0,5 l*	**4,50 €**
Alkoholfreies Weißbier	*0,5 l*	**4,50 €**

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener natürl. Mineralwasser *„classic" o. „still"*	*0,7 l*	**5,80 €**
Tafelwasser	*0,5 l*	**3,20 €**
Adelholzener Bio-Johannisbeer-Schorle	*0,5 l*	**3,90 €**
Adelholzener Bio-Rhabarber-Schorle	*0,5 l*	**3,90 €**
Frucade Orange[1,3,9] / Zitrone / Spezi[3,6,9] / Apfelschorle	*0,5 l*	**3,90 €**
Saftschorle	*0,5 l*	**3,90 €**
Coca Cola[1,3,6,9] / Coca Cola light[1,3,6,9]	*0,5 l*	**3,90 €**

Sekt & Schäumendes

Winzersekt Valentin *weiß / rosé*	*0,1 l*	**3,50 €**
Winzersekt Valentin *weiß*	*0,75 l*	**21,00 €**
Winzersekt Valentin *rosa*	*0,75 l*	**21,00 €**
Weinschorle	*0,25 l*	**3,80 €**
Weinschorle	*0,5 l*	**5,40 €**
Aperol Sprizz[1] / Hugo	*0,25 l*	**6,50 €**

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

Heißgetränke

Espresso[6]	2,60 €
Doppelter Espresso[6]	3,50 €
Tasse Kaffee[6]	2,80 €
Cappuccino[6]	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Kännchen Tee	4,00 €

Hochprozentiges

Odl – Bio Kräuterlikör	2 cl	3,20 €
Hausschnaps-Marille	2 cl	3,20 €
Marillen-Limes – vom Schwarzbrenner	2 cl	3,50 €
Haselnuss-Schnaps	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Ramazzotti	4 cl	4,50 €
Trottenhof feiner Obstler	2 cl	3,50 €
Trottenhof Williams Christ	2 cl	3,50 €
Zwetschgen-Wasser	2 cl	3,50 €
Enzian	2 cl	3,50 €
Hirschkuss	2 cl	3,50 €
Blutwurz	2 cl	3,50 €
Malteser Kreuz, Aquavit	2 cl	3,50 €
Hennessy Cognac	2 cl	3,90 €
Slyrs – Bayrischer Whisky	2 cl	5,50 €

Odl® hilft gegn Ois – a gegn 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 ANGEBOTS-WEINE

0,25 L = 5,40 €

... 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, Ihringen 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 ⅛ Liter erhältlich.

Weißwein

FRANKEN

119 **Sommeracher Müller Thurgau** QbA, trocken **5,90 €**
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 **5,90 €**
Winzerkeller Sommerach, Sommerach/Main
Mineralische und fruchtige Art. Duft von Birnen, Aprikosen und Äpfeln. Animierender, feiner Geschmack.

121 **Sommeracher Bacchus** QbA, halbtrocken **5,90 €**
Winzerkeller Sommerach, Sommerach/Main
Sehr fruchtbetont, aromatisch und würzig. Erinnert an Aromen von Limone und Apfel.

BADEN

109 **Ihringer Fohrenberg Muskateller** QbA, halbtr. **5,70 €**
Weingut Trottenhof, Familie Düringer, Ihringen am Kaiserstuhl.
Würziger Wein mit fruchtigen Muskataromen

116 **Ihringer Fohrenberg Grauer Burgunder** **5,90 €**
QbA, trocken
Weingut Trottenhof, Familie Düringer, Ihringen am Kaiserstuhl.
Elegant fruchtiger Wein mit einer strukturierten Säure.

NIEDERÖSTERREICH

113 **Grüner Veltiner** QbA, trocken **5,60 €**
Weingut Zöhrer, Kremstal
Duft nach reifer Bananenfrucht, zart und frisch, schwungvolle Säurestruktur, klar und trinkfreudig

127 **Tegernseer Grüner Veltiner** **7,10 €**
Lesehof der Tegernseer, Stein an der Donau
Duft nach Aprikose und Apfel, typischer Pfeffer, milde Säure

NEU IN SORTIMENT

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

RHEINGAU

117 **Oestricher Lenchen Riesling** QbA, trocken — **5,90 €**
Weingut Fritz Rotenbach, Oestrich-Winkel.
Fruchtig, frisches Bouquet, sehr spritziger Wein.

PFALZ

118 **Marienhof Riesling** — **5,80 €**
NEU IN SORTIMENT
Weingut Marienhof, Flemlingen,
Qualitätswein mit Prädikat, Bioland, lieblich
angenehme Säure, Zitrusnote, fruchtig

MOSEL

111 **Trittenheimer Altärchen Riesling** — **5,60 €**
Qualitätswein mit Prädikat Kabinett, halbtrocken
Weingut Alfons Eifel, Trittenheim. Kompakte Frucht,
im Geschmack Pfirsich und Quitte, optimale Balance.

RHEINHESSEN

112 **Weißburgunder Chardonnay** — **5,90 €**
Gutswein, QbA, trocken
Weingut Dackermann, Dittelsheim-Heßloch,
vollreifer, kräftiger Chardonnay aus dem Holzfass,
vereint mit einem fruchtigen Weißburgunder

120 **Bechtheimer Chardonnay** — **5,90 €**
Ortswein, QbA, trocken
Weingut Dackermann, Dittelsheim-Heßloch,
fruchtige Aromen von Melone und Apfelsinen

ITALIEN

110 **Lugana DOC** — **5,90 €**
NEU IN SORTIMENT
Ca´Donini, Venezien, Trebbiano, trocken
angenehme Frische, Duft nach Steinobst

Erleben Sie
musikalische Unterhaltung
in unserem Hofgarten!
(Termine laut Aushang.)

Warngauer
Blasmusikkapelle

Zither-Toni
aus Gmund

Unsere Partner
in der Region

Odl
Pasta Fino
Ayinger Privatbrauerei
Manufaktur für feine Pasta
Der Weingarten Weinhändler www.weingarten.de
TransGourmet
Erste Tegernseer Kaffeerösterei

Das Winzerjahr

Frühjahr

Im milden Licht der Frühjahrssonne 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 Rebzweige überstehen aber das Wechselspiel der Temperaturen und werden langsam größer.

Mit Hilfe eines Drahtrahmens, der dem Wachstum ständig angepasst 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 ihrem süß-würzigen Duft nicht lange 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** — 6,10 €
Qualitätswein, trocken
Winzerkeller Sommerach, Sommerach/Main
Tiefdunkler Rotwein mit fruchtigem Bouquet von reifen Kirschen, wenig Tannin, geringe Säure, sehr ausgewogen.

BADEN

103 **Munzinger Kappellenberg Spätburgunder** — 5,80 €
QbA, trocken
Weingut Trottenhof, Familie Düringer, Ihringen am Kaiserstuhl.
Fruchtiges Aroma, kräftiger Körper,
dezenter Gerbstoffgehalt und milde Säure.

PFALZ

171 **Kapellenkloster Liebfrauenberg Dornfelder** — 5,60 €
QbA, trocken
Südpfälzer Winzergenossenschaft, Ibesheim, Deutsches Weintor.
Rubinrot, mit schönem Körper und kräftigem Bouquet.
Vollmundig, samtig weich, mit intensiven Fruchtaromen
von Waldfrüchten und Holunder.

WÜRTTEMBERG

105 **Großbottwarer Wunnenstein Trollinger** — 5,80 €
QbA, halbtrocken
Schloßkellerei Affaltrach, Obersulm. Affaltrach
Harmonisch und gehaltvoll, anregender Geschmack,
feiner Duft.

173 **Affaltracher Salzberg Lemberger** — 5,80 €
QbA, trocken
Schloßkellerei Affaltrach, Obersulm. Affaltrach
Gehaltvoll, sehr kräftiger Wein.

RHEINHESSEN

168 **Dornfelder** Qualitätswein, mild — 5,60 €
Weingut Dackermann, Dittelsheim-Heßloch,
fruchtige Kirsch- und Erdbeeraromen, tiefdunkel in der Farbe

NAHE

135	**Laubenheimer Krone** **Cabernet Sauvignon** QualitätsWein, trocken Weingut Zehnthof, Langenlönsheim, Gehaltvoll mit jugendlich, ausgereifter Struktur	5,60 €
177	**Blauer Spätburgunder & Dornfelder** QbA, Cuvée feinherb Weingut Zehnthof, Langenlönsheim, fruchtiger Couvée duftet nach roten Beerenfrüchten und Kirschen	5,60 €

NIEDERÖSTERREICH

174	**Tegernseer Zweigelt** QbA, trocken Tegernseer Lesehof fruchtiges Beerenaroma, vollmundig	7,10 €

SÜDTIROL

172	**Merlot** DOC, trocken Weingut La Vis, Trentino-Südtirol Dunkle Farbe mit Aromen von Pflaumen, fruchtig, körperreich und vollmundig.	5,90 €

SPANIEN

101 NEU IM SORTIMENT	**Glarima Merlot/Tempranillo** Bodega Somos, trocken Duft nach Kirsche und Himbeere, moderates Tannin	5,90 €

Roséwein

FRANKEN

106	**Sommeracher Valentin Rosé** QbA, trocken Winzerkellerei Sommerach, Sommerach/Main Duft nach Himbeeren und Quitten, lebendig und anregend	5,90 €

BADEN

107	**Ihringer Fohrenberg** **Spätburgunder Weißherbst** QbA, halbtrocken Weingut Trottenhof, Familie Düringer, Ihringen am Kaiserstuhl. Kräftig mit betonter Säure, leichte Restsüße.	5,90 €

PFALZ

108 NEU IM SORTIMENT	**Marienhof Rosé** Weingut, Flemlingen, Qualitätswein, Bioland, mild leichter Sommerwein mit fruchtigen Aromen	5,90 €

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 lagenrein 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.

FRANKEN

140 **Sommeracher Katzenkopf** — **23,00 €**
Müller Thurgau QbA, trocken
Winzerkeller Sommerach, Sommerach/Main
Duft nach Zitrusfrüchten, leichter Muskatton, spritzig, fruchtig im Geschmack.

141 **Sommeracher Familiengewächs** — **24,50 €**
Silvaner QbA, mit Prädikat Kabinett, trocken
Winzerkeller Sommerach, Sommerach/Main
Imposant fruchtige Aromatik, Geschmack nach Quitte überwiegt, animierende Säure.

RHEINHESSEN

156 **Bechtheimer** — **24,00 €**
Grauer Burgunder QbA, trocken
Weingut Dackermann, Dittelsheim-Heßloch,
Konzentrierter Burgunder, dezente Holznoten, fruchtige Aromen von Birne und Quitte

BADEN

148 **Ihringer Winklerberg** — **24,00 €**
Chardonnay
QbA, mit Prädikat Kabinett, trocken
Weingut Trottenhof, Familie Düringer, Ihringen am Kaiserstuhl.
Zartgelbe Farbe, kräftiges Aroma, fruchtiges Bouquet.

149 **Gewürztraminer** — **24,50 €**
QbA, mit Prädikat Kabinett, feinherb
Winzergenossenschaft Pfaffenweiler, Weinhaus am Kaiserstuhl.
Fülliger Geschmack, Aroma von Wildrose, opulente Süße, harmonische Säure im Abgang.

RHEINGAU

150 **Schloss Vollrads Riesling** 29,00 €
QbA, trocken
Weingut Graf Matuschka-Greiffenclau, Oestrichwinkel.
Florales Bouquet, zart mineralische, vielschichtige Fruchtaromen prägen den Geschmack, fruchtige Beständigkeit.

PFALZ

151 **Marienhof Cuvee Franzi** 23,50 €
NEU IM SORTIMENT
Weingut Marienhof, Flemlingen, Bioland, trocken
süffiger Cuvee aus Riesling,
Weißburgunder und Sauvignon Blanc

143 **Marienhof Sauvignon Blanc** 24,00 €
NEU IM SORTIMENT
Weingut Marienhof, Flemlingen, Bioland, trocken
frischer Sommerwein, grüne Aromen
und mineralische Note

SACHSEN

152 **Pillnitzer Königlicher Weinberg Grauer Burgunder** QbA, trocken 24,00 €
Sächsische Winzergenossenschaft, Meißen.
Körper- und extraktreicher, säurearmer Wein.

NIEDERÖSTERREICH

153 **Sand 1 Riesling-Lösterrassen** 23,00 €
QbA, trocken
Weingut Zöhrer, Kremstal

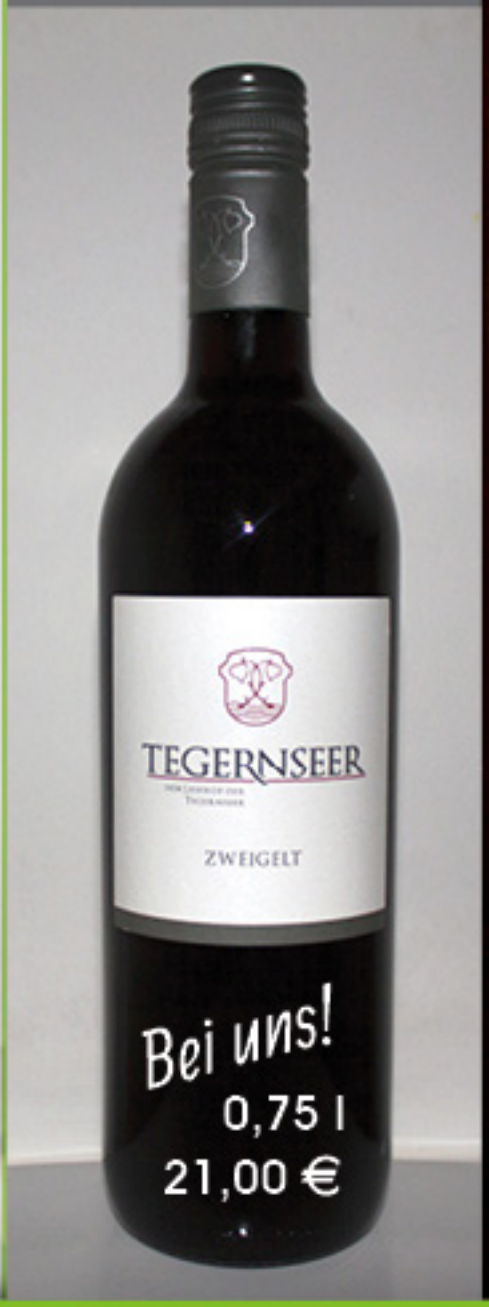
147 **Sand 1 Grüner Veltiner** 23,00 €
QbA, trocken
Weingut Zöhrer, Kremstal

ITALIEN

159 **Lugana** DOP 23,00 €
NEU IM SORTIMENT
Ca´Maiol, Lombardai, Trebbiano trocken
feiner Duft nach Mandeln und weißen Blüten

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.

FRANKEN

155 **Sommeracher Familiengewächse Domina** — 24,50 €
QbA, trocken
Winzerkeller Sommerach, Sommerach/Main
Komposition von roten Früchten und Beerenaromen, voll und weich, eingebundene Gerbstoffe.

RHEINHESSEN

163 **Schwarzer Goliath (Réserve)** — 24,50 €
trocken
Weingut Dackermann, Dittelsheim-Heßloch
Cuvée aus Dornfelder und Saint Laurent, dunkelrote Farbe, mit Aromen von Röstkaffee und Dörrpflaumen

NIEDERÖSTERREICH

158 **Sand 1 Zweigelt** — 23,00 €
QbA, trocken
Winzer Zöhrer, Kremstal

WINZER SOMMERACH
DIE GENOSSENSCHAFT

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.

BADEN

161 **Ihringer Fohrenberg Spätburgunder** — **23,50 €**
QbA, halbtrocken
Weingut Trottenhof, Familie Düringer, Ihringen am Kaiserstuhl.
Fruchtiges Aroma, kräftiger Körper, dezenter Gerbstoffgehalt.

162 **Ihringer Fohrenberg Spätburgunder** — **23,00 €**
QbA, trocken
Weingut Trottenhof, Familie Düringer, Ihringen am Kaiserstuhl.
Fruchtiges Aroma, milde Säure, kräftiger Körper.

SPANIEN

164 **Glarima Rosado (Rosé)** — **23,00 €**
NEU IM SORTIMENT
Bodega Samos, Syrah/Cabernet Sauvignon
feinherb, Duft nach Erdbeeren, roten Johannisbeeren und Minze

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

deklarierungspflichtige Zusatzstoffe:

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

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, Radtour oder Skiausflug im Winter
- ✓ TegernseeCard
- ✓ WLAN-Internet

Besuchen Sie uns im Internet!

Sehr geehrte Gäste
im „Weinbauer".
Liebe Freunde des "Bellevue",

das gesamte Team des Hotels hat sich wieder die größte Mühe gegeben, Ihnen den Aufenthalt im Tegernseer Tal auch im Jahr 2021 ***zu einem Erlebnis*** werden zu lassen.
Den wunderschönen See, die phantastische Bergwelt und die vielen touristischen Möglichkeiten locken jährlich tausende Gäste an.

Wenn Sie für Ihren Aufenthalt unser kleines ***3-Sterne-Hoten*** auswählen, stehen Ihnen in diesem Jahr 8 ***komplett neue Doppelzimmer*** zur Verfügung und auch die Park-

situation wurde mit der Einrichtung von ***neuen Parkplätzen*** entspannt.

Auch in Sachen Digitalisierung hat sich im „Bellevue" viel getan. ***Das W-LAN im Hotel*** wurde erweitert, die ***Gästemappe*** mit allen Informationen finden Sie in Ihrem Zimmer auf eine ***Tablet***. Gäste, die mit einem E-Auto anreisen, können Ihre Batterien an der ***hoteleigenen Ladestation*** aufladen. Im „Weinbauer" bieten wir auch dieses Jahr ***neue Weine und eine interessante Speisekarte*** an.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

ihre Gastgeber und
das Bellevue-Team.

Waitz-Herfert-Hotelbetrieb GmbH · Hirschbergstraße 22 · 83707 Bad Wiessee Tel: 08022 66490 · Fax: 08022 664949 · E-Mail: info@hotel-bellevue-badwiessee.de
www.hotel-bellevue-badwiessee.de · www.restaurant-weinbauer.de