

## **Gastgeber aus Leidenschaft**

Am Rande Dresdens, im Stadtteil Alttrachau und unweit der Elbe, liegt der "Trobischhof" - ein Dreiseithof, der ursprünglich ein Bauerngut war.

Im Jahr 1870 von Johann Heinrich Trobisch erworben, war ab diesem Zeitpunkt der Hof im Besitz eines "Trobisch-Bauern".

Ab 1958 führte Hilma Trobisch den Trobischhof allein. Ältere Trachauer kennen die Trobisch-Bäuerin noch und wissen über die einfache und immer freundliche Frau mit dem Kopftuch viel zu erzählen ...

Viele Jahre war das Hofgut dem Verfall preisgegeben. Nach der "Wende" wurde es liebevoll wiederaufgebaut und restauriert.

**Wir freuen uns nun, Sie seit April 2023 wieder bei uns begrüßen zu dürfen!**

Wir verwöhnen Sie mit den schönen Dingen des Lebens und stehen für einen wertschätzenden Umgang mit den hier produzierten Produkten.

So beziehen wir unsere Zutaten größtenteils von Erzeugern, landwirtschaftlichen Betrieben und Höfen aus der Region.

Fühlen Sie sich herzlich eingeladen, das alles kennenzulernen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom Trobischhof

**Besuchen Sie uns auch gern auf unserer Webseite, bei Facebook und Instagram, um sich über aktuelle Angebote und Veranstaltungen zu informieren.**



## Heimat zum Genießen - unsere Partner aus der Region



unser Schweinefleisch  
Fleischerei Korch



unser Fisch  
Teichwirtschaft Moritzburg



unsere Kartoffeln  
Berle  
Agrar Genossenschaft Ostritz



Dresdner  
Schlüter-Bischofswerda

Lichtenauer Mineralquellen, Obstkelterei  
Kurt Heide, Gustav Müller, D&F,  
edelrausch

Wir freuen uns, Ihnen gemeinsam mit diesen regionalen Partnern frische Produkte aus unserer schönen Heimat servieren zu können.

Wir möchten mit Ihnen gemeinsam unsere regionalen Erzeuger/Lieferanten unterstützen und einen Beitrag zu einem verantwortungsvolleren Umgang mit Tier und Umwelt leisten.

Für mehr regionale Qualität, die uns allen zugute kommt!

Dieses Angebot möchten und werden wir weiter ausbauen!

Ein herzliches Dankeschön an alle vom Trobischhof-Team

## Vorspeisen und Salat

„Sommerlich leicht“ - Kaltes Melonen-Tomaten-Süppchen,  
verfeinert mit Minze und Basilikum 6,50€  
zzgl. Garnelenspieß +5,50€

**Melone-Schinken** - drei kleine Melonenschiffchen  
mit Serranoschinken und gerösteten Baguettescheiben 7,70€

**Pott Soljanka**, mit saurer Sahne und Zitrone, dazu Brot 6,90€

**Dresdner Würzfleisch**, im Napf mit Toastecken  
Klein 7,80€  
Groß 12,90€

**Kleiner Gurkensalat**, mit Dill verfeinert 4,60€

„Sommerlicher Bauernsalat“,  
bunter Salat aus Melone, Kirschtomate, Gurke und Paprika,  
verfeinert mit frischen Kräutern aus unserem Kräutergarten,  
garniert mit Oliven 13,70€

**als kleiner Salat** 7,90€

wahlweise dazu:

**Fetawürfel** +5,20€

**Ziegenkäse im Schinkenmantel gebraten** +7,80€

**Gebratene Hähnchenbruststreifen** +7,80€

**7 Garnelen in Knoblauchöl gebraten** +9,90€

## Hauptgerichte - Unsere Klassiker

**Regelmäßig wechselndes Tagesgericht für 14,90 € - sprechen Sie unser freundliches Servicepersonal gern an.**

**Braumeisterschnitzel** vom Schweinerücken,  
gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Bratkartoffeln  
und Gurkensalat 22,50€

**Wiener Schnitzel** vom Kalbsrücken, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat  
29,90€

**„Bautz'ner Senfsteak“**  
Schweinekammsteak in Senf-Ei-Hülle gebraten, an herzhafter  
Kartoffelwaffel, garniert mit Spreewaldgurken,  
gebratenen Zwiebeln und Speck, dazu Kräuterbutter 20,50€

**Geschmorte Rinderbäckchen,**  
mit reichlich Soße, an Kartoffelpüree, verfeinert  
mit roten Zwiebeln und frischen Aprikosen 25,50€

**„Schäferpfanne“** - gebratenes Hähnchenbrustfilet auf  
mediterranem Gemüse, mit Feta überbacken,  
dazu Kräutergnocchi 18,50€

**Saisonal, Phänomenal – Matjes**  
**für uns hergestellt von der Teichwirtschaft Moritzburg**

**Matjesfilet „Hausfrauen-Art“** in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße  
mit saurer Gurke, dazu Petersilienkartoffeln 18,50€

**Sommerlich leicht – „Matjes küsst Orange“** – Matjesfilet garniert mit  
roter Zwiebel und Orangenfilets, verfeinert mit frischen Kräutern, dazu  
Bratkartoffeln 19,60€

**Nordische Grüße „Moin Moin – Labskaus“** – Kartoffelstampf mit Kassler  
und Zwiebel, dazu Matjesfilet, garniert mit roter Bete, saurer Gurke und  
Spiegelei 19,90€

**Fisch nach tagesaktuellem Angebot**, auf Kartoffelpüree, mit  
Kirschtomaten-Knoblauch-Gemüse und Petersilien-Mango-Salsa  
24,50€

Fragen Sie unseren netten Service gern nach unserem aktuellen Fischangebot!

**Vegetarisches**

**„Gnocchipfanne“** – gebratene Gnocchis mit mediterranem Gemüse, in  
Tomatensoße, verfeinert mit frischen Kräutern, überbacken mit Feta,  
garniert mit karamellisierten Walnüssen 15,50€

**Kohlrabischnitzel** – panierte Kohlrabischeiben auf Kartoffelpüree,  
an Kirschtomaten-Knoblauch-Gemüse  
und Petersilien-Mango-Salsa 16,70€

## **Süßer Genuss zum Schluss**

<b>Lavendel-Crème Brûlée</b> - von Lavendel aus dem Trobischhof-Kräutergarten, mit frischen Beeren garniert	6,80€
<b>„Sommerträumchen“</b> - Vanilleeis mit frischen, marinierten Erdbeeren	8,50€
<b>„Quarkkeulchen mal anders“</b> , frisch aus dem Waffeleisen, garniert mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus und Vanilleeis	8,50€
<b>Kaiser-Waffel-Schmarren</b> , mit frischen Aprikosen und Ahornsirup	9,90€

## **Kindergerichte**

<b>„Süße-Fee“</b> Plinse mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	6,90€
<b>Wirtshaus „Kapitän“</b> Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Erbsen	8,50€
<b>„Kleiner Weltenbummler“</b> Nudeln in Tomatensoße, dazu gebratene Wurst und Reibekäse	6,90€
<b>Trobischhof „Räuber“</b> Kinderschnitzelchen mit Erbsen und Kartoffelpüree	8,60€
<b>Kleiner Kindereisbecher</b> , mit 1 Kugel nach Wahl (Vanille, Schoko, Mango, Zitronensorbet oder Zimteis), bunt garniert mit Sahne	4,40€

Für unsere Kleinen halten wir verschiedene Mal-Utensilien und Tischspiele vorrätig, damit der Hof-Aufenthalt nicht zu „langweilig“ wird.

### **Eisvariationen mit einer Kugel Eis**

Kleiner Schwede, eine Kugel Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	4,90€
Kleine sächsische Buchtel, eine Kugel Vanilleeis mit Vanillesoße und gerösteten Buchtelstückchen	4,90€
Kleine Knusperflocke, eine Kugel Schokoeis mit Knusperflocken, Karamellsoße und Sahne	4,90€
Kleine Himbeere - eine Kugel Himbeersorbet mit Schoko-Minz-Soße, frischen Himbeeren und Sahne	4,90€

### **Eisvariationen mit zwei Kugeln Eis**

Schwedeneisbecher, zwei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	8,50€
Sächsischer Buchteleisbecher, zwei Kugeln Vanilleeis mit Vanillesoße und gerösteten Buchtelstückchen	8,50€
Schoko-Knusperflocken-Becher, eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Schokoeis, Karamellsoße mit Knusperflocken und Sahne	8,50€
Große Himbeere - zwei Kugeln Himbeersorbet mit Schoko-Minz-Soße, frischen Himbeeren und Sahne	8,50€
<b>Eisschokolade</b> oder <b>Eiskaffee</b> (mit Vanilleeis und Sahne)	6,90€

### **Unsere Eissorten zur Wahl:**

Vanille, Schokolade, Mangosorbet, Zitronensorbet, Himbeersorbet	2,60€
---	-------

## Bierkarte vom Fass

### unser Trobisch**HOF PILS**

ein für uns gemachtes Pilsner, leicht hopfenbetont und milde Bittere, nach böhmischer Art

0,3 l - 3,20€

0,5 l - 5,20€

### Bayreuther **HELLES**

leichtes, wunderbar würziges und süffiges Bier mit feinsten Spritzigkeit

0,3 l - 3,40€

0,5 l - 5,50€

### Aktien Zwick' l **KELLER**

bernsteinfarben, hefetrüb und unfiltriert; vollmundig mit würzigen Aromen von Brotrinde, Karamell und angenehmer Zitrusfrische

0,3 l - 3,40€

0,5 l - 5,50€

### Maisel' s Weisse **WEIZEN**

typisches, leicht fruchtiges, würziges Aroma, mit rötlich leuchtender Bernsteinfarbe

0,3 l - 3,40€

0,5 l - 5,50€

### Feldschlößchen **RUBIN-PILSNER/RADLER**

erfrischend-spritzig

0,3 l - 3,40€

0,5 l - 5,50€

## aus der Flasche

### Maisel' s **ALKOHOLFREIES WEIZEN**

alkoholfreier Genuss mit vollem Weissbiergeschmack

0,5 l - 5,50€

### Aktien Landbier **DUNKEL**

leicht herber Geschmack mit karamellartiger Note

0,5 l - 5,50€

### SPATEN aus München **ALKOHOLFREIES HELLES**

erfrischt mild zu jedem Anlass und zwar immer, wenn man auf Alkohol, aber nicht auf 100% Biergeschmack verzichten möchte

0,5 l - 5,50€

## Wasser, Limonaden, Säfte

Lichtenauer Mineralwasser Tischflasche spritzig, medium oder still	0,75 l - 6,30€
Lichtenauer Mineralwasser spritzig, medium oder still	0,2 l - 2,10€ 0,4 l - 3,90€
Lichtenauer Fassbrause Himbeere oder Waldmeister	0,2 l - 2,40€ 0,4 l - 4,50€
Lichtenauer Limonaden Vita Cola pur, Vita Orange, Vita Zitrone, Spezi	0,2 l - 2,40€ 0,4 l - 4,50€
Lichtenauer Bitter Getränke Tonic, Lemon, Ginger Ale	0,2 l - 2,40€ 0,4 l - 4,50€
Säfte von HEIDE aus Siebenlehn	
Apfel naturtrüb, Orange, Kirsche, Banane, Rhabarber, Tomate	0,2 l - 2,70€ 0,4 l - 5,10€
Apfelschorle naturtrüb spritzig oder still	0,2 l - 2,70€ 0,4 l - 5,10€
KIBA Kirsch-Banane-Mix	0,2 l - 2,70€ 0,4 l - 5,10€
Heide Sprizz Sauerkirsch-Minz oder Apfel-Salbeiblüte vegan; naturbelassen; frei von Zucker, Farb- und Konservierungsstoffen; leichte Trübung bestätigt die Natürlichkeit des Produktes; Geschmack variiert je nach Ernte	0,33 l - 4,10€

## Getränke Warm & Heiß

Tasse Kaffee	2,80€
Pott Kaffee	4,80€
Espresso	2,70€
Doppelter Espresso	5,00€
Cappuccino	3,00€
Kakao mit Sahne-Haube	3,70€
Pott Tee von Teekanne	4,20€

- HEY **EARL GREY** kissed by bergamot - aromatisierter **Schwarzer Tee** mit Bergamotte-Aroma

- **MOUNT DARJEELING** - **Schwarzer Tee**

- **GREEN TEA GREETINGS** - **Grüner Tee**

- **VITALIZING HERBS** - **Kräutertee**

- **SOUND OF THE ALPS** - **Kräutertee**

- **QUEEN CAMOMILE** - **Kamillentee**

- **COOL PEPPERMINT** - **Pfefferminztee**

- **ROOIBOS SAFARI** - **Rotbuschtee**

- **WILDBERRY WONDER** - Aromatisierter **Früchtete** mit Beerenaroma

Grog	mit Original Jamaika Rum	5,20€
	mit Weinbrand	5,20€

Glühweine (saisonal und solange Vorrat)	0,2 l	4,30€
--	-------	-------

## Hof-Weine

**„gesucht, gefunden und für den Hof als sehr gut befunden“**

**Weißer Hof-Wein** 0,2 l - 6,90€ 0,5 l - 15,00€

Grüner Veltliner trocken, direkt vom Weingut Baier, Weinviertel  
fruchtig und leicht

**Roter Hof-Wein** 0,2 l - 6,90€ 0,5 l - 15,00€

Blauburger trocken, direkt vom Weingut Baier, Weinviertel  
mild und samtig

**Rosé Hof-Wein** 0,2 l - 6,90€ 0,5 l - 15,00€

Portugieser Weißherbst feinherb  
Weingut Müller-Ruprecht, Kallstadt/Pfalz, frisch und fruchtig

**Alkoholfreier Hof-Wein Rosé 0%vol.**

0,2 l - 6,90€ 0,5 l - 15,00€

Cuvée aus Syrah- und Cabernet-Sauvignon-Trauben von Miguel Torres, Katalonien  
„Im Glas ein intensives Kirsch- bis Himbeerrot. Im fruchtigen Bukett finden wir Aromen nach Waldbeeren und süßen roten Früchten mit einem Hauch von Zimt. Am Gaumen saftig mit frischen Aromen nach roten Früchten. Es zeigt sich, dass ein Wein-Getränk auch ohne Alkohol alle frischen Rebsortenaromen und die charakteristische Fülle eines Weines besitzen kann.“

## Hof-Sekt

0,1 l - 4,50€ 0,75 l - 29,20€

**Privat Sekt trocken „Massard“**

Jahrgangssekt; mit einer Auswahl edler Weine legt der Kellermeister den Grundstein für höchste Sektqualität, ein erfrischender und spritziger Sekt, dessen delikate Frucht durch die trockene Art besonders betont wird

**Privat Sekt halbtrocken „Massard“**

Jahrgangssekt; ein aromatisches Cuvee, jugendlich fruchtig, dabei stoffig mit feinem Schmelz

## die offene Weinauswahl Weiß

Baier/Weinviertel

### **Gemischter Satz „Rußbach“ trocken (Weißburgunder, Grüner Veltliner, Rivaner)**

0,2 l - 7,50€ 0,5 l - 19,00€ 0,75 l - 26,00€

„Bunte Vielfalt aus erlesenen weißen Rebsorten, die gemischt im Weinberg ausgepflanzt, gemeinsam gelesen, gekeltert und vergoren wurden. Im Duft nach reifen Äpfeln und Biskuit, fruchtig, mild, harmonisch und ausgewogen.“

Baier/Weinviertel

### **Sauvignon Blanc „Rußbach“ trocken**

0,2 l - 7,50€ 0,5 l - 19,00€ 0,75 l - 26,00€

„Intensive Aromen nach frisch geschnittenem Gras und grüner Paprika. Die Nähe zum Wald und die kühle Lage Rußbachs spiegeln sich im Aroma wider. Am Gaumen ziehen sich diese Noten mit feiner Exotik fort. Frisch und feingliedrig im Abgang.“

Julius Kimmle/Pfalz

### **Grauburgunder trocken**

0,2 l - 7,50€ 0,5 l - 19,00€ 0,75 l - 26,00€

Der Grauburgunder schmeckt harmonisch, frisch und lecker. Er ist ein extraktreicher, kräftiger und körperreicher Wein.

Proschwitz/Sachsen

### **Goldriesling trocken**

0,2 l - 10,50€ 0,5 l - 26,00€ 0,75 l - 37,00€

„Die Rebsorte Goldriesling wird heute nur noch in Sachsen kultiviert, allen voran das Weingut Proschwitz. Farbe und Aromatik sind zart, typisch ist eine leichte Muskatnote. Der Wein präsentiert sich leicht und spritzig, mit Nuancen von Zitrusfrüchten.“

Paul Knod/Mosel

### **Riesling Kabinett feinherb**

0,2 l - 9,50€ 0,5 l - 24,00€ 0,75 l - 33,00€

„Der strohgelbe Wein duftet nach reifem Apfel, Weinbergpfirsich und Ananas, darüber Anklänge frischer Wiesenkräuter. Am Gaumen eine feingliedrige Steinobst- und Zitrusfrucht, feinsaftig, mit animierendem Spiel aus dezenter Extrasüße und feiner, lebendiger Säure. Im Nachhall eine feine Kräuterwürze und kühle mineralische Nuancen.“

## die offene Weinauswahl Rosé

Kiefer&Schmidt/Baden-Kaiserstuhl

### **Schmetterlinge im Bauch, feinherb**

0,2 l - 7,50€ 0,5 l - 19,00€ 0,75 l - 26,00€

Einfach kraftvoll! Der feinherbe Rosé Cuvee ist spritzig fruchtbetont mit angenehmer Süße und einem Aroma von frischen Waldbeeren. Mit Spätburgunder, Cabernet Cartis, Cabernet Carol, Cabernet Mito und Dornfelder, strahlt er eine gewisse Ruhe aus. So kommt Lebensfreude pur in diesen sommerlichen Rosé.

Metzger/Pfalz

### **„Pink“ feinherb (Merlot, Dornfelder)**

0,2 l - 7,50€ 0,5 l - 19,00€ 0,75 l - 26,00€

„Im Glas macht er alles richtig: Von kräftig pinker Farbe, mit einem animierend fruchtigen Bukett voll satter Aromen nach Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere, darüber ein Hauch von Holunderblüte. Am Gaumen eine ausgeprägte Erdbeer-Frucht, frische Säure und eine ausgewogene Restsüße. Elegant, unaufdringlich, süffig - dieser Roséwein bereitet reichlich Trinkspaß.“

Müller Ruprecht/Pfalz

### **Pinot Noir Rosé**

0,2 l - 7,50€ 0,5 l - 19,00€ 0,75 l - 26,00€

„Müller Ruprecht legt viel Wert auf seine Roséweine - so auch beim Pinot Noir, der im Glas ein leuchtend-helles Lachsrosa zeigt. Im Bukett finden wir fruchtige Aromen nach frischer Himbeere und Preiselbeere, darüber bereits Nuancen von frischen Kräutern. Am Gaumen lebendig und animierend, erneut mit viel Beerenfrucht, nun kommen die Kräuter aber mehr zum Vorschein, dazu Noten von Holunderblüte und Maikräutern. Abgerundet wird dieser Spätburgunder-Rosé aus der Pfalz mit einer lebendigen, knackigen Säure.“

## die offene Weinauswahl Rot

Baier/Weinviertel

### **„Tribus“ halbtrocken (Zweigelt, Blauer Portugieser, Blauburgunder)**

0,2 l - 7,50€ 0,5 l - 19,00€ 0,75 l - 26,00€

„Unnachahmlich beerig und herzhaft mild. Im Duft vereinen sich Kirsch- und Johannisbeeraromen. Bestens geeignet für die gesellige Runde. Auch für Weißweintrinker eine gelungene Abwechslung. Ein Wein der Spaß macht von einem auf den nächsten Schluck.“

Markus Schneider/Pfalz

### **„Ursprung“ trocken (Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser)**

0,2 l - 9,50€ 0,5 l - 24,00€ 0,75 l - 33,00€

„Kult! Jahr für Jahr erfreut Markus Schneider seine große Fan-Gemeinde mit diesem Rotwein, ein farbkräftiger, süffiger, fruchtiger Alltags-Rotwein, wie man ihn in Deutschland suchen muss. Er duftet und schmeckt nach roten Beeren, etwas Cassis, Kräutern und Schokolade. Lockere Tannine und eine angenehme Säure machen diesen Wein zum unbeschwertem Trinkgenuss. Der Boden ist geprägt von einem Mix aus Kies, Sand und Terrassen-Schotter. Die Lese der hochreifen gesunden Trauben geschieht auch hier per Hand, die Maischegärung erfolgt im Holz-Gärbottich.“

Studier/Pfalz

### **Matura trocken (Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent)**

0,2 l - 9,50€ 0,5 l - 24,00€ 0,75 l - 33,00€

Seine Maische ergibt immer besonders dunkle, charaktervolle und langlebige Weine. Dieser Rotwein vereint die Aromen der einzelnen Rebsorten. Deshalb sind Cuvees immer sehr komplexe und vollmundige Weine.

## **Feierlichkeiten geplant?!**

Ob Geburtstag, Schuleinführung, Konfirmation, Hochzeit,  
Klassentreffen oder Trauer - gern stellen wir Ihnen unsere  
Räumlichkeiten zur Verfügung!

z.B. unsere Bauernstube mit Platz für bis zu 40 Personen (mit eigener  
Terrasse)

## die offene Weinauswahl Süß

Baier/Weinviertel

**Eiswein süß (Grüner Veltliner) bio/vegan** 0,1 l - 12,00€ 0,375 l - 38,00€

„Der Eiswein zählt zur Königsklasse der Süßweinproduktion, da die Trauben während der Verarbeitung gefroren sein müssen und dazu mindestens -8°C benötigt werden. Der späte Lesezeitpunkt bringt nur etwa 15% der ursprünglichen Lesemenge ein.

Der Verführer mit feinen Honignoten und klarer Veltlinerfrucht.

Kühle, pflanzliche und ein Hauch florale Nase mit hellen Kernobstnoten.

Am Gaumen tiefe Frucht, verbunden mit einer feinen Säure, die in einem langen und cremig-süßen Abgang endet.“

Benmtomiz/Malaga

**Ariyanas David Tinto süß (Merlot)** 0,1 l - 16,00€ 0,375 l - 50,00€

„Dieser Süßwein kommt mit einer intensiven kirschroten Farbe und hat in der Nase fruchtige Marmeladen-Aromen von Waldbeeren und getrockneter Aprikose. Am Gaumen bringt er eine schmackhaft-cremige Frische mit abgerundeten Tanninen und Fruchtnoten, einen langen Abgang.“

Unsere Süßweine können Sie auch als 5cl Variante genießen:

- Eiswein 5cl - 6,00€
- Tinto 5cl - 8,00€

## Flaschenweine Weiß

Martin Schwarz/Sachsen

**Müller-Thurgau trocken** 0,75 l - 39,00€

„Ein Luxus-Müller! Duftet frisch nach Sommerwiese, getrockneter Aprikose und Pink Grapefruit. Am Gaumen finessenreich und würzig. Durch den kunstvollen Ausbau über sechs Monate im gebrauchten Holzfass erhält der Wein zusätzlichen Körper und Schmelz.“

Künstler/Rheingau

**Gutsriesling trocken** 0,75 l - 35,00€

„Eine Cuvée der besten Rieslinglagen des Weingutes Künstler: Ein typischer klassischer trockener Hochheim-Riesling mit komplexer Fruchtaromatik, im Einklang mit der dem Riesling eigenen eleganten Säure.

Im Glas zeigt er sich in einem hellen Zitronengelb. Das Bukett zeigt saftige Aromen nach Aprikose, Kiwi, dazu Anklänge, die an nassen Schiefer erinnern. Am Gaumen ebenso fruchtbetont, Apfel und Pfirsich, im Hintergrund mineralische Nuancen nach Gneis und Tonschiefer, all dies umspielt von einer rassig-knackigen Säure. Dabei konsequent und herrlich trocken!“

Trautwein/Rheinhessen

**„MOORSTEIN“ Riesling trocken GROSSES GEWÄCHS GG 2020**

0,75 l - 55,00€

„Das Riesling-Flaggschiff des Hauses Trautwein aus einer der renommiertesten Weißweinelagen der Welt, dem Westhofener Moorstein. Fruchtstarkes und konzentriertes Großes Gewächs. Unfiltriert und nahezu unbehandelt. Dichte, Mineralik und ein Hauch Exotik verbunden mit Würze und Kraft. Karamell-Schmelz und aromatische Säure machen diesen Wein aus.“

## Flaschenweine Rot

Baier/Weinviertel

**„Wolke7“ Grand Reserve trocken (Merlot, Zweigelt, Pinot Noir)**

0,75 l - 50,00€

„Warmer, röstwürziger Duft nach reifen schwarzen Beeren mit pfeffrigen Aromen, ein wenig mediterranen Kräutern, angedeutet Wacholder und fleischig-animalischen Spuren. Reife, saftige, teils eingemacht wirkende, warme Frucht mit recht deutlicher Himbeernote, süßlicher Holzwürze, milkschokoladig rauchigen Tönen, im Hintergrund wieder mediterrane Kräuter, etwas Pfeffer und rauchig-speckige Nuancen, gute Nachhaltigkeit, merkliche

Alkoholwärme, guter bis sehr guter, weicher alkoholwarmer Abgang. Über 20 Monate im Holzfass ausgebaut."

David Spies/Rheinhessen

### **Spätburgunder „Blutmond“ trocken**

0,75 l - 37,00€

„Im Glas präsentiert sich der Wein in Rubinrot mit violetten Reflexen. Schon das Bukett offenbart die dunkle Waldbeerenfrucht und eine markante Würze. Kraftvoll und vielschichtig am Gaumen, die würzige Frucht akzentuiert von perfekt eingebundenen Barriquenoten. Die balancierte Säure verleiht eine nahezu spielerische Eleganz und führt in einen langen Nachhall. Ein besonderer Wein für besondere Tage.“

Oliver Zeter/Pfalz

### **Syrah Reserve trocken (Syrah, Viognier)**

0,75 l - 55,00€

„'Syrah, nicht Shiraz!', bringt Oliver Zeter die Zielrichtung auf den Punkt. Angelehnt also eher an großen Vorbildern im Nordrhône-Stil, wurde den Syrah-Trauben ein kleiner Teil Viognier beigefügt, eine Mischung mit langer Tradition an der Rhône.

Nach der klassischen Maischegärung verbrachte der Wein 14 Monate größtenteils in Terracotta-Amphoren, zum kleineren Teil in Barriques und wurde ohne Schönung oder Filtration abgefüllt. Er fließt in tiefem Rubinrot ins Glas. Das Bukett nimmt mit einer intensiven Kirsch- und Beerenfrucht und klaren Toastaromen viel vom kommenden Gaumenerlebnis vorweg: Tiefe Aromen nach Sauerkirsche und Preiselbeere im Auftakt, dahinter folgt eine pfeffrige Würze. Von fester Struktur und mit harmonischer Säure führt der Syrah in einen langen Nachhall.“

Knipser/Pfalz

### **Blauer Spätburgunder trocken** 0,75 l - 37,00€

„Dieser Gutswein ist eine Lagencuvee, welche 18 Monate in gebrauchten älteren Barriques reift. Zartwürzige Himbeerenoten und seidige Tannine verwöhnen den Gaumen. Mit seiner Tiefe, Fülle und feingliedriger Eleganz kommt er einem echten Burgunder erstaunlich nahe.“

Phillip Kuhn/Pfalz

### **KIRSCHGARTEN Pinot Noir trocken GROSSES GEWÄCHS GG 2018**

0,75 l - 95,00€

„Im Glas präsentiert sich der Pinot Noir Kirschgarten von Phillip Kuhn in einem hellen, strahlenden Purpurrot. Schon die Nase zeigt sich sehr intensiv mit Aromen nach Schattenmorelle und Brombeere sowie Anklängen von Grafit und Lehm. Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck fort, die Frucht zeigt sich opulent und druckvoll mit Aromen nach Schlehe und dunkler Kirsche, unterlegt von einer kreidigen Mineralik mit Noten von Gesteinsmehl und Kalkstein. Die Mineralik hält die vordergründige Frucht im Zaum, verleiht diesem Pfälzer Pinot Noir Struktur und Balance. Säure und Tannin befinden sich im perfekten Einklang und sorgen für den finalen Schliff. Im Nachhall samtig und langanhaltend, begeistert dieser tiefgründige Pinot von Phillip Kuhn den geneigten Weinliebhaber von Anfang bis Ende.“

**Spirituosenauswahl  
regionale Brände und Geiste**

HOF Willy	
Williamsbirnenbrand von Gustav Müller Dürrröhrsdorf	4cl 5,10€
Hopfengeist	4cl 6,10€
Tresterbrand	4cl 6,70€
Himbeergeist	4cl 6,70€
Kirschwasser	4cl 7,90€
Korn mit Malznote	4cl 6,70€
Kümmel	4cl 6,10€
<b>Brauerei Zwönitz</b>	
Erzgebirgischer Bierbrand	4cl 6,70€
Bierlikör	4cl 5,70€
Brotschnaps	4cl 6,10€
Grappa silber/gold	4cl 6,70€

**Spirituosenauswahl  
regionale Kräuter**

**Gustav Müller/Dürrröhrsdorf**

Elbsandsteiner	4cl 5,10€
Königsberger Berggeist	4cl 5,10€
Müller Drei	4cl 6,10€

**Spirituosenauswahl  
auch noch im Ausschank**

Martini Bianco	4cl 3,10€
Grassl Gebirgsenzian	4cl 6,10€
Schierker Feuerstein	4cl 5,10€
Ramazzotti	4cl 6,10€
Aquavit Linie	4cl 6,10€
Nordhäuser Doppelkorn	4cl 4,10€
Vodka Stolichnaya	4cl 6,10€
Cognac aus dem Hause Camus „Ile de Re“	4cl 11,00€
Laphroaig „Quarter Cask“ Islay	4cl 7,10€
Balvenie „First Fill“ 12 Jahre Speyside	4cl 11,00€
Dalmore 15 Jahre Highland	4cl 14,00€
Baileys	4cl 6,10€
Ron Matusalem „Gran Reserva“ 15 Jahre	4cl 7,10€

oder vielleicht doch ein Longdrink ? (inkl. mindestens 4cl Spirituose)

Gin Tonic	8,50€
Aperol Spritz	8,50€
Italicus Spritz	9,90€
Campari Orange	6,90€
Cuba Libre	8,90€
Caipirinha	8,50€
Vodka Lemon	7,90€
Limoncello Spritz	7,90€

## Öffnungszeiten Restaurant Trobischhof

Montag und Dienstag	Ruhetag
Mittwoch - Freitag	17 - 22 Uhr
Samstag - Sonntag	12 - 22 Uhr

Selbstverständlich passen wir zu Einmietungen bzw. Feierlichkeiten unsere Öffnungszeiten für Sie an - sprechen Sie uns einfach an.

Rollstuhlfahrer bekommen von uns einen extra Toilettenzugang.

## Kulinarische Aussichten

ab Mitte April	Beelitzer Spargel
ab Mitte Mai/Mitte Juni	Frischer Matjes
ab September	Kürbis
im Spätherbst	Wild
11.11.	Martinsgans

**...unser Hauswein schmeckt Ihnen und Sie möchten ihn nicht erst beim nächsten Besuch wieder trinken?**

**Dann nehmen Sie ihn doch einfach mit!**



**Weingut Baier – bewusste Konzentration auf die Herkunft – Weinviertel**

Der erste Wein wurde bereits vor über 200 Jahren auf diesem Weingut gekeltert. Eine Vielfalt an besten Weingärten rund um Niederrußbach, wie die Lagen Kirchboden, Goldberg und Ölberg, spielen dabei eine große Rolle und verleihen den Weinen einen authentischen Stil, welche Ausdruck der Region und der Handschrift vom Winzer Herbert Baier sind.

**Produktinformationen**

**Hauswein Weiß**

10,00€

Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Flaschengröße	1 l
Verschluss	Schraubverschluss
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Herkunft	Weinviertel (AT)
Vorhandener Alkohol	12 % vol
Restsüße	1 g/l
Säuregehalt	6 g/l
Empfohlene Trinktemperatur	von 8 bis 10 °C
Enthält Sulfite	Ja



## Produktinformationen

## Hauswein Rot

10,00€

Rebsorte(n)	Blauburger
Flaschengröße	1 l
Verschluss	Schraubverschluss
Qualitätsstufe	Landwein
Vorhandener Alkohol	12 % vol
Restsüße	4 g/l
Säuregehalt	4,8 g/l
Empfohlene Trinktemperatur	von 14 bis 16 °C
Enthält Sulfite	Ja

