

Und abends trifft man sich im

Weinbauer Restaurant



Aktuelle Facebook



@notel_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 Weinzeuger.

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 mit Butter	2,90 €
Kleine bunte Salatschüssel mit Hausdressing	4,90 €
Dreierlei Aufstrich mit hausgemachtem Brot	6,10 €
Gegrillter Ziegenkäse Gemüsetatar Tegernseer Honig Salatbouquet Trauben	15,90 €
Couscous Salat Gemüsetatar marinierter Rucola gegrillte Garnelen	16,50 €
Salat „Winzer“ Gartensalat Tomate Gurke Sprossen Parmesan Croutons gegrillte Hähnchenbrust	14,90 €



Weinbauers ausgesuchte Spezialitäten

Vegetarische Gerichte

Spinatknödel Gorgonzola-Rahm hausgemachte Röstzwiebeln oder zerlassener Butter Parmesan	9,90 €
Semmelknödel Rahmschwammerl	9,90 €
Gefüllte Teigtaschen Pecorino Haselnuss schwarzer Trüffel geschmolzene Tomaten	12,90 €
Käsespätzle hausgemachte Röstzwiebeln Tegernseer Bergkäse	9,50 €

Brotzeit aus dem Hausladen

Hausgemachte Bratensülze Remouladensauce Essiggurke Bratkartoffeln	12,90 €
Hausgeräuchertes Forellenfilet Kren Brot Butter	14,90 €
Brotzeitbrett Südtiroler Speck hausgeräucherter Wildschinken Tegernseer Käse Brot	15,90 €
Südtiroler Speckplatte^{2,3} Gewürzgurke Brot Butter	11,90 €
Tiroler „Kas“^{laktosefrei} und Speck^{2,3} Bergkäse Südtiroler Speck Brot Butter	12,90 €



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.



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 Schweinschienbeinen 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

Bergkäse-Würfel ^{laktosefrei} 8,90 €
Salzstangen | Feigensenf | Trauben

Obatzda 6,90 €
Rote Zwiebeln | Brez'n | Brot

Aus dem Wasser

Forelle aus der Region 16,40 €

Müllerin-Art | Mandelbutter
frischer Kren | Drillingskartoffeln

Saibling aus der Region 17,40 €

Müllerin-Art | zerlassene Butter
frischer Kren | Drillingskartoffeln

Gebrautes Zanderfilet 17,50 €

Linien | geflämmter Lauch
Kirschtomate

Weinbauers Hauptgerichte

Cordon Bleu 17,50 €

Pilze | Zwiebeln | Schinkenwürfel | Tegernseer Bergkäse
Preiselbeeren | Bratkartoffeln

Gegrillte Rinderhüfte 16,50 €

Zwiebel-Cranberry-Relish | Bratkartoffeln

Ochsenfetzen 15,50 €

Bayrisches Alpevied | Saisongemüse,
Sauerrahm | Kartoffelrösti

Grillteller 19,00 €

Rindersteak | Hähnchenbrust | Wildbratwurst
Speckbohnen | Kartoffelgratin



Ochsenbacke 17,50 €
geschmort | Pastinaken-Gemüse | Semmelknödel

Rinderroulade 15,20 €
Apfelblaukraut | Kartoffelknödel

Original Wiener Schnitzel 19,40 €
Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Spare-Ribs 14,20 €
BBQ-Sauce | Bratkartoffeln

Hähnchenbrust im Speckmantel 14,90 €

Tegernseer Bergkäse-Taschen
geschmolzene Tomaten | Speckschaum

Dessert

Warmer Schokobrownie 8,50 €

Kaffee-Parfait aus der
1. Tegernseer Kaffeerösterei

Hausgemachter Kaiserschmarrn 9,50 €

Rumrosinen | Apfelkompott

Gemischtes Eis 4,90 €

„Aus dem Glas“ 5,80 €

varierende 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!



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 ausgeschrieben.

Fassbiere

Lager-Hell untergäriges Vollbier	0,5 l	4,20 €
Bräu-Weiße obergäriges, helles Weißbier	0,5 l	4,20 €
Radler	0,5 l	4,20 €
Russ'n	0,5 l	4,20 €

Flaschenbiere

Leichtes Weißbier obergäriges, helles Weißbier	0,5 l	4,20 €
Altbairisch Dunkel untergäriges, dunkles Exportbier	0,5 l	4,20 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,20 €
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener natürl. Mineralwasser „classic“ o. „still“	0,5 l	3,00 €
Adelholzener natürl. Mineralwasser „classic“ o. „still“	0,7 l	5,50 €
Tafelwasser	0,5 l	2,60 €
Adelholzener Bio-Johannisbeer-Schorle	0,5 l	3,50 €
Adelholzener Bio-Rhabarber-Schorle	0,5 l	3,50 €
Frucade Orange ^{1,3,9} / Zitrone / Spezi ^{3,6,9} / Apfelschorle	0,5 l	3,50 €
Saftschorle	0,5 l	3,50 €
Coca Cola ^{1,3,6,9} / Coca Cola light ^{1,3,6,9}	0,5 l	3,80 €

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 €

Heißgetränke

Espresso ⁶	2,40 €
Doppelter Espresso ⁶	3,50 €
Tasse Kaffee ⁶	2,60 €
Cappuccino ⁶	3,50 €



Kännchen Tee	4,00 €
--------------	--------

Hochprozentiges

Odl – Bio Kräuterlikör	2 cl	2,90 €
Hausschnaps-Marille	2 cl	2,90 €
Marillen-Limes – vom Schwarzbrenner	2 cl	2,90 €
Haselnuss-Schnaps	2 cl	2,90 €
Fernet Branca	2 cl	2,90 €
Ramazotti	4 cl	4,50 €
Trottenhof feiner Obstler	2 cl	2,90 €
Trottenhof Williams Christ	2 cl	2,90 €
Zwetschgen-Wasser	2 cl	2,90 €
Enzian	2 cl	2,90 €
Hirschkuss	2 cl	2,90 €
Blutwurz	2 cl	2,90 €
Malteser Kreuz, Aquavit	2 cl	2,90 €
Hennessy Cognac	2 cl	3,40 €
Slyrs – Bayerischer Whisky	2 cl	5,50 €

Odl® hilft gegen Ois-
a gegen 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 = 4,50 €

... vom Weingut
Zöhler,
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, Ihingen 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 ½ Liter erhältlich.

Weißwein



FRANKEN

119 Sommeracher Müller Thurgau QbA, trocken 5,30 €
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 5,30 €
Winzerkeller Sommerach, Sommerach/Main
Mineralische und fruchtige Art. Duft von Birnen, Aprikosen und Äpfeln. Animierender, feiner Geschmack.

121 Sommeracher Bacchus QbA, halbtrocken 5,30 €
Winzerkeller Sommerach, Sommerach/Main
Sehr fruchtbetont, aromatisch und würzig. Einnet an Aromen von Limone und Apfel.

BADEN

109 Ihringer Fohrenberg Muskateller QbA, halbt. 5,10 €
Weingut Trottenhof, Familie Düringer, Ihingen am Kaiserstuhl.
Würziger Wein mit fruchtigen Muskataromen

116 Ihringer Fohrenberg Grauer Burgunder 5,30 €
QbA, trocken
Weingut Trottenhof, Familie Düringer, Ihingen am Kaiserstuhl.
Elegant fruchtiger Wein mit einer strukturierten Säure.

NIEDERÖSTERREICH

113 Grüner Veltiner QbA, trocken 5,10 €
Weingut Zöhler, Kremstal
Duft nach reifer Bananenfrucht, zart und frisch, schwungvolle Säurestruktur, klar und trinkfreudig

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



RHEINGAU

117 Oestricher Lenchen Riesling QbA, trocken 5,30 €
Weingut Fritz Rotenbach, Oestrich-Winkel.
Fruchtig, frisches Bouquet, sehr spritziger Wein.

PFALZ

118 Marienhof Riesling 5,20 €
Weingut Marienhof, Flemlingen,
Qualitätswein mit Prädikat, Bioland, lieblich angenehme Säure, Zitrusnote, fruchtig



MOSEL

111 Trittenheimer Altärchen Riesling 5,10 €
Qualitätswein mit Prädikat Kabinett, halbtrocken
Weingut Alfons Eitel, Trittenheim. Kompakte Frucht, im Geschmack Pfirsich und Quitte, optimale Balance.

RHEINHESSEN

112 Weißburgunder Chardonnay 5,40 €
Gutswein, QbA, trocken
Weingut Dackermann, Dittelsheim-Heßloch,
vollreifer, kräftiger Chardonnay aus dem Holzfass, vereint mit einem fruchtigen Weißburgunder

120 Bechtheimer Chardonnay 5,40 €
Ortswein, QbA, trocken
Weingut Dackermann, Dittelsheim-Heßloch,
fruchtige Aromen von Melone und Apfelsinen

ITALIEN

110 Lugana DOC 5,70 €
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

Maisto

Ayinger
BIVATBRAUEREI

Manufaktur
für Ihre Pasta

Der Weinberg
WEINHÄNDLER
www.weinberg.de

TRANS-GOURMET

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.

Rotwein

FRANKEN

- 175 **Sommeracher Domina** **5,50 €**
Qualitätswein, trocken
Winzerkeller Sommerach, Sommerach/Main
Tiefdunkler Rotwein mit fruchtigem Bouquet von reifen Kirschen,
wenig Tannin, geringe Säure, sehr ausgewogen.



BADEN

- 103 **Munzinger Kappenberg** **5,30 €**
Spätburgunder
GibA, trocken
Weingut Trottenhof, Familie Düringer, Ihringen am Kaiserstuhl.
Fruchtiges Aroma, kräftiger Körper,
dezentere Gerbstoffgehalt und milde Säure.

PFALZ

- 171 **Kapellenkloster Liebfrauenberg** **5,10 €**
Dornfelder
GibA, 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** **5,20 €**
GibA, halbtrocken
Schloßkellerei Affaltrach, Obersulm. Affaltrach
Harmonisch und gehaltvoll, anregender Geschmack,
feiner Duft.
- 173 **Affaltracher Salzberg Lemberger** **5,20 €**
GibA, trocken
Schloßkellerei Affaltrach, Obersulm. Affaltrach
Gehaltvoll, sehr kräftiger Wein.

RHEINHESSEN

- 168 **Dornfelder** **4,90 €**
Qualitätswein, mild
Weingut Dackermann, Dittelsheim-Heßloch,
fruchtige Kirsch- und Erdbeeraromen, tiefdunkel in der Farbe



NAHE

- 135 **Laubenheimer Krone** **4,90 €**
Cabernet Sauvignon Qualitätswein, trocken
Weingut Zehnthof, Langenlonsheim,
Gehaltvoll mit jugendlich, ausgereifter Struktur
- 177 **Blauer Spätburgunder & Dornfelder** **4,90 €**
GibA, Cuvée reinherb
Weingut Zehnthof, Langenlonsheim,
fruchtiger Cuvée duftet nach roten Beerenfrüchten
und Kirschen

NIEDERÖSTERREICH

- 174 **Tegernseer Zweigelt** **7,10 €**
GibA, trocken
Tegernseer Lesehof
fruchtiges Beerensaroma, vollmundig

SÜDTIROL

- 172 **Merlot DOC, trocken** **5,20 €**
Weingut La Vis, Trentino-Südtirol
Dunkle Farbe mit Aromen von Pflaumen,
fruchtig, körpereich und vollmundig.

SPANIEN

- 101 **Glarima Merlot/Tempranillo** **5,20 €**
Bodega Somos, trocken
Duft nach Kirsche und Himbeere, moderates Tannin

Roséwein

FRANKEN

- 106 **Sommeracher Valentin Rosé** **5,20 €**
GibA, trocken
Winzerkellerei Sommerach, Sommerach/Main
Duft nach Himbeeren und Guitten, lebendig und anregend

BADEN

- 107 **Ihringer Fohrenberg** **5,20 €**
Spätburgunder Weißherbst GibA, halbtrocken
Weingut Trottenhof, Familie Düringer, Ihringen am Kaiserstuhl.
Kräftig mit betonter Säure, leichte Restsüße.

PFALZ

- 108 **Marienhof Rosé** **5,20 €**
Weingut, Fernlingen, Qualitätswein, Bioland, mild
leichter Sommerwein mit fruchtigen Aromen

Sommer

Das Rad der Zeit dreht sich wei-
ter, die Trauben wachsen, gedei-
hen 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 erfor-
derlich (Laubschnitt, Zackern,
Mulchen). Zu gleicher Zeit fallen
auch verschiedene Arbeiten auf
dem Winzerhof und im Weinkel-
ler an. So sind die Mehrwegfla-
schen für den nächsten Einsatz
vorzubereiten und gründlich zu
reinigen. Im Keller werden rest-
liche Trübstoffe aus dem Wein
filtriert, bevor er schließlich fla-
schenweise abgefüllt wird.



Nutzen Sie
unser Angebot für Tagungen

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



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 abgeernteten 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 Müller Thurgau QbA, trocken 23,00 €
Winzerkeller Sommerach, Sommerach/Main
Duft nach Zitrusfrüchten, leichter Muskaton, spritzig, fruchtig im Geschmack.

141 Sommeracher Familiengewächs Silvaner QbA, mit Prädikat Kabinett, trocken 23,00 €
Winzerkeller Sommerach, Sommerach/Main
Imposant fruchtige Aromatik, Geschmack nach Quitte überwiegt, animierende Säure.

RHEINHESSEN

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

BADEN

148 Ihringer Winklerberg Chardonnay QbA, mit Prädikat Kabinett, trocken 23,00 €
Weingut Trottenhof, Familie Düringer, Ihringen am Kaiserstuhl.
Zartgelbe Farbe, kräftiges Aroma, fruchtiges Bouquet.

149 Gewürztraminer QbA, mit Prädikat Kabinett, feinherb 23,00 €
Winzergenossenschaft Pfaffenweiler, Weinhaus am Kaiserstuhl.
Fülliger Geschmack, Aroma von Wildrose, opulente Süße, harmonische Säure im Abgang.



RHEINGAU

150 Schloss Vollrads Riesling QbA, trocken 27,00 €
Weingut Graf Matuschka-Greifencloau, Oestrichwinkel.
Florales Bouquet, zart mineralische, vielschichtige Fruchtaromen prägen den Geschmack, fruchtige Beständigkeit.

PFALZ

151 Marienhof Cuvee Franzi 22,00 €
Weingut Marienhof, Felmüngen, Bioland, trocken
süßiger Cuvee aus Riesling, Weißburgunder und Sauvignon Blanc

143 Marienhof Sauvignon Blanc 24,00 €
Weingut Marienhof, Felmüngen, 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 QbA, trocken 23,00 €
Weingut Zöhner, Kremstal

147 Sand 1 Grüner Veltliner QbA, trocken 23,00 €
Weingut Zöhner, Kremstal

ITALIEN

153 Lugana dop 22,00 €
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 Tegenseer 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 Tegenseer 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 **24,00 €**

Domina

GbA, trocken

Winzerkeller Sommerach, Sommerach/Main
Komposition von roten Früchten und Beerensaromen, voll und weich, eingebundene Gerbstoffe.

RHEINHESSEN

163 Schwarzer Goliath (Réserve) **24,50 €**

trocken

Weingut Dackermann, Dittelsheim-Heßloch
Cuvée aus Domfelder und Saint Laurent, dunkelrote Farbe, mit Aromen von Röstkaffee und Dörnpflaumen

NIEDERÖSTERREICH

158 Sand 1 **23,00 €**

Zweigelt

GbA, trocken

Winzer Zöhler, Kremstal



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 schicke 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 **23,00 €**

Spätburgunder

GbA, halbtrocken

Weingut Trottenhof, Familie Düringer, Ihringen am Kaiserstuhl.
Fruchtiges Aroma, kräftiger Körper, dezenter Gerbstoffgehalt.

162 Ihringer Fohrenberg **23,00 €**

Spätburgunder

GbA, trocken

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

SPANIEN

164 **WEISS INS SÜDTAL** Glarima Rosado (Rosé) **22,00 €**

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 | 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, Radtour oder Skiausflug im Winter
- ✓ TegenseeCard
- ✓ 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-Hotel 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.*



NEU

Bellevue
HOTEL



Elektro-Ladestation für Gäste

