



Aktuelle
Einkaufs-Tipps

Badisches Weinhaus
MÜNCHEN

Feine Wild Spezialitäten

Gutes Essen. Gutes Gefühl. Gut Klepelshagen.

Gutes Essen ist gesundes Essen. Die würdevolle Aufzucht der Tiere, das Futter aus eigenem Anbau, der natürliche Lebensraum, die Schlachtung vor Ort und die meisterliche Verarbeitung sowie strenge Kontrollen garantieren Premium-Qualität. Wählen Sie aus dem feinen Angebot nach Ihrem ganz persönlichen Geschmack.

**Wildschwein Paté
mit Preiselbeeren
120 g – Glas € 6.95**

**Reh Paté
mit Pfifferlingen
120 g – Glas € 6.95**

**Wildschwein Paté
mit Herbsttrompeten
120 – Glas € 6.95**

**Hirsch Paté
mit Holunder
120 g – Glas € 6.95**

**Reh Paté
mit Waldhonig
120 g – Glas € 6.95**

**Hirsch Paté
mit Steinpilzen
120 g – Glas € 6.95**

Gourmet Manufaktur DE ÖKO – 070



**Wildschwein
in Gelee
120 g – Glas € 4.50**

**Wildschwein
Frühstücksschmaus
120 g – Glas € 4.50**

Apfelsaft vom Bodensee

Die Äpfel für diesen Direktsaft kommen aus dem eigenen umweltschonenden Obstanbau der Familie Meichle und werden in der neuen Mosterei frisch gepresst und naturtrüb abgefüllt. Der Apfelsaft ist ohne Zucker, Farb- und Konservierungsstoffe.

5 Liter – Bag in Box € 7.95

„Bag in Box“ (Beutel im Karton) ist eine praktische Verpackung für den Hagnauer Apfelsaft. Im luftdichten PE-Beutel mit Zapfhahn bleibt der Saft verschlossen ca. 1 Jahr haltbar, angezapft mindestens 3 Monate. Bei Entnahme schrumpft der Beutel, da kein Luftzutritt. Karton und Beutel getrennt recycelbar.

Jetzt gleich vormerken:

Unser Veranstaltungen - Highlight des Jahres

Weinprobe aus Winzer-Hand

**Unsere 15 Winzer stellen das komplette aktuelle
Herbst – Sortiment persönlich vor**

Fr. 08.11. 13.00 bis 19.00 Uhr

Sa, 09.11. 12.00 bis 19.00 Uhr

So, 10.11. 11.00 bis 18.00 Uhr

**Ratskeller München
Alte Käferei**

Hier ist Alles Essig

Jahrzehntelang wurde Essig als einfache Speisewürze, Medizin und sogar Reinigungsmittel verwendet. Heute hat er sich längst zu einem unverzichtbaren Begleiter in der guten Küche etabliert. Die unglaubliche Sortenvielfalt ermöglicht unzählige Verwendungsmöglichkeiten.

In vielen Köpfen ist Essig leider heute immer noch ausschließlich als Salatdressing-Zutat bekannt. Essig dient nicht nur als Mittel der Verfeinerung für salzige oder säuerliche, sondern auch für süße Speisen, oder als Krönung eines alkoholfreien Cocktails.

Heute stellen wir unsere Essig-Zubereitungen mit nur 3 % Säure vor, die zum einen auf der Basis von Weißwein-Essig hergestellt werden oder aber auf der Basis von gekochtem Saft.

Balsam Aperitif auf Weißweinessig Basis

Dattel

Das typische Aroma nach Marzipan, Vanille und Honig umspielt zart den Gaumen, ein besonderes mediterranes Geschmackserlebnis.

3 % Säure **100 ml** **€ 2.90**

Feige

Sonnengereifte Früchte entfalten ihr volles Fruchtaroma zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis.

3 % Säure **100 ml** **€ 2.90**

Blutorange

Fruchtig-süßer Balsam mit Auszügen von sonnenverwöhnten Blutorangen, köstlich zu Obstsalaten oder zum Verfeinern von Geflügelgerichten.

3 % Säure **100 ml** **€ 2.90**

Erdbeere

Geschmack nach frisch gepflückten Erdbeeren, hergestellt mit frischem Fruchtmus.

3 % Säure **100 ml** **€ 2.50**

Blaubeere

Verführerisch vollmundiger Geschmack, passt sehr gut zu mariniertem Fleisch, Sauerbraten und Wildragout, sowie zu Salaten und Vanilleeis.

3 % Säure **100 ml** **€ 2.90**

Passionsfrucht

Ein tropisches Geschmackserlebnis, lecker zu Salaten und frischen Früchten.

3 % Säure **100 ml** **€ 2.90**

Haselnuss

Intensives Nussaroma mit angenehmer Röstnote und lieblicher Süße.

3 % Säure **100 ml** **€ 2.90**

Balsam Aperitife aus gekochtem Saft

Optimal auf Eis, für Blatt- und Obstsalat und zur Beigabe in Marmeladen.

Himbeere

3 % Säure **100 ml** **€ 4.50**

Johannisbeere

3 % Säure **100 ml** **€ 4.50**

Cranberry

3 % Säure **100 ml** **€ 4.50**

Rezeptvorschlag:

Flammkuchen / Pizza mit frischen Pfifferlingen

FrISChe Pfifferlinge trocken putzen. Flammkuchen-/ Pizzateig dünn ausrollen. 125 g Trüffel-Rahmcreme mit 125 g Crème Fraîche aufschlagen, dünn auf den Teig streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. FrISChe Pfifferlinge und Schinken- (roh) /Schinkenspeckwürfel aufstreuen. Bei 200 - 250 °C in 5 Minuten abbacken. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Premium Meersalz aus Portugal

Fünf Sterne für Ihren Einkauf:

Zertifizierte Qualität

Nachhaltigkeit in der Herstellung

Hervorragendes Preis – Leistungsverhältnis

Vertrauen durch familiäre Strukturen

Geschmack „probieren Sie selbst“

Meer - Salz

Sal Tradicional
Naturbelassen
im Stoffsäckchen

500 g € 3.50

Flor de Sal

Gourmet-Meersalz
Naturbelassen
im Stoffsäckchen

100 g € 5.50

Wir unterstützen



Slow Food®
Deutschland e.V.

2013

... weil verantwortungsvoller
Genuss Unterstützung braucht.

Beachten Sie hierzu auch den beigelegten Flyer.

Crémant vom Weingut Gut Nägelsfürst

Authentischer Winzer-Sekt

Diese Crémant-Kollektion bietet eine hochinteressante Alternative zu uniformen Marken-Sekten und hochpreisigen Champagnern. Jeder Crémant ist selbstverständlich nach der „Methode Traditionale“ flaschenvergoren, mit mindestens 18-monatigem Hefelager.

Crémant ist sanft moussierend, die Kohlensäure vergleichsweise verhalten.

Für die Herstellung sind wesentliche Regeln vorgeschrieben:

- Kontrollierte Ursprungsbezeichnung
 - Hektar-Höchstertträge
 - Ganztrauben-Pressung
- Mindestens 9 Monate Verweil-Dauer auf der Hefe

Riesling

Crémant Brut

aus 100 % Riesling-Gutsträuben, fruchtfällig, spritzig, nicht zu herb

0.75 l – Flasche € 14.90

Blanc de Noirs

Crémant Brut

Weicher Pinot-Crémant (100 % Spätburgunder), sehr sanftes Mousseux, große Harmonie

0.75 l – Flasche € 14.90

Blanc de Blanc

Crémant Brut

aus Weißburgunder & Chardonnay, schlank, herb-trocken, große Eleganz, feine Herbe

0.75 l – Flasche € 14.90

Pinot Noir Rosé

Crémant Brut

Zarter Pinot-Rosé Crémant (100 % Spätburgunder), feine Perlage, dezent, geschliffen, elegant

0.75 l – Flasche € 14.90

Die Schatzkammer 2013 ist geöffnet

Schwarzwaldbrennerei Emil Scheibel

Sie haben seit Jahren schon fast Kult-Charakter, die Raritäten aus der Jahres-Edition von Michael Scheibel. Sie kommen nicht nur in limitierten Stückzahlen auf den Markt, sondern sind die Perfektion außergewöhnlicher Früchte zu faszinierenden Bränden und Likören. Die diesjährige Schatzkammer ist geöffnet, das Geheimnis, wie aus Früchten Brände werden, wird wieder einmal ganz neu definiert.

Morellen Feuer

Erlebnis Brand

41 %vol.

0.70 l – Flasche € 119.00

Orange Brandy

Erlebnis Sommersonne

35 %vol.

0.70 l – Flasche € 58.00

Apricot Brandy

Kult Brandy

35 %vol.

0.70 l – Flasche € 58.00

Haselnuss

fassdicke Überraschung

40 %vol.

0.70 l – Flasche € 43.00

Cherry Brandy

Erlebnis in kirschrot

35 %vol.

0.70 l – Flasche € 58.00

Lava Mandarine

Aroma Explosion

28 %vol.

0.35 l – Flasche € 18.00

Golden Delicious

im Bourbon-Fass gereift

Geschmackserlebnis grenzenlos

40 %vol.

0.70 l – Flasche € 46.00

Kostbares aus dem Kamptal

... von Hand verarbeitet

Aus saisonalen Zutaten, hochwertigen Grundprodukten und der Leidenschaft für unvergleichlichen Geschmack werden in der Kamptaler Edeldosen Manufaktur über 30 außergewöhnliche Pesto Sorten hergestellt. So grob, dass man die Einzelzutaten sehen kann. Und jede Zutat so gut, dass sie auch einzeln schmeckt.

Grossauer's Mohn Pesto

Zutaten: Mohnöl (23%), Rapsöl, Mohn (18%), Pinienkerne, Grana Padano und Chili.

Sehr gut zu Kartoffeln in allen Formen: Kartoffel-Gratin, Gnocchi, Kartoffelsalat, und natürlich zum Weißschimmelkäse.

180 g – Glas € 7.95

Rezeptvorschlag:

Tagliatelle mit Pilzen und Mohn-Pesto

Salzwasser für Nudeln aufstellen. Ganz feine Lauchringe mit klein geschnittenen Pilzen (z.B. Kräuterseitlinge) sanft in Olivenöl anbraten, mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken, noch kurz durchziehen lassen. Inzwischen frische Tagliatelle al dente kochen, abseihen, großzügig Mohn-Pesto unter die Pilzmischung rühren, die Nudeln unterheben. Und: keinen Parmesan drauf, den braucht's da echt nicht, wäre schade um das herrliche Mohn-Pesto!

Probierpaket Weingut St. Remigius

Merdingen liegt am Tuniberg vor den Toren Freiburgs. Der Tuniberg ist ein 10 km langer Kalksteinsockel, der von einem mächtigen Lössmantel eingehüllt ist. Verwandtschaftlich bedingt, hat das Weingut auch Lagen im 25 km entfernten Achkarren am Kaiserstuhl (Vulkanverwitterungsgestein). Die unterschiedlichen Terroirs der beiden Lagen Merdinger Bühl und Achkarrer Schlossberg finden ihre Vollendung in Sorten-Typizität und Lagen-Charakteristik.

Lage Merdinger Bühl:

2012er	Weißer Burgunder Kabinett Trocken	0.75 l	€	6.50
2012er	Grauer Burgunder Kabinett Trocken	0.75 l	€	6.50
2011er	Spätburgunder Rotwein Qualitätswein Trocken	0.75 l	€	6.50

Lage Achkarrer Schlossberg:

2012er	Grauer Burgunder Spätlese Trocken	0.75 l	€	8.10
2012er	Sauvignon Blanc Qualitätswein Trocken	0.75 l	€	9.70
2011er	Chardonnay Spätlese Trocken	0.75 l	€	11.80

Spar-Preis des Probierpaketes: € **41.10**