



Aktuelle
Einkaufs-Tipps

Badisches Weinhaus
MÜNCHEN

Badisches Weinhaus

Inhaber: Friedrich Bichlmayer

Bodenseestr. 281, 81249 München

Telefon: 089 – 863 39 50

Telefax: 089 – 863 26 96

e-mail: info@badisches-weinhaus-muenchen.de

www.badisches-weinhaus-muenchen.de

Homepage

Shop

Newsletter

Barverkauf - Zustell - Service

Versand per DHL und Spedition

Präsente

Öffnungszeiten Barverkauf:

Montag bis Freitag 10.00 bis 18.00 Uhr

Samstag 10.00 bis 14.00 Uhr

Wir unterstützen



Slow Food®
Deutschland e.V.

2013

... weil verantwortungsvoller
Genuss Unterstützung braucht.

Feine französische Terrinen

Diese Spezialitäten kommen aus den Pyrenäen, einer Gegend, die für ihre hervorragenden Terrinen und Pasteten bekannt ist. Die wesentliche Voraussetzung für ein gutes Produkt ist die Qualität der Rohstoffe. Alle Terrinen sind ohne Farb- und Konservierungsstoffe sowie Emulgatoren hergestellt. Der Verzicht auf sämtliche Zusatzstoffe steht im Einklang mit der Selbstverpflichtung zur Qualität der Produkte, die geschmacklich diese Region präsentieren.

Terrine
nach Bauerart
90 g – Glas € 2.95

Enten-Terrine
mit Orangenaroma
90 – Glas € 2.95

Kaninchen-Terrine
mit Estragon
90 g – Glas € 2.95

Enten-Terrine
mit Apfel
90 g – Glas € 2.95

Kohl und Trüffel – ein Gedicht

Probieren Sie einmal Gratin von Blumenkohl und Kartoffeln zusammen mit unserer Trüffel - Hollandaise. Oder setzen Sie Ihre Kohl-Rouladen auf einen Spiegel von Trüffel-Hollandaise.

Unser Einkaufs-Ratgeber erscheint monatlich und ist sowohl online als auch in gedruckter Form verfügbar.

Alle Ausgaben werden auf unserer Homepage archiviert, und stehen damit dauerhaft zur Verfügung.

www.badisches-weinhaus-muenchen.de

Wir rücken Ihr Präsent in's rechte Licht

Was gibt es Schöneres, als mit Esprit und Charme aus hochwertigen Produkten ein außergewöhnliches Präsent zu zaubern, das dem Schenkenden und dem Beschenkten gleichermaßen Freude bereitet. Und so haben wir uns selbst rechtzeitig zur Weihnachts-Saison einen lang gehegten Wunsch erfüllt und die Pläne für unsere neue Geschenk - Abteilung umgesetzt.

Hier finden Sie selbstredend innovative Präsent - Ideen für jeden Anlass und für jeden Geldbeutel. Lassen Sie sich vom wunderschönen Ambiente inspirieren, und wählen Sie Ihr Präsent direkt aus unseren Themen-Welten:

Wein trifft Schokolade

Wein trifft Nudeln

Wein trifft Gewürze

Wein trifft Feinkost

Edelbrand trifft Schokolade

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Präsent nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen.

Bitte bedenken Sie aber dabei: Gut Ding will Weile haben.

Eine außergewöhnliche Präsent - Idee stellen Flaschen mit individuell gestalteten Etiketten dar. Hier stehen Magnum - Flaschen Wein und Sekt zur Verfügung, die wir zum Überreichen gerne für Sie geschmackvoll dekorieren, oder aber für den Versand per DHL vorbereiten.

Service für Firmen incl. Versand

**Jetzt gleich vormerken - wir stellen aus auf der
Wein- und Delikatessen-Messe „vinessio“**

Sa, 23.11. 12.00 bis 20.00 Uhr

So, 24.11. 12.00 bis 19.00 Uhr

Schlossberghalle Starnberg

Goufrais

das Kakao-Konfekt der besonderen Art

**Wärmstens zu empfehlen und kühl zu genießen ist die
Losung für dieses äußerst beliebte Konfekt. Erfrischend und leicht
auf der Zunge zergehend.**

Allein die Gugelhupf - Form, welche einer im Wolfgangsee
befindlichen Anhöhe entspricht, ist als Anschauungs-Objekt von
besonderer Bedeutung. Ihr Ursprung stammt aus einem von der
Kaiserin Maria Theresia an Ihren Hof - Patisseur in Auftrag
gegebenen Kuchen. Der Rest an Überzeugung gelingt beim
Probieren, wobei nicht nur das Konfekt sondern auch das Herz und
etwaige Vorsätze dahin schmelzen. Jetzt Probieren.

40 g Kleinpackung

€ 2.95

250 g Geschenckpackung

€ 9.50

150 g Goldtüte

€ 5.95

500 g Rundbox

€ 15.95

Bioland Apfel - Essig vom Bodensee

Der Wagnerhof von Peter Hartmann befindet sich im Ortsteil Seemoosen der Bodensee-Stadt Friedrichshafen und arbeitet bereits seit 1973 als Bioland-Betrieb.

Der hochwertige, naturtrübe Essig wird zu 100 % aus dem Saft biologisch angebauter und vollreif geernteter Äpfel gewonnen. Der Saft wird auf traditionelle Weise zuerst zu Most und dann zu reinem Obst-Essig naturvergoren. Dieser Apfel-Essig ist naturtrüb, ungeschwefelt, nicht filtriert und auch nicht pasteurisiert. So bleiben alle Vitamine, Spurenelemente sowie Mineral- und Spurenelemente des Apfels erhalten.

Der Wagnerhof Apfel-Essig enthält nur lebende reine Essigkulturen. Es kann zur Bildung der sogenannten „Essig-Mutter“ kommen, die aber weder Geschmack noch Qualität dieses traditionellen Natur-Produktes beeinflusst. Eine Lagerung im Kühlschrank, speziell nach dem Öffnen, verhindert diesen natürlichen Prozess.

Der Apfel-Essig verfeinert Rohkost-Salate aller Art, Blatt- und Kartoffel-Salate, und ist auch zum Marinieren von Fleisch und Fisch sowie zum Würzen herzhafter Bohnen- und Linsen-Gemüse geeignet.

Apfel-Essig macht aber auch fit und hält gesund. Trinken Sie täglich vor dem Frühstück ein Glas Wasser oder Tee mit zwei Teelöffeln Apfel-Essig, wahlweise mit Honig (am besten Edelkastanien-Honig) oder Süßstoff.

Wagnerhof Peter Hartmann DE ÖKO – 006

Apfel-Essig naturtrüb

500 ml – Flasche € 5.75

Verjus royal vom Kaiserstuhl

Verjus ist ein saurer Saft, der durch das Auspressen unreifer Trauben erzeugt wird.

In Europa war schon zu Zeiten der griechischen Antike die heilsame Wirkung von Verjus bekannt. Bereits Hippokrates von Kos berichtete um 400 v. Chr. über die Verwendung von Verjus in der Medizin. In Mesopotamien ist Verjus vermutlich schon viel früher bekannt gewesen. Noch im Mittelalter war er in Europa als Säuerungs- und Würzmittel weit verbreitet. In der mittelalterlichen Heilkunde wurde dieses Naturprodukt wegen seiner beruhigenden Wirkung auf Magen und Verdauung empfohlen. Nachdem die Kreuzfahrer die Zitronen nach Europa gebracht hatten, verringerte sich das Interesse und Verjus versank in der Bedeutungslosigkeit.

Beim Zeitpunkt der Grünlese ist zu beachten, dass Verjus das richtige Verhältnis von Süße zu Säure bekommt. Die Beeren eignen sich zur Herstellung von Verjus am besten, wenn sie gerade mit der Saftbildung begonnen haben. Nach dem Pressen der grünen Trauben wird der Saft zur Konservierung pasteurisiert und zur Fertigstellung filtriert. Es entsteht ein mildsaurer Saft, frei von Konservierungsmitteln und Zusatzstoffen, der in der modernen Küche anstelle von Zitronensaft oder Weinessig Verwendung findet. Die Säure ist milder als die von Essig, das Aroma vielfältiger und feiner als das von Zitronensaft.

Quelle- Wikipedia

Andreas Zentner und Weingut Rabenhof DE ÖKO – 006

Verjus Royal –

der würzige Saft grüner Kaiserstühler Bio-Weintrauben

250 ml – Flasche € 5.50

Für Advent und Weihnachten

Liköre

Vanillekipferl Sahne Likör, Spekulatius Likör,
Walnuss - Weinbrand Likör, Bratapfel Likör,
Birne Helene Likör, Maronen Likör,
Holunder Schokoladen Chili Likör

Konfitüren und Fruchtaufstriche

Vanillekipferl Creme, Rotwein mit Marsala Creme
Weihnachtsfrühstück - Fruchtaufstrich, Glühwein - Gelee
Erdbeer - Clementinen Konfitüre mit Lebkuchengewürz
Honig - Apfel Konfitüre mit Spekulatiusgewürz
Gewürz - Pfläumchen Konfitüre mit Rum
Karamelisierte Rotwein- Birnen Konfitüre mit Zimtstern

Erhard's Elisen - Lebkuchen

Apfel - Zimt, Eier - Likör, Vanille - Birne, Holunderbeere,
Pistazie, Trüffel, Caramel - Krokant, Orange - Punsch

Glühwein und Früchte - Punsch

Schokoladen und Trüffel

Saisonale Pesto's von Stefan Grossauer

Hokaido Kürbis Pesto

Zutaten: Sonnenblumenöl, Hokaido Kürbis, Verjus, Grana Padano, Kürbiskerne geröstet, Honig, Salz, Zimt und Muskat.

Sehr gut zu Pasta oder als Topping zu Frischkäse.

180 g – Glas € 7.95

Paprika Pesto

Zutaten: Olivenöl, Paprika, Walnüsse, Grana Padano, Gewürztraminer, Knoblauch, Rosmarin, Pfeffer und Salz.

Sehr gut zu Lamm mit Rosmarin Kartoffeln, und auf's Speck-Brot.

180 g – Glas € 7.95

Rote Rüben Pesto

Zutaten: Rote Rüben, Olivenöl, Grana Padano, Walnüsse, Traceto Weinessig, Kren, Salz und Pfeffer.

Sehr fein zu Gnocchi und zu Erdäpfeln, aber auch zu Frischkäse und über Risotto.

180 g – Glas € 7.95

Grammel Pesto

Zutaten: Olivenöl, Grammel, Grana Padano, Cashewkerne, Röstzwiebel, Salz, Petersilie und Knoblauch.

Das Grammel-Pesto ist ein deftiger Begleiter zu gekochten Erdäpfeln und eignet sich sehr gut als Primi Piatti über Tagliatelle. Mit gebratenem Lauch gefüllte Ravioli, garniert mit einem Tupfer Grammel Pesto ergeben eine wunderbare Vorspeise. Und auch auf geröstetem Schwarzbrot schmeckt es großartig.

180 g – Glas € 7.95

Schokoladen - Manufaktur Eberhard Schell

In der 3. Generation steht die Schokoladen-Manufaktur Schell für erstklassiges Konditorenhandwerk. Seit 20 Jahren führen **Annette** und **Eberhard Schell** die Manufaktur. Sie haben sich mit dem Thema "**Schokolade und Wein**" weltweit einen Namen gemacht.

Eberhard Schell strahlt nicht nur die Faszination für den **Mythos Schokolade** aus, sondern glänzt insbesondere bei der Auswahl seiner Grundstoffe aus den besten Anbaugebieten der Kakao-Welt und natürlicher Zutaten, die sich seinen Schokoladen wieder spiegeln. Die Sorten **Trinitario**, **Nacional** und **Criollo** verschmelzt der Chocolatier mit hochwertigsten, natürlichen Gewürzen und Früchten zu einer Genuss-Allianz. Das Ergebnis sind die Harmonie unterschiedlichster Geschmacks-Nuancen sowie die perfekte Komposition außergewöhnlicher Kreationen.

Das Programm umfasst **edelherbe** und **weiße** Schokolade, **Vollmilch**-, **gefüllte** und **Trink-Schokolade**, feinste Pralinen-Spezialitäten und Produkte rund um die Schokolade. Näheres entnehmen Sie bitte dem beigefügten **SCHOKOFÜHRER**.

Schokolade findet im **Wein** und auch im **Edelbrand** zwei geniale **kulinarische Partner**. Damit aus Flirts auch Traumpaare werden, gilt es bestimmte allgemeine Regeln ein zu halten. Das war für uns aber noch nicht genug, wir sind in's Detail gegangen und haben sie gefunden, die perfekten Kombinationen von Eberhard Schell's Schokoladen sowie Weinen und Spirituosen unserer Winzer und Brenner.

Diese Begegnungen bieten sich für einen gemütlichen Abend mit Freunden bei Ihnen zu Hause an, oder aber als außergewöhnliche Präsent-Idee, wir beraten Sie gerne.

Probierpaket „Winzer - Sekt aus Britzingen“

Britzingen liegt im Herzstück der südbadischen „Toskana Deutschlands“, dem Markgräflerland zwischen Freiburg und Basel. Schon sehr früh hat die Britzinger Kooperative mit der Herstellung hochwertiger Sekte begonnen und damit einen maßgeblichen Beitrag zur Entwicklung des Begriffes „Winzer-Sektes“ als Pendant zum Marken-Sekt geleistet.

Alle Sekte werden im traditionellen Verfahren der Klassischen Flaschengärung hergestellt.

Britzinger Sonnhole

NOBLING

Sekt Extra Brut

0.75 l € **8.90**

Britzinger

PINOT BLANC

Sekt Brut

0.75 l € **8.90**

Badenweiler Römerberg

CHARDONNAY

Sekt Brut

0.75 l € **12.90**

Britzinger

BLANCS DE NOIRS

Sekt Brut

0.75 l € **8.70**

Britzinger Rosenberg

PINOT ROSÉ

Sekt Brut

0.75 l € **11.20**

Britzinger

PINOT NOIR

Sekt Brut

0.75 l € **8.90**

Spar-Preis des Probierpaketes: € **51.40.**