



**Thomas
60er**



Genusswanderung am 1. Mai

Mein Motto:

**Leben, Lieben, Lachen
sich freuen & genießen!**

Ich bedanke mich für Eure
wertvolle Verbundenheit.
Ihr begleitet mich
bei meiner bunten Reise
durch mein Leben.
Ihr seid meine Sonne
und mein Anker bei Wind und Wetter.



Am Plören mit Blick auf Hilzingen und Hohen Stoffeln

1. Station



Twiel Secco

*Der Twiel Secco ist ein Perlwein aus dem Weingut Vollmayer.
Er zeichnet sich durch folgende Eigenschaften aus:
Aromen: Duft nach **Aprikose**, **Holunderblüten** und **Weinbergpfirsich**.
Geschmack: **fruchtig und ausgewogen**, mit einer feinen Perlage.
Vinifikation: Trocken ausgebaut.
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Serviertemperatur: Ideal bei 6–8 °C.
Empfehlung: Perfekt als *Aperitif* oder *Begleiter* zu *Fingerfood* und *leichten Speisen**

Boskoop Apfelsaft

*Der Saft vom Boskoop Apfel, auch bekannt als "Schöner von Boskoop," zeichnet sich durch seinen säuerlich-würzigen Geschmack aus. Das Bukett wirkt animierend herb und frisch. In der Nase zeigen sich Aromen von einem spätreifen, dickschaligen Apfel mit Nuancen von **Apfellaub**, **Anis** und **Zitronenzesten**. Ein **herber, frischer Apfelsaft**, der zu vielen herzhaften Gerichten passt.*

Frischkäsewürfel



Oberhalb der Schorenhöfe mit Blick auf den Elisabethenberg



Berglage Weißburgunder

Der Berglage Weißburgunder ist ein eleganter Weißwein mit einer faszinierenden Geschmacksvielfalt. Er bietet Aromen von **Aprikose, Golden Delicious Apfel** und **grüner Walnuss**, die durch ein **feingliedriges Säurespiel** ergänzt werden. Dieser Wein ist trocken ausgebaut und hat einen Alkoholgehalt von 12,5 % vol. Er eignet sich hervorragend als Begleiter zu **leichten Gerichten wie Fisch, Geflügel oder Salaten**. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 8–10 °C

Rheinischer Bohnapfelsaft

Der Rheinische Bohnapfel ist eine alte Kulturapfelsorte. Er schmeckt typisch **mild, süß-säuerlich**. Die feine Säurestruktur des Bohnapfel-Safts macht diesen zu einem **hervorragenden nicht-alkoholischen** Speisebegleiter.

Rosmarin-Käse-Cracker



3. Station



Berglage Sauvignon blanc

Der Berglage Sauvignon Blanc ist ein ausdrucksstarker Weißwein, der durch seine reiche Aromenvielfalt besticht.

Typische Merkmale sind:

Aromen: **Stachelbeere, kräutrige Noten** und ein **Hauch von exotischen Früchten**.

Geschmack: Ein harmonisches Zusammenspiel von Frucht, Säure und dem Terroir.

Vinifikation: Trocken ausgebaut.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Serviertemperatur: Ideal bei 8–10 °C.

Empfohlene Speisen: Passt hervorragend zu Seefisch, Schalentieren, asiatischen Gerichten oder Geflügel mit exotischen Gemüsevariationen.

Quiche-Variationen

Blumenkohl-Quiche mit Spargel

Bärlauch-Quiche

Quiche Lorraine

Goldparmäne Apfelsaft

Die Goldparmäne ist eine der ältesten Apfelsorten. Sie entstand wahrscheinlich um 1510 in der Normandie. Die hohe Wertschätzung dieser Sorte drückt sich auch in der französischen Sortenbezeichnung "Reine des Reinettes" (Königin der Renetten) aus. Goldparmäne Apfelsaft hat ein **kräftiges Aroma** mit einer **süß-säuerlichen Note** und einem **nussigen Unterton**.



Auf der Burgruine Hohentwiel

4. Station



Gutslage Bacchus feinherb

Der Gutslage Bacchus **feinherb** ist ein **aromatischer** Weißwein, der durch folgende Eigenschaften besticht:
Aromen: **Holunderblüten** und **Weinbergpflirsich** prägen seinen Duft und Geschmack.

Geschmack: **Zarte fruchtsüße** und **eine leichte Säure** machen ihn zu einem **sinnlichen Trinkvergnügen**.

Vinifikation: **Feinherb** ausgebaut.

Alkoholgehalt: **11,5 % vol.**

Serviertemperatur: **Ideal bei 7–9 °C.**

Empfohlene Speisen: **Harmoniert gut mit Mehlspeisen, Geflügel und asiatischen Gerichten.**

Vesper in der Burgruine

Tiroler Speck, Schwarzwälder Schinken, Versch.

Bauernbratwürste, Landjäger, Kalblyoner, Bergkäse, Ziegenkäse, Camembert, Allgäuer

Bergkäse, Leerdammer, Spreewald

Pfeffergurken, Paprika, Tomaten, Rettich,

Radischen, Vesperreier dazu

Brotvariationen aus dem Hegau

Cuvée Nr. 8

Die Saftkombination aus Bohnapfel, Danziger Kantapfel und Frühe von Trevoux Birne bietet ein **komplexes und ausgewogenes** Geschmackserlebnis. Der **süß-säuerliche** und **fein würzig** Bohnapfel wird mit **exotischen Aromen** von **Banane** und **Nektarine** durch die Aromen des Danziger Kantapfel (ein **gewürztes Aroma** mit **milder Säure** und einem **Hauch von Rosenäpfeln**) verfeinert. In Kombination mit dem **sanft anmutenden süßen Aroma** der Frühen von Trevoux Birne ist unser Cuvée Nr. 8 eine wahre Gaumenfreude.



5. Station



Höhenrausch Rosé

Der Höhenrausch Rosé ist ein eleganter Roséwein, der durch folgende Eigenschaften besticht:

Aromen: Noten von Walderdbeeren, roten Johannisbeeren und ein Hauch von Rosenblüten.

Farbe: Eine helle Lachsfarbe, die ihn optisch ansprechend macht.

Geschmack: frisch und fruchtig mit einer dezenten Restsüße.

Vinifikation: Trocken ausgebaut.

Alkoholgehalt: 11,5 % vol.

Serviertemperatur: Ideal bei 6–8 °C.

Empfohlene Speisen: Perfekt als Aperitif oder zu Fingerfood und leichten Speisen. Dieser Wein stammt aus den Höhenlagen von 470 bis 560 Metern.

Cuvée Nr. 9

Die Birnen-Mischung mit Quitten ist vorzüglich aufgrund der sehr **aromatischen Balance süßlicher und charaktvoller Birnen**. Handverlesen und nach traditionellem Verfahren gekeltert entwickelt diese einzigartige Kreation eine komplexe sehr wohlschmeckende Geschmacksnote. Die süße, aromatische Gute Luise Birne in Kombination mit den **etwas süß und leicht würzig** schmeckenden Österreichischen Weinbirnen und Pastorenbirnen, der süß-säuerlich schmeckenden Brunnenbirne "Metzer Bratbirne" sowie der **saftig-milden** Schweizer Wasserbirne werden durch das intensive, **leicht säuerliche Aroma der Quitten veredelt**.

Hohentwieler Bärlauch-Schnecke
Kalamarta Oliven



6. Station



Höhenrausch Rot

Der Höhenrausch Rot vom Weingut Vollmayer ist ein ausdrucksstarkes Rotweincuvée, das durch folgende Eigenschaften besticht:

Aromen: Rote Waldbeeren, Brombeeren und Wildkirschen prägen den Geschmack.

Tanninstruktur: Weich und harmonisch, mit einem fruchtbetonten Nachhall.

Vinifikation: Trocken ausgebaut.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Serviertemperatur: Ideal bei 15–18 °C.

Empfohlene Speisen: Passt hervorragend zu dunklem Fleisch, mediterranen Gerichten und würzigen Käsevariationen.

Obst-Nuss-freude

Eine Symphonie aus Natur und Genuss – saftige Zwetschgen, süße Mirabellen, aromatische Äpfel und zarte Birnen vereinen sich mit knusprigen Walnüssen, edlen Pekanüssen und cremigen Cashewkernen zu einem unvergleichlichen Gaumenfreuden-Mix. Jeder Bissen erzählt die Geschichte unserer Streuobstwiese und bringt die Essenz des Heimischen auf den Punkt.

Pasto-Aronia

Der Saft aus Pastorenbirnen und Aroniabeeren kombiniert die **süß-säuerliche frische** der Pastorenbirne mit der **herben und leicht süßlichen Note** der Aroniabeere. Das Ergebnis ist ein vielschichtiger Geschmack, der sowohl erfrischend als auch aromatisch ist. Die Aroniabeeren fügen dem Saft eine **tiefere, fast weinartige Note** hinzu, die gut mit der saftigen Süße der Pastorenbirne harmoniert.



Ausklang bei uns Zuhause

Zuhause



Ein entspannter Abschluss des Tages in vertrauter Atmosphäre. Umgeben von Wärme, Ruhe und Herzlichkeit wird unser Zuhause zum Ort, an dem Geschichten geteilt, Lachen erklingt und die Seele zur Ruhe kommt. Ein Moment, der den Alltag vergessen lässt und das Herz erfüllt.

Hauptspeise

Rollschinken

dazu

*Kartoffelsalat vom Laurentiushof
Salatvariation aus unserem Garten*

und

Connys Bierbrot aus dem Holzbackofen

Dessert

Papanasi

(Rumänische Spezialität)

Biere

Waldhaus Diplom Pils

Rothaus Tannenzäpfle

Rothaus Hefeweizen

Rothaus alkoholfreies Hefeweizen

Hirsch Zwuckel

Weine

Pfisters Weinkeller

Alkoholfreie Getränke

Säfte aus unseren Streuobstwiesen

Randegger Mineralwasser Klassik

Randegger Mineralwasser Medium

Randegger Mineralwasser Still

Paulaner Spezi

Coca Cola

fanta

