Gastgeber aus Leidenschaft

Man spürt es sofort, wenn man das Restaurant Trobischhof betritt:

hier ist ein „guter Spirit" zuhause.

Und dieser kommt nicht von ungefähr.

Liebe zum Beruf, Herzlichkeit und Leidenschaft sind die Säulen, auf denen die Gastgeberschaft im Trobischhof aufbaut.

Es ist dieses einmalige Team aus dem ehemaligen Wirtshaus Lindenschänke, welches
dieses Haus nun zu dem macht, was es ist:

ein Ort mit Seele.

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

Ihre Familie Engert und Team

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
Agrargenossenschaft Ostritz

Dresdner Berle
Schlüter-Bischofswerda

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

Winterliche Variationen

Zum Aufwärmen und Genießen

„Verzauberter Apfel" selbstgemachter Bratapfellikör 5cl
mit Sahnehäubchen 5,50€

„Heiße Quitte" alkoholfrei, natürlich selbstgemacht 0,4 l 5,50€
oder mit Schuss 4cl Amaretto 6,80€

Glühwein 0,2 l rot oder weiß 4,50€

Vorspeisen und Salat

Dresdner Würzfleisch, im Napf mit Toastecken
Klein 7,50€
Groß 12,50€

Petersilienwurzelsüppchen,
verfeinert mit Birne und Marone 6,90€

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

Großer winterlicher Blattsalat,
verschiedene Blattsalate mit Radicchio und Chinakohl, verfeinert mit Rote-Beete-Dressing, garniert mit Orangenfilets, Möhrenstreifen und geröstetem Nuss-Kerne-Mix 12,80€

als kleiner Salat 7,50€

wahlweise dazu: **Ziegenkäse im Schinkenmantel** +7,10€
Gebratene Hähnchenbruststreifen +7,10€

Hauptgerichte

Wildragout, mit Preiselbeerbirne, dazu Speck-Rosenkohl
und Klöße 22,90€

„Bautz'ner Senfsteak"
Schweinekammsteak in Senf-Ei-Hülle gebraten, an herzhafter
Kartoffelwaffel, garniert mit Speck, brauner Zwiebel
und saurer Gurke, dazu Kräuterbutter 19,50€

Gebratenes Hähnchenbrustfilet, im Schinkenmantel
mit Backpflaume, dazu Steckrübengemüse,
Petersilienwurzelsoße und Röstkartoffeln 18,80€

Braumeisterschnitzel vom Schweinerücken,
mit Cheddar-Chorizo-Füllung, dazu Honigmöhrchen
und Röstkartoffeln 20,50€

Blut- und Leberwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
und Kürbis-Chutney 16,60€

Fisch aus der Region

Gedünstetes Welsfilet, in Meerrettichsoße,
auf Kartoffelpüree, dazu Wirsing-Karotten-Gemüse 21,60€
Karpfenfilet, ohne Haut, in Eihülle gebraten, auf Rote-Beete-
Kartoffelrisotto und Rahmsauerkraut 20,50€

Vegetarisch

Kürbisbolognese, auf Tortiglioni, verfeinert mit frischen Kräutern und "Dresdner Berle" 16,80€

Gnocchipfanne in Ziegenkäse-Paprika-Soße mit Birnen, überbacken mit Ziegenkäse, garniert mit karamellisierten Nüssen 16,90€

Unsere wechselnden **Tagesgerichte** entnehmen Sie bitte den Aufstellern, gern berät Sie auch der Service.

Süßes für die Seele

Organgen-Creme-Brulee, an Fruchtsoße 7,90€

Eispalschinken, mit Zimteis an heißen Heidelbeeren 8,50€

Sächsische Quarkkeulchen mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus mit Apfelstückchen 7,50€

Trobischhof-Buttermilch-Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren und Puderzucker 10,90€

Kleiner **Verzauberter Apfel" Eisbecher,** 1 Kugel Vanilleeis mit Bratapfellikör und Sahne 5,90€

Kindergerichte

„Süße-Fee"
Plinse mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus 6,60€

Wirtshaus „Kapitän"
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Honigmöhrchen 7,30€

„Kleiner Weltenbummler"
Nudeln in Tomatensoße, dazu gebratene Wurst
und Reibekäse 6,10€

Trobischhof „Räuber"
Kinderschnitzelchen mit Honigmöhrchen und Kartoffelpüree 7,60€

„Süßes Wölkchen"
Hefeknödel mit Vanillesoße, bunt garniert 5,90€

Kleiner Kindereisbecher, mit 1 Kugel nach Wahl
(Vanille, Schoko oder Mango) 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

Kleine Mango, eine Kugel Mangosorbet,
Mangogrütze und Sahne 4,60€

Kleiner Schwede, eine Kugel Vanilleeis mit Apfelmus,
Eierlikör und Sahne 4,60€

Kleine sächsische Buchtel, eine Kugel Vanilleeis mit Vanillesoße
und gerösteten Buchtelstückchen 4,60€

Kleine Knusperflocke, eine Kugel Schokoeis mit
Knusperflocken, Karamellsoße und Sahne 4,60€

Eisvariationen mit zwei Kugeln Eis

Mangobecher, eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Mangosorbet,
Mangogrütze und Sahne 7,90€

Schwedeneisbecher, zwei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus,
Eierlikör und Sahne 7,90€

Sächsischer Buchteleisbecher, zwei Kugeln Vanilleeis mit
Vanillesoße und gerösteten Buchtelstückchen 7,90€

Schoko-Knusperflocken-Becher, eine Kugel Vanilleeis,
eine Kugel Schokoeis, Karamellsoße mit Knusperflocken
und Sahne 7,90€

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 feinster 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** 0,5 – l 5,50€
alkoholfreier Genuss mit vollem Weissbiergeschmack

Aktien Landbier **DUNKEL** 0,5 l – 5,50€
leicht herber Geschmack mit karamellartiger Note

SPATEN aus München **ALKOHOLFREIES HELLES** 0,5 l – 5,50€
erfrischt mild zu jedem Anlass und zwar immer, wenn man auf Alkohol, aber nicht auf 100% Biergeschmack verzichten möchte

St. Louis **KRIEK** belgisches Kirschbier 0,25 l – 4,10€
ein fruchtiges, leicht süßliches und fein säuerliches Lambic
In sechs Monaten reift es mit frischen Sauerkirschen und bekommt durch die Kerne einen Hauch von Mandelaroma

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 **Früchtetee** 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 – 6,10€ 0,5 l - 13,30€
Grüner Veltliner trocken, direkt vom Weingut Baier, Weinviertel
fruchtig und leicht

Roter Hof-Wein 0,2 l – 6,10€ 0,5 l - 13,30€
Blauburger trocken, direkt vom Weingut Baier, Weinviertel
mild und samtig

Rosé Hof-Wein 0,2 l – 6,10€ 0,5 l – 13,30€
Cuvée Rosalinde feinherb (Portugieser & Spätburgunder), von Ellermann-Spiegel, Pfalz
fruchtig und saftig

Alkoholfreier Hof-Wein Rosé 0%vol.
0,2 l – 6,10€ 0,5 l – 13,30€
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
mit und ohne Alkohol, aus der Rüdesheimer Sektkellerei Ohlig

0,1 l – 4,50€ 0,75 l – 29,20€

Privat Sekt trocken
Jahrgangssekt; zeichnet sich durch seinen sehr weinigen Typus aus, welcher durch einen dezenten Duft nach grünem Apfel und Zitrone unterstrichen wird

Privat Sekt halbtrocken
Jahrgangssekt; charaktervoll und zeichnet sich durch seinen fruchtig-milden Typus aus, unterstrichen durch einen leichten, dezenten Duft

Privat Sekt Zero
Prickelnd anregender Genuss für alle, die auf Alkohol verzichten wollen!
Er gefällt mit feiner Perlage, fruchtigen Noten in Duft und Geschmack und einer filigranen Würze.

die offene Weinauswahl
Weiß

Baier/Weinviertel/2021

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/2021

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."

Keber-Kolling/Nahe/2022

Grauburgunder trocken bio/vegan

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

„Frisch und ausgewogen präsentiert er sich. Nuancen von gelbem Apfel und Honigmelone, feingliedrig mit lebendiger Mineralität, Schmelz und frischer Säure"

Proschwitz/Sachsen/2021

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."

von Othegraven/Mosel/2021

Riesling Kabinett feinherb

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

„Der strohgelbe Wein aus dem Hause Günther Jauch 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

Bergdolt-Reif&Nett/Pfalz/2021

„Swimming" trocken (Cabernet Franc, Cabernet Cubin, Dornfelder)

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

„Im Weingut versteht man es meisterhaft, originelle Weine für den unkomplizierten und zugänglichen Trinkgenuss zu schaffen. So wie die ‚Swimming' getaufte Rosécuvee: mit frischem, animierenden Duft, saftiger Frucht und lebendiger, aber nicht übertriebener Säure, der perfekte Allrounder, nicht nur für die Terrasse!
Er kommt in leuchtendem Kirschrot ins Glas. Schon das Bukett zeigt sich fruchtbetont nach Himbeere und reifen Äpfeln mit einer zarten Rhabarber-Note. Am Gaumen frisch und rund, mit einer saftigen Frucht nach reifer Waldbeere und sahnigem Kirschsorbet, die von einer harmonisch eingebundenen Säure getragen wird."

Metzger/Pfalz/2021

„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."

Nik Weis/Mosel/2021

Pinot Noir trocken 0,2 l – 7,50€ 0,5 l – 19,00€ 0,75 l – 26,00€

„Nik Weis 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 von der Mosel mit einer lebendigen, knackigen Säure."

die offene Weinauswahl
Rot

Baier/Weinviertel/2021

„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."

Bergdolt-Reif&Nett/Pfalz/2020

Edition „Ole Ola" trocken (Cabernet Sauvignon, Merlot, Lagrein)

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

„Der Wein zeigt sich in tiefem Dunkelrot im Glas. In der Nase wirkt er ausladend, einnehmend fruchtig, mit Aromen nach Brombeere, Heidelbeere und Cassis. Dazu gesellen sich würzige Anklänge von Wacholderbeere und etwas Vanille. Am Gaumen präsentiert sich dieser Pfälzer Rotwein dicht und stoffig, erneut dominieren die dunklen Beeren, hier im Spiel mit Nuancen von Eukalyptus und Lakritz. Das Tanningerüst, engmaschig und geschmeidig, verschafft dem Wein Raum am Gaumen, die Säure bleibt perfekt integriert im Hintergrund. Letzten Schliff verleiht der 16-monatige Ausbau in Barriques und Doppelstückfässern."

Markus Schneider/Pfalz/2020

„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 unbeschwerten 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."

Feierlichkeiten geplant?!

Ob Geburtstag, Schuleinführung, Konfirmation, Hochzeit, Klassentreffen oder Trauer – gerne stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung

z.B. unsere Bauernstube bis 40 Personen mit eigener Terrasse

die offene Weinauswahl

Süß

Baier/Weinviertel/2019

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."

Er schmeckt perfekt zum Kaiserschmarrn, aber auch zur Käseplatte – wobei hier die aufregende Kombination mit Blauschimmelkäse besonders empfehlenswert ist. Ebenso eignet sich Eiswein als Aperitif vor einem festlichen Essen oder wenn man einfach nur genießen möchte.

Benmtomiz/Malaga/2018

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."

Dieser Tinto passt perfekt als Aperitif, zu Käse und Fleisch.

Unsere Süßweine können Sie auch als 5cl Variante genießen:

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

Flaschenweine aus dem Klimaschrank
Weiß

Martin Schwarz/Sachsen/2021

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."

Markus Molitur/Mosel/2019

„Einstein" Pinot Blanc trocken 0,75 l – 41,00€

„Dieser Weißburgunder zählt zu den besten Deutschlands und ist einem guten Burgunder ebenbürtig. Er stammt von den berühmten Schiefer-Steillagen der Mosel. In der Nase frische Äpfel, Blüten, Heu und etwas Honig. Elegant, cremig und kraftvoll am Gaumen mit ausgewogener Mineralität und einem harmonischen Säurespiel. Unglaublich reich und dicht in der Frucht, ein wahrer Luxus-Tropfen mit einem wohldosierten Holztouch, der vom schonenden Ausbau in französischen Barriques herrührt."

Künstler/Rheingau/2021

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/2020

„MOORSTEIN" Riesling trocken GROSSES GEWÄCHS GG 2020

0,75 l – 55,00€

„Das Riesling-Flaggschiff des Hauses Trautwein aus einer der renommiertesten Weißweinlagen 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 aus dem Klimaschrank

Rosé

Markus Schneider/Pfalz/2021

„Saigner" trocken (Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent, Spätburgunder)

0,75 l – 35,00€

„Markus Schneider keltert diesen Rosé aus den Trauben seiner besten, von Schotter, Kies und Kalkstein geprägten Rotweinparzellen. Der Name Saigner bezieht sich auf die schonende Herstellung, bei der die Trauben lediglich ‚ausbluten'. Ohne jegliches Pressen wird so ein vollmundiger frischer Roséwein gewonnen.
Wir schmecken samtige Erdbeeraromen, gepaart mit zarter pfeffriger Würze und geschmeidigem Abgang."

Knipser/Pfalz/2021

„Clarette" trocken (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc)

0,75 l – 35,00€

„Ein frischer Duft nach Erd- und Stachelbeeren, Paprika und Pfeffer steigt aus dem Glas. Am Gaumen zeigt der schlanke und feinnervige Clarette einen delikaten Schmelz. Perfektes Spiel von Fruchtsüße und Säure. Großartig, nicht nur im Sommer."

von Winning/Pfalz/2021

„Win Win" trocken (Spätburgunder)

0,75 l – 41,00€

„In sanften Lachsfarben präsentiert er sich im Glas. Der Duft von Sommerkirsche und roten Johannisbeeren steigt in die Nase, darüber ein dezenter Oberton nach Menthol. Elegant und frisch am Gaumen, mit roten Frucht- und dezenten Kräuternuancen. Der fein-aromatische Nachhall animiert zu einem weiteren Schluck."

Oliver Zeter/Pfalz/2021

„Free Run" trocken (Tempranillo, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Spätburgunder) 0,75 l – 35,00€

„Hola! Der spanische Rebsortenstar Tempranillo ist es, der diesem Pfälzer Rosé den Extra-Kick verleiht. Im Glas zeigt er ein intensiv leuchtendes Himbeerrosa. Darüber finden wir fruchtige Noten von roten Beeren und florale Akzente. Am Gaumen saftig und lebendig, mit dichter Frucht nach Himbeere, Johannisbeere und Kirsche sowie viel Frische."

Flaschenweine aus dem Klimaschrank

Rot

Baier/Weinviertel/2019

„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, milchschokoladig 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/2020

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."

Markus Schneider/Pfalz/2020

„Black Print" trocken (Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent, Cabernet Dorsa) 0,75 l – 41,00€

„Der Name ist Programm – ein deutscher Rotwein, der Maßstäbe setzt. Das Flaggschiff von Markus Schneider verwöhnt mit üppigen Aromen nach Cassis, Brombeere und Blaubeere, unterlegt von einer salinen Ader. Dicht und fest, dabei ungemein elegant und geschmeidig. Diese Cuvée vereint Trauben mit zweierlei Bodenprägung: kiesigem Sand und Kalkstein. Die hochreifen Trauben werden per Hand gelesen. Nach einer schonenden Pressung lagert der Wein im Holzfass bis zur Abfüllung in die Flasche."

Feierlichkeit geplant?!

Ob Geburtstag, Schuleinführung, Konfirmation, Hochzeit, Klassentreffen oder Trauer - gerne stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung
z.B. unsere Bauernstube bis 40 Personen mit eigener Terrasse

Flaschenweine aus dem Klimaschrank

Rot

Oliver Zeter/Pfalz/2018

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 großteils 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/2018

Blauer Spätburgunder trocken 0,75 l – 37,00€

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

Phillip Kuhn/Pfalz/2018

KIRSCHGARTEN Pinot Noir trocken GROSSES GEWÄCHS GG 2018

0,75 l – 95,00€

„Im Glas präsentiert sich der Pinor 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€

Bockbierbrand	4cl	6,10€
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€

Fischer&Bunge/Leipzig

Brotschnaps	4cl	6,10€

Brauerei Zwönitz

Erzgebirgischer Bierbrand	4cl	6,70€
Bierlikör	4cl	5,70€

zusätzlich im Angebot

Grappa aus dem Hause Marzadro/Nogaredo

Anfora 43° 4cl 6,70€

„in toskanischen Amphoren langsam gereift, unheimlich weich und elegant, ohne sonst üblichen Holzgeschmack"

Trentina Morbida 4cl 6,70€

„aus den Rebsorten Chardonnay und Gewürztraminer, wunderbar weich, durch Monate im Holzfass sehr aromatisch und samtig, mit intensivem Geschmack, hält lang an"

Spirituosenauswahl
regionale Kräuter

Gustav Müller/Dürrröhrsdorf

Elbsandsteiner 4cl 5,10€

„Der Herzhafte Kräuterlikör begeistert durch seine feine aromatische und würzige Charakteristik. Lassen Sie sich von der Vielzahl der Kräuter und Gewürze faszinieren"

Müller Drei 4cl 6,10€

„Der ausgewogen sinnliche Charakter wird von seiner Vielzahl an natürlichen Rohstoffen geprägt. Die Kombination aus sorgfältig ausgewählten Kräuterextrakten, hochwertigen Kaffeeauszügen und dem Hauch verführerischer Vanille macht ihn zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis."

Kalmus 4cl 5,10€

„Ein edler Trink-Branntwein, verzichtet komplett auf die Zugabe von Zucker. Wer es nach dem Essen definitiv nicht süß mag, sollte diesen exzellenten Wurzelsachsen unbedingt probieren"

Spirituosenauswahl
auch noch im Ausschank

Martini Bianco	4cl	3,10€
Grassl Gebirgsenzian	4cl	6,10€
Schierker Feuerstein	4cl	5,10€
Killepitsch	4cl	6,10€
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€
Auchentoschan 18 Jahre Lowland	4cl	16,00€
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

Mo	Ruhetag
Di – Fr	17 – 22 Uhr
Sa	12 – 22 Uhr
So	12 – 15 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 7,00€

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 7,00€

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