

Gastgeber aus Leidenschaft

Am Rande Dresdens, im Stadtteil Alttrachau und unweit der Elbe, liegt der "Trobischhof" - ein Dreiseithof, der ursprünglich ein Bauerngut war. Im Jahr 1870 von Johann Heinrich Trobisch erworben, war ab diesem Zeitpunkt der Hof im Besitz eines "Trobisch-Bauern".

Ab 1958 führte Hilma Trobisch den Trobischhof allein. Ältere Trachauer kennen die Trobisch-Bäuerin noch und wissen über die einfache und immer freundliche Frau mit dem Kopftuch viel zu erzählen ...

Viele Jahre war das Hofgut dem Verfall preisgegeben. Nach der "Wende" wurde es liebevoll wiederaufgebaut und restauriert.

Wir freuen uns nun, Sie seit April 2023 wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

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

Ihr Team vom Trobischhof

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
Fisch*



unser

Fleischerei Korch

Teichwirtschaft Moritzburg



unsere Kartoffeln
Agrargenossenschaft Ostritz



Dresdner Berle
Schlüter-Bischofswerda

Lichtenauer Mineralquellen, Obstkellerei
Kurt Heide, Gustav Müller, D&F,
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

Unsere Aperitifempfehlung

„Beschwipste Himbeere“ – Himbeersorbet mit Sekt
„San-Himbeere“ – Himbeersorbet mit Sanbitter (alkoholfrei)

Vorspeisen und Suppen

Duett von Spargel- und Bärlauchsüppchen 7,50€

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

Dresdner Würzfleisch, im Napf mit Toastecken

Klein

7,80€

Groß

12,90€

Ofenspargel mit Möhren-Ziegenfrischkäse,
auf Röstbrot, dazu Mango-Petersilien-Salsa 11,50€

Großer „Frühlingssalat“,
verschiedene, bunte Blattsalate mit Apfelstückchen verfeinert,
mariniert mit Apfelessig-Nussöl-Vinaigrette,
garniert mit Radieschen und Kirschtomaten
sowie Kresse und einem Nuss-Kerne-Mix 13,70€

als kleiner Salat 7,90€

wahlweise dazu:

Ziegenkäse mit Thymian-Honig gratiniert	+7,80€	
Gebratene Hähnchenbruststreifen	+7,80€	
Ofenspargelstückchen		+7,80€
Black-Tiger-Garnelen in Knoblauchöl gebraten	+9,70€	

Hauptgerichte – Unsere Klassiker

Braumeisterschnitzel vom Schweinerücken,
mit cremiger Schinken-Käse-Lauch-Füllung, dazu Möhren-
Kohlrabi-Gemüse, an würzigen Kartoffelecken 22,50€

„Bautz‘ner Senfsteak“
Schweinekammsteak in Senf-Ei-Hülle gebraten, an herzhafter Kartoffelwaffel, garniert mit
Speck, brauner Zwiebel
und saurer Gurke, dazu Kräuterbutter 20,50€

Geschmorte Rinderbäckchen,
an Zwiebel-Kartoffelpüree,
dazu gebratene Champignons und Möhren 24,70€

Regional, Saisonal, Phänomenal – Beelitzer Spargel

Hühnerfrikassee, in rahmiger Soße, verfeinert
mit Stückchen von Spargel, Möhre, Kohlrabi und Champignons,

dazu Basmatireis mit Dinkel

21,90€

bitte wählen Sie zu den folgenden Gerichten: **selbstgemachte Sauce Hollandaise, zerlassene Butter**
oder für den leichten Genuss **Petersilien Mango-Salsa**

Portion Spargel mit Petersilienkartoffeln

18,90€

mit rohem oder gekochtem Schinken

+3,80€ bzw. 2,20€

Portion Spargel mit Schnitzel vom Schweinerücken, dazu Petersilienkartoffeln

25,70€

mit Black-Tiger-Garnelen in Knoblauchöl gebraten

29,90€

mit Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

32,50€

Fisch aus der Region

Fisch nach saisonalem Angebot, mit Kartoffelrisotto,

an Kirschtomaten-Knoblauch-Gemüse,

dazu Petersilien-Mango-Salsa

24,50€

Fragen Sie unseren netten Service gern nach unserem aktuellen Fischangebot!

Vegetarisch

Frische Tagliarini, verfeinert mit Bärlauchpesto,

Spargelstückchen und Kirschtomaten, garniert

mit Radieschen und Dresdner Berle

17,80€

mit Black-Tiger-Garnelen in Knoblauchöl gebraten

27,50€

„Unser Klassiker“ – feiner Rahmspinat an Kartoffeln,

dazu Rührei

15,90€

Süßes für die Seele

Crème Brûlée, mit frischen Erdbeeren

7,90€

„Quarkkeulchen mal anders“, frisch aus dem Waffeleisen,

garniert mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus und Vanilleeis

8,50€

unser Aperitiv- oder Dessertvorschlag:

„Beschwipste Himbeere“ – Himbeersorbet mit Sekt

„San-Himbeere“ – Himbeersorbet mit Sanbitter (alkoholfrei)

Kindergerichte

„Süße-Fee“

Plinse mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus 6,90€

Wirtshaus „Kapitän“

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Honigmöhrrchen 8,50€

„Kleiner Weltenbummler“

*Nudeln in Tomatensauce, dazu gebratene Wurst
und Reibekäse* 6,90€

Trobischhof „Räuber“

Kinderschnitzelchen mit Honigmöhren und Kartoffelpüree 8,60€

„Popey“

Spinat mit Kartoffeln, dazu Rührei 7,50€

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

*Kleiner Schwede, eine Kugel Vanilleeis mit Apfelmus,
Eierlikör und Sahne* 4,90€

*Kleine sächsische Buchtel, eine Kugel Vanilleeis mit Vanillesoße
und gerösteten Buchtelstückchen* 4,90€

*Kleine Knusperflocke, eine Kugel Schokoeis mit
Knusperflocken, Karamellsoße und Sahne* 4,90€

*Kleine Himbeere - eine Kugel Himbeersorbet
mit Schoko-Minz-Soße, frischen Himbeeren und Sahne* 4,90€

Eisvariationen mit zwei Kugeln Eis

*Schwedeneisbecher, zwei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus,
Eierlikör und Sahne* 8,50€

*Sächsischer Buchteleisbecher, zwei Kugeln Vanilleeis mit
Vanillesoße und gerösteten Buchtelstückchen* 8,50€

*Schoko-Knusperflocken-Becher, eine Kugel Vanilleeis,
eine Kugel Schokoeis, Karamellsoße mit Knusperflocken
und Sahne* 8,50€

*Große Himbeere - zwei Kugeln Himbeersorbet
mit Schoko-Minz-Soße, frischen Himbeeren und Sahne* 8,50€

Eisschokolade oder Eiskaffee (mit Vanilleeis und Sahne) 6,90€

Unsere Eissorten zur Wahl:

*Vanille, Schokolade, Mangosorbet,
Zitronensorbet, Himbeersorbet* 2,60€

Bierkarte vom Fass

unser TrobischHOF 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 feinsten Spritzigkeit

0,3 l – 3,40€

0,5 l – 5,50€

*Aktien Zwick'l **KELLER***

bernsteinfarben, hiefetrüb 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-PILSENER/RADLER***

erfrischend-spritzig

0,3 l – 3,40€

0,5 l – 5,50€

aus der Flasche

*Maisel's **ALKOHOLFREIES WEIZEN***

alkoholfreier Genuss mit vollem Weissbiergeschmack

0,5 l – 5,50€

*Aktien Landbier **DUNKEL***

leicht herber Geschmack mit karamellartiger Note

0,5 l – 5,50€

*SPATEN aus München **ALKOHOLFREIES HELLES***

erfrischt mild zu jedem Anlass und zwar immer, wenn man auf Alkohol, aber nicht auf 100% Biergeschmack verzichten möchte

0,5 l – 5,50€

*St. Louis **KRIEK** belgisches Kirschbier*

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

0,25 l – 4,10€

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€

<i>Lichtenauer Bitter Getränke</i>	0,2 l – 2,40€
<i>Tonic, Lemon, Ginger Ale</i>	0,4 l – 4,50€

Säfte von HEIDE aus Siebenlehn

<i>Apfel naturtrüb, Orange, Kirsche, Banane, Rhabarber, Tomate</i>	0,2 l – 2,70€
	0,4 l – 5,10€

<i>Apfelschorle naturtrüb</i>	0,2 l – 2,70€
<i>spritzig oder still</i>	0,4 l – 5,10€

<i>KIBA</i>	0,2 l – 2,70€
<i>Kirsch-Banane-Mix</i>	0,4 l – 5,10€

Heide Sprizz

<i>Sauerkirsch-Minz oder Apfel-Salbeiblüte</i>	0,33 l – 4,10€
<i>vegan; naturbelassen; frei von Zucker, Farb- und Konservierungsstoffen; leichte Trübung bestätigt die Natürlichkeit des Produktes; Geschmack variiert je nach Ernte</i>	

Getränke Warm & Heiß

<i>Tasse Kaffee</i>	2,80€
<i>Pott Kaffee</i>	4,80€
<i>Espresso</i>	2,70€
<i>Doppelter Espresso</i>	5,00€
<i>Cappuccino</i>	3,00€
<i>Kakao mit Sahne-Haube</i>	3,70€
<i>Pott Tee von Teekanne</i>	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 – 6,90€ 0,5 l – 15,00€
Grüner Veltliner trocken, direkt vom Weingut Baier, Weinviertel	
fruchtig und leicht	

Roter Hof-Wein	0,2 l – 6,90€ 0,5 l – 15,00€
Blauburger trocken, direkt vom Weingut Baier, Weinviertel	
mild und samtig	

Rosé Hof-Wein	0,2 l – 6,90€ 0,5 l – 15,00€
Portugieser Weißherbst feinherb	
Weingut Müller-Ruprecht, Kallstadt/Pfalz, frisch und fruchtig	

Alkoholfreier Hof-Wein Rosé 0%vol.	0,2 l – 6,90€ 0,5 l – 15,00€
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

0,1 l – 4,50€ 0,75 l – 29,20€

Privat Sekt trocken „Massard“

Jahrgangssekt; mit einer Auswahl edler Weine legt der Kellermeister den Grundstein für höchste Sektqualität, ein erfrischender und spritziger Sekt, dessen delikate Frucht durch die trockene Art besonders betont wird

Privat Sekt halbtrocken „Massard“

Jahrgangssekt; ein aromatisches Cuvee, jugendlich fruchtig, dabei stoffig mit feinem Schmelz

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

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

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.“

Julius Kimmle/Pfalz

Grauburgunder trocken

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

Der Grauburgunder schmeckt harmonisch, frisch und lecker. Er ist ein extraktreicher, kräftiger und körperreicher Wein.

Proschwitz/Sachsen

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

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

„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, animierendem 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

„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

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 Mai Kräutern. Abgerundet wird dieser Spätburgunder-Rosé von der Mosel mit einer lebendigen, knackigen Säure.“

die offene Weinauswahl

Rot

Baier/Weinviertel

„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

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

„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 farbkraftiger, 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 unbeschwertesten 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 – gern stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung!
z.B. unsere Bauernstube mit Platz für bis zu 40 Personen (mit eigener Terrasse)

die offene Weinauswahl Süß

Baier/Weinviertel

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.“

Benmtomiz/Malaga

Arianas 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.“

Unsere Süßweine können Sie auch als 5cl Variante genießen:

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

Flaschenweine *Weiß*

Martin Schwarz/Sachsen

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.“

Künstler/Rheingau

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

„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 *Rot*

Baier/Weinviertel

„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

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.“

Oliver Zeter/Pfalz

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 größtenteils 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

Blauer Spätburgunder trocken

0,75 l – 37,00€

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

Phillip Kuhn/Pfalz

KIRSCHGARTEN Pinot Noir trocken GROSSES GEWÄCHS GG 2018

0,75 l – 95,00€

„Im Glas präsentiert sich der Pinot 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 geeigneten Weinliebhaber von Anfang bis Ende.“

**Spirituosenauswahl
regionale Brände und Geiste**

HOF Willy

Williamsbirnenbrand von Gustav Müller Dürrröhrsdorf 4cl 5,10€

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€

Brauerei Zwönitz

Erzgebirgischer Bierbrand 4cl 6,70€

Bierlikör 4cl 5,70€

Brotschnaps 4cl 6,10€

Grappa silber/gold 4cl 6,70€

***Spirituosenauswahl
regionale Kräuter***

Gustav Müller/Dürrröhrsdorf

Elbsandsteiner 4cl 5,10€

Königsberger Berggeist 4cl 5,10€

Müller Drei 4cl 6,10€

***Spirituosenauswahl
auch noch im Ausschank***

Martini Bianco 4cl 3,10€

Grassl Gebirgsenzian 4cl 6,10€

Schierker Feuerstein 4cl 5,10€

Ramazotti 4cl 6,10€

Aquavit Linie 4cl 6,10€

Nordhäuser Doppelkorn 4cl 4,10€

<i>Vodka Stolichnaya</i>		4cl 6,10€
<i>Cognac aus dem Hause Camus „Ile de Re“</i>	4cl 11,00€	
<i>Laphroaig „Quarter Cask“ Islay</i>		4cl 7,10€
<i>Balvenie „First Fill“ 12 Jahre Speyside</i>		4cl 11,00€
<i>Dalmore 15 Jahre Highland</i>		4cl 14,00€
<i>Baileys</i>		4cl 6,10€
<i>Ron Matusalem „Gran Reserva“ 15 Jahre</i>	4cl	7,10€

oder vielleicht doch ein Longdrink? (inkl. mindestens 4cl Spirituose)

<i>Gin Tonic</i>	8,50€
<i>Aperol Spritz</i>	8,50€
<i>Italicus Spritz</i>	9,90€
<i>Campari Orange</i>	6,90€
<i>Cuba Libre</i>	8,90€
<i>Caipirinha</i>	8,50€
<i>Vodka Lemon</i>	7,90€
<i>Limoncello Spritz</i>	7,90€

Öffnungszeiten Restaurant Trobischhof

<i>Mo – Sa</i>	<i>17 – 22 Uhr</i>
<i>So</i>	<i>12 – 22 Uhr</i>

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

<i>ab Mitte April</i>	<i>Beelitzer Spargel</i>
-----------------------	--------------------------

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 10,00€

<i>Rebsorte(n)</i>	<i>Grüner Veltliner</i>
<i>Flaschengröße</i>	<i>1 l</i>
<i>Verschluss</i>	<i>Schraubverschluss</i>



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

10,00€

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

