



BAYERISCHER HOF

# KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

---

#MeinHofGenuss



# FESTLICHE WEINEMPFEHLUNGEN FÜR IHR WEIHNACHTSESSEN



## Weinempfehlung für:

- Ente & Gans
- Braten
- Karpfen & Forelle
- Vegetarisch & Vegan
- Raclette & Fondue



## WEINEMPFEHLUNG FÜR ENTE & GANS

---

### Unsere Auswahl:

- **Weingut Triebaumer – 2021 Blaufränkisch**  
Qualitätswein trocken, 0,75 l zu 12,10 € (16,13 €/l)

Ein saftig-kirschiger, rotfruchtiger Begleiter, der die Aromen der Ente wunderbar zur Geltung bringt. Perfekt für festliche Anlässe!

- **Mazzei – 2021 Chianti Classico „Fonterutoli“**  
DOCG, 0,75 l zu 21,90 € (29,20 €/l)

Mit Noten von roten Früchten und Veilchen, gepaart mit eleganten Tanninen, verleiht dieser Chianti dem Weihnachtsessen einen Hauch von italienischer Eleganz.



## WEINEMPFEHLUNG FÜR BRATEN

---

### Unsere Auswahl:

- **Saxenburg – 2020 Syrah „Privat Collection“**  
WO, 0,75 l zu 21,90 € (29,20 €/l)

Dieses pfeffrige und würzige Bukett ergänzt perfekt die Aromen eines saftigen Rinderbratens und sorgt für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

- **Weingut zur Schwane – 2017 Spätburgunder Volkacher**  
Qualitätswein trocken, 0,75 l zu 10,50 € (14,00 €/l)

Reif und mürbe, mit runden Gerbstoffen – dieser Spätburgunder ist der ideale Partner für einen zarten Schweinebraten und bringt festliche Wärme auf den Tisch.

- **Domaine Gayda – 2022 Cabernet Franc „Figure Libre“**  
IGP, 0,75 l zu 17,90 € (23,87 €/l)

Die komplexen Aromen von Koriander und Johannisbeere machen diesen Wein zur perfekten Wahl für Wildbraten und verleihen dem Festessen eine aufregende Note.



## WEINEMPFEHLUNG FÜR KARPFFEN & FORELLE

---

### Unsere Auswahl:

- **Weingut Weil – 2022 Riesling**  
Qualitätswein trocken, 0,75 l zu 18,20 € (24,27 €/l)

Mit einem raffinierten Bukett aus Apfel und Zitrone ist dieser Riesling der ideale Begleiter für Karpfen und sorgt für eine frische, lebendige Note.

- **Weingut Wickel-Stumpf – 2023 Silvaner „Muschelkalk“**  
Qualitätswein trocken, 0,75 l zu 13,50 € (18,00 €/l)

Kraftvoll und lebendig, dieser Silvaner bringt Schwung auf den Tisch und harmoniert hervorragend mit gebratenen Forellen – ein Genuss!



## WEINEMPFEHLUNG FÜR VEGETARISCH & VEGAN

---

### Unsere Auswahl:

- **Caves de Pouilly sur Loire – 2022 Pouilly-Fumé “Les Moulins à vent” AOP, 0,75 l zu 16,20 € (21,60 €/l)**

Ein würziger Sauvignon blanc, der mit seiner mineralischen Frische perfekt zu festlichem Gemüse und vegetarischen Delikatessen passt.

- **Weingut Ehmoser – 2023 Weisser Burgunder „Großweikersdorf - vom gelben Löss“ Qualitätswein trocken, 0,75 l zu 14,30 € (21,60 €/l)**

Mit einem feinen Bukett nach gelben Früchten und weißen Blüten ist dieser Wein eine exzellente Wahl für die kraftvolle Gemüseküche und begeistert jeden Gaumen.



## WEINEMPFEHLUNG FÜR RACLETTE & FONDUE

---

### Unsere Auswahl:

- **Weingut Zillinger – 2023 Grüner Veltliner „Neuland“**  
Wein aus Österreich trocken, 0,75 l zu 11,50 € (15,33 €/l)

Ein unfiltrierter Spaßwein mit feiner Mineralik – perfekt für ein geselliges Käsefondue, das die Herzen Ihrer Gäste erwärmen wird!

- **Tenuta Lageder – 2023 Chardonnay**  
DOC, 0,75 l zu 13,70 € (18,27 €/l)

Mit einem Bukett aus Pfirsich und Melone bringt dieser Chardonnay ein ausgewogenes Geschmackserlebnis, das jedes Fondue zu einem Fest macht.

- **Graf Adelmann – 2020 Merlot**  
Qualitätswein trocken, 0,75 l zu 13,80 € (18,40 €/l)

Der Duft von Kirschen und Beeren vereint sich in diesem Merlot und sorgt für ein pfeffriges, rauchiges Erlebnis – ideal für ein köstliches Fondue bourguignonne.

Gebrüder  
**Volkhardts**  
Wein  
Groß- und Einzelhandel

Weiter Infos finden Sie unter: [www.volkhardts.de](http://www.volkhardts.de)

So finden Sie uns:

Kaflerstrasse 15  
81241 München  
Fon +49 89.82 92 12-0  
[verkauf@volkhardts.de](mailto:verkauf@volkhardts.de)

Unsere Öffnungszeiten sind:

Dienstag bis Freitag: 11.00 bis 13.00 Uhr  
und 14.00 bis 19.00 Uhr  
Samstag: 09.00 bis 14.00 Uhr  
Sonntag und Montag: geschlossen



Biokontrollstelle:  
DE-ÖKO-037



@Volkhardts Wein



@volkhardts\_wein

