



**erntefrisch
handgelesen
selbst gekeltert
herbstvergoren**

unter diesem, eigentlich selbstverständlichem, Motto haben sich 2005 7 selbstkelternde hessische Gastwirte zusammengeschlossen.

10 gute Gründe dafür

- * Apfelwein geht auch anders
- * Apfelweinwirte mit Elan, Kreativität & Zukunft
- * Sicherung der Wettbewerbsfähigkeit unserer Betriebe durch Aufbau zu einer starken Marke "Hessische Wirtshaus Kelterer"
- * Gewährleistung hoher Produktqualität
- * Kultivierung einer breiten Palette handwerklich hergestellter Apfelweine
- * Partnerschaft von Obst-erzeugern, Kelterern, Wirten und Tourismus
- * Aktiver Beitrag für Erhalt und Weiterentwicklung der Streuobstwiesen
- * Weiterentwicklung der traditionellen Apfelweinküche und Kreation einer neuen Apfel-Kulinarik
- * Erhaltung und Weiterentwicklung der hessischen Apfelweinkultur
- * Last, but not least: Weil es einfach Spaß macht!

Dafür stehen wir!
www.hessische-wirtshauskelterer.de

Treusch's Apfelwein



vom Fass - ein echtes Odenwälder GenussErlebnis

	0,25 L	0,5 L	1 L Bembel
Treuschs Hausschoppen	2,00	3,60	7,00
Borsdorfer Renette feinwürziges Aroma, wenig	3,50		11,50
Reichelsheimer Weinapfel herzhaft, würzig, herb-aromatisch	4,50		13,00
Treusch weiß Weinapfel und Weinbirne	4,50		13,00

Apfelwein- Probierbrettchen



„Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm“

5 verschiedene Treuschs Apfelweine, jeweils 0,1 Liter, serviert auf unserem Apfelweinprobier-Brettchen. Testen Sie wie unterschiedlich die verschiedenen Apfelweine schmecken können!

6,90



Treusch's Apfel- und Birnensaft

Streuobstwiesen-Apfelsaft	0,25 L	2,20		
Boskoop-Apfelsaft - sortenrein	0,25 L	2,90		
Streuobstwiesen-Birnensaft	0,25 L	2,50		
Apfelschorle	0,5 L	4,00	0,25 L	2,20
Holunder-Apfelsaftschorle	0,5 L	4,50	0,25 L	2,50

* alle Apfelweine enthalten Sulfide



Warum sortenreine Apfelweine?

Vor über 20 Jahren, während der Apfelernte, fragten wir uns ob es möglich ist, so wie beim Wein, auch Apfelwein aus einer einzigen Apfelsorte herzustellen. Niemand konnte dazu eine konkrete Aussage machen. Man hat zwar Zuckergehalt und Säure gemessen, auch den Extrakt analysiert, aber keine sortenreine Apfelweine gemacht, geschweige denn verkostet. Die ersten Versuche zeigten schon, dass es durchaus Sinn macht. Gerade die alten und traditionellen Sorten aus den Streuobstbeständen brachten tolle Ergebnisse. Wie kann die Besonderheit des „Reichelsheimer Weinapfels“ zur Geltung gebracht werden, wenn er nicht sortenrein in die Flasche kommt. Nur so macht es wirklich Sinn, dass diese alten Sorten erhalten bleiben. Der Spruch von Slow Food „essen bzw. trinken, was man retten will“ passt hier wunderbar. Unsere Apfelweine werden genau wie Traubenweine mit entsprechender Sorgfalt und dafür notwendigen Kenntnissen gekeltert, ausgebaut und abgefüllt. Bei den verschiedenen Sorten ergeben sich natürlich erhebliche Geschmacksunterschiede. Auffallend ist, dass durch die Selektion diese Apfelweine einen wesentlich höheren Alkoholgehalt haben.

Keltern bei Reinhard Bitsch in Lindenfels-Glattbach



Die gemahlten Äpfel werden in den Presstüchern gestapelt



Der Stapel wird auf die Presse geschoben



Jetzt läuft unter Druck der kostbare Saft!!



Rheinischer Bohnapfel



Borsdorfer Renette



Boskoop



Goldparmäne



Reichelsheimer Weinapfel



Roter Trierer Weinapfel



Winterprinzenapfel



Oberösterreichische Weinbirne

prickelnde Obstwiese

Treuschs „prickelnder Reichelsheimer“

Glas 4,50

unser Secco von Weinapfel und Weinbirne
feinwürziges Fruchtroma von Apfel und Birne



PriSecco Nr. 13 der prickelnde alkoholfreie

Glas 4,9

0

alkoholfreie Cuvée von Zweigelt, Lemberger und Rote Beete, Jörg Geiger, Schwäbische Alb

Treuschs Odenwälder Früchtchen in Sherrylaune Glas 5 cl

ApfelGerry mit Holunderblüte 3,50

unser süß-fruchtiger ApfelSherry von Goldparmäne mit Holunderblüte



ApfelGerry Gewürzluke 2012 3,90

trockener aromatisch-würziger ApfelSherry

ApfelGerry Goldparmäne 2010 3,90

unser aromatischer medium ApfelSherry

ApfelGerry Graue Herbstrenette 2010 3,90

trockener mild-fruchtiger ApfelSherry

ApfelGerry Weinapfel 2008 4,00

kräftig-fruchtig, medium ApfelSherry vom Reichelsheimer und Roter Trierer Weinapfel

ApfelGerry Wildapfel 2008 4,00

herb-fruchtig, medium ApfelSherry vom wilden Holzapfel

ApfelGerry Bohnapfel 2006 3,70

trockener ApfelSherry, herzhaft, würzig

ApfelPommeau XO 2000 5,40

unser lange gereifter ApfelTrunk nach normannischer Methode

ApfelPort XO 2005 5,40

unser herzhaft-würziger lange gereifter ApfelPort



Fruchtige Aperitifs von Odenwälder Obstwiesen

Odenwälder Aronia-Bitter mit Apfelsaft 3,50

der Odenwälder „Campari“ von Dieter Walz mit unserem Apfelsaft

Wildweibchen-Cocktail 2,70

buntes Fruchtsafttrio - alkoholfrei

„Holunderblütchen“ 4,50

Treuschs „prickelnder Reichelsheimer“ mit Holunderblütensirup

