

Treusch's

Genusswelten



Treusch's

Schwanen

- * Fein, modern & edel - mit Odenwälder Flair
- * Saftige Steaks von naturgereiftem Odenwälder Fleisch
- * Leckere Gerichte von frischem Fisch & feine Menüs
- * MittagsMahl * OdenwaldMenü * TapasMenü

Wir sind für Sie da: 11.30 Uhr bis 14 Uhr & ab 18 Uhr geöffnet
Mittwoch & Donnerstag Ruhetage

Treusch's

Johanns-Stube

- * von Himmel un' Erd' bis Kartoffelbratwurst
- * von Handkäs' bis Sonntagsbraten
- * von hausgemachtem Apfelwein bis Odenwälder Bier

Wir sind für Sie da: 11.30 Uhr bis 14 Uhr & ab 18 Uhr geöffnet
Mittwoch Ruhetag

Treusch's

Kochschule

nachvollziehbar - nachkochbar - glänzen Sie wenn Gäste kommen
- über 500 Kochkurse in über 20 Jahren

Treusch's

Apfelweine

- * seit 1996 über 25 Sorten aus eigener Herstellung
- * nur alte Streuobst-Sorten aus dem Odenwald
- * Spezialität 'Reichelsheimer Weinapfel'



Rathausplatz 2 - Parkplatz in der Konrad-Adenauer-Allee
64385 Reichelsheim - Tel. 0 61 64 - 22 26

Aktuelle Informationen unter www.treuschs-schwanen.com

Per Email erreichen Sie uns unter info@treuschs-schwanen.com



Treusch's



Pomothek

die ApfelweinVinothek

1



Flasche 0,75 L

Treusch Weiß Cuvée aus Weinapfel und Weinbirne wenig, kräftig, würzig	2012	4,70
Rheinischer Bohnapfel kräftig, herb-aromatisch	2009 2011 2012 2014	3,90 3,90 3,90 3,90
Goldpirmäne würzig, fruchtiges Apfelaroma	2012	4,50
Graue Herbstrenette vollmundig, herzhaft, würzig	2012 2014	4,50 4,50
Graue Herbstrenette Späte Lese	2010	5,90
Gewürzluike fruchtiges, würziges Aroma, knackig	2012	3,90
Borsdorfer Renette feine Frucht, elegant	2008 2012 2014	3,60 3,60 3,80
Roter Boskoop kräftig, knackige Frucht, säurebunt	2014	4,30
Reichelsheimer Weinapfel Rieslingtyp, elegantes Fruchtaroma	2012	5,20
Winterprinzenapfel	2014	3,90
Prinzenapfel & Birne Gräfin von Paris elegante Blütennote, feine Frucht	2012	3,90
Birne Hochstamm wenig, mild	2010	4,00
Birne Gräfin von Paris mild-fruchtig	2012	4,00
Odenwälder Weinbirne feinwürziges Aroma, reife Früchte	2011	4,20

ApfelGerry Gewürzluike 2012 trocken hergestellt nach der klassischen Sherry-Methode	Flasche 0,5 L	14,50
ApfelGerry Graue Herbstrenette 2010 trocken hergestellt nach der klassischen Sherry-Methode	Flasche 0,5 L	14,50
ApfelGerry Goldpirmäne 2010 medium hergestellt nach der klassischen Sherry-Methode	Flasche 0,5 L	14,50
ApfelGerry Weinapfel 2008 medium hergestellt nach der klassischen Sherry-Methode	Flasche 0,5 L	14,50
ApfelGerry Wilder Apfel 2008 medium hergestellt nach der klassischen Sherry-Methode	Flasche 0,5 L	14,50
ApfelGerry Bohnapfel 2006 trocken hergestellt nach der klassischen Sherry-Methode	Flasche 0,5 L	14,50
ApfelPort XO 2005 unser lange gereifter ApfelPort nach der PortweinMethode	Flasche 0,5 L	23,50
ApfelPommeau XO 2000 unser lange gereifter ApfelPommeau nach der normannischen Methode	Flasche 0,5 L	23,50
WalnussGerry aromatisch-würzig, von grünen Walnüssen mit Gewürzen und Kräutern	Flasche 0,5 L	23,50

Flasche 0,75 L

„Prickelnder Reichelsheimer“ ApfelSecco vom Reichelsheimer Weinapfel mit Weinbirne, frisch, elegant, feine Frucht	2012	6,90
---	------	------

Buttergebäck, Mandelplätzchen mit frischer Hüttenthaler Butter hergestellt	Beutel 150 g	2,70
Schwarze Walnüsse	Glas 210 ml	7,50

z. B. vom Bohnapfel, Apfelweinhafe, Birne und andere