

# Weinkarte

---



**Reservation:** Familie Broch | Gourmet-Paradies | Wiggwil | 5637 Beinwil/Freiamt  
Mobile 079 562 78 69 | [info@allmendhof-broch.ch](mailto:info@allmendhof-broch.ch) | [www.allmendhof-broch.ch](http://www.allmendhof-broch.ch)



Herzlich willkommen auf dem Allmendhof.  
Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihren Anlass in unserem Hause durchführen möchten.

## Hinweise für Ihren Anlass

Unsere kulinarischen Leckerbissen werden frisch und mit viel Sorgfalt auf dem Hof zubereitet. Bei der Auswahl der Zutaten legen wir grössten Wert auf hofeigene, regionale und saisonale Produkte.

Unser schmucker Hofladen bietet Gelegenheit, etwas Spezielles für ihre Liebsten zu kaufen.

Sobald Sie in unserem Haus definitiv gebucht haben, besprechen wir mit Ihnen den Anlass vom Willkommens-Apéro an der Feuerschale bis hin zum Dessertbuffet.  
Wir garantieren ein unvergessliches Erlebnis.

Eine saisonale Dekoration in unserem Raum berechnen wir mit Fr. 6.-- pro Tisch.  
Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Sagen Sie uns Ihr Budget und unsere Floristin zaubert Ihnen die Dekoration auf den Tisch.  
Sie dürfen aber auch Ihre eigene Deko sehr gerne selber mitbringen.

Unsere Bauernhofolympiade ist ein Renner!  
Für Fr. 450.-- sind fünf verschiedene Disziplinen im Angebot (Mostkrugschieben, Bretterlauf, Nageln, Pfeilbogen schießen, Stiefelwurf, Nussgolf, Apfel schälen, etc.)

Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir CHF 4.50 pro Person.

Das Zapfengeld für mitgebrachten Wein, beläuft sich auf CHF 25.- pro Flasche 75cl

Unser Betrieb ist rollstuhlgängig.

Parkplatz für Autos sind kostenlos und genügend vorhanden,  
Car Park- und Wendeplatz vorhanden.

Platzangebot: Maximum 65 Personen in der Panoramastube (Bodenheizung)  
mit Zeltanbau im Sommer bis 100 Personen  
Apéro bis 150 Personen

### **Wegbeschreibung:**

Das Navi findet den schmucken Weiler "Wiggwil" in Beinwil/Freiamt. Dort befinden sich mehrere Wegweiser () welche Sie durch eine Sackgasse "ab Unterhorben" zu unserer höher gelegenen Besenbeiz führen.

Auf [www.allmendhof-broch.ch/Lageplan](http://www.allmendhof-broch.ch/Lageplan) finden Sie detaillierte Infos zum Wegbeschrieb.

Die Preise verstehen sich inkl. Saalmiete und exklusive 7.7% MwSt

PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN (April 2020)

 Vegetarische Gerichte

# BANKETTWEINKARTE

---

## SCHAUMWEINE

---

### Regionale

---

**Schaumwein-Brut** CHF 56.00

Edith Mächler-Britschgi, Bachmann Andreas, Kaiserspan Gelfingen

Riesling-Silvaner und Blauburgunder

Der Schaumwein wird nach traditioneller Flaschengärung hergestellt.

Er überzeugt durch seine Spritzigkeit, den abgerundeten Geschmack

und seine gleichmäßig langsam aufsteigenden Perlen.

**Aettenschwiler Apfelschaumwein** CHF 48.00

Familie Barmettler-Balmer, Aettenschwil/Sins

Verführerisches Bukett von reifen Äpfeln, umrahmt von leichten Honignoten,

etwas Melonen, Apfelblüten und einem Hauch Pfeffer und Lavendel.

Frisch und spritzig im Auftakt. Seine elegante Süße zieht sich in der

Verweildauer im Gaumen sehr angenehm durch.

Passt zu Apéro, Dessert und immer, wenn es Freude macht

### Prosecco

---

**Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene DOCG Collalto** CHF 44.00

Collalto, Italien, Veneto

Der Prosecco wirkt frisch und sehr lebendig. Das fruchtige Bouquet erinnert

an Zitrus, Pfirsich und Apfel. Die Säure ist wunderbar präsent, aber nicht

aufdringlich oder gar plump. Harmonie in Perfektion! Helle, strohgelbe Farbe,

feine und anhaltende Perlage. Feiner und zarter Duft, fruchtig und

leicht aromatisches Bukett, lebhafter, frischer und eleganter Geschmack.

### Moscato

---

**Moscato d'Asti DOC Tenuta Ca di Corte** CHF 48.00

Italien, Piemonte

Intensive Frucht Aromatik, geschmeidig und angenehm süß

---

**WEISSWEINE REGIONAL / SCHWEIZ**

---

<b>Cuvée Prinzessin HAUSWEIN</b>	70cl	CHF	44.00
Edith Mächler-Britschgi, Bachmann Andreas, Kaiserspan Gelfingen Luzern			
Blanc de Noir/ Riesling-Silvaner/ Muscat			
Die Cuvée bringt die jugendliche Frische, exotische Fruchtnote und die nötige Restsüße hervor. Diese Eigenschaften machen die Prinzessin einmalig und unwiderstehlich			
<b>Pino Gris</b>	70cl	CHF	48.00
Edith Mächler-Britschgi, Bachmann Andreas, Kaiserspan Gelfingen Luzern			
Sein reifes, intensives Aroma, seine gelbliche Farbe mit Gold Reflexen verbunden mit einer dezenten Würzigkeit verleihen diesem Wein einen weichen Auftakt im Gaumen und eine leichte Restsüße			
<b>Cuvée Madame Rosmarie blanc</b>	75cl	CHF	49.00
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen			
Composition aus Petite Arvine, Sylvaner. Pinot Blanc, Pinot Gris.			
In der Farbe ein kräftiges Gelb. Der Duft erinnert an exotische Früchte mit einer leichten lieblichen Note. Im Gaumen präsentiert Sie sich fruchtig, vollmundig und lang anhaltend			
<b>Merlot bianco „La Contrada“</b>	70cl	CHF	44.00
Guido Brivio, Mendrisio			
Farbe: Helles Strohgelb. Bouquet: Fein und harmonisch mit fruchtigen und gleichzeitig aber auch blumigen Noten. Geschmack: Frisch und fruchtig, elegant mit guter Struktur und einem langen, mineralischen. Abgang. Sehr ausgewogen.			
<b>Riesling x Sylvaner</b>	70cl	CHF	44.00
Familie Käser, Oberflachs			
Feinfruchtiger, frischer Weisswein mit angenehmen Muskat- und Zitrusaromen. Weicher, frischer Auftakt, dezente Säure, ausgewogener Körper. Passt hervorragend als Apéro, zu Käse- oder Salatgerichten, Fisch oder hellem Fleisch			
<b>Epesses blanc</b>	50cl	CHF	24.50
Cave Bognol			
<b>Assemblage blanc Hospices de Salquenen</b>	50cl	CHF	29.50
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen			
Abgebeertes Traubengut. Temperaturgeregelte Gärung und anschließender Ausbau im Edelstahltank. Den Säureabbau vollziehen wir ausschließlich mit dem Chasselas, beim Chardonnay und Pinot Blanc erhalten wir die geschmackvolle Fruchtsäure präsent. An der Nase exotische Früchte mit viel Frische und Lebhaftigkeit im Gaumen. Ein trockener Weißwein mit einer guten Säure			

---

 ROTWEINE REGIONAL / SCHWEIZ
 

---

<p><b>Cuvée Prinz HAUSWEIN</b> Edith Mächler-Britschgi, Bachmann Andreas, Kaiserspan Gelfingen Luzern</p> <p>Cabernet / Blauburgunder/ Dornfelder Diese liebliche Cuvée ist sehr farb- sowie fruchtintensiv mit angenehmen Tanninen. Im Abgang besticht die natürliche Restsüße und macht diesen Prinzen einzigartig.</p>	70cl	CHF	46.00
<p><b>Cuvée Rebell</b> Edith Mächler-Britschgi, Bachmann Andreas, Kaiserspan Gelfingen Luzern</p> <p>Pinot Noir VS, Blauburgunder LU und Syrah VS Die unfehlbaren Blauburgunderaromen (Pinot Noir) gepaart mit der frischen, feurigen Intensität des Syrahs verleihen diesem Rebellen im Gaumen schöne Fülle. Im Glas widerspiegelt sich ein klares Rubinrot. Die feinstrukturierte Tannine machen diesen sehr ausgewogen und rund.</p>	70cl	CHF	48.00
<p><b>Cuvée Madame Rosmarie rouge</b> Adrian &amp; Diego Mathier, Nouveau Salquenen</p> <p>Eine Komposition aus vier roten Traubensorten Syrah, Cabernet Sauvignon, Humagne rouge und Pinot noir welche einzeln im „Barrique“ ausgebaut wurden. Dieser Rotwein eignet sich hervorragend zu rotem und weißem Fleisch, sowie zu Wildgericht</p>	75cl	CHF	49.00
<p><b>Folissimo</b> Adrian &amp; Diego Mathier, Nouveau Salquenen</p> <p>Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cornalin, Humagne rouge und Pinot Noir Sehr intensive granatrote Farbe mit intensiven violetten Reflexen. Komplex in der Nase, wo sich Lakritze und Feilchen mit würzigen Noten vermischen. Eine Tabak-Note unterstreicht die Rasse schwarzer Früchte. Wild und sinnlich im Mund, vermischen sich die Männlichkeit des Cabernet und der Syrah mit den geschlossenen und samtigen Tanninen des Merlot und des Pinot Noir. Der Humagne Rouge schmeichelt dem Gaumen beim Abgang durch ein wildes und samtiges Finale. Viel Charme und Ausgeglichenheit für diesen Jahrgang, wo Föhn und Spätherbst dieser Assemblage sehr gedient haben.</p>	75cl	CHF	129.00
<p><b>Baiocco Merlot del Ticino</b> Guido Brivio, Mendrisio</p> <p>Bouquet: Intensiv und vielschichtig. Noten von roten Beeren von Würzaromen, wie weißer Pfeffer und Safran. Geschmack: Weich und fruchtig. Vollmundig mit reifen, süßlichen Gerbstoffen. Harmonisch mit langem Abgang</p>	70cl	CHF	46.00

<b>Pinot Noir</b>	70cl	CHF	46.00
Familie Käser, Oberflachs Geschmeidiger, samtiger und ausdrucksvoller Rotwein mit Beerenaromen. Voll und harmonisch im Abgang. Passt zu einer großen Vielfalt an Gerichten.			
<b>Abendstern Assemblage barrique</b>	75cl	CHF	55.00
Familie Käser, Oberflachs Funkelnd rubinroter Wein, im Eichenfass ausgebaut, aus den Traubensorten Garanoir und Pinot noir précoce. Intensives, feines Bukett, harmonische Verbindung zwischen Zimt, Vanille und schwarzen Waldbeeren. Passt zu: Festlichen Menüs mit kräftigen Komponenten			
<b>Diolinoir Remigen</b>	75cl	CHF	48.00
Familie Hartmann, Remigen 100% Diolinoir Ein feurig, etwas Vanille betonter Rotwein. Ausgewogene, kräftige Art mit vielen Nuancen Zu Grilladen, Wild, Lammfleisch			
<b>Hospices Assemblage rouge</b>	50cl	CHF	29.50
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen Assemblage von Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot noir und Gamay. Intensive Farbe mit violetten Reflexen. Schwarze Früchte und Gewürze an der Nase. Wohlschmeckend und fruchtbetont im Gaumen mit einem frischen Finale sowie schön verschmolzenen Tanninen			
<b>Epesses rouge</b>	50cl	CHF	24.50
Cave Bougnole			
<b>Dôle du Valais</b>	50cl	CHF	21.50
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen			

## SÜSSWEIN

---

<b>Gemma Assemblage de cépages nobles Topas AOC</b>	37.5cl	CHF	49.00
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen Dessertwein aus Malvoisie, Ermitage und Johannisberg. Dieser köstliche Süßwein besticht mit seiner intensiven Nase, welche an exotische Früchte wie Mango, Ananas und Litschis erinnert. Im Antrunk ist er mild und doch belebend. Die intensive Frucht, der Präsenz von Restzucker sowie eine wunderschöne Säure machen ihn zu einer wahren Gaumenfreude. Ein Hauch von Tanninen begleitet den langhaltenden Abgang dieser Rarität.			

## ROTWEINE AUSLAND

---

<b>Primitivo di Manduria DOC</b> Masseria Trajone, Apulien, Italien	75cl	CHF	44.00
<p>Die fast vierzigjährigen Reben im leichten Tuffboden der apulischen Tiefebene wachsen in traditioneller Art an niederen Stämmchen mit Zapfenschnitt oder neu teilweise nun auch am Spalier. Rubinrot mit Violett Reflexen; Aromen von reifen Beeren, Pflaumen und schwarzem Pfeffer. Ein eleganter, fruchtbetonter und vollmundiger Wein aus Süditalien</p>			
<b>Tator Primitivo del Salento IGT Barrique</b> Poggio Le Volpi, Apulien, Italien	75cl	CHF	56.00
<p>In der Nase ist er wohlriechend und prächtig, mit Aromen von Marmelade und roten reifen Früchten. Im Mund entwickelt er einen attraktiven Geschmack von Zimt und gekochten Feigen, die ihm eine schöne Struktur verleihen, gefolgt von einem langen Abgang</p>			
<b>Valpolicella Ripasso</b> Cantine Monteforte, Veneto, Italien	75cl	CHF	46.00
<p>Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara Intensiver Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade. Im Gaumen vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren, süßen Tabakblättern und Röstaromen. Ein wirklich charaktvoller und fruchtbetonter Tropfen mit einem einladenden und langen Finale. Man nennt ihn auch der kleine Amarone.</p>			
<b>Amarone della Valpolicella DOC Cerasum</b> Casa Vinicola Bennati, Veneto, Italien	75cl	CHF	89.00
<p>Traubensorten : Corvina, Rondinella, Molinara Intensives Rot mit granatfarbigen Nuancen; an der Nase reife Früchte und Konfitüre, leicht blumige Noten (Veilchen), Tertiäroromen nach Tabak, Kakao und Zimt. Am Gaumen ist dieser Wein sehr elegant, strukturiert und sanft. Langer Abgang mit klaren Noten nach Kirschen, Brombeeren und Himbeeren in Alkohol, sowie balsamischen Noten.</p>			

<p><b>Rioja DOCa Crianza «Edulis»</b>          Bodegas Altanza SA, Fuenmayor, Spanien</p> <p>100% Tempranillo          Trocken, kräftiges Granatrot. Die Nase erinnert an Zwetschgen und Pflaumen.          Dieser frische und elegante Eindruck setzt sich im Gaumen fort.          Samtig weich, mit gut eingebundener Säure und angenehm im Abgang</p>	<p>75cl</p>	<p>CHF</p>	<p>45.00</p>
<p><b>Priorat DOQ «Terra d´Hom» Barrique</b>          Celler Josep Ardevol Spanien</p> <p>Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha          Sehr intensive Farbe mit jungen Reflexen, offenes Aroma mit blumiger Note,          schwarzem und rotem Pfeffer, kraftvoller Körper und schöne Dichte          mit gut ausgebauten Tanninen, im Abgang Geschmack nach Lakritze</p>	<p>75cl</p>	<p>CHF</p>	<p>79.00</p>
<p><b>Châteauneuf-du-Pape AC 'Chante-Perdrix'</b>          Guy &amp; Frédéric Nicolet, Côtes-du-Rhône, Frankreich</p> <p>13 verschiedene Rebsorten sind im Châteauneuf du Pape enthalten.          Die Rebsorte Grenache erreicht hier eine starke Ausdruckskraft.          Die Weine sind vergleichsweise säurearm und alkoholreich.          Farbe und Tanningehalt variieren, je nachdem, wie hoch der Anteil an          dunkelfarbigen, Tannin reicheren Sorten wie Syrah und Mourvèdre ist und          ob das Lese gut entrappt (abgebeert) oder nicht entrappt (mit den Traubenstielen)          vergoren wurde. Der Châteauneuf du Pape wird oft für den schwersten Rhône-Wein          gehalten, was er aufgrund seines meist hohen Grenache-Anteils aber nicht ist. Diese Rolle          kommt eher dem Hermitage mit seinem hohen Anteil an Syrah, fast immer 100%, zu.</p> <p><b>DEGUSTATIONSBEFUND</b>          Der Châteauneuf-du-Pape AC hat eine dunkle rubinrote Farbe.          Der sehr tiefe Hektarertrag wirkt sich im Gaumen nebst dem beerig-fruchtigen Ausdruck          und der guten Balance zwischen Säure und Gerbstoff besonders in Form einer wunderbaren          Konzentration und einem samtigen Abgang aus.</p>	<p>75cl</p>	<p>CHF</p>	<p>79.00</p>