



WEINGUT POLA

FAMILIE VON SPRECHER

Im historischen Sprecherhaus im Städtli 2 befinden sich sowohl die Weinproduktion mit Torkel und gemütlichen Gewölbekellern, ein gepflegtes Gärtli inklusive kleiner Gartenlaube, zum Essen und Verweilen als auch die grosse Bibliothek mit der Sagenwand.

Wir bieten im Torkel oder Gärtli Degustationen von drei Weinen für CHF 14.00/Pers, vier Weine für CHF 18.00/Pers an, jedes weitere Degustationsglas verrechnen wir mit CHF 4.00. Des weiteren beinhaltet die Degustation Ausführungen zu Weinbau und -produktion, Degustationsbrot und Wasser.

Die Bibliotheksführung mit Erzählung der Sagenwand, Ausführungen zu Bibliothek, Haus und Familie verrechnen wir pauschal mit CHF 80.00.

Ab circa 30 Personen bilden wir zwei Gruppen für die Bibliotheks- sowie Kellerführung mit einem Gruppenwechsel nach 30-45 Minuten.

WEINE & GETRÄNKE

Weissweine:

Riesling x Silvaner Pola	5 dl	20.00
	7.5 dl	30.00
Grauburgunder Pola	7.5 dl	37.00
Chardonnay Pola	7.5 dl	37.00

Roséwein:

Pinot Rosé von Sprecher	7.5 dl	39.00
-------------------------	--------	-------

Rotweine:

Blauburgunder Pola	7.5 dl	34.00
Blauburgunder Barrique Pola	7.5 dl	40.00
Blauburgunder Selection von Sprecher	7.5 dl	48.00
Shiraz Barrique Pola	7.5 dl	40.00
Malbec Barrique Pola	7.5 dl	40.00
Cuvée Noir von Sprecher	7.5 dl	48.00

Gebrannte Wasser:

Marc Tresterbrand Pola	2 cl	5.00
------------------------	------	------

Bier:

Calanda Bier		4.00
Bier Gut Pola (sofern vorhanden)		6.00

Nichtalkoholische Getränke:

Wasser mit Kohlensäure	1 L	5.00
Ice-Tea, Shorley	5 dl	4.00
Kaffe, Espresso, Tee		4.00



ESSENSANGEBOT

Wir bitten Sie **für alle Gäste das gleiche Menu zu wählen** (bzw. mit Fleisch und vegetarisch, sowie Unverträglichkeiten), da wir kein Restaurant sind und die Gerichte selbst herstellen. Bitte teilen Sie uns das gewünschte Menu an info@polawein.ch mit, wir werden Ihnen das gewünschte Essen zusammen mit dem Programm bestätigen.

Unserem Motto der Bündner Küche entsprechend kaufen wir regional ein, produzieren soweit möglich unsere Gerichte selbst. Gemüse wie Pepperoni, Mangold, Randen und Kräuter kommen aus unserem hauseigenen Garten oder von regionalen Produzenten. Unser Fleisch stammt aus der Region und wird von der Metzgerei Mark in Lunden/Landquart bezogen.

Plättli:

Zmarend-Teller mit Winzerrolle, Salsiz, Randenmousse-Giabattini, Käse, Bruscetta <i>(auch vegetarisch)</i>	18.00
Bündner-Plättli Klein mit Alpkäse, Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz, Brot und Senf	18.00
Bündner-Plättli Gross mit Alpkäse, Bergkäse, Weichkäse, Salsiz, Bündnerfleisch, Speck, Brot und hausgemachtem Senf	23.00

Vorspeisen:

Gemischter Salat an Hausdressing	12.00
Rieslingsuppe in der Tasse	8.00
Polasuppe mit Speck und Schnittlauch <i>(auch vegetarisch)</i>	12.00
Plain in Pigna mit Salat an Hausdressing	15.00

Hauptspeisen:

	Zwischengang	
Spätzlipfanne mit Speck oder Gemüse	10.00	19.00
Capuns <i>(auch vegetarisch)</i>	(2 Stk.) 12.00	(5 Stk.) 26.00
Prättigauer Fleischknödel an Rotwein-Reduktion	(3 Stk.) 15.00	(5 Stk.) 22.00
Boeuf Bourguignon		27.00
Pizza 8-fach geschnitten		
Winzerpizza mit Alpkäse, Bündnerfleisch, Rucicola, Nüsse		22.00
Gemüse		18.00
Margherita		15.00
mit 4 Salaten <i>(Buffet oder Schüssel)</i>		(p.P.) 9.00
Hauswurst mit Brot und Senf		12.00

Beilagen:

Hausgemachte Spätzli, Reis, Ratatouille	6.00
Gemischter Salat an Hausdressing	6.00



Dessert:

Dessert-Variation mit Nusstörtli, Traubennestli, Roulade und Marroniküechli	12.00
Apfelwähe mit Rahm	7.00
Kokos Chia Crème	9.00
Dreierlei Käse mit Brot, Trauben- und Feigensenf	12.00

Wichtig: Falls Sie Vegetarier und /oder Nahrungsmittelallergien bzw. -intoleranzen haben, bitten wir Sie, uns das 24h vor dem Anlass mitzuteilen. So können wir ein Individuell angepasstes Menü für Sie zusammenstellen.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Mit viel Enthusiasmus und Herzblut garantieren wir Ihnen in Begleitung von guten Weinen, einen kulinarischen und kulturell interessanten Aufenthalt mitten im Städtli Maienfeld.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Familie von Sprecher & Team

