

## SILVANER UND SPARGEL GENIEßEN

### SILVANER AUS FRANKEN

#### ALTSTADT-LEHEL

Restaurant Alter Hof | restaurant-alter-hof.de  
Der PSCHORR | der-pschorr.de  
Zum Spöckmeier | spoeckmeier.com  
Spatenhaus an der Oper | kuffler.de/de/spatenhaus  
Donisel | donisl.com/de  
El Gaucho GmbH | elgaucho.at/muenchen  
Restaurant Ratskeller | ratskeller.com  
The Charles Hotel - Rocco Forte | roccofortehotels.com/  
hotels-and-resorts/the-charles-hotel  
Cafe Luitpold | cafe-luitpold.de  
Wirtshaus Ayingers | ayingers.de  
Restaurant Gandl | gاندl.de

#### AU-HAIDHAUSEN

Restaurant Inszenario | restaurant-inszenario.de  
Schneeweinchen | schneeweinchen-rosenbrot.de  
Landtagsgaststätte im Maximilianeum  
landtagsgaststaette.de

#### LUDWIGSVORSTADT-ISARVORSTADT

Restaurant Wintergarten | Maritim Hotel | maritim.de  
AoDai Vietnam Restaurant | aodai.de

#### SCHWANTHALERHÖHE

Wirtshaus am Bavariapark | wirtshaus-am-bavariapark.com

#### SCHWABING-WEST

Zum Ferdinand im Bamberger Haus | bambergerhaus.com  
Kapitales vom Rind | k-v-r.de

#### NEUHAUSEN

Restaurant Broeding | broeding.de  
Restaurant Esskapade | ess-kapa.de

#### BOGENHAUSEN

Restaurant Prinzipal | theaterrestaurant-prinzipal.de  
Hotel Rothof Bogenhausen | hotel-rothof.de

#### OBERSENDLING

Die Küche im Kraftwerk | facebook/Die.Kueche.im.Kraftwerk

#### TAUFKIRCHEN

Wirtshaus Zinners | wirtshaus-zinners.de

#### GRÜNWALD

Grünwalder Einkehr | gruenwalder-einkehr.de

#### BAD TÖLZ

Gasthaus Jägerwirt | jaegerwirt-kirchbichl.de  
Forellenhof Walgerfranz | forellenhof-walgerfranz.de

MÜNCHEN STADT

MÜNCHEN SÜD

#### KREUTH

Schwaigeralm | schwaigeralm.de  
Gasthaus zum Hirschberg | gasthaus-zum-hirschberg.de

#### TEGERNSEE

Leeberghof Tegernsee | leeberghof.de

#### GARMISCH-PARTENKIRCHEN

Reindl's Partenkirchner Hof | reindls.de

#### HERRSCHING

Gasthof Hotel Zur Post | post-herrsching.de

#### OBERPFAFFENHOFEN

Il Plonner – der Dorf-Gasthof | ilplonner.de

#### SEESHAUPT

Seeresidenz Alte Post | seeresidenz-alte-post.de

#### STARNBERG

Dechant Fischrestaurant | dechants-fischladen.de

#### AMBACH

Gasthaus Zum Fischmeister | zumfischmeister.com

#### DIESSEN

Restaurant Thymian | thymian.eu

#### WEILHEIM

Alte Schmiede Weilheim | alte-schmiede-weilheim.de

#### KAUFBEUREN

Gasthaus TELL | gasthaus-tell@freenet.de

#### DIETMANNSRIED/PROBSTRIED

Restaurant Landhaus Weller | landhaus-weller.de

#### OBERSTAUFEN

DIANA Naturparkhotel | diana-oberstaufen.de

#### HAAR

T-Bone Steakhouse | tbone-steakhouse.de

#### MÜNSTER/EGMATING

Hafhof | hafhof.de

#### WASSERBURG

Restaurant Herrenhaus | restaurant-herrenhaus.de

#### AMERANG

Wirtshaus zum Augustiner | zumaugustiner.de

#### PRIEN

Seehaus Prien | chiemseehaus.com

#### ERDING

We1ns Hannes Harbich | we1ns.de

#### HAAG AN DER AMPER

Maier's Hofstüb | maiers-hofstüb.com

#### LANDSHUT

Rauchensteiner | rauchensteiner.com

#### GACHENBACH

Spargelhof Koppold | spargelhof-koppold.de

MÜNCHEN SÜD-WEST

MÜNCHEN SÜD-OST

MÜNCHEN NORD

# SPARGEL LIEBT SILVANER



www.frankenwein-aktuell.de  
www.spargel-liebt-silvaner.de

  
**FRANKEN**  
SILVANER HEIMAT SEIT 1669



# EINE LIEBESGESCHICHTE: SPARGEL AUS BAYERN UND SILVANER AUS FRANKEN

Genießen Sie das bayerische  
Traumpaar in über 100 (!)  
ausgewählten Restaurants,  
Weinbars und  
dem Weinfachhandel!

Die schönen Dinge des Lebens sind meist ganz einfach. Wenn sie Jahr für Jahr wiederkehren, ist das ein Grund wirklich glücklich zu sein. Und das sind wir, denn es ist endlich wieder soweit: die **SPARGELZEIT** beginnt. In Bayern bieten deshalb **VON 26. APRIL BIS 26. MAI 2018** viele tolle Lokale feine Spargelgerichte mit idealer Weinbegleitung an und viele Weinhändler halten fränkische Silvaner für das Spargelessen zu Hause vor: denn Silvaner aus Franken passt wie kein anderer Wein zum Spargel. Diese Verbindung bietet große Genussmomente – das müssen Sie probieren!

Hier sehen Sie, welche Restaurants, Weinbars und Weinhändler in und weit um München den Spargel aus Bayern und große Silvaner aus Franken ganz besonders köstlich inszenieren – und wir erzählen Ihnen in drei Kapiteln, was zum Thema Spargel und Wein wirklich wichtig ist.

## KAPITEL 1: LUXUSGEMÜSE SPARGEL – SPEZIALITÄT AUS BAYERN

Das feine Gemüse ist in gemäßigten und warmen Klimazonen beheimatet – überall dort, wo ein lockerer, sandiger Boden gute Bedingungen für die aufwendige Spargelkultur bietet. Aber für uns kommt der beste Spargel aus Bayern! Er spiegelt in seinem Geschmack

die Heimat, in der er wächst und Stange für Stange von Hand gestochen wird. Aus dem größten zusammenhängenden Anbaugebiet in Bayern kommt der Schrobenhausener Spargel g.g.A., der von der Europäischen Kommission geschützt ist.

## KAPITEL 2: FRANKEN – SILVANER HEIMAT SEIT 1659

Das ist ein echter Glücksfall für uns Bayern: Die besten Silvaner der Welt kommen aus Franken. Die Winzer im Weinland am Main verstehen sich wie kein anderer auf diese charaktervolle Rebsorte und holen das Beste aus ihr heraus.



Silvaner darf dort auf drei verschiedenen Böden reifen. Die Trias aus Muschelkalk, Keuper und Buntsandstein bietet in Franken diese Vielfalt in direkter Nachbarschaft. Das ist einzigartig in der Weinwelt! Keiner weiß genau, woher der Silvaner ursprünglich einmal kam. Aber eines ist sicher: In Franken hat er seine Heimat gefunden.

## KAPITEL 3: DAS PERFEKTE PAAR!

Silvaner und Spargel sind die ideale Verbindung. Sie verstehen sich prächtig am Tisch, ergänzen sich gegenseitig. Der fränkische Silvaner hat eine zurückhaltende und gleichzeitig feine Aromatik und ist deshalb bestens geeignet, den bayerischen Spargel geschmackvoll zu begleiten. Je nach Zubereitung oder Zutaten im Spargelgericht haben Sie die Wahl zwischen jungen, mineralischen Silvanern, saftig kraftvollen Essensbegleitern, gereiften Spezialitäten – oder warum nicht einen Silvanersekt zum Spargelsalat als Vorspeise probieren? Ach, die Möglichkeiten sind unendlich und unendlich köstlich sind sie auch.

[www.spargel-liebt-silvaner.de](http://www.spargel-liebt-silvaner.de)



**MITMACHEN & GEWINNEN**  
Poste dein Selfie & besuche die  
neue Frank Weinbar in München!

## MEIN BOCKSBEUTEL UND ICH!

Jetzt wird es fröhlich. Mach ein witziges Selfie mit dir und deinem Lieblingsmotiv: fränkischer Bocksbeutel & Spargel. Sei kreativ!

Poste dein Selfie auf Instagram mit  
**#SPARGELLIEBTSILVANER** und verlinke  
**@CULINARIUM.BAVARICUM** bis zum  
26. Mai 2018 (Einsendeschluss)

## UND DIE BELOHNUNG?

Für das originellste Selfie spendieren die fränkischen Winzer **einen Abend in der nagelneuen Frank Weinbar** in der Münchner Residenz. Genussvolles Eintauchen in die Welt der guten Weine mit fränkischen Spezialitäten im Wert von 150 Euro gibt's zu Gewinnen! Für die ersten 30 (!) Posts gibt es jeweils einen großartigen **Silvaner im Bocksbeutel** – perfekt zum Spargel & dem tollen Frühlingsgenuss mit Freunden!

Teilnahmebedingungen und  
nähere Infos findest du unter

[www.spargel-liebt-silvaner.de](http://www.spargel-liebt-silvaner.de)