

18.05. - 21.05.23

täglich ab
16.30 Uhr
sonn- und feier-
tags ab 12 Uhr

Genuss Zeit

☞ Getränke gibts im Weinverkauf.
Essen kann im Weinverkauf bestellt
werden und wird dann an den Tisch
gebracht. Bitte Tischnummer bei der
Bestellung angeben!

Spargel, Erdbeer und Wein



Weitere Termine:

Getränke

Alle Weine und Säfte sind aus eigenem Bioanbau



	0,1 L	0,25 L
Riesling halbtrocken	2,00€	4,00€
CANDIDUS Weißwein feinfruchtig	2,50€	5,00€
Grauburgunder	3,00€	6,00€
Cabernet blanc trocken 	2,50€	5,00€
Sauvignac trocken Zukunftsw Wein 	3,00€	6,00€
Rosé feinherb	2,00€	4,00€
Schwarzriesling	2,00€	4,00€
Samtrot feinfruchtig	2,50€	5,00€
Lemberger trocken	2,50€	5,00€
Pinot Noir «pure»	3,50€	7,00€
<i>Sekt und Secco</i>		
Traubensecco (alkoholfrei)	2,00€	
Secco blanc 	3,50 €	
PetNat vom Sauvignac 	4,50 €	

☞→ Weinsuden POP UP in Talheim
15. - 16. Juli 2023

☞→ Mediterranes Scheunenfest
04. - 07. August 2023

☞→ Feuer und Wein (Weinerlebnistour)
28. Oktober 2023

Alkoholfreie Getränke

Traubensaft Ner 0,25 L	2,50€
Traubensaftschorle (rot) groß 0,5 L	4,00€
Ensinger Gourmet Mineralwasser 0,5 L classic, medium oder still	3,00€
Traubenspritz  (Traubenschorle weiß) 0,33 L	3,00€
Weinspritz  (Weinschorle) 0,33 L	3,50€

Enthält sulfite Wenn nicht anders gekennzeichnet Deutscher Qualitätswein

Spargelgerichte

Bio-Spargelsalat in Sauce Vinaigrette mit Tomate, gehacktem Ei und Schnittlauchbrot	9,50 €
Weißer Stangenspargel Bio mit selbstgemachter Sauce Hollandaise	14,90 €
Weißer Stangenspargel Bio mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und gemischtem Schinken ¹²³ oder mit Roastbeefscheiben	19,90 € 21,90 €
Bio-Spargel im Schlafrock Pfannkuchen gefüllt mit Stangenspargel, gekochtem Schinken ¹²³ und Käse, dazu Sauce Hollandaise	14,90 €
Portion selbstgemachte Sauce Hollandaise	2,00 €

Aus dem Flammkuchenofen

Hauchdünne Böden bestrichen mit einer Creme aus Schmand, Frischrahm und feinen Gewürzen


Spargelfammkuchen Flammkuchen klassisch mit Spargelstücken garniert	11,00 €
Flammkuchen Kräuter mit frischer Petersilie und Schnittlauch	7,00 €
Flammkuchen klassisch mit Speckwürfel ¹³⁵ , Zwiebeln, geriebenem Käse, Petersilie und Schnittlauch	8,50 €

Ohne Spargel

Bratwürste mit feiner Soße, dazu frisches Besenbrot	6,90€
Maultaschen mit Kartoffelsalat	9,50€
eine Portion Kartoffelsalat	3,50€
Käsewürfel / Käsebrot / Rauchfleischbrot / Brätbrot	5,50€
Brot / Soße extra	1,50€

¹ mit Konservierungsstoffen, ² mit Geschmacksverstärker, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁵ Kann Spuren Sellerie und Milchprodukten enthalten

Wo unsere Produkte herkommen?

Bio ist nicht gleich Bio. Zumindest nicht für uns. Wir legen sehr viel Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität. Das ist uns wichtig. 

Unser Obst und Gemüse kommt vom Biohändler Knausenberger vom Wochenmarkt in Leingarten. Immer super frisch und regional!

Beim Spargel vertrauen wir ganz auf biodynamisch angebauten Spargel. Er kommt vom Biolandhof Sommer und wird von uns frisch geschält und verarbeitet.

Gerade bei Milchprodukten legen wir großen Wert drauf, sie in Bioqualität zu kaufen. Zutaten für unseren Flammkuchen kommen von der Demetermolkerei Schroberg.

Fleisch und Wurstwaren beziehen wir seit über 20 Jahren von der Metzgerei Schweizer in Schwaigern. Zwar sind diese nicht bio, aber hier kennen wir die Herkunft der geschlachteten Tiere gut und das gibt uns ein gutes Gefühl. Die Schweine sind vom Hof gegenüber, von Thomas und Helmut Gahse.

Die frischen Bio-Eier für die Sauce Hollandaise, den Spargelsalat und die Kräuterpfannkuchen beziehen wir vom Bioland Leinhof Besserer in Leingarten.

Und das wichtigste: Der Wein!

Bei unseren Weinen sind wir besonders penibel. Wir keltern ausschließlich Trauben aus unseren eigenen Weinbergen, die wir mit Mühe und ganz viel Liebe das ganze Jahr über betreuen, hegen und pflegen.

Das machen wir, weil wir nur so stets eine hohe Qualität sichern können.

Desserts

Marinierte Bio-Erdbeeren mit frischem Schlagrahm	7,90 €
Bio-Erdbeeren natur mit Joghurt	6,90 € 7,90 €

Bei Euch gibt's dieses Jahr etwas zu feiern?

Feiert doch gemeinsam mit Euren Liebsten bei uns auf dem Weingut oder in den Weinbergen. Egal ob klassische Feier in unserer Besenwirtschaft, Scheunenfest, Weinprobe oder Weinerlebnistour – wir finden gemeinsam das passende Event für Euch. Sprecht uns gerne an!

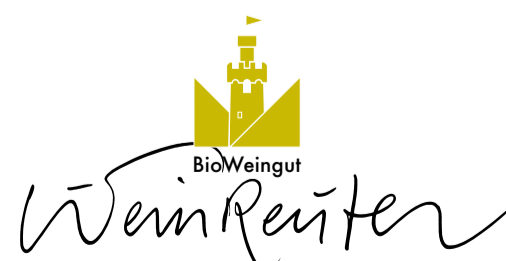
Unsere Empfehlung zum Spargel:



Cabernet blanc

Die perfekte Weinbegleitung zu Spargelgerichten – frisch, würzig, extraktreich. Für 7,90 €/0,75 L erhältlich. 6 Flaschen für nur 45 €.

Unser Weinverkauf ist für Sie geöffnet.



Riedhöfe 2, 74211 Leingarten, Tel.: 07131/40 25 40