

27.12. – 30.12.22  
02.01. – 06.01.23

Täglich ab  
15 Uhr,  
feiertags ab  
12 Uhr

# Genuss Zeit

»Winterbesen«



## Getränke

Alle Weine und Säfte sind aus eigenem Bioanbau

Riesling oder Riesling trocken	2,00€	4,00€
CANDIDUS Weißwein feinfruchtig	2,50€	5,00€
Weißburgunder trocken	3,00€	6,00€
Traminer Barrique trocken	3,50€	7,00€
Blanc de Noir feinherb	2,50€	5,00€
Rosé feinherb	2,00€	4,00€
Schwarzriesling	2,00€	4,00€
Samtrot feinfruchtig	2,50€	5,00€
Burg der Liebe trocken Rotweincuvée	2,50€	5,00€
Blutsbande trocken im Holzfass gereift	3,00€	6,00€
Pinot Noir «SR» trocken im Barrique gereift	3,50€	7,00€

*Sekt und Secco*

Traubensecco (alkoholfrei)	2,00€
Riesling extratrocken Winzersekt	4,00€

Weitere Weine aus unserem Sortiment sind, sofern diese temperiert sind, flaschenweise zum UVP plus 9€ Korkgeld erhältlich. Sprechen Sie dazu bitte gerne unser Servicepersonal an.

0,1 L    0,25 L



## Weitere Termine:

➤ Rostbratentage  
10. – 14. Februar 2023

➤ Spargel, Erdbeer und Wein  
18. – 21. Mai 2023

➤ Mediterranes Scheunenfest  
04. – 07. August 2023

*Alkoholfreie Getränke*

Bio-Traubensaft Neró 0,25 L	2,50€
Bio-Traubensaftschorle (rot o. weiß) groß 0,5 L	3,50€
Bio-Apfelsaftschorle groß 0,5 L	3,50€
Ensinger Gourmet Mineralwasser 0,5 L classic, medium, still	3,00€
Ensinger Zitronenlimonade 0,7 L	3,50€
Traubenspritz (Traubensaftschorle) 0,33 L	3,00€
<i>Sonstiges</i>	
Weinspritz (Weinschorle) 0,33 L	3,50€
Weinschorle (weiß, rosé oder rot) 0,25 L	3,50€

Enthält Sulfite, Deutscher Qualitätswein

# Speisen

## Schlachtplatte

Kesselfleisch von Hals und Bauch, Blut<sup>-1</sup>, Leberwurst, dazu mit Riesling verfeinertes Sauerkraut

**Salzfleisch** <sup>1,2,3</sup> mit frischem Besenbrot

**Kesselfleisch** mit frischem Besenbrot

**Bratwürste** mit feiner Soße, dazu frisches Besenbrot

**Maultaschen** mit Kartoffelsalat

**2 Hausmacher Würste** mit Sauerkraut

eine Portion **Kartoffelsalat oder Sauerkraut**

**Käsewürfel / Käsebrot / Rauchfleischbrot / Brätbrot**

**Brot / Soße extra**

## Flammkuchen

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

**Flammkuchen Kräuter** mit frischer Petersilie und Schnittlauch

**Flammkuchen klassisch** mit Speckwürfel <sup>1,2,3</sup>, Zwiebeln, geriebenem Käse, Petersilie und Schnittlauch

**Flammkuchen mediterran** mit Schafskäse, Oliven, getrockneten Tomaten und Peperoni

## Vorspeise

**Ackersalat** mit gerösteten Brot- und Speckwürfeln <sup>1,2,3</sup>

## Dessert

### Süßer Flammkuchen

mit Bio-Apfel, Walnüssen, Zucker und Zimt

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoffen, <sup>2</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>5</sup> Kann Spuren Sellerie und Milchprodukten enthalten

10,50€

7,50€

6,90€

6,90€

9,50€

7,50€

3,50€

5,50€

1,50€

7,00€

8,50€

8,50€

6,50€

8,50€

## Digestif

Traminer Trester

2 cl

3,00€

Weinbrand  
im Eichenholzfass gereift

3,50€

Williams Christ Birnen Brand

3,00€

## Kaffee

Espresso

2,50€

Cappuccino

3,50€

## Süßwein

2015 Riesling Spätlese edelsüß

0,1 L

6,00€

## Lasst die Korken knallen!



**Crémant Württemberg brut**  
60 Monate Hefelager  
0,75 Liter: 17,90 € (Mitnahmepreis)

## 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!

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

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 beschert uns ein gutes Gefühl. Schweine vom Hof gegenüber, von Thomas und Helmut Gahse.

Unsere Biokartoffeln stammen vom Biolandhof Schmelcher aus Oedheim.

Unser Brot beziehen wir von der Slow-Bäckerei Hönnige.

### Und das Wichtigste - der Wein! [↗](#)

Unsere Weinberge bewirtschaften wir streng nach Richtlinien des Ökoverbandes Bioland. Vinifiziert werden ausschließlich Trauben aus unseren eigenen Weinbergen in Leingarten und Talheim. Bei der Weinbereitung begleiten wir die Trauben beim Weinwerden lediglich und greifen minimal ein. So entstehen ungeschminkte, charakterstarke Weine mit viel ♥.

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten steht Ihnen unser Weingut für Weinproben, Weinerlebnistouren, Hochzeiten, sowie Firmen- und Familienfeiern jederzeit offen. Sprechen Sie uns gerne bezüglich eines Termins an.



Riedhöfe 2, 74211 Leingarten, Tel.: 0 71 31/40 25 40