

01.11. – 05.11.23

täglich ab 15 Uhr,  
sonntags ab 12 Uhr

# Genuss Zeit

»Rostbratentage«



## Weitere Termine:

### Getränke

Alle Weine und Perlweine sind aus eigenem Bioanbau

Riesling feinherb oder Riesling trocken

Zukunftswein Sauvignac feinherb

CANDIDUS Weißwein feinfruchtig

Grauburgunder trocken

Traminer Barrique trocken

Blanc de Noir feinherb

Rosé feinherb

Samtrot feinfruchtig

Pinot Noir aus dem Eichenholzfass

Blutsbande trocken aus dem Eichenholzfass

Lemberger trocken im Barrique gereift

Sekt und Secco

Secco blanc Deutscher Perlwein

PetNat vom Sauvignac Deutscher Perlwein

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



2,00€

4,00€

3,00€

6,00€

2,50€

5,00€

3,00€

6,00€

4,00€

8,00€

2,50€

5,00€

2,00€

4,00€

2,50€

5,00€

2,50€

5,00€

3,00€

6,00€

4,00€

8,00€

3,50€

4,00€

### »→ Adventsweinprobe

2. – 4. Dezember, täglich jeweils von 14 bis 19 Uhr

Die Möglichkeit sich durch unser gesamtes Sortiment zu kosten

### »→ Weihnachten auf dem BioWeingut

9. + 10., 16. + 17. Dezember, täglich ab 12 Uhr

Glühwein, Punsch, Bio-Tannen und Leckerer vom Grill

22. Dezember – Glühweinparty mit DJ Gunnar

### »→ Winterbesen

27. Dezember 2023 – 06. Januar 2024

täglich ab 15 Uhr, sonn- und feiertags ab 12 Uhr,

Silvester und Neujahr geschlossen

### Alkoholfreie Getränke

Bio-Traubensaftschorle (rot) groß 0,5 L

4,00€

Bio-Apfelsaftschorle groß 0,33 L

3,00€

Ensinger Gourmet Mineralwasser 0,5 L  
classic, medium, still

3,00€

Ensinger Zitronenlimonade 0,5 L

3,00€

Traubenspritz (Traubensaftschorle weiß) 0,33 L

3,00€

### Weinschorle

Weinspritz (Weinschorle weiß) 0,33 L

3,50€

Weinschorle (weiß, rosé oder rot) 0,25 L

3,00€

Enthält Sulfite, Deutscher Qualitätswein

# Speisen

<b>Zwiebelrostbraten</b> mit frischem Besenbrot	18,90€
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Spätzle und Salat	24,90€
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit Maultasche, Sauerkraut und Spätzle	24,90€
<b>Schlachtplatte</b> Kesselfleisch von Hals und Bauch, Blut- <sup>1</sup> , Leberwurst, dazu mit Riesling verfeinertes Sauerkraut	11,50€
<b>Salzfleisch</b> <sup>1,2,3</sup> mit frischem Besenbrot	7,50€
<b>Bratwürste</b> mit feiner Soße, dazu frisches Besenbrot	7,50€
<b>Maultaschen</b> mit Kartoffelsalat und feiner Soße	10,50€
eine Portion <b>Kartoffelsalat oder Sauerkraut</b>	3,50€
<b>Käsewürfel / Käsebrot / Brätbrot</b>	5,50€
<b>Brot / Soße extra</b>	1,50€
<i>Flammkuchen</i>	
Hauchdünne Böden bestrichen mit einer Creme aus Schmand, Frischrahm und feinen Gewürzen	
<b>Flammkuchen Kräuter</b> mit frischer Petersilie und Schnittlauch	7,50€
<b>Flammkuchen klassisch</b> mit Speckwürfel <sup>1,2,3</sup> , Zwiebeln, geriebenem Käse, Petersilie und Schnittlauch	9,50€
<b>Flammkuchen Kürbis</b>	9,50€
Kräuter, Camembert, roten Zwiebeln, Käse, Walnüsse	
<i>Vorspeise</i>	
<b>Ackersalat</b> mit gerösteten Walnüssen	6,50€
<b>Rinderbrühe</b> mit hausgemachtem Leberknödel	5,00€
<i>Dessert</i>	
<b>Süßer Flammkuchen</b>	8,50€
mit 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  
Über weitere Allergene informiert Sie das Servicepersonal.

## Digestif

Weinbrand	2 cl
18 Jahre im Eichenholzfass gereift	3,50€
Williams Christ Birnenbrand	3,00€

## Kaffee

Espresso	2,50€
Cappuccino	3,50€

## Süßwein

2015 Riesling Spätlese edelsüß	5 cl
	3,00€

Unsere Empfehlung zum süßen Flammkuchen ♥

## Für die kalten Tage



**Winzerglühwein weiß, rot, Rosaglüh**  
mit fein abgestimmten Gewürzen  
0,75 Liter: 4,50 € (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.

Die Rostbraten stammen von Rindern vom Hof Klaus Braun in Talheim.

Die Leber für die Leberknödel stammt von unseren eigenen Bio Black Angus Tieren, die wir über Jahre respektvoll aufgezogen haben und von einem Metzger unseres Vertrauens schlachten lassen.

Das Fleisch der Bio Black Angus Tiere steht bei uns im BioWeingut zum Verkauf. Sprechen Sie uns gerne an!

Unsere Kartoffeln 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 ♥.



WeinReiter

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