

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	
<i>Sekt und Secco</i>	
Secco blanc <small>Deutscher Perlwein</small>	
PetNat vom Sauvignac <small>Deutscher Perlwein</small>	

	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€
<i>Weinschorle</i>	
Weinspritz (Weinschorle weiß) 0,33 L	3,50€
Weinschorle (weiß, rosé oder rot) 0,25 L	3,00€

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.

Enthält Sulfite, Deutscher Qualitätswein

Speisen

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

¹ mit Konservierungsstoffen, ² mit Geschmacksverstärker, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁵ 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