

27.12. – 30.12.21
02.01. – 09.01.22

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

Genuss Zeit

» Winterbesen «



Getränke

	0,1 L	0,25 L
Riesling halbtrocken	2,00€	3,90€
CANDIDUS Weißwein feinfruchtig	2,50€	5,00€
Weißburgunder trocken	3,00€	6,00€
Cabernet blanc trocken	2,50€	5,00€
Sauvignon blanc «F» trocken (maischevergoren)	4,00€	8,00€
Rosé feinherb	2,00€	3,90€
Schwarzriesling	2,00€	3,90€
Samtrot feinfruchtig	2,50€	5,00€
Burg der Liebe trocken Rotweincuvée	2,50€	5,00€
Blutsbande trocken im Holzfass gereift	3,00€	6,00€
Spätburgunder Michel trocken im Barrique gereift	4,00€	8,00€
<i>Sekt und Secco</i>		
Traubensecco (alkoholfrei)	2,00€	
PetNat vom Sauvignac <small>Pétillant Naturel</small>	5,00€	
Riesling extratrocken Winzersekt	4,00€	

Weitere Termine:

» Rostbratentage
18. – 23. Februar 2022

» Spargel, Erdbeer und Wein
25. – 29. Mai 2022

» Mediterranes Scheunenfest
05. – 08. August 2022

» Herbst isch!
01. – 03. Oktober 2022

» Rostbratentage
29. – 07. November 2022

Alkoholfreie Getränke

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

Enthält Sulfite, Deutscher Qualitätswein

Speisen

Schlachtplatte

Kesselfleisch von Hals und Bauch, Blut⁻¹, Leberwurst, dazu mit Riesling verfeinertes Sauerkraut

Salzfleisch ^{1,2,3} mit frischem Besenbrot

Kesselfleisch mit frischem Besenbrot

Bratwürste mit feiner Soße, dazu frisches Besenbrot

Bio-Maultaschen mit Kartoffelsalat

2 Hausmacher Würste mit Sauerkraut

eine Portion **Karoffelsalat oder Sauerkraut**

Käsewürfel / Käsebrot / Rauchfleischbrot / Brätbrot

Flammkuchen

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

Flammkuchen Kräuter mit frischer Petersilie und Schnittlauch

Flammkuchen klassisch mit Speckwürfel ^{1,2,3}, Zwiebeln, geriebenem Käse, Petersilie und Schnittlauch

Flammkuchen mediterran mit Schafskäse, Oliven, getrockneten Tomaten und Peperoni

Vorspeise

Ackersalat mit gerösteten Brot- und Speckwürfeln ^{1,2,3}

Ackersalat mit geräucherter **Barberieentenbrust** und Walnüssen

Dessert

Süßer Flammkuchen

mit Apfel, Mandel, Zucker und Zimt

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

9,90€

6,90€

6,50€

6,50€

8,50€

6,90€

3,00€

4,90€

6,00€

7,50€

7,50€

5,50€

8,90€

7,50€

Digestif

Traminer Trester

Weinbrand
im Eichenholzfass gereift

Williams Christ Birnen Brand

Kaffee

Espresso

Kaffee

Süßwein

2015 Riesling Spätlese edelsüß

2 cl

3,00€

3,50€

2,50€

2,50€

3,00€

0,1 L

6,00€

Lasst die Korken knallen!



Winzersekt Riesling extra trocken

10 Monate Hefelager

0,75 Liter: 12,50 € (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 Bio-Maultaschen kommen von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Unser Sauerkraut stammt aus biodynamischem Anbau vom Michaelshof in Leinfeld-Echterdingen.

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.



WeinReiter

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

Genuss Zeit

»Winterbesen«

Montags und Dienstags Rostbratentage

Rostbraten

Zwiebelrostbraten mit frischem Besenbrot **15,90 €**

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat **21,90 €**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten **21,90 €**
mit Maultasche, Sauerkraut und Spätzle

Zum Rostbraten empfehlen wir:

Wer's kräftig mag:

Blutsbande oder **Spätburgunder Michel**

Mittelschwer:

Burg der Liebe rot