

6.08. - 9.08.21

täglich ab  
17 Uhr  
Sonntags  
ab 12 Uhr

# Genuss Zeit

## Mediterranes Scheunenfest



### Getränke

#### Weine

- Riesling trocken
- Rosé feinherb
- Schwarzriesling

0,25 Ltr. 1,00 Ltr.



3,90 €	14,00 €
3,90 €	14,00 €
3,90 €	14,00 €

#### Alkoholfreie Getränke

- BIO Traubensaft Nero oder Apfelsaft

0,25 Ltr.



2,50 €

- Apfelsaftschorle
- Traubenspritz (Traubensaftschorle)
- Weinspritz (Weinschorle)

0,33 Ltr.



2,50 €
2,50 €
3,00 €

- Ensinger Gourmet Still, Medium, Classic
- Ensinger Zitronenlimonade

0,5 Ltr.



2,50 €
2,50 €

Enthält Sulfite, Deutscher Qualitätswein



*Großes Gold und Gold abgeräumt  
beim Internationalen Bioweinpreis  
20/21!*

Großes Gold für ① : 2018 Samtrot Reserve, 2018  
Sauvignon blanc «F» und 2018 Leingartener  
Grafenberg Traminer Auslese

Gold für ② : 2018 Leingartener Grafenberg Pinot  
Noir trocken, 2019 Talheimer Sonnenberg Riesling  
Spätlese, 2019 TRAMINER PURE Landwein, 2018  
Spätburgunder rose Beerenauslese und 2016 Pinot  
Noir «SR» Qualitätswein

WEITERE WEINE UND SEKT FINDEN SIE AM WEINSTAND!

# Speisen

Himmlisch zartes <b>Roastbeef</b> mit feiner Rotweinschalottensauce	13,90 €
<b>Schwäbischer Burger</b> im Weckle mit gegrilltem Bio-Angus vom OFYR, Kraut-Karottensalat und Meerrettich	9,90 €
<b>Pulled Pork Burger</b> im hausgemachten Brioche-Bun mit Pulled Pork vom Hällischen Landschwein, Coleslaw und BBQ-Sauce	8,90 €
<b>1 Paar grobe Besenbratwürste<sup>13</sup></b> mit Soße, dazu Besenbrot	6,50 €
<b>1 Portion wilde Biokartoffeln</b> mit Dip	3,90 €
<b>1 Portion mediterranes Grillgemüse</b>	3,90 €

## Mediterrane Speisen

<b>Trüffel-Nudel</b> – in Butter geschwenkte Bandnudeln mit Wachtelei und schwarzem Sommertrüffel	12,00 €
<b>Antipastiteller</b> mit Parmaschinken und italienischer Salami, Oliven, Paprika, Auberginen, Parmesankäse, dazu Wurzelbrot	12,50 €
<b>Carpaccio vom Lachsschinken</b> (Schwein) an Olivenöl mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen, etwas Staudensellerie und Wurzelbrot	10,00 €

## Flammkuchen

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

<b>Flammkuchen Kräuter</b> mit frischer Petersilie und Schnittlauch	6,50 €
<b>Flammkuchen klassisch</b> mit Speckwürfel <sup>135</sup> , Zwiebeln, geriebenem Käse, Petersilie und Schnittlauch	7,90 €
<b>Flammkuchen mediterran</b> mit Schafskäse, Oliven, getrockneten Tomaten und Peperoni	7,90 €
<b>Flammkuchen Parma</b> mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola	8,90 €

## Kaffeespezialität

<b>Espresso</b> Hagens Espresso Originale aus der Siebträgermaschine mit feinem Cantuccini	2,50 €
<b>Kaffee</b>	2,50 €
<b>Tiramisu im Weck-Glas</b> Löffelbiskuits getränkt in Hagens Espresso mit Mascarpone und Kakao	4,50 €

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

BITTE GEBEN SIE IHRE TISCHNUMMER AN DER KASSE AN!

# 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.

Roastbeef beziehen wir von der Metzgerei Schweizer in Schwaigern, Bratwürste und Schinkenspezialitäten von der Metzgerei Reinwald in Brackenheim, Hackfleisch für die Patties von der Metzgerei Geiger.

Unsere Kartoffeln beziehen wir vom Biolandhof Schmelcher in Oedheim.

Alle Weine, Secco und der Winzersekt, sowie Saftschorle und Weinschorle sind aus eigener biologischer Erzeugung.

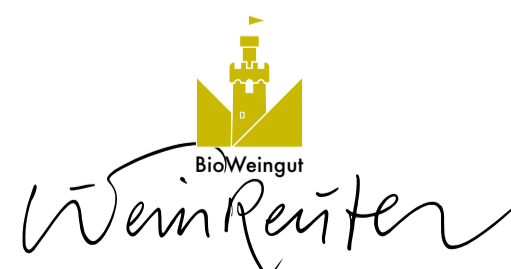


## Geeiste Frucht:

Eiswürfel in den Sorten Maracuja und Mango mit Philippus Secco aufgegossen.

Gibt's am Weinstand 🐾

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten steht Ihnen unser Weingut für Weinproben, Weinerlebnissführungen, sowie Firmen- und Familienfeiern jederzeit offen.



info@bioweingut-weinreuter.de  
www.bioweingut-weinreuter.de  
Riedhöfe 2, 74211 Leingarten, Tel.: 0 71 31/40 25 40