

01.10. – 03.10.21

täglich ab
16:30 Uhr,
Sonntags
ab 12 Uhr

Trauben-Presse

Herbstfest »Herbscht isch!«



Weitere Termine:

Alkoholfreie Getränke

BIO Traubensaft Neró

Traubensaftschorle (rot) groß

Ensinger Gourmet Mineralwasser classic, medium oder still

Ensinger Zitronenlimonade

Traubenspritz (Traubensaftschorle weiß) 0,33 Ltr.

Apfelsaftschorle 0,33 Ltr.

Weinspritz (Weinschorle) 0,33 Ltr.

Sekt und Secco

Traubensecco (alkoholfrei)

Philippus Secco blanc Deutscher Perlwein

Riesling extratrocken Winzersekt

0,25 Ltr.



2,50€

0,5 Ltr.



3,50€

2,50€

2,50€

2,50€

2,50€

3,00€

0,1 Ltr.



2,00€

2,50€

4,00€

Enthält Sulfite, Deutscher Qualitätswein

»→ Feuer und Wein

31. Oktober, ab 18 Uhr,
Anmeldung bitte per mail an: info@bioweingut-weinreuter.de
oder telefonisch per Nachricht an: 0157 76 78 22 28

»→ Rostbratentage

01. – 06. November, täglich ab 15 Uhr,
Sonn- und Feiertags ab 12 Uhr

»→ Weihnachten auf dem Weingut

jedes Adventswochenende, täglich ab 12 Uhr
Dieses Jahr wird es wieder an jedem Adventswochenende einen
kleinen Weihnachtsmarkt geben.
BBQ, Christbaum, Glühwein, Wein- und Geschenkideen

»→ Adventsweinprobe

27. und 28. November,
Samstag ab 16 Uhr, Sonntag ab 12 Uhr

»→ Winterbesen

27. Dezember 2021 – 06. Januar 2022
täglich ab 12 Uhr, Silvester und Neujahr geschlossen

Unser Weinverkauf ist Donnerstags von 18.00 – 22.00 Uhr
und Samstags von 8.00 – 16.00 Uhr oder nach telefonischer
Vereinbarung geöffnet.

Getränke

	0,1 Ltr.	0,25 Ltr.
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	4,00€	8,00€
Rosé feinherb	2,00€	3,90€
Schwarzriesling	2,00€	3,90€
Trollinger mit Lemberger	2,00€	3,90€
Samtrot feinfruchtig	2,50€	5,00€
Pinot Noir trocken im Holzfass gereift	2,50€	5,00€
Blutsbande trocken im Holzfass gereift	3,00€	6,00€
Spätburgunder Michel trocken im Barrique gereift	4,00€	8,00€

Enthält Sulfite, Deutscher Qualitätswein

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 von 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 und das gibt uns ein gutes Gefühl. Die Schweine sind vom Hof gegenüber, von Thomas und Helmut Gahse. Der Tafelspitz von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Und das wichtigste: Der Wein!

Bei unseren Weinen sind wir besonders penibel. Wir keltern ausschließlich Trauben aus unseren eigenen Weinbergen, die wir mit Mühe und ganz viel Liebe das ganze Jahr über betreuen, hegen und pflegen.

Das machen wir, weil wir nur so stets eine hohe Qualität sichern können.

10 % Herbststrabatt auf das gesamte Weinsortiment!

Speisen

Bio-Tafelspitz vom bœuf de Hohenlohe (vom Hohenloher Rind) auf Roter Bete und Gemüsestampf mit Meerrettichsoße	14,90€
Grillschinken aus dem Backrohr mit Kartoffelsalat	12,90€
Bratwürste mit Kartoffelsalat und feiner Soße	9,50€
Bratwürste mit feiner Soße, dazu frisches Besenbrot	6,50€
Kürbiscremesuppe mit Sahne verfeinert	3,90€
eine Portion Karoffelsalat	3,00€
Belegtes Brot mit Käse, Rauchfleisch¹³⁵ oder italienischer Salami¹³⁵	4,90€
Kürbis-Burger veggie	9,50€
Brioche Bun, Hokkaidokürbis, Pflücksalat, Pink-Onions, Camembert, Miso-Mayo, karamellisierte Walnüsse	
Brisket-Burger	12,50€
Brioche Bun, gesmoke Rinderbrust, Pflücksalat, Cheddar, Pinot-Schalotten, Miso-Mayo, Senf-Kaviar	

Flammkuchen

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

Flammkuchen Kräuter mit frischer Petersilie und Schnittlauch	6,00€
Flammkuchen klassisch mit Speckwürfeln ¹³⁵ , Zwiebeln, geriebenem Käse, Petersilie und Schnittlauch	7,50€
Flammkuchen Süßkartoffel mit Camembert und roten Zwiebeln	7,50€

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

Wieder verfügbar!



Donauriesling

Ab sofort ist der neue Jahrgang unseres Donaurieslings verfügbar. Hierbei handelt es sich um eine PIWI-Rebsorte die resistent gegen Pilzkrankheiten ist. Gerade in einem Weinjahr wie 2021, mit besonders hohem Pilzdruck und feucht-warmer Witterung, sind wir froh über unsere PIWI's da sie den Pflanzenschutz auf ein Minimum reduzieren und somit CO² einsparen. Frisch, schlank und mit knackiger Säure präsentiert er sich im Glas.

Wir haben noch Termine für Ihre Weihnachtsfeier frei! Ausserhalb unserer Öffnungszeiten steht Ihnen unser Weingut für Weinproben, Weinerlebnisführungen, sowie Firmen- und Familienfeiern jederzeit offen.



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