

18.02. – 20.02.22

24.02. – 27.02.22

Täglich ab
15 Uhr, sonntags
ab 12 Uhr

Genuss Zeit

»Rostbratentage«



Getränke

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)	3,50€	7,00€
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€
Pinot Noir «SR» trocken im Barrique gereift	3,50€	7,00€
<i>Sekt und Secco</i>		
Traubensecco (alkoholfrei)	2,00€	
PetNat vom Sauvignac <small>Pétillant Naturel</small>	5,00€	
Riesling extratrocken Winzersekt	4,00€	

0,1 L



0,25 L



Weitere Termine:

»→ BBQ im Weinberg

30. April und 01. Mai 2022

»→ Spargel, Erdbeer und Wein

25. – 29. Mai 2022

»→ Mediterranes Scheunenfest

05. – 08. August 2022

»→ Herbst isch!

01. – 03. Oktober 2022

»→ Feuer und Wein (Weinerlebnistour)

29. Oktober 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 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

Paniertes Schnitzel vom heimischen Schwein mit Kartoffelsalat	12,50 €
Zwiebelrostbraten mit frischem Besenbrot	15,90 €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat	21,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Maultasche, Sauerkraut und Spätzle	21,90 €
Bratwürste mit feiner Soße, dazu frisches Besenbrot	6,50€
Bio-Maultaschen mit Kartoffelsalat	8,50€
eine Portion Kartoffelsalat oder Sauerkraut	3,00€
Käsewürfel / Käsebrot / Rauchfleischbrot / Brätbrot	4,90€

Flammkuchen

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

Flammkuchen Kräuter mit frischer Petersilie und Schnittlauch 7,00€

Flammkuchen klassisch mit Speckwürfel ^{1,2,3}, Zwiebeln, geriebenem Käse, Petersilie und Schnittlauch 8,50€

Flammkuchen mediterran mit Schafskäse, Oliven, getrockneten Tomaten und Peperoni 8,50€

Flammkuchen Süßkartoffel mit marinierter Süßkartoffel, Camembert, roter Zwiebel und karamellisierten Walnüssen 8,50€

Vorspeise

Ackersalat mit gerösteten Brot- und Speckwürfeln ^{1,2,3} 5,50€

Dessert

Süßer Flammkuchen mit Bio-Apfel, Mandel, Zucker und Zimt 8,50€

¹ mit Konservierungsstoffen, ² mit Geschmacksverstärker, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁵ Kann Spuren Sellerie und Milchprodukten enthalten
Über weitere Allergene informiert Sie unser Personal.

Digestif

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

Kaffee

Espresso	2,50€
Cappuccino	3,50€

Süßwein

2015 Riesling Spätlese edelsüß	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