

20.05. – 24.05.20

Genuss Zeit

Spargel, Erdbeer und Wein

Mi, Fr, Sa:
16.30 – 20 Uhr
Do & So:
12 – 19 Uhr



Foto: Julian Matthes

Getränke

Zum Spargel empfehlen wir:

	0,375 Ltr.	0,75 Ltr.
CANDIDUS Weißwein feinherb		10,00 €
Riesling feinherb	5,00 €	10,00 €
Blanc de Noir trocken		10,00 €
Rosé feinherb	5,00 €	10,00 €
Pinot Noir trocken	5,00 €	10,00 €

Alkoholfreie Getränke

	0,7 Ltr.
Mineralwasser	2,00 €
Traubensaft	4,00 €
	0,33 Ltr.
Saftschorle Gunkel	2,50 €

Angebote

- 2 x Spargel im Schlafrock und 0,375 Ltr. Flasche Wein 30,00 €
- ab einem Bestellwert von 60 € eine Flasche Wein 0,375 Ltr. gratis
- ab einem Bestellwert von 120 € eine 0,75 Ltr. Flasche Candius, Samtrot oder Rosé gratis

Enthält Sulfite, Deutscher Qualitätswein

Wir bieten 13 Gerichte to-go zum Picknick im Weinberg ,als take-away oder im Lieferservice an.
Alles unter Einhaltung der Corona Verordnung

Spargelgerichte

1. Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Sahne verfeinert 4,90 €
2. Spargelsalat in Sauce Vinaigrette mit Tomate, gehacktem Ei und Schnittlauchbrot 7,50 €
3. Weißer Stangenspargel mit selbstgemachter Sauce Hollandaise 12,90 €
4. Weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und gemischtem Schinken¹²³ 16,90 €
5. Spargel im Schlafrock 12,90 €
Pfannkuchen gefüllt mit Stangenspargel , gekochtem Schinken¹²³ und Käse, dazu Sauce Hollandaise
6. Spargelfammkuchen 8,90 €
Flammkuchen klassisch mit Spargelstücken garniert

Wer's lieber Ohne Spargel mag:

7. Bio-Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und feiner Soße 7,90 €
8. Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat und feiner Soße 7,90 €


Flammkuchen

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

9. Flammkuchen Kräuter mit frischer Petersilie und Schnittlauch 6,00 €
10. Flammkuchen klassisch mit Speckwürfel¹³⁵, Zwiebeln, geriebenem Käse, Petersilie und Schnittlauch 7,50 €

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

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!

Beim Spargel vertrauen wir ganz auf Schwetzinger Spargel. Er kommt vom Biolandhof Gress und wird von uns frisch geschält und verarbeitet.

Die Königin der Beeren, die Erdbeere, beziehen wir vom Biolandhof Reiner Döbler in Brackenheim.

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 gibt uns ein gutes Gefühl. Die Schweine sind vom Hof gegenüber, von Thomas und Helmut Gahse.

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.

Desserts

11. Marinierte Erdbeeren mit frischem Schlagrahm 5,90 €
12. Erdbeeren natur 4,90 €
13. mit Joghurt- oder Vanilleeis 7,90 €

Bestellmodalitäten:

Bestellung: mind. 1 Std vor Abholung per Email - info@bioweingut-weinreuter.de, per WhatsApp - 0 172 744 37 95 oder per Telefon unter - 0 71 31. 40 25 40.

Zahlung: Vorkasse per Paypal, oder Karte oder Bar bei Abholung.

Abholung: Bioweingut Weinreuter, Riedhöfe 2, 74211 Leingarten

Lieferservice: ab 25.-€ Bestellwert nach Leingarten, Schwaigern, Massenbach, Massenbachhausen, HN-Böckingen HN-Frankenbach HN-Klingenberg HN-Kirchhausen und Nordheim.

Für die großen Momente im Leben:



Doppel-Magnum

Euer Favorit in der Doppel-Magnum (3,0L) 2014 Pinot Noir im Holzfass gereift 80,00€. In der Magnum-Flasche (1,5L) für 45€ erhältlich.



WeinReiter

Riedhöfe 2, 74211 Leingarten, Tel.: 07131/40 25 40