

5.08. – 8.08.22

täglich ab
17 Uhr
Sonntags
ab 12 Uhr

Genuss Zeit

Mediterranes Scheunenfest



Getränke

Weine

	0,25 Ltr.	1,00 Ltr.
Riesling feinherb oder trocken	3,90 €	14,00 €
Rosé feinherb	3,90 €	14,00 €
Schwarzriesling	3,90 €	14,00 €
Trollinger mit Lemberger	3,90 €	14,00 €
Weinschorle aus diesen Weinen	3,00 €	

Alkoholfreie Getränke

BIO Traubensaft Nero oder Apfelsaft 0,25 Ltr.	2,50 €
BIO Traubensaftschorle groß 0,5 Ltr.	3,50 €
Ensinger Zitronenlimonade 0,7 Ltr.	3,50 €
Apfelsaftschorle 0,33 Ltr.	3,00 €
Traubenspritz (Traubensaftschorle) 0,33 Ltr.	3,00 €
Weinspritz (Weinschorle) 0,33 Ltr.	3,50 €
Ensinger Gourmet Still, Medium, Classic 0,5 Ltr.	3,00 €

Enthält Sulfite, Deutscher Qualitätswein



Großes Gold und Gold abgeräumt
beim Internationalen PIWI Wine
Award 2021!

Großes Gold für ① : 2020 Don't call me orange

Gold für ② : 2020 Sauvignac, 2020 Sauvignac
Qvevri, 2020 Donauriesling

WEITERE WEINE UND SEKT FINDEN SIE AM WEINSTAND!

Speisen

Himmlisch zartes Roastbeef vom Smoker mit feiner Rotweinschalottensauce	14,90 €
BLT Burger Brioche Bun, 180 g Patty vom Black Angus, Cheddar, Bacon, Salat, Tomate, Zwiebeln, Miso-Burger-Sauce	10,00 €
Royale Cheese Burger Brioche Bun, 180 g Patty vom Black Angus, Cheddar, Provolone, Pickles, Zwiebel, Miso-Burger-Sauce	10,00 €
1 Paar grobe Besenbratwürste¹³ mit Soße, dazu Besenbrot	6,50 €
1 Portion wilde Biokartoffeln mit Dip	3,90 €
1 Portion mediterranes Bio-Grillgemüse	3,90 €

Mediterrane Speisen

Trüffel-Nudel – in Butter geschwenkte Bandnudeln mit Wachtelei und schwarzem Sommertrüffel	13,50 €
Antipastiteller mit Parmaschinken und italienischer Salami, Oliven, Paprika, Auberginen, Parmesankäse, dazu Wurzelbrot	13,50 €
Carpaccio vom Lachsschinken (Schwein) an Olivenöl mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen, etwas Staudensellerie und Wurzelbrot	11,00 €

Flammkuchen

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

Flammkuchen Kräuter mit frischer Petersilie und Schnittlauch	7,50 €
Flammkuchen klassisch mit Speckwürfel ¹³⁵ , Zwiebeln, geriebenem Käse, Petersilie und Schnittlauch	8,90 €
Flammkuchen mediterran mit Schafskäse, Oliven, getrockneten Tomaten und Peperoni	8,90 €
Flammkuchen Parma mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola	9,90 €

Kaffeespezialität

Espresso Hagens Espresso Originale aus der Siebträgermaschine mit feinem Cantuccini	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Tiramisu im Weck-Glas Löffelbiskuits getränkt in Hagens Espresso mit Mascarpone und Kakao	4,50 €
Panna Cotta mit Fruchtspiegel der mediterrane Klassiker aus Demeter-Sahne mit pürrierter Frucht	4,50 €

¹ mit Konservierungsstoffen, ² mit Geschmacksverstärker, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁵ 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, Schinkenspezialitäten von der Metzgerei Reinwald in Brackenheim.

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 oder Erdbeere mit Sekt oder Riesling feinherb aufgegossen.

Gib's an der Wein- und Kaffeebar 🐾

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