

Rostbraten und Schlachtplatte to go

21. und 22.
November,
12 – 19 Uhr

Alle
Gerichte zum
mitnehmen!

Speisen

| | |
|---|--------|
| Schlachtplatte Kesselfleisch vom Bauch, Blut- ¹ , Leberwurst, dazu mit Riesling verfeinertes Sauerkraut | 8,90 € |
| Salzfleisch ^{1,2,3} mit frischem Besenbrot | 6,50 € |
| Kesselfleisch mit frischem Besenbrot | 6,50 € |
| Bratwürste mit feiner Soße, dazu Besenbrot | 5,90 € |
| Bio-Maultaschen mit Kartoffelsalat | 7,90 € |
| Vegetarische Bio-Maultaschen mit Kartoffelsalat | 7,90 € |
| 2 Hausmacher Würste mit Sauerkraut | 6,90 € |
| eine Portion Kartoffelsalat oder Sauerkraut | 3,00 € |

Rostbraten

| | |
|---|---------|
| Zwiebelrostbraten mit frischem Besenbrot | 14,90 € |
| Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat | 19,90 € |
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Maultasche, Sauerkraut und Spätzle | 19,90 € |

Da haben wir den Salat

| | |
|--|-------|
| Ackersalat mit gerösteten Brot- und Speckwürfeln ^{1,2,3} | 3,90€ |
|--|-------|

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

Getränke

| | |
|--|-------|
| Ensinger Gourmet Classic oder Still | 2,00€ |
| Traubenschorle (weiß) in der 0,33 Ltr. Flasche | 2,50€ |
| Glühwein 0,2 Ltr. Becher | 3,00€ |
| sowie alle Weine aus unserem Sortiment (Preis auf Anfrage) | |

Weine zu den Menüs

Riesling feinherb, Blanc de Noir, Rosé feinherb, Trollinger mit Lemberger,
Pinot Noir, Blutsbande

Alle Gerichte to go!

▽ **Bestellung per WhatsApp unter: 0157 76 78 22 28**
oder per Telefon unter: 0 71 31 / 40 25 40

Menüs

| | |
|------------------------------------|--------|
| 2 x Rostbraten mit Brot | |
| + 0,375 Ltr. Wein | 34,90€ |
| + 0,75 Ltr. Wein | 39,90€ |
| 2 x Rostbraten mit Beilagen | |
| + 0,375 Ltr. Wein | 44,90€ |
| + 0,75 Ltr. Wein | 49,90€ |
| 2 x Schlachtplatte | |
| + 0,375 Ltr. Wein | 22,90€ |
| + 0,75 Ltr. Wein | 27,90€ |

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 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 vom von der Slow-Bäckerei Hönnige.



BioWeingut
WeinReiter

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