

01.11. – 07.11.21

Täglich ab  
15 Uhr, sonn-  
und feiertags  
ab 12 Uhr

# Genuss Zeit

»Rostbratentage«



## 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 (maischevergoren)	4,00€	8,00€
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€
Spätburgunder Michel trocken im Barrique gereift	4,00€	8,00€
<i>Sekt und Secco</i>		
Traubensecco (alkoholfrei)	2,00€	
Philippus Secco blanc <small>Deutscher Perlwein</small>	2,50€	
Riesling extratrocken Winzersekt	4,00€	

## Weitere Termine:

### »→ 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, mit Löffelparade von Tobias Henrichs

### »→ Winterbesen

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

### Alkoholfreie Getränke

BIO Traubensaft Neró 0,25 Ltr.	2,50€
Traubensaftschorle (rot) groß 0,5 Ltr.	3,50€
Ensinger Gourmet Mineralwasser 0,5 Ltr. classic, medium oder still	2,50€
Ensinger Zitronenlimonade 0,5 Ltr.	2,50€
Traubenspritz (Traubenschorle weiß) 0,33 Ltr.	2,50€
Apfelsaftschorle 0,33 Ltr.	2,50€
Weinspritz (Weinschorle) 0,33 Ltr.	3,00€

Enthält Sulfite, Deutscher Qualitätswein

# Speisen

**Schlachtplatte** 8,90 €  
Kesselfleisch vom Bauch, Blut-<sup>1</sup>, Leberwurst, dazu mit Riesling verfeinertes Sauerkraut

**Salzfleisch** <sup>1,2,3</sup> mit frischem Besenbrot 6,90 €

**Kesselfleisch** mit frischem Besenbrot 6,50 €

**Bratwürste** mit feiner Soße, dazu Besenbrot 6,50 €

**Bio-Maultaschen** mit Kartoffelsalat 8,50 €

**2 Hausmacher Würste** mit Sauerkraut 6,90 €

eine Portion **Kartoffelsalat oder Sauerkraut** 3,00 €

**Käsewürfel / Käsebrot / Rauchfleischbrot / Brätbrot** 4,90 €

## Rostbraten

**Zwiebelrostbraten** mit frischem Besenbrot 15,90 €

**Zwiebelrostbraten** mit Spätzle und Salat 21,90 €

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** mit Maultasche, Sauerkraut und Spätzle 21,90 €

## Flammkuchen

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

**Flammkuchen Kräuter** mit frischer Petersilie und Schnittlauch 6,00 €

**Flammkuchen klassisch** mit Speckwürfel<sup>1,3,5</sup>, Zwiebeln, geriebenem Käse, Petersilie und Schnittlauch 7,50 €

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

## Da haben wir den Salat

**Ackersalat** mit gerösteten Brot- und Speckwürfeln <sup>1,2,3</sup> 3,90 €

## Dessert

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

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

## ☞ Feiern Sie Feste wie sie fallen!

▽ *Ausserhalb unserer Öffnungszeiten steht Ihnen unser Weingut für Weinproben, Weinerlebnisse, sowie Firmen- und Familienfeiern und Weihnachtsfeiern jederzeit offen. Unser Weinverkauf ist Donnerstags von 18.00 - 22.00 Uhr und Samstags von 8.00 - 16.00 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung geöffnet.*

# Digestif

Weinbrand im Eichenholzfass gereift 3,50 €

Williams Christ Birnen Brand 2,50 €

## 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 Leinfelden-Echterdingen.

Unsere Biokartoffeln stammen vom Biolandhof Schmelcher aus Oedheim.

Unser Brot beziehen wir vom von der Slow-Bäckerei Hönnige.

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



WeinReiter

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