



*Liebe Gäste,  
herzlich Willkommen im Bio-Restaurant  
„Landgasthaus Wintringer Hof„*

*Wir legen großen Wert auf frische Lebensmittel und verwenden Produkte vom Wintringer Hof und der direkten Umgebung, die dann mit liebevoller Handarbeit für Sie zubereitet werden.*

*„Aber kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend“  
Johann Wolfgang von Goethe*

*Warum wir Bio & Biolandpartner sind*

*5 Gründe, die uns in unserer Arbeit stärken :*

- *In Bioküchen wird noch richtig gekocht. Hilfsmittel wie chemische Geschmacksverstärker sind absolut tabu. Handwerkliche Techniken, originelle Rezepturen, Regionalität und saisonale Ausrichtung sorgen für mehr Produktvielfalt.*
- *Bio sorgt für den unverfälschten und authentischen Geschmack. Unser Geschmackssinn ist durch Produkte der Lebensmittelindustrie getrimmt auf künstliche Aromen und Geschmacksverstärker. Die Bioküche bringt Ihnen die Ursprünglichkeit echter Lebensmittel zurück an den Gaumen.*
- *Bioland bedeutet strikten Verzicht auf Gentechnik, Pflanzenschutzmittel, künstlichen Dünger und Pestizide. Stattdessen Rückbesinnung auf die Selbstregulierungskräfte der Natur. Die Lebensmittel enthalten statt Chemie mehr Inhaltsstoffe wie z.B. Vitamin C, Magnesium und Zink sowie essentielle Aminosäuren.*
- *In der Biolandwirtschaft werden Naturräume bewahrt, seltene Pflanzen angebaut und bedrohte Nutztierassen gehalten (z.B. Glanrinder bei uns).*
- *Der Bezug der Lebensmittel ist verbunden mit kurzen Transportwegen, wodurch Energie gespart und die Umwelt geschont wird. Die Herkunft und Zusammensetzung der Lebensmittel bleibt darüber hinaus nachvollziehbar.*



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

---

## *Vorspeisen & Süppchen*

*Immer frisch, immer lecker  
Einfach. Gut.*

---

### *Karotten-Ingwer Suppe mit Ziegenkäse-Croûtons* 4,8

100 % Bio

vegetarisch

Karotten, Ingwer, Kräuter  
Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau,  
(Allergene: keine Allergene bekannt // **laktosefrei + glutenfrei**)

### *Rindfleischsuppe mit Nudeln* 5,4

100 % Bio

Rindfleisch vom Hof & Kräuter  
Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau;  
(Allergene: Gluten, **laktosefrei**)

### *Überbackener Schafskäse* 7,4

100 % Bio

vegetarisch

Schafskäse, Tomaten, Peperoni Kräuter  
Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau,  
(Allergene: Laktose // **glutenfrei**)

*Fußnoten ? Bei uns nicht...*

*Das liegt daran, dass unsere Produkte keinerlei Zusatzstoffe wie  
Phosphat, Nitrate, Farbstoffe etc. enthalten.*



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

---

## *Aus dem Garten*

*Immer frisch, immer lecker  
Einfach. Gut.*

---

### *Wintringer Hof Gemüsebau*

*Wir bauen auf etwa 2,5 ha Freiland fast alle Gemüse von Broccoli über Mangold bis Zwiebeln an. Damit wir Ihnen Tomaten, Paprika, Gurken und andere sonnenhungrige Früchte bieten können, haben wir ein 2.000 m<sup>2</sup> großes Glashaus und 1.000 m<sup>2</sup> unter Folie. Da wir unser Gemüse selbst anziehen, können Sie je nach Pflanzzeit Jungpflanzen bei uns erwerben. Unsere Produkte können Sie in unseren Hofläden kaufen. Ein weiterer Teil gelangt direkt oder über den Großhandel in die Naturkostfachgeschäfte und auf Ihren Teller*

## *Großes Salatvergnügen à la Wintringer Hof ....*

Blattsalate & Rohkostsalate vom Hof oder Bioland Partnerbetrieben. Mit Schabzigerklee und frischen Kräutern gewürzt.  
Dazu selbstgebackenes Brot

### *Wahlweise:*

#### *klassisch einfach*

9,8

100 % Bio

vegetarisch

vegan

(Allergene: Senf in der Vinaigrette; evtl. Sellerie; Gluten im Brot // **laktosefrei**)

#### *mit gebratenen Rinderstreifen & Saarbrücker Bio-Pilzen*

16,2

100 % Bio

Rindfleisch vom Hof oder BIOLAND Partnerbetrieben,  
Pilze der Saarbrücker BIO-Pilzzucht Mirco Kalkum

(Allergene: Senf in der Vinaigrette; evtl. Sellerie; Gluten im Brot // **laktosefrei**)

#### *mit gebratenen Schnitzelstreifen*

13,2

100 % Bio

Schweinefleisch vom Hof oder BIOLAND Partnerbetrieben,

(Allergene: Senf in der Vinaigrette; evtl. Sellerie; Gluten im Brot // **laktosefrei**)



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

---

### *Aus dem Garten*

*Immer frisch, immer lecker  
Einfach. Gut.*

---

### *Großes Salatvergnügen à la Wintringer Hof ....*

Blattsalate & Rohkostsalate vom Hof oder Bioland Partnerbetrieben.  
Mit Schabzigerklee und frischen Kräutern gewürzt.  
Dazu selbstgebackenes Brot

### *Wahlweise:*

#### *Dreierlei Fisch*

19,2

100 % Bio

Biofischvariation nach saisonaler Verfügbarkeit,  
(Allergene: Senf in der Vinaigrette; evtl. Sellerie; Gluten im Brot // **laktosefrei**)

#### *mit gebratenem Curry-Tofu*

12,4

100 % Bio

vegetarisch

vegan

(Allergene: Soja, Senf in der Vinaigrette; evtl. Sellerie; Gluten im Brot // **laktosefrei**)

#### *Mediterran*

13,2

100 % Bio

vegetarisch

Schafskäse, Oliven & Tomaten  
(Allergene: Senf in der Vinaigrette; Laktose; evtl. Sellerie; Gluten im Brot)



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

---

## *Bandnudeln*

*Immer frisch, immer lecker  
Einfach, Gut.*

---

*Wer hat's erfunden? Nein, diesmal nicht die Schweizer. Aber wer genau die Nudel nun tatsächlich erfunden hat, ist bis heute noch unklar. China und Italien stritten lange darum, wer von den beiden der Erste war. 2005 kam dann die Gewissheit: In China wurde bei Ausgrabungen ein rund 4000 Jahre alter Topf mit Nudeln gefunden. Es handelte sich um eine Art Spaghetti, etwas über einen halben Meter lang. Damit mussten die Italiener einsehen, dass die Chinesen wohl doch die wahren, oder zumindest die ersten "Nudelerfinder" sind. Der Vorwurf, die Italiener hätten die Herstellung der Nudel von den Chinesen abgeschaut, entspricht aber vermutlich nicht der Wahrheit. Wahrscheinlicher ist, dass die Nudel an mehreren Orten unabhängig voneinander erfunden wurde.*

### *Mit Tomaten, Lauch, Parmesan & Beilagensalat*

12,8

100 % Bio

vegetarisch

Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau  
Gemüse vom Hof und Bioland Partnerbetrieben  
(**Allergene:** Senf in der Vinaigrette; evtl. Sellerie, Laktose)

### *Mit Rinderstreifen, Zwiebeln & Beilagensalat*

17,9

100 % Bio

Rindfleisch vom Hof oder BIOLAND Partnerbetrieben  
(**Allergene:** Senf in der Vinaigrette; evtl. Sellerie)

### *Mit Zucchini-Schafskäse-Schiffchen & Beilagensalat*

13,6

100 % Bio

vegetarisch

Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau  
Gemüse vom Hof und Bioland Partnerbetrieben  
(**Allergene:** Senf in der Vinaigrette; evtl. Sellerie, Laktose)



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

---

## *Klosterküche*

*Immer frisch, immer lecker  
Einfach, Gut.*

---

*„Das Kloster soll wenn möglich so angelegt werden, dass sich alles Notwendige, nämlich Wasser, Mühle und Garten, innerhalb der Klostermauern befindet und die verschiedenen Handwerke dortselbst ausgeübt werden können. So brauchen sich die Mönche nicht außerhalb des Klosters zu begeben, was ihrer Seele nicht gut tut“*

*(Benediktsregel, Kap.66, 6-7)*

*Die Wintringer Kapelle ist der Rest einer ehemaligen Prioratskirche aus dem 15. Jahrhundert. Die Anlage, die mit Vorgängerbauten in das frühe Mittelalter zurückgeht, wurde spätestens Anfang des 14. Jahrhunderts als Priorat der Abtei Wadgassen genutzt.*

*Trotz eingreifender Veränderungen kann man auch heute noch viele Spuren der ursprünglich qualitativ hochwertigen Architektur und reichen Ausstattung der Kirche erkennen. Der Ort reiht sich in die Kette jener klösterlichen Sakralbauten, die im Mittelalter auch Anlaufpunkt für Pilger auf ihrem „Sternenweg“ in Richtung Santiago de Compostela waren.*

## *Baeckeofe vom Schwein und Rind & Beilagensalat*

16,4

100 % Bio

Elsässer Schmortopf mit Kartoffeln, Fleisch & gemischtem Gemüse  
alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau;  
Gemüse vom Hof oder BIOLAND Partnerbetrieben  
(**Allergene:** Senf in der Vinaigrette; evtl. Sellerie, Gluten, Laktose)

## *Baeckeofe vom Gemüse & Beilagensalat*

12,8

100 % Bio

vegetarisch

vegan

Elsässer Schmortopf mit Kartoffeln & gemischtem Gemüse  
alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau;  
Gemüse vom Hof und von BIOLAND Partnerbetrieben  
(**Allergene:** Senf in der Vinaigrette; evtl. Sellerie, Gluten, Laktose)



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

---

### *Klosterküche*

*Immer frisch, immer lecker  
Einfach. Gut.*

---

*Die Mönche hielten sich für den Eigenbedarf Hühner. Manchmal verkauften sie diese auch an die Geschäfte im Viertel. Das sprach sich schnell herum, und allenthalben hörte man, der Metzger biete Hühner <aus dem Weihwasserbecken> oder <gesegnete Hühner> feil. Alle eilten herbei. Das Fleisch dieser frommen Hühnervögel, die mit Körnern gefüttert und von Psalmen in den Schlaf gewiegt worden waren, hieß es, sei unvergleichlich gut !*

*(Klosterküche von Laurence Laurendon)*

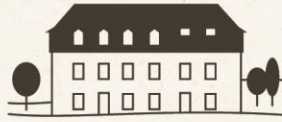
*Wintringer halbes Huhn für 2 Personen  
„aus dem Weihwasserbecken“  
Bratkartoffelwürfeln & Beilagensalat*

32,5

100 % Bio

**Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von min. 30 Minuten**

Alle Zutaten aus 100% ökologischem Landbau  
(Allergene: Senf in der Vinaigrette; evtl. Sellerie // **laktose- und glutenfrei**)  
Ca. 1,3 Kg -1,5 Kg



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

---

## *Hof Klassiker*

*Immer frisch, immer lecker  
Einfach. Gut.*

---

### *Glückliche Tiere auf dem Wintringer Hof*

*Der Wintringer Hof im Biosphärenreservat Bliesgau, ist ein anerkannter Bioland-Betrieb. Eine Mutterkuhherde vom Aussterben bedrohter Glanrinder lebt ebenso auf dem Hof wie Schweine, Hähnchen und Hühner im Hühnermobil. Die hervorragende Fleischqualität ist ein weiterer Vorteil. Glanrinder liefern vollschmeckendes Fleisch, das von Slow-Food in die Arche des Geschmacks aufgenommen wurde. Ebenfalls beispielhaft für die artgerechte Tierhaltung des Betriebs ist der Schweinestall mit Auslauf. Die hofeigenen Wurstwaren haben die Bioland-Qualitätsprüfung erfolgreich bestanden und erfüllen damit die höchsten Anforderungen an ökologische Fleischwaren. Auf den 110 Hektar Acker- und Grünland werden Getreide, Kartoffeln und Futter für die hauseigenen Schweine, Legehennen und Masthähnchen erzeugt.*

### *Schweine-Schnitzel „Wiener Art“, Bratkartoffelwürfeln & Beilagensalat*

14,6

100 % Bio

Auch glutenfrei machbar mit Maismehl und Maispanade  
Schweinefleisch und Gemüse vom Hof  
Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau  
(**Allergene:** Senf in der Vinaigrette ; Sellerie, Gluten)

### *Auberginenschnitzel, Bratkartoffelwürfeln & Beilagensalat*

11,9

100 % Bio

vegetarisch

Auch glutenfrei machbar mit Maismehl und Maispanade  
Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau  
(**Allergene:** Senf in der Vinaigrette ; Sellerie, Gluten)





**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

---

## Hauptgerichte

*Immer frisch, immer lecker  
Einfach. Gut.*

---

### *Rumpsteak an Kräuterbutter, Bratkartoffelwürfeln & Salatteller*

25,9

100 % Bio

Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau  
(Allergene: Senf in der Vinaigrette ; Sellerie // **laktosefrei, glutenfrei**)

### *Rindfleischsalat & Bratkartoffelwürfeln*

12,9

100 % Bio

Rindfleisch von unseren Rindern, Zwiebeln, Gewürzgurken & Kräuter  
Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau  
(Allergene: Senf in der Vinaigrette ; Sellerie // **laktosefrei, glutenfrei**)

---

## Aus dem Wasser

*Immer frisch, immer lecker  
Einfach. Gut.*

---

### *Die Schöpfungsgeschichte*

*I, 21 Und Gott schuf große Walfische und allerlei Getier, das da lebt und webt, davon das Wasser sich erregte, ein jegliches nach seiner Art, und allerlei gefiedertes Geflügel, ein jegliches nach seiner Art. Und Gott sah, dass es gut war.*

*I, 22 Und Gott segnete sie und sprach: „ Seid fruchtbar und mehret euch und erfüllt das Wasser im Meer; und das Geflügel mehre sich auf Erden “.*

### *Lachsfilet „Sous-vide“ Basmatireis, Salatteller & grünem Spargel*

22,2

100 % Bio

„Sous-vide“ heißt „Niedrigtemperaturgaren im Vakuum“

An einer Zitronen-Butter-Vinaigrette  
Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau  
(Allergene: Senf in der Vinaigrette ; Sellerie // **laktose**)



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

---

### *Desserts*

*Immer frisch, immer lecker  
Einfach. Gut.*

---

#### *Crème Brûlée ‚klassisch‘*

6,8

100 % Bio

Eier vom Hof; Milch und Sahne von der Bliesgau- Molkerei  
Zucker und Vanille aus 100% ökologischem Landbau  
sowie \*Fair Trade  
*ohne jegliche Zusatzstoffe*  
(Allergene: Ei; Laktose // **glutenfrei**)

#### *FrISChe Erdbeeren an Vanille-Eis*

7,2

100 % Bio

Aus der Klosterküche  
Zucker aus 100% ökologischem Landbau  
(Allergene: Nüsse, Ei, Laktose, Gluten))

#### *Bio-Fruchtsorbet an Calvados*

4,9

*...Landgasthaus BIO-BRUNCH...*

*Genießen sie an allen Feiertagen gemeinsam  
mit Freunden oder der Familie unseren Brunch*



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

---

*Was Besonderes*

---

<i>Frühling im Glas(11,0%)(3)</i> <i>Wintringer Apfelsecco an hausgemachtem Apfel-Minz-Sirup</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,00 Euro</i>
<i>Single Malt von der Saarschleife 55,4 % Vol.</i> <i>Whiskey Jakob von Montclair - Drei Fasslagerung</i> <i>„Limitierte Auflage der Mettlacher Abtei Brauerei“</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00 Euro</i>

---

*Alkoholfreier Prisecco*  
*Manufaktur Jörg Geiger*

---

<i>Cuvée Nr. 21 Apfel   Birne   Heublumen</i>	<i>Glas 0,1 l</i>	<i>4,50 Euro</i>
---	-------------------	------------------

---

*Secco & Crémant*  
*prickelndes*

---

<i>Apfelsecco feinherb (3)</i> <i>Wintringer Hof, 11,0 % vol.</i> <i>mit Liebe gekeltert</i>	<i>Glas 0,1 l</i> <i>Flasche 0,75 l</i>	<i>3,00 Euro</i> <i>17,00 Euro</i>
<i>Crémant d'Alsace Cuvée brut</i> <i>aus Auxerroix, Pinot Blanc,</i> <i>Pinot Noir und Riesling, Rosé: Pinot Noir</i> <i>Fruchtig-frische Aufmunterung</i>	<i>Glas 0,1 l</i> <i>Flasche 0,75 l</i>	<i>5,00 Euro</i> <i>32,00 Euro</i>



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

---

*Weißwein*

---

	<i>Glas 0,1l</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	<i>Flasche 0,75</i>
<i>Grauburgunder ng.2 (3)</i> <i>Weingut Nauerth-Gnäggy /Pfalz, 12,5 % vol.</i> <i>Frische Nuancen von exotischen Früchten, zarte Würze</i>	<i>3,00 Euro</i>	<i>6,00 Euro</i>	<i>21,00 Euro</i>
<i>Weissburgunder ng.2 (3)</i> <i>Weingut Nauerth-Gnäggy /Pfalz, 13,5 % vol.</i> <i>Vollmundig, kräftiger Körper, guter Essensbegleiter</i>	<i>3,50 Euro</i>	<i>7,00 Euro</i>	<i>23,00 Euro</i>
<i>2014er „Lugana DOC“ bianco (3)</i> <i>Weingut Pratello, Italien, 12,5 % vol.</i> <i>Leicht, frisch und elegant</i>	<i>4,00 Euro</i>	<i>8,00 Euro</i>	<i>25,00 Euro</i>
<i>2014er Gutsriesling, trocken (3)</i> <i>Von Buhl, Pfalz, 13,0 % vol.,</i> <i>Säurebetont, klar und puristisch</i>	<i>4,50 Euro</i>	<i>9,00 Euro</i>	<i>30,00 Euro</i>

---

*Roséwein*

---

<i>Rosé, QbA lieblich (3)</i> <i>Weingut St. Kuntz/Pfalz, 12,0 % vol.</i> <i>Dornfelder, mal ganz anders, lieblicher Trinkgenuss</i>	<i>3,00 Euro</i>	<i>6,00 Euro</i>	<i>21,00 Euro</i>
<i>Bailli de Provence (3)</i> <i>Weingut Gilardi, 13,0 % vol.</i> <i>Klar und gradlinig im Mund, milde Säure</i>	<i>4,00 Euro</i>	<i>8,00 Euro</i>	<i>25,00 Euro</i>



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

---

*Rotwein*

---

*Glas 0,1l    Glas 0,2 l*

*Leichtsinn Cuvée, QbA feinherb (3)*

*3,00 Euro    6,00 Euro*

*Weingut St. Kuntz/Pfalz, 11,0 % vol.  
Fruchtbetontes Cuvée mit dezenter Süße, milde Säure*

*Pablo Cuvée, QbA trocken (3)*

*3,50 Euro    7,00 Euro*

*Weingut St. Kuntz/Pfalz, 12,5 % vol.  
Aus den besten Lagen, mit Fülle und Frucht*

*Spätburgunder ng.1 (3)*

*4,00 Euro    8,00 Euro*

*Weingut Nauerth-Gnägy /Pfalz, 13,0 % vol.  
Fruchtige Waldbeeren, Lakritze, Nelken und schwarzer Pfeffer*

*Côtes-de-Bordeaux AOC (3)*

*4,50 Euro    9,00 Euro*

*Château du Rocher, St. Émilion, 14,5 % vol.  
Fruchtiger Rotwein, Sauerkirschen und schwarze Waldbeeren*

*Alba AOC Côtes-du-Roussillon 2012 (3)*

*49,00 Euro*

*Domaine Tribouley/F, 14,0 % vol.  
Rote Kirschen, feine florale Note, zarter Tabak und frischer Pfeffer*

*AOC Corbières Boutenac 2013 (3)*

*59,00 Euro*

*Domaine Ledogar/ F, 14,0 % vol.  
Kühle rote Waldbeeren, feine florale Note und schöne Mineralität*

*Tradition AOC Châteauneuf-du-Pape 2010 (3)*

*69,00 Euro*

*Château Fortia/F, 14,0 % vol.  
Schwarze Beeren, rote Blumen, feine Würze und schwarze Oliven*

*AOC Pomerol 2012 (3)*

*79,00 Euro*

*Château Bellegrave/ F, 14,0 % vol.  
Cassis, Veilchen und Trüffel*



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

*Schon vor 30 Jahren stellte die Neumarkter Lammsbräu die Weichen für ein komplett nachhaltiges Unternehmenskonzept. Heute produzieren beim weltweit führenden Bio-Getränkehersteller 104 Mitarbeiter 19 verschiedenen Sorten Bio-Bier.*

*Lammsbräu bietet allen Bio-Bierfreunden das breiteste Sortiment des Marktes an.. Die Neumarkter Lammsbräu hat bereits 1995 ihr gesamtes Sortiment auf 100% Bio umgestellt.*

*Für die Genießer eines Lammsbräu-Getränktes bedeutet das: Voller Geschmack, reinsten Genuss und die Gewissheit, mit jedem Schluck einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Die Rohstoffe stammen aus kontrolliert ökologischem Anbau aus der Region. Rund um Neumarkt in der Oberpfalz werden dadurch 4050 ha ökologisch bewirtschaftet.*

---

**Bier**

*Vom Fass*

---

<i>Lammsbräu Edelpils</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Mettlacher Abtei Bräu</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Lammsbräu Weisse</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,50 Euro</i>

*Wahlweise gemischt mit:  
Bio Now Black Cola (5), Bio Zisch Zitrone (4),*

---

**Bier**

*Aus der Flasche*

---

<i>Lammsbräu Pils - glutenfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Lammsbräu Edelpils - alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Lammsbräu Weisse</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Lammsbräu Weisse - alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,50 Euro</i>



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

---

### *Säfte vom Hof*

---

*Seit 1999 betreiben wir auf dem Wintringer Hof wieder Obstbau. Das Kernstück der Anlage besteht aus 14 verschiedenen Apfelsorten, die nach den neuesten Erkenntnissen für den biologischen Anbau geeignet sind. Sorten wie Topas, Generos und Elise verbinden Widerstandskraft gegen Krankheiten mit dem hohen Geschmackswert. Ergänzt wird unser Apfelsortiment durch eine Mischung von Mostobst, Birnen, Quitten und Tafeltrauben. Unsere schmackhaften Wintringer Säfte, sowie Obstwein und Secco stellen wir seit 2004 in unserer eigenen Kelterei her. Hier pressen wir auch Obst im Auftrag für unsere Kunden.*

	<i>Glas 0,25 l</i>	<i>Glas 0,40 l</i>
<i>Apfelsaft naturtrüb, Apfel-Quitte</i>	<i>2,50 Euro</i>	<i>4,00 Euro</i>
<i>Traubensaft rot</i>	<i>3,00 Euro</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Schorle</i>	<i>2,50 Euro</i>	<i>4,00 Euro</i>
<i>Soft nach Wahl, Rilschinger Mineralwasser</i>		

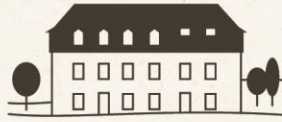
---

### *Erfrischendes*

*Ohne Alkohol*

---

	<i>Glas 0,25 l</i>
<i>Now Black Cola (5)</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Now Fresh Lemon (4)</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Now Sunny Orange (4)</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Bio-Zisch Zitrone (4)</i>	<i>2,50 Euro</i>



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

---

*Natürliches Mineralwasser*

---

<i>Gräfin Mariannen Quelle (GMQ) - medium</i>	0,25 l	2,00 Euro
<i>aus dem Biosphärenreservat</i>	0,75 l	5,50 Euro
<i>Gräfin Mariannen Quelle (GMQ) - spritzig</i>	0,25 l	2,00 Euro
<i>aus dem Biosphärenreservat</i>	0,75 l	5,50 Euro
<i>BIO-Kristall Still</i>	0,75 l	6,50 Euro
<i>Voelkel Bio-Birkenwasser</i>	0,28 l	3,50 Euro
<i>Wurzelgefilitert. Natürlich. Erfrischend</i>		

---

*Warme Getränke*

---

*Unsere Kaffeespezialitäten*

<i>Espresso (5)</i>	2,00 Euro
<i>Arabica-Robusta-Mischung - auch koffeinfrei</i>	
<i>Doppelter Espresso (5)</i>	3,00 Euro
<i>Arabica-Robusta-Mischung - auch koffeinfrei</i>	
<i>Kaffee Crema (5)</i>	2,50 Euro
<i>Arabica-Kaffee - auch koffeinfrei</i>	
<i>Milchkaffee (5)</i>	3,00 Euro
<i>Arabica-Kaffee, Milch 3,5 % (bio) - auch koffeinfrei</i>	
<i>Latte Macchiato (5)</i>	3,00 Euro
<i>Arabica-Robusta-Mischung, Milch 3,5 % (bio) - auch koffeinfrei</i>	
<i>Cappuccino (5)</i>	2,50 Euro
<i>Arabica-Robusta-Mischung, Milch 3,5 % (bio) - auch koffeinfrei</i>	
<i>Kakao - warm</i>	3,00 Euro
<i>feine Trinkschokolade, Milch 3,5 % (bio)</i>	





**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

---

### *Unsere Teespezialitäten*

---

<i>Tasse</i>	<i>2,00 Euro</i>
<i>Kännchen</i>	<i>4,00 Euro</i>
<i>Schwarztee - Demeter</i>	
<i>Grüntee - Demeter</i>	
<i>Obstwiese</i>	
<i>Apfel-Hagebutte-Süßholzwurzel-weißer Hibiskus-Quitte-Birne-Zichorienwurzel-Zimt</i>	
<i>Küstenwind</i>	
<i>Hagebutte-Apfel-Sanddorn-Aronia-Holunderbeere-Hibiskus-Zitronengras-Anis-Minze</i>	
<i>Bergfrische</i>	
<i>Drachenkopfmelisse-Apfelminze-Fenchel-Malvenblatt-Zitronenverbene-Goldrute</i>	
<i>Waldkräuter</i>	
<i>Apfelminze-Zitronengras-Zitronenmelisse-Salbei-Ysop-Walnussblatt-Löwenzahnkraut</i>	
<i>Pfefferminztee - Demeter</i>	

---

### *Hochprozentiges*

*zum Verweilen*

---

<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Quittenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Williams Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 Euro</i>

#### *Bitter:*

<i>Averna 29,0% Vol.</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Fernet Branca 37,0% Vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Ramazotti 30% Vol.</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 Euro</i>

#### *Liköre:*

<i>Amaretto Disaronno 28,0% Vol.</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Baileys Irish Cream 17,0% Vol.</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 Euro</i>



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

*Gerne planen und realisieren wir mit Ihnen eine tolle Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste.*

### *Tagungen & Seminare*

*Im Landgasthaus Wintringer Hof, gelegen am „Tor zum Biosphären-Reservat Bliesgau“, tagen Sie inmitten unberührter Natur - stadtnah und doch ländlich ruhig - auf einem BIOLAND Demonstrationsbauernhof.*

*In unserem neuen Tagungsraum innerhalb des renovierten Mittelgebäudes des Wintringer Hofes erwarten Sie höchster Tagungskomfort, modernste Seminar- und Tagungstechnik und -ausstattung sowie eine zertifizierte Gastronomie, in der höchster Wert auf Qualität und Gesundheit gelegt wird.*

*Nutzen Sie Ihre Tagungspausen zum Durchatmen auf unseren Wiesen oder für einen kleinen Spaziergang über den Bauernhof. Führungen können auf Anfrage organisiert werden.*

*Unsere Tagungsangebote sind buchbar mit Speisen und Getränken, die ausschließlich Produkte und Waren aus eigener Herstellung und Ernte (je nach Saison und Verfügbarkeit) sind, beziehungsweise von unseren regionalen Handelspartnern und aus 100 % ökologisch kontrolliertem Anbau/Aufzucht stammen.*

### *Firmenfeiern*

*Feiern Sie gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern im Landgasthaus Wintringer Hof. Gerne planen und realisieren wir mit Ihnen eine tolle Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

## *Hochzeiten*

*Feiern Sie eine unvergessliche Biosphären Hochzeit im „Grünen“ mit einer Trauung in der historischen Wintringer Kapelle. Nutzen Sie den weitläufigen Hofgarten und unsere Veranstaltungsräume für Ihre Feier.*

*Wir würden uns freuen, dabei zu helfen Ihren großen Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.*

*Die Wintringer Kapelle ist Teil einer ehemaligen Prioratskirche aus dem 15. Jahrhundert. Sie wurde Ende des letzten Jahrhunderts denkmalgerecht instand- gesetzt und hat seither eine neue Nutzung gefunden: Die Besonderheiten des mittelalterlichen Bauwerks, seine poetische Kraft und seine Rolle als Denk- und LernOrt für nachhaltige Lebensformen im Biosphärenreservat Bliesgau stehen dabei im Mittelpunkt von künstlerischen Reflexionen.*

*Über die Zeiten hinweg bietet der ehemals sakral geprägte Raum ein Refugium der Stille, des Innehaltens und der Begegnung. In diesem Sinne werden in der Wintringer Kapelle auch Hochzeiten gefeiert.*

*Lassen Sie sich verzaubern!*

## *Feiern & Events*

*Ob Geburtstage oder andere Events, das Landgasthaus bietet Ihnen die passenden Räumlichkeiten. Gerne planen und realisieren wir mit Ihnen eine tolle Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*



**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

## *Kontakt Daten der Hofläden*

*Wintringer Hof, Am Wintringer Hof 7, 66271  
Kleinblittersdorf*

*Telefon: 06805/902-412, Telefax 06805/902-420*

*Mo - Do 15.00 - 19.00 Uhr · Fr 09.00 - 19.00 Uhr · Sa 09.00  
- 16.00 Uhr*

*Hofladen in der Erlebnispfannerei Storb, Saarbrücker  
Straße 200, 66130 66130 Brebach-Fechingen*

*Telefon: 0681/883724-6, Telefax 0681/883724-7*

*Mo - Fr 09.00 - 19.00 Uhr · Sa 09.00 - 18.00 Uhr*

*Hofladen „Goldene Bremm“ Metzger Straße 136, 66117  
Saarbrücken*

*Telefon: 0681/9544651-4, Telefax 0681/9544651-5*

*Mo - Fr 09.00 - 19.00 Uhr · Sa 09.00 - 16.00 Uhr*

*Wochenmarkt an der Ludwigskirche Ludwigsplatz, 66117  
Saarbrücken*

*Samstags: 08.00 - 13.00 Uhr*