



LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Hausgemachter Natur Bio Sirup als Aperitif im Landgasthaus... oder zum Mitnehmen





LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

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 in 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 Speisen bleibt darüber hinaus nachvollziehbar.

Fußnoten ? Bei uns nicht...

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



LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Dienstags-Sonderkarte

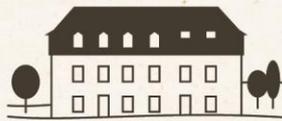
**Vor jedem Hauptgang bekommen Sie eine Haussuppe
Alle Gerichte werden mit Salat und Bratkartoffelwürfeln serviert**

Schweine-Schnitzelecke

Schnitzel Wiener Art	11,00
mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln	13,00
Mediterran mit Peperoni , Tomaten & Schafskäse	14,00
Vegetarisches Auberginen Schnitzel mit Quark	10,00

Burgerecke - 200g Rinderhack vom Hof

Klassisch mit Tomate, Gurke, Zwiebeln & Haussouße	11,00
Bio-Käse mit Tomate, Gurke, Zwiebeln & Haussouße	12,00
Veggiburger mit Schafskäse, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Haussouße	11,00
Spezial-Burger-Variation des Hauses Einfach nachfragen 😊	12,00



LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Wintermenü 2017

vom 01.12.2017 bis 26.12.2017

Vorspeise

Apfel-Birne Hausaperitif

Vorspeise

Maronenschaumsuppe an Walnusspesto

Zwischengang

Gemischter Salatteller

Hauptgang zur Auswahl

Rosa gebratener Kalbsrücken auf
Speckrahmwirsing

oder

Wolfsbarschfilet an Butter-Zitronen-Kartoffeln
oder

Gebratene Tortellini an Trüffelcreme

Dessert

3'erlei Winterzauber

39,00 € pro Person



LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Vorspeisen & Süppchen

Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau

Immer frisch, immer lecker
Einfach. Gut.

Französische Zwiebelsuppe / Käsecrêuton

5,1

100 % Bio

vegetarisch

Zwiebeln, Weißwein, Käse, Landbrot
Allergene: Gluten, Laktose

Kartoffelsuppe / Walnuss-Pesto

4,9

100 % Bio

vegetarisch

Kartoffel, Sahne, Kokos, Walnuss, Parmesan, Olivenöl
Allergene: Laktose, Nüsse

Dreierlei Käseterrine / Feigenzenf / Landbrot

9,8

100 % Bio

Eine Terrine aus drei Sorten Käse
Gemüse vom Hof und von BIOLAND Partnerbetrieben
Allergene: Senf in der Vinaigrette; evtl. Sellerie, Laktose

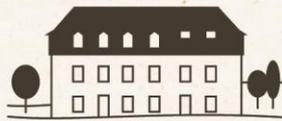
Pilgersuppe & Pilgerwein 0,1 l

6,0

100 % Bio

vegetarisch

Saisonale Gemüsesuppe & Pilgerwein vom Hof



LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Aus dem Garten

Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau

Immer frisch, immer lecker
Einfach. Gut.

Wintringer Hof Gemüseanbau

Wir bauen auf etwa 2,5 ha Freiland fast alle Gemüsesorten von Broccoli über Mangold bis Zwiebeln an. Damit wir Ihnen Tomaten, Paprika, Gurken und andere sonnenhungrige Früchte bieten können, haben wir ein 2.000 m² großes Glashaus und 1.000 m² 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 auf Ihren Teller oder über den Großhandel in die Naturkostfachgeschäfte.

Große Salatvergnügen à la Wintringer Hof

Blattsalate & Rohkostsalate vom Hof oder Bioland Partnerbetrieben, mit Schabzigerklee und frischen Kräutern gewürzt .
dazu selbstgebackenes Brot

Salat Klassisch / Tortillabrot

11,2

100 % Bio

vegetarisch

vegan

Allergene: Senf in der Vinaigrette, Sellerie, Gluten

Salat mit gebratenen Rinderstreifen / Bio-Pilze

17,9

100 % Bio

Rindfleisch vom Hof oder BIOLAND Partnerbetrieben,
Allergene: Senf in der Vinaigrette, Sellerie, Gluten im Brot

Salat gratinierter Schafskäse

16,5

100 % Bio

vegetarisch

Schafskäse von BIOLAND Partnerbetrieben,
Allergene: Senf in der Vinaigrette, Sellerie, Gluten im Brot

Salat gebratenes Hofgemüse

14,3

100 % Bio

vegetarisch

vegan

Gemüse der Saison vom Hof oder BIOLAND Partnerbetrieben,
Allergene: Senf in der Vinaigrette, Sellerie, Gluten im Brot



LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Pastaecke

Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau

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.

Vollkorn-Cappeletti / Hofgemüse

12,5

100 % Bio

vegetarisch

Gemüse der Saison vom Hof und Bioland Partnerbetrieben
Allergene: Gluten

Dinkel-Strozzapretti / gebratene Rinderstreifen

17,9

100 % Bio

Rindfleisch vom Hof oder BIOLAND Partnerbetrieben
Allergene: Gluten

Tortellini Ricotta / Bio-Pilze

13,6

100 % Bio

vegetarisch

Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau
Gemüse vom Hof und Bioland Partnerbetrieben
Allergene: Gluten



LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Die Klassiker

Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau

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

34,5

100 % Bio

Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von min. 30 Minuten
Allergene: Senf in der Vinaigrette; evtl. Sellerie - Ca. 1,3 Kg -1,5 Kg – ½ Hähnchen

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.

Großes Hofkotelette / pikante Zwiebelmarmelade / Salatbeilage

24,8

100 % Bio

Kotelett von unseren Hof-Schweinen
Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von ca. 30 Minuten
Allergene: Senf in der Vinaigrette ; evtl. Sellerie



LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Die Klassiker

Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau
Immer frisch, immer lecker
Einfach. Gut.

Original Wiener Schnitzel **Bratkartoffelwürfel / Salatbeilage**

24,5

100 % Bio

Kalbsfleisch

Auch glutenfrei machbar mit Maismehl und Maispanade
Allergene: Senf in der Vinaigrette ; Sellerie, Gluten

Gemüse-Schnitzel / **Bratkartoffelwürfel / Salatbeilage**

13,5

100 % Bio

vegetarisch

Auch glutenfrei machbar mit Maismehl und Maispanade
Allergene: Senf in der Vinaigrette ; Sellerie, Gluten

220g Rumpsteak / Pilze / Zwiebeln / **Kartoffelcrème / Salatbeilage**

25,9

100 % Bio

Allergene: Senf in der Vinaigrette ; Sellerie

Rinder-Roulade / Speckbohnen / **Kartoffelcrème / Salatbeilage**

24,5

100 % Bio

Rouladen vom Hof gefüllt mit Zwiebeln, Senf, Dörrfleisch
Allergene: Senf



LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Die Klassiker

Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau

Immer frisch, immer lecker
Einfach. Gut.

350g Entrecôte / Kartoffelcrème / Salatbeilage 39,2

100 % Bio

Allergene: Senf in der Vinaigrette ; Sellerie

Heilig – Geist - Ragout 14,1

100 % Bio

Rind- und Schweinefleisch vom Hof
mit saisonalem Gemüse

Allergene: Senf in der Vinaigrette ; Sellerie

**Leberknödel / Specksoße /
Kartoffelcrème / Salatbeilage** 16,5

100 % Bio

Knödel vom Hof

Allergene: Senf in der Vinaigrette, Laktose

**Wolfbarsch / Zitronenbutter /
Reis / Salatbeilage** 23,5

100 % Bio

Allergene: Senf in der Vinaigrette





LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Dessert

Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau

Immer frisch, immer lecker
Einfach. Gut.

Brownie / Crème Brûlée / Quittenragout

7,9

100 % Bio

Eier vom Hof; Milch und Sahne von der Bliesgau- Molkerei
Zucker und Vanille aus 100% ökologischem Landbau
sowie *Fair Trade

Allergene: Ei, Laktose, Gluten, Nüsse

Leichte Salbei Mousse im Glas

4,2

100 % Bio

Aus der Klosterküche
Zucker aus 100% ökologischem Landbau

Allergene: Laktose

Nougat Parfait / Kirchen / Cognac Soße

7,8

100 % Bio

Aus der Klosterküche
Zucker aus 100% ökologischem Landbau

Allergene: Nüsse, Ei, Laktose, Gluten

Eisorten :
Schokolade und Vanille



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!



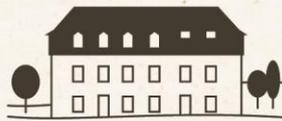
LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Was Besonderes

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

Secco & Crémant
prickelndes

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



LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Weißwein

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

Roséwein

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



LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Rotwein

	Glas 0,1l	Glas 0,2 l
Leichtsinn Cuvée, QbA feinherb (3) Weingut St. Kuntz/Pfalz, 11,0 % vol. Fruchtbetontes Cuvée mit dezenter Süße, milde Säure	3,00 Euro	6,00 Euro
Pablo Cuvée, QbA trocken (3) Weingut St. Kuntz/Pfalz, 12,5 % vol. Aus den besten Lagen, mit Fülle und Frucht	3,50 Euro	7,00 Euro
Spätburgunder ng.1 (3) Weingut Nauwerth-Gnähgy /Pfalz, 13,0 % vol. Fruchtige Waldbeeren, Lakritze, Nelken und schwarzer Pfeffer	4,00 Euro	8,00 Euro
Côtes-de-Bordeaux AOC (3) Château du Rocher, St. Émilion, 14,5 % vol. Fruchtiger Rotwein, Sauerkirschen und schwarze Waldbeeren	4,50 Euro	9,00 Euro
Alba AOC Côtes-du-Roussillon 2012 (3) Domaine Tribouley/F, 14,0 % vol. Rote Kirschen, feine florale Note, zarter Tabak und frischer Pfeffer		49,00 Euro
AOC Corbières Boutenac 2013 (3) Domaine Ledogar/ F, 14,0 % vol. Kühle rote Waldbeeren, feine florale Note und schöne Mineralität		59,00 Euro
Tradition AOC Châteauneuf-du-Pape 2010 (3) Château Fortia/F, 14,0 % vol. Schwarze Beeren, rote Blumen, feine Würze und schwarze Oliven		69,00 Euro
AOC Pomerol 2012 (3) Château Bellegrave/ F, 14,0 % vol. Cassis, Veilchen und Trüffel		79,00 Euro



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

Lammsbräu Edelpils	0,30 l	2,50 Euro
Mettlacher Abtei Bräu	0,30 l	2,50 Euro
Lammsbräu Weisse	0,50 l	4,50 Euro

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

Bier

Aus der Flasche

Lammsbräu Pils – glutenfrei	0,33 l	3,50 Euro
Lammsbräu Edelpils – alkoholfrei	0,33 l	3,50 Euro
Lammsbräu Weisse	0,50 l	4,50 Euro
Lammsbräu Weisse – alkoholfrei	0,50 l	4,50 Euro



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.

	Glas 0,25 l	Glas 0,40 l
Apfelsaft naturtrüb, je nach Saison Quitte / Birne / Mispel	2,50 Euro	4,00 Euro
Traubensaft rot	3,00 Euro	4,50 Euro
Schorle	2,50 Euro	4,00 Euro

Soft nach Wahl, Rilchinger Mineralwasser

Erfrischendes

Ohne Alkohol

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



LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Natürliches Mineralwasser

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

Warme Getränke

Unsere Kaffeespezialitäten Bio-Lebensbaum

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



LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

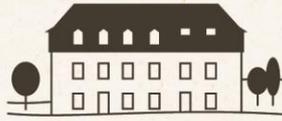
Unsere Bio-Teespezialitäten

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

Hochprozentiges

zum Verweilen

Mirabellenbrand	2 cl	4,50 Euro
Quittenbrand	2 cl	4,50 Euro
Williams Birne	2 cl	4,50 Euro
Bitter:		
Averna 29,0% Vol.	4 cl	4,50 Euro
Ramazotti 30% Vol.	4 cl	4,50 Euro



LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Kontaktaten 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 Erlebnisgärtnerei 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