LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

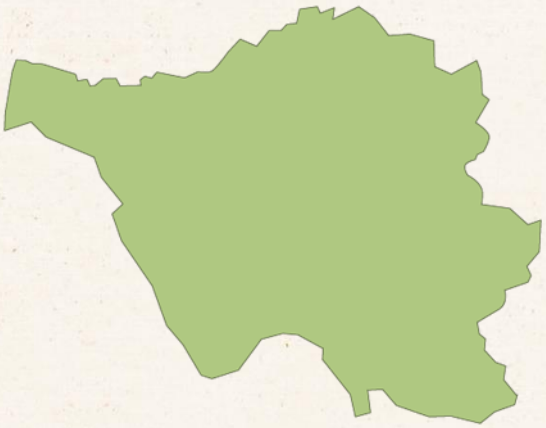
Unsere Partner aus dem Saarland

Saarland GENUSS REGION

Wintringer Hof
LEBENSHILFE OBERE SAAR

HAUS SONNE WALSHEIM

Bliesgau Ölmühle



PAULI MICHELS KAFFEERÖSTEREI seit 1985

Bliesgau-Honig

BLIESGAU Molkerei

Slow Food® Saarland

METTLACHER ABTEI-BRÄU

Saarlandmehl

D'Angelo PASTA

Hirztaler

Edelpilzzucht Mirko Kalkum Saarbrücken
regionales Bio-Produkt aus dem Saarland

LuxusGut Sankt Ingbert
DIE feine BIO-GENUSSMANUFAKTUR

Fischzucht BORGER Wadrill

Weinregion Bliesgau und Obere Saar – Die Wiederbelebung des professionellen Weinbaus

Naturbursche
TU GUTES. KAUF GUTES.

SBG Saarländische Bio-Großhandels GmbH

Bioland

Biosphärenreservat Bliesgau

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.

„ Wohlstand beginnt dort, wo der Mensch anfängt,
mit dem Bauch zu denken. “
Norman Mailer

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 Nutztierrassen 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 Hausssuppe.
Alle Gerichte werden mit Salat und Bratkartoffelwürfeln serviert

Hof Schweine-Schnitzelecke

Schnitzel Wiener Art	12,00
mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln	14,00
Mediterran mit Peperoni , Tomaten & Schafskäse	15,00
Vegetarisches Gemüse Schnitzel mit Quark	11,00

Glanburger - reines Rinderhack vom Hof

Klassisch mit Tomate, Gurke, Zwiebeln & Haussoße	12,00
Bio-Käse mit Tomate, Gurke, Zwiebeln & Haussoße	13,00
Veggiburger mit Schafskäse, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Haussoße	11,00
Spezial-Burger-Variation des Hauses Einfach nachfragen ☺	14,00

LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Vorspeisen & Süppchen

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.

Tomatensuppe / Wildkräuter — 5,1

100 % Bio | vegetarisch | vegan

Tomaten, Zwiebeln, Wildkräuter

Wintringer Hof Gemüse Suppe — 4,6

100 % Bio | vegetarisch | vegan

Alles was der eigene Anbau hergibt

Hirztaler Grillkäse / Baconmantel / Salatpesto — 8,7

100 % Bio

Kuhmilch-Grillkäse aus dem Herzen des Saarlandes,
Gemüse & Bacon vom Hof und von BIOLAND Partnerbetrieben
Allergene: Senf in der Vinaigrette; evtl. Sellerie, Laktose, Nüsse

Pilgersuppe & Pilgerwein 0,1 l — 6,0

100 % Bio | vegetarisch | vegan

Hof-Gemüsesuppe & Apfel/Quitten/Mispel-Pilgerwein vom Hof

LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Für den kleinen Hunger

Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau

Kleine Portion Saarländischer Wurstsalat / Bratkartoffeln 7,5

100 % Bio

Lyoner vom Hof, Zwiebeln, Sauergurken
Allergene: Senf in der Vinaigrette, Sellerie

Kleiner Mediterraner Brotsalat 5,5

100 % Bio vegetarisch vegan

Kräuterbrotchips, Oliven, Tomaten, Lauchzwiebeln
Allergene: Senf in der Vinaigrette, Sellerie, Gluten

Kleines Schnitzel Wiener Art / lauwarmer Kartoffelsalat 8,2

100 % Bio

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

Kleine Portion Gemüsecurry / Basmatireis 6,5

100 % Bio vegetarisch vegan

Gemüse der Saison vom Hof und Bliesgaulinsen
Allergene: Senf, Sellerie

LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Aus dem Garten

Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau

Großes Salatvergnügen à la Wintringer Hof ....

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

Hofschnitzelstreifen — 13,6

100 % Bio

Schweinefleisch vom Hof,
Allergene: Senf in der Vinaigrette, Sellerie, Gluten

gebratenen Rinderstreifen / Bio-Pilze — 17,4

100 % Bio

Rindfleisch vom Hof oder BIO Partnerbetrieben,
Allergene: Senf in der Vinaigrette, Sellerie

gratinierter Hirztaler — 14,4

100 % Bio vegetarisch

Kuhmilch-Grillkäse aus der Region
Allergene: Senf in der Vinaigrette, Sellerie, Laktose

gebratenem Lachsfilet — 17,2

100 % Bio

Lachs von BIO- Partnerbetrieben,
Allergene: Senf in der Vinaigrette, Sellerie

Mediterraner Brotsalat — 11,7

100 % Bio vegetarisch vegan

Kräuterbrotchips, Oliven, Tomaten, Lauchzwiebeln
Allergene: Senf in der Vinaigrette, Sellerie, Gluten

Saarländischer Wurstsalat / Bratkartoffeln — 13,3

100 % Bio

Lyoner vom Hof, Zwiebeln, Sauergurken
Allergene: Senf in der Vinaigrette, Sellerie

LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Pastaecke

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

Bliesgau Walnussnudel / Mozzarella / Pesto /Tomaten — 13,2

100 % Bio | vegetarisch

Bliesgau Öl-Mühle Walnussnudeln
Käse und Gemüse von Bioland Partnerbetrieben
Allergene: Gluten, Laktose, Nüsse

Dinkel-Strozzapreti / gebratene Rinderstreifen / Frühlingszwiebeln — 17,4

100 % Bio

Rindfleisch vom Hof oder BIO Partnerbetrieben
Nudeln vonBio- D´Ángelo Saarwellingen
Allergene: Gluten, Sellerie

Vegan

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

Seitanschnitzel / Nusspanierung / Salat — 15,3

100 % Bio | vegetarisch | vegan

Seitan paniert von Bioland Partnerbetrieben
Allergene: Gluten, Senf, Sellerie, Soja

Gemüsecurry / Basmatireis / Salat — 13,4

100 % Bio | vegetarisch | vegan

Gemüse der Saison vom Hof und Bliesgaulinsen
Allergene: Senf, Sellerie

LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Die Klassiker

Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau
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.

langsam geschmortes Hofkotelett 19,8
Bratkartoffelwürfel / Salat

100 % Bio

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

Schnitzel Wiener Art 14,2
lauwarmer Kartoffelsalat

100 % Bio

Schweinefleisch vom Hof
Auch glutenfrei machbar mit Maismehl und Maispanade
Allergene: Gluten

Cordon Bleu 16,8
lauwarmer Kartoffelsalat

100 % Bio

Schweine- und Dörrfleisch vom Hof, Käse von Haus Sonne Wahlsheim
Allergene: Gluten, Laktose

LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Die Klassiker

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

Sous Vide Rumpsteak / St. Ingberter-Grubenbutter/ Bratkartoffelwürfel /Salat — 25,9

100 % Bio

In Kräuter eingelegtes Roastbeef mit St. Ingberter Gewürzen
Allergene: Senf in der Vinaigrette ; Sellerie

Tages Wildgericht

Wild nach Saison vom Jäger – Michael Kessler -

Coq au Riesling / Pasta — 16,5

100 % Bio

Hähnchen & Gemüse vom Hof oder Bioland Partnerbetrieben
- auf Klassische Weise zubereitet -
Allergene: Sellerie

Käsespätzle / Salat — 12,1

100 % Bio

Biospätzle mit Käse überbacken
Allergene: Senf in der Vinaigrette ; Sellerie, Laktose

Wadriller Saiblingsfilet / Zitronenbutter Reis / Salat — 25,5

100 % Bio

Saiblingsfilet von Frau Borger aus Wadrill
Allergene: Senf in der Vinaigrette

LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Dessert

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

Rhabarber Süppchen / Milchreis 7,2

100 % Bio

Obst von Bioland Partnerbetrieben, Sahne von der Bliesgau- Molkerei
Zucker und Vanille aus 100% ökologischem Landbau
sowie Fair Trade
Allergene: Laktose

Pilgerkuchen / Vanilleeis 4,2

100 % Bio

Aus der Klosterküche mit Bio Vanilleeis
Zucker aus 100% ökologischem Landbau
Allergene: Laktose, Nüsse, Gluten

Waldbeerenparfait / Gin Gelee 7,8

100 % Bio

Hausgemachtes Parfait mit Saarländischen Gin Gelee
Zucker aus 100% ökologischem Landbau

Eissorten :
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 Whiskey Jakob von Montclair – Drei Fasslagerung „Limitierte Auflage der Mettlacher Abtei Brauerei“	55,4 % Vol.	2 cl	6,00 Euro

Secco vom Hof

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

Landgasthaus Tafelwasser

Landgasthaus Tafelwasser	**0,70 l**	**3,50 Euro**
	0,3 l	**1,50 Euro**

Mit Magnesium mineralisiertes, Kohlensäure versetztes & speziell gefiltertes Haus Tafelwasser. Täglich werden tausende Tonnen Wasser bewegt: von der Abfüllung zum Kunden, vom Keller in die Kühlung und zum Gast. Und das Leergut dann wieder zurück. Da dies nicht im Sinne unserer nachhaltigen Philosophie und der CO2- Bilanz ist – füllen wir unser eigenes Wasser frisch für Sie vor Ort ab.

LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Weinregion Bliesgau und Obere Saar – Die Wiederbelebung des professionellen Weinbaus

Weinbaufreunde im Bliesgau e.V.

Saarländischer Landwein

Rotling 2015

Muschelkalkböden verleihen diesem Wein seine besondere Note
aus den Rebsorten Regent und Phönix. Trocken ausgebaut
12,5% - Schöne blassrosa Farbe, Duft nach Rosen
Sehr intensive Frucht, filigrane Struktur und harmonische Säure

0,1 l	3,50 €
0,2 l	7,00 €
0,7 l	22,00 €

Ab dem frühen 16. Jahrhundert ist Weinbau in Rheinheim urkundlich belegt. Leider war es Anfang des 20. Jahrhunderts schon vorbei. Grund dafür waren der falsche Mehltau und Verluste durch Spätfrost.
Nachdem der Zweckverband Saar-Bliesgau Auf der Lohe ab 1998 Rodungsarbeiten in den ehemaligen Weinbergen durchführte, reifte bei dem Hobbywinzer Alexander Nagel der Gedanke, diese Flächen nicht wieder verbuschen zu lassen, sondern eine Bestockung mit Rebstöcken zu versuchen.
Nach der Gründung des Vereins „Weinbaufreund im Bliesgau e.V.“ wurden nochmals Neupflanzungen vorgenommen. Das Trullo (Rebenhäucschen) wurde aus dem Schlaf erweckt und nach einem langwierigen Verfahren wurde ab 2007 der Name – Saarländische Weine- staatlich genehmigt.

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

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

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
Spätburgunder ng.1 (3) Weingut Nauerth-Gnägy /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

Flaschenweine auf Anfrage

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 Mitarbeite 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-Getränkes bedeutet das: Voller Geschmack, reinster 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 Edelpils – alkoholfrei	0,33 l	3,50 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

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

Stilles Wasser

BIO-Kristall Still	0,75 l	6,50 Euro

Warme Getränke

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

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

LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Hochprozentiges

zum Verweilen

Mirabellenbrand	2 cl	4,50 Euro
Quittenbrand	2 cl	4,50 Euro
Williams Birne	2 cl	4,50 Euro
Ricard	2 cl	4,00 Euro
Fernet 39,0% Vol.	4 cl	4,50 Euro
Ramazotti 30% Vol.	4 cl	4,50 Euro

Kontaktdaten 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