

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**

<b>Schnitzel Wiener Art</b>	11,00
<b>mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln</b>	13,00
<b>Mediterran mit Peperoni , Tomaten &amp; Schafskäse</b>	14,00
<b>Vegetarisches Auberginen Schnitzel mit Quark</b>	10,00

### **Burgerecke - 200g Rinderhack vom Hof**

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



**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 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 auf Ihren Teller oder über den Großhandel in die Naturkostfachgeschäfte.

## Großes 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-Cappelletti / 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.

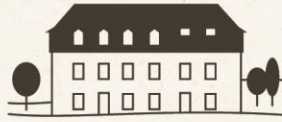
Glanrinder liefern vollschmeckendes Fleisch, das von Slow-Food in die Arche des Geschmacks aufgenommen wurde. Ebenfalls beispielhaft für die artgerechte Tierhaltung des Betriebs ist der Schweinestall mit Auslauf. Die hofeigenen Wurstwaren haben die Bioland-Qualitätsprüfung erfolgreich bestanden und erfüllen 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 / Orangenragout**

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**

---

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

---

**Secco & Crémant**  
prickelndes

---

<b>Apfelsecco feinherb (3)</b> Wintringer Hof, 11,0 % vol. mit Liebe gekeltert		
Flasche 0,75 l		17,00 Euro
Glas 0,1 l		3,00 Euro
<b>Crémant d'Alsace Cuvée brut</b> 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
<b>Grauburgunder ng.2 (3)</b> Weingut Nauerth-Gnägy /Pfalz, 12,5 % vol. Frische Nuancen von exotischen Früchten, zarte Würze	3,00 Euro	6,00 Euro	21,00 Euro
<b>Weissburgunder ng.2 (3)</b> Weingut Nauerth-Gnägy /Pfalz, 13,5 % vol. Vollmundig, kräftiger Körper, guter Essensbegleiter	3,50 Euro	7,00 Euro	23,00 Euro
<b>2014er „Lugana DOC“ bianco (3)</b> Weingut Pratello, Italien, 12,5 % vol. Leicht, frisch und elegant	4,00 Euro	8,00 Euro	25,00 Euro
<b>2014er Gutsriesling, trocken (3)</b> Von Buhl, Pfalz, 13,0 % vol., Säurebetont, klar und puristisch	4,50 Euro	9,00 Euro	30,00 Euro

---

## Roséwein

---

<b>Rosé, QbA lieblich (3)</b> Weingut St. Kuntz/Pfalz, 12,0 % vol. Dornfelder, mal ganz anders, lieblicher Trinkgenuss	3,00 Euro	6,00 Euro	21,00 Euro
<b>Bailli de Provence (3)</b> 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
<b>Leichtsinn Cuvée, QbA feinherb (3)</b> Weingut St. Kuntz/Pfalz, 11,0 % vol. Fruchtbetontes Cuvée mit dezenter Süße, milde Säure	3,00 Euro	6,00 Euro
<b>Pablo Cuvée, QbA trocken (3)</b> Weingut St. Kuntz/Pfalz, 12,5 % vol. Aus den besten Lagen, mit Fülle und Frucht	3,50 Euro	7,00 Euro
<b>Spätburgunder ng.1 (3)</b> Weingut Nauwerth-Gnähgy /Pfalz, 13,0 % vol. Fruchtige Waldbeeren, Lakritze, Nelken und schwarzer Pfeffer	4,00 Euro	8,00 Euro
<b>Côtes-de-Bordeaux AOC (3)</b> Château du Rocher, St. Émilion, 14,5 % vol. Fruchtiger Rotwein, Sauerkirschen und schwarze Waldbeeren	4,50 Euro	9,00 Euro
<b>Alba AOC Côtes-du-Roussillon 2012 (3)</b> Domaine Tribouley/F, 14,0 % vol. Rote Kirschen, feine florale Note, zarter Tabak und frischer Pfeffer		49,00 Euro
<b>AOC Corbières Boutenac 2013 (3)</b> Domaine Ledogar/ F, 14,0 % vol. Kühle rote Waldbeeren, feine florale Note und schöne Mineralität		59,00 Euro
<b>Tradition AOC Châteauneuf-du-Pape 2010 (3)</b> Château Fortia/F, 14,0 % vol. Schwarze Beeren, rote Blumen, feine Würze und schwarze Oliven		69,00 Euro
<b>AOC Pomerol 2012 (3)</b> 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
<b>Bitter:</b>		
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**