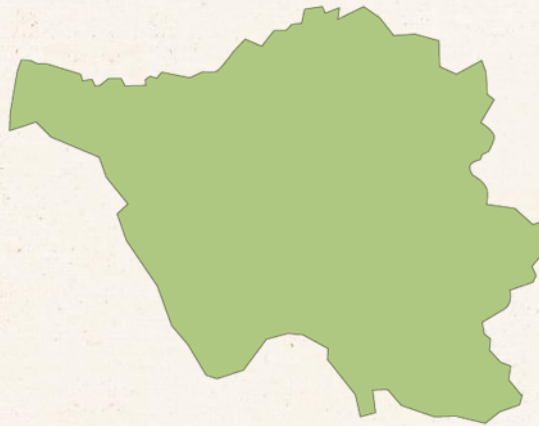




**LANDGASTHAUS**  
WINTRINGER HOF

## Unsere Partner aus dem Saarland



*Saarlandmehl*



**Fischzucht BORGER**  
**Wadrill**



**Biosphärenreservat**  
**Bliesgau**



# 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 Nutzierrassen 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**

### **Hof Schweine-Schnitzelecke**

<b>Schnitzel Wiener Art</b>	12,00
<b>mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln</b>	14,00
<b>Mediterran mit Peperoni , Tomaten &amp; Schafskäse</b>	15,00
<b>Vegetarisches Gemüse Schnitzel mit Quark</b>	11,00

### **Glanburger - reines Rinderhack vom Hof**

<b>Klassisch mit Tomate, Gurke, Zwiebeln &amp; Haussoupe</b>	12,00
<b>Bio-Käse mit Tomate, Gurke, Zwiebeln &amp; Haussoupe</b>	13,00
<b>Veggieburger mit Schafskäse, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Haussoupe</b>	11,00
<b>Spezial-Burger-Variation des Hauses Einfach nachfragen 😊</b>	14,00



## LANDGASTHAUS WINTRINGER HOF

### Vor Speisen & 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 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.

#### 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

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

### **Kleine 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 :

#### Hofschnittelstreifen

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

Kräuterbrotschips, 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 von Bio- D'Ángelo Saarwellingen  
**Allergene:** Gluten, Sellerie

---

**Vegan**

**Alle Zutaten aus 100% ökologischem Anbau**

Immer frisch, immer lecker  
Einfach. Gut.

---

**Seitan schnitzel / 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 Bratkartoffelwürfel / Salat

19,8

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 lauwarmer Kartoffelsalat

14,2

100 % Bio

Schweinefleisch vom Hof

Auch glutenfrei machbar mit Maismehl und Maispanade

Allergene: Gluten

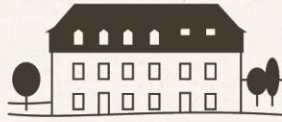
### Cordon Bleu lauwarmer Kartoffelsalat

16,8

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

---

**Secco vom Hof**

---

Apfelsecco feinherb (3)  
Wintringer Hof, 11,0 % vol.  
mit Liebe gekeltert

Flasche 0,75 l  
Glas 0,1 l

17,00 Euro  
3,00 Euro



---

**Landgasthaus Tafelwasser**

---

<b>Landgasthaus Tafelwasser</b>	<b>0,70 l</b>	<b>3,50 Euro</b>
	<b>0,3 l</b>	<b>1,50 Euro</b>

**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 CO<sub>2</sub>- 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 angebaut  
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 (Rebenhäuschen) 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
<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

---

## 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
--	-----------	-----------	------------

---

## 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>Spätburgunder ng.1 (3)</b> Weingut Nauerth-Gnägy /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

**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 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-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),

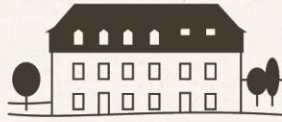
---

**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)** 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)

---

**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

## **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 Erlebnispfanzerei 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