



KunstMahlZeit

Bildende Kunst und Kochkunst auf dem Wintringer Hof

Führung und Vorstellung der Kunstprojekte am KulturOrt Wintringer Kapelle mit Peter Michael Lupp [Kulturreferent Regionalverband Saarbrücken].
Im Anschluss 4-gängiges Bio-Menü im Landgasthaus Wintringer Hof.

Mittwoch, 22. März 2023, 18-21 Uhr, zum Frühlingsbeginn (Kurs 1305)

Mittwoch, 21. Juni 2023, 18-21 Uhr, zum Sommerbeginn (Kurs 1305A)

41 Euro (inkl. 4-Gänge-Menü mit Tafelwasser, sonstige Getränke auf eigene Kosten)

Anmeldung unter www.vhs-saarbruecken.de, Tel. 06 81/5 06-43 43



Tagessalat mit Mandel-Parmesan • vegan •

KLEIN/GROB 6,50 / 14,00

WIR INFORMIEREN SIE GERNE.

ALLERGENE: NÜSSE, GLUTEN

Tagessüppchen Landgasthaus

WIR INFORMIEREN SIE GERNE. 9,00

Rosa gebratene Roastbeefscheiben

MIT GRÜNER SOBE, DAZU SALATBOUQUET

UND KRÄUTERCRUSTINI 16,90

ALLERGENE: GLUTEN, LACTOSE, NÜSSE

Mixed Pickles

mit Köstlichkeiten vom Hof

LEBERWURST, SCHWEINESCHINKEN, RINDERSCHINKEN UND SÜLZE,

DAZU SALATGARNITUR UND KRÄUTERCRUSTINI 15,90

ALLERGENE: GLUTEN, SULFITE, LACTOSE, NÜSSE, SELLERIE

GENIEßEN MIT GUTEM
GEWISSEN: VON DER TOMATE
BIS ZUM LANDBROT.

ALS TEIL DER LEBENSHILFE OBERE SAAR E.V. SIND
AUF DEM WINTRINGER HOF UND IM LANDGASTHAUS
MENSCHEN MIT BEHINDERUNG IN SÄMTLICHE
ARBEITEN INVOLVIERT.



FOTO: ERICH-JOECKEL

Landgasthaus Wintersalat

MIT TRANCHEN VOM BLIESGAUER-WILDSCHWEINRÜCKEN
UND HAGEBUTTENJUS 25,00
ALLERGENE: LACTOSE, SULFITE, GLUTEN, NÜSSE

Landgasthaus Salat vom Bauernhof

MIT MEDAILLONS VOM RIND UND SCHWEIN, DAZU PILZE
VON MIRKO KALKUM AUS SAARBRÜCKEN 29,00
ALLERGENE: LACTOSE, SULFITE, GLUTEN, NÜSSE

Heiß geräucherter Stremel

MIT LAUWARMEM TOMATEN-PAPRIKA-SALAT, GEGRILLTE SCAMPI,
PARMESAN UND LIMONENMAYONNAISE 28,00
ALLERGENE: KREBSTIERE, EIER, FISCH, SULFITE, GLUTEN, LACTOSE, NÜSSE

**FRISCHES OBST UND GEMÜSE
DIREKT VON NEBENAN.**

ALLES VON APFEL BIS ZWIEBEL: DIE
REGIONALEN BIOLAND-ERZEUGNISSE VOM WIN-
TRINGER HOF KÖNNEN SIE DIREKT IM HOF-LADEN,
BEI AUSGEWÄHLTEN EINZELHÄNDLERN UND AUF
REGIONALEN WOCHENMÄRKTEN KAUFEN - ODER
GLEICH HIER AUF DEM TELLER GENIEßEN.



FOTO: ERICH JOECKEL

Cordon Bleu vom Schwein

GEFÜLLT MIT ST. JOHANNER KÄSE VON DER NEUE HAUS SONNE
 GGBH UND HOFSCHINKEN, DAZU KARTOFFEL-ERBSEN-PÜREE,
 GEMÜSE VOM HOF UND CALVADOSSCHAUM 29,00
 ALLERGENE: LACTOSE, SULFITE, GLUTEN

Schnitzel »Wiener Art«

VOM SCHWEIN MIT HOFGEMÜSE, SARDELLEN, KAPERN,
 PREISELBEEREN UND ZUCCHINI-KARTOFFELGRATIN. 29,00
 ALLERGENE: LACTOSE, SULFITE, FISCHE, GLUTEN

Rumpsteak mit Kräuterkruste

DAZU KARTOFFEL-ERBSEN-PÜREE, HOFGEMÜSE
 UND ARONIABEERENJUS 39,00
 ALLERGENE: LACTOSE, GLUTEN, SULFITE

TIERWOHL IST EINE FRAGE DER HALTUNG.

ALS ANERKANNTER BIOLAND-BETRIEB HÄLT
 DER WINTRINGER HOF EINE MUTTERKUHHERDE,
 SCHWEINE SOWIE HÜHNER UND HÄHNCHEN NACH
 ARTGERECHTER TIERHALTUNG. DAFÜR WURDE
 DER HOF BEREITS VON DER HEINZ-MERKEL-
 PLAKETTE FÜR BESONDERS NACHHALTIGE
 SCHWEINEHALTUNG AUSGEZEICHNET.

Sauerbraten von der Rehkeule

VON UNSEREM BLIESGAU-RANGER MICHAEL KESSLER,
 DAZU KARTOFFELPÜREE UND APFELROTKRAUT 32,00
 ALLERGENE: SULFITE, GLUTEN, LACTOSE, EIER, NÜSSE



Rinderfilet mit Scampi

MIT ROTWEINSPAGHETTI MIT RUCOLA IN BURGUNDERJUS, DAZU
PARMESAN UND GRILLGEMÜSE 43,00

ALLERGENE: KREBSTIERE, SULFITE, LACTOSE, GLUTEN, EIER

EINE FRAGE DER EHRE:
ALLES FRISCH ZUBEREITET VON
PROFIS.

FERTIGSOBEN, TÜTENSUPPEN UND GEDÖNS
KOMMEN UNS NICHT IN DIE TÖPFE. UNSERE
KÜCHENZAUBERER HABEN SPAS AM HANDWERK
UND AUSGEKLÜGELTEN KREATIONEN. EIN FEINER
UNTERSCHIED, DEN MAN AUCH SCHMECKEN KANN.

Lachs mit Zucchinischuppen und gegrillten Scampi

DAZU KARTOFFELMOUSSELINE, GRILLGEMÜSE
UND PASTISSCHAUM 28,00

ALLERGENE: FISCH, KREBSTIERE, SULFITE, LACTOSE, GLUTEN



Spaghetti • veggie •

MIT GEBRATENEN WALDPILZEN VON MIRKO KALKUM AUS
SAARBRÜCKEN MIT FRÜHLINGSLAUCH;
WAHLWEISE MIT PARMESAN 20,00
ALLERGENE: GLUTEN, SULFITE, LACTOSE, EIER

Zucchinischeiben in Pankopannade gebacken • vegan •

MIT GRILLGEMÜSE, BRATKARTOFFELN UND PAPRIKASUGO . . . 17,00
ALLERGENE: GLUTEN

Gemüsecurry • vegan •

MIT TOFU, SPROSSEN, KOKOSMILCH UND CHILIFÄDEN 19,00
ALLERGENE: SOJA, NÜSSE

**UNSERE OBERSTE REGEL:
WAS DER BAUER NICHT KENNT,
DAS ISST ER NICHT.**

NUR ZUTATEN AUS NÄCHSTER NÄHE: WAS
IM LANDGASTHAUS AUF DEN TISCH KOMMT,
STAMMT VON REGIONALEN PRODUZENTEN. WIR
WISSEN UM DIE QUALITÄT UND HERKUNFT SÄMT-
LICHER LEBENSMITTEL, DIE WIR VERWENDEN.



Honig-Crème-Brûlée *•veggie*

MIT HAUSGEMACHTEM ORANGENEIS 14,00

ALLERGENE: EIER, SULFITE, LACTOSE

Schoko-Apfelkuchen *•veggie•*

MIT VANILLEEIS UND GLASIERTEN BEEREN 13,00

ALLERGENE: GLUTEN, LACTOSE, SULFITE, EIER

Café Gourmand *•veggie•*

KLEINE KÖSTLICHKEITEN MIT ESPRESSO 12,00

ALLERGENE: GLUTEN, LACTOSE, SULFITE, EIER

Kugel Eis *•veggie•* 3,00

ALLERGENE: LACTOSE, SULFITE

ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT
HAUTNAH ERLEBEN.

ALS DEMONSTRATIONSBETRIEB FÜR ÖKOLOGISCHEN
LANDBAU WERDEN AUCH FÜHRUNGEN ÜBER DEN
WINTRINGER HOF ANGEBOTEN. HIER ERZÄHLEN
WIR IHNEN ALLES, WAS SIE ÜBER NACHHALTIGE
LANDWIRTSCHAFT WISSEN MÖCHTEN.