

# Vornadrauß oder Henderhär

## Schmalztöpfe

Mit feinen Grieben,  
serviert mit Zwiebelringen

## Käswürfel

Zum Wein und zum Naschen

## Dinnete (Schwäbischer Flammkuchen)

- Mit Zwiebel und Speckwürfelwürfel
- Vegetarisch

# a Supp

Nach Lust und Laune der Wengerdere

(Flädla, oder Grießklösla)

# Vitamine

## Wengertergrün (vegetarisch)

Bunter Wintersalat in der  
Schüssel mit feiner Salatsoße

groß

klein



# Defdigs

## Schlachtplatte

Feine Leberwurst und Griebenwurst  
mit je einer Scheibe dezent gepökeltem  
Salzfleisch und Bauchfleisch, dazu  
köstliches Weinsauerkraut nach  
Omas Rezept

## Salzfleisch mit Kraut

Dezent gepökeltes Salzfleisch von der  
Nuss, dazu köstliches Weinsauerkraut  
nach Omas Rezept

## Leber und Griebenwurst mit Kraut

Fein gewürzte Leber- und Griebenwurst  
dazu köstliches Weinsauerkraut nach  
Omas Rezept

## 1 Paar Bauernbratwürste mit Kraut

Aus grob gehacktem Brät, deftig gewürzt  
und dezent geräuchert

## Portion Schälrippe (solange Vorrat)

Warm oder kalt, frisch vom Metzger

## Portion Kraut extra

Als Beilage oder wenn der Hunger größer isch;  
Nach Omas Rezept



# *Aus der Pfann*

## *Schnitzel mit Soß und Brot*

Ausgesuchte Schweineschnitzel gegrillt mit Bratensauce, bereitet mit Fond, Zwiebel, Karotten und feinen Gewürzen

## *Schnitzel mit Soß, Spätzle und Salat*

Ausgesuchte Schweineschnitzel gegrillt mit Bratensauce, bereitet mit Fond, Zwiebel, Karotten und feinen Gewürzen

## *Schwäbischer Zwiebelroschdbröda mit Brot*

Fleisch von unserm Lieblingsmetzger „Bock“, Schwäbisch durch mit Zwiebel und Weinsößle

## *Schwäbischer Zwiebelroschdbröda mit Spätzle und Salat*

Fleisch von unserm Lieblingsmetzger „Bock“, Schwäbisch durch mit Zwiebel und Weinsößle, dazu durchdrüggde Spätzle und Wintersalat

## *Schwäbischer Filderroschdbröda mit Spätzle und Kraut*

Fleisch von unserm Lieblingsmetzger „Bock“, Schwäbisch durch mit Zwiebel und Weinsößle, auf Filderkraut, dazu durchdrüggde Spätzle



# *Spätzla*

## *Spätzle, handgemacht*

mit oder ohne Soß

## *Wurstspatzen nach Landfrauenrezept*

Hangeschabt mit frischen Kräutern. Dem Einen schmeckt's mit Kraut, dem Anderen mit Salat

## *Krautspatzen*

Feines Weinsauerkraut mit Spätzle und Speckwürfel aus der Pfanne

## *Grüne Spätzle (vegetarisch)*

Hausgemacht mit frischen eigenen Gartenkräutern und würziger Käsesoße

## *Spätzlespfanne (vegetarisch)*

Hausgemachte angeröschete Spätzle mit frischen Pilzen, Lauchzwiebeln, Gartenkräutern und würzigem Käse



## *Mol was anders*



### *Besentoast*

Getoastetes Bauernbrot mit Käse,  
Schinken, Tomaten und Rauke

### *Besentoast vegetarisch*

Getoastetes Bauernbrot mit Käse,  
Pilzen, Zwiebeln, Tomaten und Rauke

## *Vesper*

### *Besenbrett*

Leberwurst, Schinkenwurst,  
Bauernbratwurst, gerauchter  
Schinken und etwas Käse garniert

### *Wurstsalat*

Frische Schinkenwurst, angemacht  
nach Art des Hauses mit einem  
Schuss Balsamico. Mit oder ohne Käse.

## *Zum Schluss was Bäckigs*

### *Grießschnitten*

In Butter gebraten mit Zimt und Zucker  
und selbstgemachtem Apfelmus



## *Liebe Freunde des Weines, liebe Besenbesucher,*

die von uns ausgebaute Rebsorte „Regent“ wird nach den Prinzipien des biologischen Weinbaus angebaut. Zum einen werden die Reben im Laufe der gesamten Vegetation nicht gespritzt. Es werden also keine Fungizide – weder gegen Oidium, noch gegen Peronospora – eingebracht. Zum anderen wird durch eine konsequente Begrünung unserer Weinberge die Artenvielfalt im Weinberg und dadurch ein Gleichgewicht von Schädlingen und Nützlingen (wie beispielsweise die Raubmilbe) gefördert.

Unser Rotwein Cuveé wird ebenso nach den Prinzipien des biologischen Weinbaus angebaut. Es werden die Sorten Regent und Cabernet Cortis dafür verwendet. Es wird in unseren Weinbergen **kein Glyphosat** eingesetzt.

Der Ausbau unserer Weine erfolgt ohne jeglichen Einsatz von Zusatzstoffen wie Geschmacksverstärker oder Ähnlichem. Der immer notwendige Einsatz von Sulfid, als Haltbarkeitskomponente, beschränkt sich auf die absolut notwendige Mindestmenge.

Damit alle Weinaromen zur Geltung kommen werden unsere Weine nicht filtriert. Alle unsere Weine sind vorwiegend trocken angebaut und je nach Jahrgang minimal angereichert.

In unserer Speisekarte finden sie saisonale Produkte aus der Region. Unser Waren beziehen wir bevorzugt von regionalen Anbietern:

Metzgerei Bock, Unterriexingen  
Gärtnerei Fleckhammer, Obererriexingen  
Bäckerei Kutterer, Sachsenheim  
Milchhof Geiger, Bissingen  
Milchhof Daub, Untermerberg  
Schäfer Appl (Eier), Leonhardshof

Ihre Wengertler

*Andrea und Manfred Renk*





## *Omdrängung*

In unseren Weinbergen verzichten wir auf den Einsatz von Glyphosat. Um die natürlichen Aromen in unseren Weinen zu erhalten wird dieser nicht filtriert.

### *Schwaben-Cuvée rot (Regent und Cabernet Cortis)*

11,4% vol.; 4,5 g/l Gesamtsäure  
Anbau Untermberg/Hohenhaslach

### *Rose (aus Regenttrauben)*

11% vol.; 4,5 g/l Gesamtsäure  
Anbau Kirchberg Hohenhaslach

### *Apfel-Birnenmost*

### *Was Quats*

Wenn's Essen fett war

### *Verschiedene Schnäpse*

### *Apfelsecco*

Aus handverlesenen Kleinsachsenheimer Äpfeln; spritzig und frisch



## *Was zum Wachbleiba*

### *Tasse Kaffee*

### *Tasse Espresso*



## *Durschdläscher*

### *Mineralwasser*

### *Apfelsaft*

### *Apfelsaftschorle*

### *Traubensaftschorle*

### *Südkola*

### *Zitronenstolz*

