


Kleine Geschichtliche Abhandlung...

# Zeidler

...oder Beutner, wie die Berufsimker in Süddeutschland früher genannt wurden, waren privilegierte Waldhonigsammler und entwickelten eine systematische Bienenpflege, indem sie in lebende Bäume Höhlen schlugen und Bienenschwärme hineinlockten. Sie bildeten eine Vereinigung mit Rechten und Pflichten, wie wir sie von den Zünften her kennen, sogar mit einer eigenen Gerichtsbarkeit im Auftrag ihrer Grundherren. Das Wissen um die Vorgänge im Bienenstock war zu jener Zeit noch bruchstückhaft. Man kannte und befolgte die von den Griechen und Römern aufgestellten Grundsätze – die richtigen und auch die falschen. So hielt man die „Königin“ für das einzige männliche Tier im Stock. Aber Zeidler wussten um die Bedeutung des Schwärmens für die Erhaltung und Vermehrung des Bienenvolks. Sie besaßen die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten im Ernten, Sondern und Läutern von Honig und Wachs. Das „Verfälschen“ des Honigs wurde übrigens streng bestraft: mit 65 Pfund Pfennigen oder dem Verlust einer Hand.

Bei allen Gerichten, welche mit dem  -Logo gekennzeichnet sind, stammen die Zutaten weitgehendst aus heimischen Landen. Dies schont nicht nur die Umwelt, indem die Wege kurz bleiben, sondern die einzigartigen Kulturlandschaften werden von unseren Landwirten genutzt und erhalten. Dies ist Regionalität, welche über den Tellerrand hinaus schaut.

In Baden-Württemberg wachsen und gedeihen herausragende Weine. Diese tollen und raffinierten Weine, produziert von unzähligen hervorragenden Winzern aus Baden und Württemberg, bieten eine derartige Vielfalt, dass es jeden Tag Neues zu entdecken gibt. Mit der Auszeichnung „Haus der Baden-Württemberger Weine“ zeigen wir unseren Gästen unsere Weinkompetenz.

Der DEHOGA Baden-Württemberg prüft gemeinsam mit dem Badischen und dem Württembergischen Weinbauverband nach vorgegebenen Qualitätsstandards und zeichnet die Betriebe aus.






*Ihre Familie Vogt und Mitarbeiter*



Schmeck den Süden  
Gastronomen  
Baden-Württemberg











## Heiße Suppen:

- 
 Herzhafte Fleischbrühe mit hausgemachtem Maultäschle <sup>(5,a,c,i)</sup> € 5,20 
- 
 Hausgemachte, kräftige Brühe vom Rind mit Kräuterflädle <sup>(5,a,c,g,i)</sup> € 4,90
- 
 Kürbissuppe aus Hokaidos vom Bauer Hemminger, Sahnehaube  
 Kürbiskerne und Kürbiskernöl <sup>(5,g)</sup> € 5,60 

## Vorspeisen und Salate:

Alle unsere Salatvariationen erhalten Sie sowohl als Vorspeisenportion wie auch als Hauptgang. Unser Salatdressing ist vorwiegend mit Vogts Blütenhonig aus eigener Ernte gesüßt. Als Beilage zu unseren Salaten reichen wir unser deftiges, hausgebackenes Landbrot, welches nur aus verschiedenen Mehlsorten, Sauerteig, Salz, Wasser und Hefe sowie etwas Sesam für den guten Geschmack besteht. Absolut frei von Farb- und Konservierungsstoffen.

	<i>Hauptgang</i>	<i>Vorspeise</i>	
Salatteller vom Büffet <small>(Zusatzstoffe und Allergene sind am Büffet ausgezeichnet)</small>	€ 4,90		
 Salat nach Art des Hauses, bunt gemischte Salate, in Sauerrahm mariniert, mit frisch gebratenen Streifen von der Stettener Putenbrust <sup>(c,f,g,k,n)</sup>	€ 11,50	€ 9,20	
Salatschale "Nordic Flair", mit verschiedenen Salaten vom Denkendorfer Bauer, mit gebratenem Kabeljaufilet, Streifen von roter Bete und Apfel, sowie Zwiebelringe <sup>(5,3,c,i,n)</sup>	€ 12,90	€ 10,40	
 Bunte Salatschale mit in Honig karamellisierten Kürbis- und Birnen- spalten, vom Denkendorfer Bauern, mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl <sup>(9,c,i,n)</sup>	€ 11,50	€ 9,20	 
 Salatplatte "OX" mit Salaten vom Bauer Hemminger aus Denkendorf, sowie Scheiben vom rosa gebratenen <b>Rumpsteak</b> , Sesam und Balsamicoglaze. <sup>(a,c,g,i,j,n)</sup>	€ 17,90	€ 14,40	 




Zu unseren Salatvariationen empfehlen wir Ihnen einen 2015er Blanc de Noir trocken, Remstalkellerei, leichte, milde Säure, fruchtbetont


0,1l € 3,70      0,25l € 5,90


Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.


## Aus Fluß und See sowie Vegetarisches:

---

 Käsespätzle, von hausgemachten Spätzle in Rahm, mit Käse vom Albhof, gerösteten Zwiebeln und buntem Salat vom Büffet <sup>(5,13,a,c,g)</sup> € 10,90



 Hausgemachte Nudel, aus Grieß von der Talmühle Denkendorf und Eiern vom Hagenauer Hof mit einer Champignon-Kräuter-Sahne aus Rahm vom Albhof <sup>(5,13,a,c,g,i)</sup> € 8,90

Gebratenes Kabeljau-Naturfilet, zart mehliert, mit hausgemachtem Kartoffel- und grünem Salat, sowie Remouladensauce <sup>(5,a,c,d,i,j,n)</sup> € 14,50 

 Zwei vegetarische Maultaschen, pikant gefüllt mit Spinat, Riccotta, Tomate und etwas Chilli, auf einem Tomatensugo und Salat vom Büffet <sup>(5,a,c,g,i)</sup> € 11,90


## Schmackhaftes aus dem Ländle:



---


 Terrine Gaisburger Marsch, Siedfleisch in Fleischbrühe mit Kartoffelwürfel, Gemüsestreifen und hausgemachten Spätzle <sup>(5,a,c,i)</sup> € 11,50 


 Zwei Stück Maultaschen, mit Zwiebeln geschmälzt, lauwarmen Kartoffel- und grünem Salat <sup>(5,a,c,i)</sup> € 11,90 


 Geschmorte Schweinsbäckle vom Staufenschwein in Trollingersöble dazu hausgemachte Spätzle aus Eiern vom Hagenauer Hof und Salatteller vom Büffet <sup>(5,a,c,i)</sup> € 14,50 


Frisch paniertes Tellerschnitzel, vom Staufenschwein-Rücken mit Pommes frites und frischen Salaten vom Büffet <sup>(a,c)</sup> € 13,90 

 Maiers-Hit - paniertes Schweineschnitzel mit Röstzwiebel und einem Spiegelei, auf deftigen Bratkartoffeln im Pfännle serviert <sup>(5,a,c,i)</sup> € 15,50 

 Kronenkotelette vom Staufenschwein ca. 350g auf Wirsingspätzle mit Hägensherry-Söble aus Sherry vom Berghof Rabel bei Oven <sup>(5,13,a,c,g,i,n)</sup> € 15,90



 Fein Geschnetzeltes aus der Pute vom Geflügelhof Dangel, in einer sahnigen Pfeffer-Senf-Creme, mit Vogts Blütenhonig verfeinert, dazu unsere Kartoffelrösti und bunter Salat vom Büffet <sup>(5,a,c,g,i,j)</sup> € 15,90


 Schwabenpfännle, Lendchen vom Staufenschwein im Spätzlesnest überbacken mit Rahmchampignons dazu Salat vom Büffet <sup>(5,a,c,g,i)</sup> € 18,90



 Deftiger Zwiebelrostbraten, vom Staufenrind mit frischen Röstzwiebeln aus der Pfanne, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller vom Büffet <sup>(5,a,c,i)</sup> € 21,90 

## Zum Vesper:

---

 Deftig gebratener, grober Fleischkäse auf unserem hausgebackenen Landbrot mit Röstzwiebeln und einem Spiegelei aus Bodenhaltung vom Hagenauer Hof <sup>(3,5,10,a,c,i,k)</sup> € 8,90 

 Schweizer oder schwäbischer Wurstsalat, aus grobem Fleischkäse, Essiggurken und Zwiebeln, würzig mariniert mit Essig und Öl, dazu unser hausgebackenes Landbrot <sup>(3,4,5,10,a,c,g,i,k,n)</sup> € 7,50  
...hierzu empfehlen wir eine Portion Bratkartoffel vom Gemüsebau Hemminger € 3,50

 Lauwarmer Maultaschensalat, angemacht mit Essig, Öl und Zwiebelringen, dazu unser hausgebackenes Landbrot <sup>(5,a,c,i,j,k,n)</sup> € 9,50 



Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir Ihnen einen  
2014er **Acolon trocken**, Weinpalais Nordheim, Heuchelbergkellerei  
Qualitätswein aus Württemberg Heuchelbergkellerei Schwaigern e. G.  
Farbintensiv, dezente Gerbstoffe, harmonisch und rund

0,25l € 5,80 0,1l € 3,60

## Unsere kleine Nascherei zum süßen Ausklang:

---

Tiramipresso - eine Kugel zart schmelzendes Tiramisu-Eis, serviert mit einem Espresso <sup>(1,12,a,c,g)</sup> € 3,90

Ein Apfelküchle in Zimt-Zucker mit einer Kugel Vanille-Eis <sup>(1,a,c,g)</sup> € 4,90

Kleines, hausgemachtes Crème brûlée, mit einer Kugel Birnensorbet <sup>(1,a,c,g,h)</sup> € 4,90

Einen warmen Zwetschgenknödel in Quarkteig, Zimtzucker mit Vanille-Söble und einer Kugel Eis <sup>(1,a,c,g)</sup> € 4,90

Unsere „Süße“, hausgemachte Mautasche mit fruchtiger Apfelfüllung, fein gewürzt mit Mandel und Vanille, sowie einem Hauch Zimt. Serviert auf Vanillesöble und süßer Bröselbutter <sup>(1,a,c,g,h)</sup> € 5,70

Lauwarmes Schokoladensoufflé mit zart schmelzendem Sorbet aus der Birne <sup>(1,a,c,g,h)</sup> € 6,50

Senioren können von fast allen Gerichten eine kleinere Portion zu 80 % des Preises erhalten.

Bei Umbestellungen auf Bratkartoffeln berechnen wir 1,00 € Aufschlag.

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine extra Kinderkarte.

## Vor dem Essen empfehlen wir Ihnen:

Aperol Spritz	0,25l	€ 5,50
Glas Kessler Sekt Cabinnett mit – oder ohne Orangensaft	0,1l	€ 3,90
<b>ZEIDLER SPEZIAL (Honiglikör mit Kessler Sekt)</b>	0,1l	€ 4,30
<b>MET<sup>(6)</sup> (Honigwein) auf Eis</b>	0,1l	€ 3,50
Martini <sup>(1)</sup> weiß oder rot	4 cl	€ 3,50
Sherry medium oder trocken	4 cl	€ 3,50
Campari <sup>(1)</sup> -Orange	4 cl	€ 4,90

## Biere:

Meckatzer Weiß Gold, frisch vom Fass		0,3l	€ 2,60
Meckatzer Weiß Gold, frisch vom Fass		0,5l	€ 3,60
Flasche Meckatzer alkoholfrei		0,33l	€ 2,60
Waldhaus Pils, ohne Filter, extra herb frisch vom Fass		0,3l	€ 3,10
Flasche Farny Kristallweizen		0,5l	€ 3,60
Meckatzer helles Hefeweizen, frisch vom Fass		0,3l	€ 2,60
Meckatzer helles Hefeweizen, frisch vom Fass		0,5l	€ 3,60
Flasche Erdinger alkoholfreies Hefeweizenbier		0,5l	€ 3,60
Großes Radler		0,5l	€ 3,60

## Alkoholfreie Getränke:

Pepsi Cola, Mirinda oder Spezi <sup>(1/12)</sup>		0,2 l	€ 2,40
Pepsi Cola, Mirinda oder Spezi <sup>(1/12)</sup>		0,4 l	€ 3,40
Coca Cola light		0,33l	€ 2,90
<b>Tafelwasser in der Karaffe</b>		0,25l	€ 2,00
<b>Tafelwasser in der Karaffe</b>		0,5 l	€ 3,20
<b>Tafelwasser in der Karaffe</b>		1,0 l	€ 5,20
Peterstaler Gourmet medium Mineralwasser		0,25l	€ 2,40
Peterstaler Gourmet medium Mineralwasser		0,75l	€ 5,20
Black Forest stilles Mineralwasser		0,25l	€ 2,40
Black Forest stilles Mineralwasser		0,5 l	€ 3,40
Black Forest stilles Mineralwasser		0,75l	€ 5,20
Kleines Apfelsaftschorle naturtrüb aus der Fruchtsaftkellerei Bad Boll		0,2 l	€ 2,50
Großes Apfelsaftschorle naturtrüb aus der Fruchtsaftkellerei Bad Boll oder ein Saftschorle nach Wahl		0,4 l	€ 3,50
Naturtrüber Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft, Boller Johannisbeernektar, Bananennektar oder KiBa		0,2 l	€ 2,80
Seezüngle Kirsch, Träuble, Birne oder Rhabarber		0,33l	€ 3,20
Schweppes Bitterlemon <sup>(11)</sup>	<i>Erfrischungsgetränk aus biologischen Zutaten</i>	0,2 l	€ 2,90

## Warme Getränke:

---

Tasse Schümli <sup>(12,</sup>		€ 2,20
Kännchen Kaffee <sup>(12,</sup>		€ 4,40
Espresso <sup>(12</sup>		€ 2,30
Tasse Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne <sup>(12,s</sup>		€ 2,30
Latte Macchiato <sup>(12,s</sup>		€ 2,90
Großer Pott Milchkaffee <sup>(12,s</sup>		€ 2,90
Pott Tee (Dargeeling-, Earl grey-, English Breakfast-, Grüner -, Pfefferminz -, Sanddorn-Cranberry-, Insel der Sinne-, Kamille - oder Rotbuschtee)		€ 2,50
Heiße Schokolade mit Milchschaum <sup>s</sup>		€ 2,40
Große Tasse Glühwein <sup>(n</sup>		€ 3,50
Grog von 4 cl Rum		€ 3,90
<b>HeiBer MET <sup>(n</sup> mit edlen Gewürzen verfeinert</b>		€ 3,70

espresso  
**I.O**  
vollkommen  
... anders

## Spirituosen 2 cl:

---

Obstwasser	€ 2,20
Apfelkorn von Berenzen	€ 2,20
Jägermeister	€ 2,50
Fernet Branka	€ 2,50
<b>Unser HONIGLIKÖR</b>	€ 2,50
Baileys, original Irish Cream	€ 2,50
Rum	€ 2,50
Williams Christ Birne, Schwarzwälder Kirschwasser oder Himbeergeist	€ 2,50
Albkräuter von der Destilliere Gansloser aus Bad Ditzenbach	€ 3,00
Asbach Uralt	€ 3,00
Remy Martin VSOP	€ 3,50

Beachten Sie bitte unser Regal mit erlesenen Edelbränden. Die Preise sind ausgezeichnet. So empfehlen wir z.B. einen Tresterbrand von der Champagnerbratbirne vom Kollegen Jörg Geiger, einen Waldhimbeergeist von Ziegler, einen Haselnuss Geist oder einen Eis-Schlehenbrand von der Gansloser Destilliere Bad Ditzenbach, einen Filder-Anis und einen Zimtschnaps von der Brennerei Wieder aus Ostfildern-Ruit und vieles mehr.



## Weinkarte:

Schorle weiß oder rot vom Württemberger Qualitätswein 0,25l € 3,00

## Offene Weißweine: 0,25 l: 0,1l:

	Remstalkellerei Weißwein Qualitätswein aus Württemberg, Region Remstal - Stuttgart Erzeugerabfüllung Remstalkellerei Weinstadt Weißweincuvée, blumig, fruchtig, frisch und unkompliziert	€ 3,90	€ 2,40
15er	Verrenberger Lindelberg <b>Riesling trocken</b> „Fürstenfass“ Qualitätswein aus Württemberg Weinkellerei Hohenlohe e.G. feinherb, rassig, feinfruchtig im hellen Goldgelb	€ 4,10	€ 2,60
15er	Rotenberger Schlossberg <b>Riesling</b> Qualitätswein aus Württemberg Collegium Wirtemberg Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.G. Ein saftiger, feinherber und vollmundiger Riesling.	€ 4,70	€ 2,90
14er	Schloss Ortenberg <b>Sauvignon blanc trocken</b> Qualitätswein aus Baden Weingut Schloss Ortenberg, Baden-Ortenau feine Eleganz und Exotik mit Duft von Cassis und Stachelbeere	€ 5,50	€ 3,50
15er	Durbacher Kochberg, <b>Grauburgunder trocken</b> Qualitätswein aus Baden Durbacher Winzergenossenschaft, Baden-Ortenau frisch, vollmundig, dezent fruchtig, harmonische Säure	€ 5,50	€ 3,50

## Das besondere Viertele:



15er Remstalkellerei **Blanc de Noir** vom Spätburgunder trocken  
Qualitätswein aus Württemberg  
Remstalkellerei Weinstadt Beutelsbach  
trocken, üppige Erdbeeraromen, fruchtig, mit Beerensäure € 5,90 € 3,70

## Weißwein in der 0,75l Flasche:

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 13er | Fürstenfass <b>Chardonnay trocken</b><br>Qualitätswein aus Württemberg<br>Weinkellerei Hohenlohe e.G.<br>Vollmundig mit dezenter Säure und vollem Körper                           | € 14,50 |
| 14er | Esslinger Schenkenberg <b>Grauburgunder trocken</b><br>Qualitätswein aus Württemberg<br>Weingärtner Esslingen e.G.<br>Kräftiger Weißwein mit mineralischem, leicht nussigem Duft   | € 17,50 |
| 14er | Wöhrwag <b>Riesling trocken</b> „Gutswein“<br>Qualitätswein aus Württemberg<br>Weingut Wöhrwag, Untertürkheim<br>Sehr eleganter Riesling, vom Gipskeuperboden geprägt              | € 20,50 |
| 13er | Staatsweingut Meersburg <b>Weißburgunder trocken</b><br>Qualitätswein aus Baden<br>Staatsweingut Meersburg am Bodensee<br>elegant, ausgewogen, feine Säure mit tollen Fruchtaromen | € 22,00 |

## Offener Weißherbst:

**0,25 l: 0,1l:**

- |      |  |        |        |
|------|--|--------|--------|
| 15er | Burkheimer <b>Spätburgunder Weißherbst</b><br>Qualitätswein aus Baden<br>Burkheimer Winzer am Kaiserstuhl e.G.<br>duftig, aromatisch, Himbeer- und Erdbeeraromen   | € 4,30 | € 2,70 |
| 15er | Fürstenfass <b>Rosé trocken</b><br>Qualitätswein aus Württemberg<br>Weinkellerei Hohenlohe e.G.<br>Rosé mit elegantem Bukett, fruchtiger Fülle und gehaltvollem Körper. Im Geschmack mundet er feinherb und spritzig bei einer angenehmen Säure. | € 4,60 | € 2,90 |



## Offene Rotweine:

**0,25l: 0,1l:**

- |      |  |        |        |
|------|--|--------|--------|
| 14er | Fellbacher Rotweincuvée „Schiefer“ trocken<br>Qualitätswein aus Württemberg<br>Fellbacher Weingärtner e.G.<br>Kräftiges Cuvée aus Trollinger, Acolon, Spätburgunder u. Lemberger   | € 4,00 | € 2,50 |
| 14er | Großheppacher Wanne <b>Trollinger</b><br>Qualitätswein aus Württemberg<br>Remstalkellerei e.G. Weinstadt Beutelsbach<br>halbtrocken, fruchtig ausgebaut mit spriziger Säure sowie Leichtigkeit   | € 4,50 | € 2,80 |
| 15er | Nordheimer Sonntagsberg <b>Trollinger mit Lemberger trocken</b><br>Qualitätswein aus Württemberg<br>Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern e.G.<br>In diesem klassischen Württemberger Cuvée bringt der Lemberger die Fülle und Ausgewogenheit, der leichte Trollinger ist für die Frische und Fruchtigkeit verantwortlich. | € 4,50 | € 2,80 |
| 14er | Rosswager Halde <b>Lemberger trocken</b><br>Qualitätswein aus Württemberg,<br>Genossenschaftskellerei Rosswag – Mühlhausen e.G.<br>kräftig, markant mit Waldbeeraromen, körperreich  | € 4,60 | € 2,90 |
| 15er | Wöhrwag <b>Trollinger trocken</b><br>Qualitätswein aus Württemberg<br>Weingut Wöhrwag, Untertürkheim, Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter<br>Gradliniger Wein mit Aromen von Kornelkirsche und Hagebutte  | € 5,30 | € 3,30 |
| 14er | Kappelrodecker Hex vom Dasenstein<br><b>Spätburgunder Rotwein trocken</b><br>Qualitätswein aus Baden<br>Weinkeller Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck<br>körperreich, zart, ausgeprägtes Beeraroma   | € 5,30 | € 3,30 |

## Das besondere Viertele:



- |      |   |        |        |
|------|---|--------|--------|
| 13er | <b>Acolon trocken</b> Wein Palais Nordheim<br>Qualitätswein aus Deutschland<br>Erzeugerabfüllung Heuchelberg Weingärtner e.G. Schwaigern<br>Farbintensiv, dezente Gerbstoffe, harmonisch und rund | € 5,80 | € 3,60 |
|------|---|--------|--------|

## Rotweine in der 0,75l Flasche:

12er	Collegium <b>Trollinger trocken</b> „Wilhelm“ Qualitätswein aus Württemberg Collegium Wirtemberg Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.G. kräftige Struktur, intensives Waldbeeraroma	€ 21,50
14er	Aldinger <b>Lemberger trocken</b> Qualitätswein aus Württemberg Weingut Gerhard Aldinger, Fellbach kräftig, Aromen von Brombeere und Lakritze, im Duft Pfeffer und Anis	€ 22,00
13er	Collegium <b>Pinot Noir trocken</b> Qualitätswein aus Württemberg Collegium Wirtemberg Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.G. würzig, leicht rauchige Nase mit sortentypischen Aromen des Spätburgunders	€ 25,00
13er	Untertürkheimer Herzogenberg <b>Merlot trocken</b> Qualitätswein aus Württemberg Weingut Wöhrwag, Untertürkheim rubinrot mit würzig-fruchtigen Aromen, samtige Tannine	€ 29,90

## Sekt aus dem Ländle:

Kessler Cabinnett Piccolo	0,2 l	€ 7,20
Secco vom Weingut Rolf Willi aus Nordheim	0,75 l	€ 20,90
Flasche Kessler Gold	0,75 l	€ 19,90
Flasche Zeidlerstuben Württemberger Riesling Sekt, trocken	0,75 l	€ 21,90
Flasche Kessler Rose brut, Flaschengärung, reif und würzig	0,75 l	€ 27,50
Flasche Kessler Jägergrün	0,75 l	€ 29,50

Aufgrund der neuen gesetzlichen Bestimmungen, müssen folgende Zusatzstoffe sowie Allergieauslöser bei Lebensmitteln kenntlich gemacht werden. In dieser Speisekarte erkennen Sie die Kennzeichnung an den kleinen, hochgestellten Nummern für Zusatzstoffe und Buchstaben für Allergieauslöser, hinter dem jeweiligen Gericht. Sollten Sie eine Lebensmittelallergie haben, ist es dennoch sicherer, den Service darüber zu informieren, damit dieser die Mitarbeiter der Küche dahingehend sensibilisieren kann.

Schlüssel:

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| (1) - „mit Farbstoff“               | a) - Glutenthaltiges Getreide laut Rezeptur |
| (2) - „mit Konservierungsstoff“     | b) - Krebstiere & Krebstiererzeugnisse      |
| (3) - „mit Nitritpökelsalz, Nitrat“ | c) - Eier & Eierzeugnisse                   |
| (4) - „mit Antioxidationsmittel“    | d) - Fisch & Fischerzeugnisse               |
| (5) - „mit Geschmacksverstärker“    | e) - Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse          |
| (6) - „geschwefelt“                 | f) - Soja und Sojaerzeugnisse               |
| (7) - „geschwärzt“                  | g) - Milch & Milcherzeugnisse (Laktose)     |
| (8) - „gewachst“                    | h) - Schalenfrüchte                         |
| (9) - „mit Süßungsmitteln“          | i) - Sellerie & Sellerieerzeugnisse         |
| (10) - „mit Phosphat“               | j) - Senf & Senferzeugnisse                 |
| (11) - „Chininhaltig“               | k) - Sesamsamen & Sesamerzeugnisse          |
| (12) - „mit Koffein“                | l) - Lupine & Lupinerzeugnisse              |
| (13) - „Kurkuma zur Farbgebung“     | m) - Weichtiere                             |
|                                     | n) - Schwefeldioxid und Sulfid              |

 **Laktosefrei** - laut Rezeptur Laktosefrei

 **Glutenfrei** - laut Rezeptur Glutenfrei

 **Glutenfrei** - laut Rezeptur Gluten- und Laktosefrei

 **Laktosefrei**

Die Zusatzstoffe werden nicht von uns den Lebensmitteln zugesetzt, sondern sind schon in den Rohstoffen verarbeitet. So sind z.B. süß-saure Konserven, wie z.B. Essiggurken mit Süßungsmitteln (Süßstoffen) versetzt.

Wir sind beim Einkauf dennoch bemüht, Lebensmittel zu erwerben, welche möglichst keine, oder nur geringe Mengen Zusatzstoffe enthalten.

In unsere Spätzle geben wir das Gewürz Kurkuma, damit die Spätzle eine schönere Farbe bekommen. Die Hühnereier, die wir in unserem Unternehmen verwenden stammen ausschließlich von Hühnern aus Bodenhaltung vom Hagenauer Hof in Neuhausen.



Schmeck den Süden  
*Gastronomie*  
 Baden-Württemberg



Ihr Zeidlerstuben-Team