


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:

---

-  Kleine Terrine Fleischbrühe mit hausgemachtem Maultäschle <sup>(5,a,c,i)</sup> € 5,00  Laktosefrei
-  Fruchtiges Tomatensuppe mit Sahnehaube <sup>(5,g,i)</sup> € 4,80  Glutenfrei








## Aus Fluß und See sowie Vegetarisches:

---

-  Ofenkartoffel mit Creme Sour und Auswahl von Blattsalaten <sup>(c,g,i,n)</sup> € 7,50  Glutenfrei
-  Käsespätzle, von hausgemachten Spätzle in Rahm, mit Käse vom Albhof, gerösteten Zwiebeln und buntem Salat vom Büffet <sup>(5,13,a,c,g)</sup> € 10,50
- Gebratenes Kabeljau-Naturfilet, zart mehliert, mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken- sowie grünem Salat und Remoulade <sup>(5,a,c,d,g,i,j,n)</sup> € 13,90  Laktosefrei
- Buntes sommerliches Gemüse, gebraten mit hausgemachten Nudeln, frischem Parmesan und Ruccola <sup>(5,a,c,i)</sup> € 12,90

## Unsere hausgemachten Maultaschenvariationen:

---



-  Zwei Stück Maultaschen in herzhaft, kräftiger Fleischbrühe <sup>(5,a,c,i)</sup> € 8,50  Laktosefrei
-  Zwei Stück Maultaschen, mit Zwiebeln geschmälzt, lauwarmen Kartoffel-Gurken- und grünem Salat <sup>(5,a,c,i)</sup> € 11,50  Laktosefrei
-  Lauwarmer Maultaschensalat, angemacht mit Essig, Öl und Zwiebelringen, dazu unser hausgebackenes Landbrot <sup>(5,a,c,i,j,k,n)</sup> € 9,50  Laktosefrei
-  Zwei vegetarische Maultaschen, pikant gefüllt mit Spinat, Ricotta, Tomate und etwas Chilli, auf einem Tomatensugo und Salat vom Büffet <sup>(5,a,c,g,i)</sup> € 11,50



### Der Genuss für Zuhause:



**Unsere Maultaschen, 9 Stück-weise vakuumiert, tiefgekühlt** <sup>(5,a,c,i)</sup> je kg € 13,90



Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

## Schmackhaftes aus dem Ländle:


 Terrine Gaisburger Marsch, Siedfleisch in Fleischbrühe mit Kartoffelwürfel, Gemüsestreifen und hausgemachten Spätzle <sup>(5,a,c,i)</sup> € 10,90 



 Geschmorte Schweinsbäckle vom Staufenschwein im Trollingersöble dazu hausgemachte Spätzle mit Eiern aus Bodenhaltung vom Hagenauer Hof und Salatteller vom Büffet <sup>(5,a,c,i)</sup> € 13,90 

 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> € 14,90 

Fein Geschnetzeltes von der Stettener Pute, in einer sahnigen Pfeffer-Senf-Creme, mit Vogts Blütenhonig verfeinert, dazu unsere Kartoffelrösti und bunter Salat vom Büffet <sup>(5,a,c,g,i,i)</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 Zwiebelrostbraten und Rumpsteak empfehlen wir Ihnen einen  
2013er **Acolon trocken** Heuchelbergkellerei, Qualitätswein aus Württemberg Heuchelbergkellerei  
Schwaigern e.G. Farbtintensiv, dezente Gerbstoffe,  
harmonisch und rund 0,25l € 5,80 0,1l € 3,60

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.

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

## 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  Laktosefrei
-  **Hausgemachte Sülze** vom Schweinebug und –Kopf, mit Zwiebelringen, Sauce Vinaigrette und Landbrot € 7,50 mit **Bratkartoffeln** <sup>(3,5,9,c,i,j,n)</sup> € 10,90  Laktosefrei
-  Jagstfelder Ochsenmaulsalat mit frischen Zwiebelringen und Landbrot € 7,50 mit **Bratkartoffeln** <sup>(3,4,5,10,a,c,g,j,k,n)</sup> € 10,90  Laktosefrei
-  **Schweizer** oder **schwäbischer Wurstsalat**, aus grobem Fleischkäse, Essiggurken und Zwiebeln, würzig mariniert mit Essig und Öl, dazu Landbrot € 7,50 oder mit **Bratkartoffeln** <sup>(3,4,5,10,a,c,g,j,k,n)</sup> € 10,90  Laktosefrei
-  Lauwarmer Maultaschensalat, angemacht mit Essig, Öl und Zwiebelringen, dazu unser hausgebackenes Landbrot <sup>(5,a,c,i,j,k,n)</sup> € 9,50  Laktosefrei

## Unsere kleine Nascherei zum süßen Ausklang:

---

- Eine Kugel zart schmelzendes Tiramisu-Eis, serviert mit einem Espresso <sup>(1,12,a,c,g)</sup> € 3,90
- Ein Apfelkühle in Zimt-Zucker mit einer Kugel Vanille-Eis <sup>(1,a,c,g)</sup> € 4,90
- Kleines, hausgemachtes Crème Brûlée, mit einer Kugel Vanille-Eis <sup>(1,a,c,g)</sup> € 4,90
- Unsere „Süße“, hausgemachte Maultasche 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 cremigem Nuss-Eis <sup>(1,a,c,e,g)</sup> € 6,50
- Lauwarmes Käseküchlein mit Früchten im Glas, frischem Zitronensorbet und Minze <sup>(a,c,g,k)</sup> € 6,90




Zu unserem Käseküchlein empfehlen wir einen Edelbrand aus der Gold-Aprikose „Emilia-Romagna“ der Edelbrennerei Roland Feller aus Regglisweiler 2cl € 6,80

## Vor dem Essen empfehlen wir Ihnen:

Aperol Spritz	0,25l	€ 5,20
Hugo, der Sommercocktail aus Sekt, Limette, Holunder und Minze	0,25l	€ 5,20
Glas Kessler Sekt Cabinet 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>6</sup> weiß oder rot	4 cl	€ 3,50
Sherry medium oder trocken	4 cl	€ 3,50
Campari <sup>6</sup> -Orange	4 cl	€ 4,90

## Biere:


Meckatzer Weiß Gold, frisch vom Fass		0,3l	€ 2,40
Meckatzer Weiß Gold, frisch vom Fass		0,5l	€ 3,40
Flasche Meckatzer alkoholfrei		0,33l	€ 2,40
Geislinger Keller Pils naturtrüb, frisch vom Fass		0,3l	€ 2,90
Flasche Kaiser Kristallweizen		0,5l	€ 3,40
Meckatzer helles Hefeweizen, frisch vom Fass		0,3l	€ 2,70
Meckatzer helles Hefeweizen, frisch vom Fass		0,5l	€ 3,40
Flasche Meckatzer Urweizen, bernsteinfarbenes Weizen aus der Flasche		0,5l	€ 3,40
Flasche Erdinger alkoholfreies Hefeweizenbier		0,5l	€ 3,40
Großes Radler		0,5l	€ 3,40

## Alkoholfreie Getränke:

Pepsi Cola, Mirinda oder Spezi <sup>(1/12)</sup>		0,2 l	€ 2,30
Pepsi Cola, Mirinda oder Spezi <sup>(1/12)</sup>		0,4 l	€ 3,30
Coca Cola light		0,33l	€ 2,80
<b>Tafelwasser in der Karaffe</b>		0,25l	€ 1,80
<b>Tafelwasser in der Karaffe</b>		0,5 l	€ 3,10
<b>Tafelwasser in der Karaffe</b>		1,0 l	€ 5,00
Peterstaler Gourmet medium Mineralwasser		0,25l	€ 2,20
Peterstaler Gourmet medium Mineralwasser		0,75l	€ 5,00
Black Forest stilles Mineralwasser		0,25l	€ 2,20
Black Forest stilles Mineralwasser		0,5 l	€ 3,10
Black Forest stilles Mineralwasser		0,75l	€ 5,00
Naturtrüber Apfelsaft aus der Fruchtsaftkellerei Bad Boll		0,2 l	€ 2,60
Kleines Apfelsaftschorle aus der Fruchtsaftkellerei Bad Boll		0,2 l	€ 2,30
Großes Apfelsaftschorle aus der Fruchtsaftkellerei Bad Boll			
oder ein Saftschorle nach Wahl		0,4 l	€ 3,30
Orangensaft, Kirschnektar, Boller Johannisbeernektar, Bananennektar oder KiBa		0,2 l	€ 2,60
Seezüngle Kirsch, Träuble, Birne oder Rhabarber		0,33l	€ 2,80
Schweppes Bitterlemon <sup>(11)</sup>	<i>Erfrischungsgetränk aus biologischen Zutaten</i>	0,2 l	€ 2,60

## 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 Kräutertee)		€ 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>Heiße MET <sup>(n)</sup> mit edlen Gewürzen verfeinert</b>	€ 3,70	

## Spirituosen 2 cl:

---

Obstwasser	€ 2,20
Apfelkorn von Berenzen	€ 2,20
Jägermeister	€ 2,50
Fernet Branka	€ 2,50

**Unser HONIGLIKÖR** € 2,50

Baileys, original Irish Cream	€ 2,50
Williams Christ Birne, Schwarzwälder Kirschwasser oder Himbeergeist	€ 2,50
Albkräuter von der Destilliere Gansloser aus Bad Ditzzenbach	€ 3,00

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 Bergkirsch oder einen Eis-Schlehenbrand von der Gansloser Destilliere Bad Ditzzenbach sowie hervorragende Edelbrände der Edelbrennerei Roland Feller aus Regglisweiler.

## Weinkarte:

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

## Offene Weißweine: 0,25 l: 0,1l:

- Remstallkellerei Weißwein  
Qualitätswein aus Württemberg, Region Remstal - Stuttgart  
Erzeugerabfüllung Remstallkellerei Weinstadt  
Weißweincuvée, blumig, fruchtig, frisch und unkompliziert € 3,90 € 2,40
- 15er Verrenberger Lindelberg **Riesling trocken** „Fürstenfass“  
Qualitätswein aus Württemberg  
Weinkellerei Hohenlohe e.G.  
feinherb, rassig, feinfruchtig im hellen Goldgelb € 4,10 € 2,60
- 16er Rotenberger Schlossberg **Riesling**  
Qualitätswein aus Württemberg  
Collegium Wirtemberg Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.G.  
Ein saftiger, feinherber und vollmundiger Riesling. € 4,70 € 2,90
- 15er Schloss Ortenberg **Sauvignon blanc trocken**  
Qualitätswein aus Baden  
Weingut Schloss Ortenberg, Baden-Ortenau  
feine Eleganz und Exotik mit Duft von Cassis und Stachelbeere € 5,50 € 3,50
- 16er Durbacher Kochberg, **Grauburgunder trocken**  
Qualitätswein aus Baden  
Durbacher Winzergenossenschaft, Baden-Ortenau  
frisch, vollmundig, dezent fruchtig, harmonische Säure € 5,50 € 3,50

## Das besondere Viertele:



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

## Weißwein in der 0,75l Flasche:

- 13er Fürstenfass **Chardonnay trocken**  
Qualitätswein aus Württemberg  
Weinkellerei Hohenlohe e.G.  
Vollmundig mit dezenter Säure und vollem Körper € 14,50
- 15er Esslinger Schenkenberg **Grauburgunder trocken**  
Qualitätswein aus Württemberg  
Weingärtner Esslingen e.G.  
Kräftiger Weißwein mit mineralischem, leicht nussigem Duft € 17,50
- 14er Wöhrwag **Riesling trocken** „Gutswein“  
Qualitätswein aus Württemberg  
Weingut Wöhrwag, Untertürkheim  
Sehr eleganter Riesling, vom Gipskeuperboden geprägt € 20,50
- 13er Staatsweingut Meersburg **Weißburgunder trocken**  
Qualitätswein aus Baden  
Staatsweingut Meersburg am Bodensee  
elegant, ausgewogen, feine Säure mit tollen Fruchtaromen € 22,00

## Offener Weißherbst: 0,25 l: 0,1l:

- 15er Burkheimer **Spätburgunder Weißherbst**  
Qualitätswein aus Baden  
Burkheimer Winzer am Kaiserstuhl e.G.  
duftig, aromatisch, Himbeer- und Erdbeeraromen € 4,30 € 2,70
- 15er Fürstenfass **Rosé trocken**  
Qualitätswein aus Württemberg  
Weinkellerei Hohenlohe e.G.  
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  
Qualitätswein aus Württemberg  
Fellbacher Weingärtner e.G.  
Kräftiges Cuvée aus Trollinger, Acolon, Spätburgunder u. Lemberger € 4,00 € 2,50
- 15er Großheppacher Wanne **Trollinger**  
Qualitätswein aus Württemberg  
Remstalkellerei e.G. Weinstadt Beutelsbach  
halbtrocken, fruchtig ausgebaut mit spriziger Säure sowie Leichtigkeit € 4,50 € 2,80
- 15er Nordheimer Sonntagsberg **Trollinger mit Lemberger trocken**  
Qualitätswein aus Württemberg  
Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern e.G.  
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
- 15er Rosswager Halde **Lemberger trocken**  
Qualitätswein aus Württemberg,  
Genossenschaftskellerei Rosswag – Mühlhausen e.G.  
kräftig, markant mit Waldbeeraromen, körperreich € 4,60 € 2,90
- 16er Wöhrwag **Trollinger trocken**  
Qualitätswein aus Württemberg  
Weingut Wöhrwag, Untertürkheim, Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter  
Gradliniger Wein mit Aromen von Kornelkirsche und Hagebutte € 5,30 € 3,30
- 14er Kappelrodecker Hex vom Dasenstein  
**Spätburgunder Rotwein trocken**  
Qualitätswein aus Baden  
Weinkeller Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck  
körperreich, zart, ausgeprägtes Beeraroma € 5,30 € 3,30

## Das besondere Viertel:



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

## Rotweine in der 0,75l Flasche:

---

13er	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
14er	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) - Glutenhaltiges 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 Lactosefrei

 **Glutenfrei** - laut Rezeptur Glutenfrei

 **Glutenfrei** - laut Rezeptur Gluten- und Lactosefrei

 **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  
*Gastronomen*  
 Baden-Württemberg

