



KINO HINTERM HOF

—

25. und 27. Juli

LIEBE GÄSTE,

WIR HEISSEN SIE GANZ HERZLICH WILLKOMMEN.

WEINGUT & STRAUSSI

Ecovin

Mit dem Jahrgang 2008 haben wir auf ökologischen Anbau umgestellt, seit 2012 sind wir Mitglied im ECOVIN Verband. Der Verantwortung unserer Natur gegenüber kommen wir damit ein gutes Stück näher.

Weingenuss Zuhause

Beachten Sie unsere Angebote für Ihren Weingenuss Zuhause! Auch im Keller setzen wir das schonende Prinzip beim Weinausbau fort. Ein Wein braucht Zeit, er muss reifen. Unsere Weine sind auf natürliche Weise bekömmlich – eine Eigenschaft, die heute wichtiger ist denn je.

Fragen Sie gerne nach unserer aktuellen Preisliste.

Regionalität

Auf Regionalität legen wir besonderen Wert. Wir kennen unsere Partner persönlich. Gemüse, Käse, Eier und Eiscreme beziehen wir direkt vom Erzeuger, Wurst und Fleisch vom hiesigen Metzger. So können wir Ihnen die Qualität unserer Produkte voll garantieren. Auch unser Bauernbrot wird nach altem Rezept im Holzofen frisch für Sie gebacken.

Öffnungszeiten

- 23. März – 26. Mai
- 6. Juli – 18. August
- 14. September – 27. Oktober
- täglich ab 17 Uhr, Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr
- Ruhetage Mittwoch und Donnerstag

FERIENWOHNUNG MIT AUSBLICK

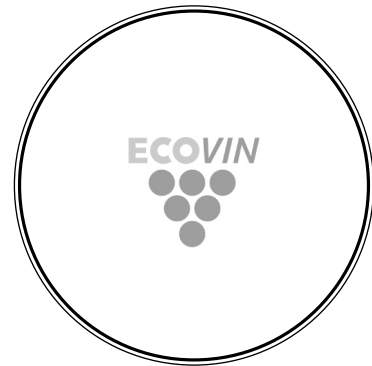
Genießen Sie unsere Vesper mit einem guten Glas Wein und dem herrlichen Blick auf den südlichen Schwarzwald. Und wenn Sie hier im Markgräflerland Urlaub machen wollen, zeigen wir Ihnen gerne unsere komfortablen Ferienwohnungen.



*Ihre Familie
Schneider-Pfefferle*

LEIDENSCHAFT FÜR WEINE

DIE AUSGEZEICHNET WERDEN



Ecovin
Verband für Bioweinerzeuger



Falstaff
Genießen Wein Essen Reisen



Vinum
Weinguide Deutschland



Wine System
Internationaler Bioweinpreis



Gault & Millau
Gourmetmagazin



VINOTHEK

Für Weinproben, Ihre individuelle Familienfeier, für betriebliche Meetings oder andere Veranstaltungen bieten wir ein besonderes Ambiente in unserer Vinothek.

Bei Interesse fragen Sie einfach nach.

Weinverkauf

Gerne können Sie unsere Weine direkt kaufen, die aktuelle Preisliste finden Sie an der Theke.

Katharina Pfefferle (Dipl. Ing. Önologie)
Unser Markgräfler Wein vermag die Landschaft und das Klima eines Jahres – Sonne, Regen, Wärme und auch Kälte – festzuhalten und einzuschließen. Im Wissen darum produzieren wir hier unsere Weine mit Sorgfalt und Verantwortung für diese einzigartige Natur und das Wesen der Weine. Von Jahrgang zu Jahrgang verschieden, stets eigenwillig, aber immer unser bester Beitrag, um ein Jahr in seiner Ursprünglichkeit einzufangen.

Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit im Weinbau



Alle unsere Weine sind vegan.

FÜR G' MÜTLICHI SCHDUNDE

Gutedel Faßwein

0,1 L

0,25 L

2,00

3,80

Gutedel | trocken

der Wein für jeden Tag, Duft nach reifem Apfel,
der „Allround“-Speisenbegleiter

2,20

4,20

Guts-Cuvée weiß | halbtrocken

Gutedel und Sauvignon blanc
in einer harmonischen Cuvée

2,90

4,90

Weinschorle weiß

3,20

Weinschorle rosé oder rot

3,60

DIE WEIN- GRÄFLER

Grüner Markgräfler | 2023er | trocken

erfrischender Gutedel, mit moderatem Alkoholgehalt
für unbekümmerten Genuss

2,70

4,70

Rosa Markgräfler | 2021er | trocken

intensive Beerenaromen, frisch und fruchtig

2,90

4,90

DI B' SUNDRE SACHE

UNBEDINGT
PROBEERE

0,1 L

0,25 L

In Weiß

Weißer Gutedel | 2022er | trocken
der Klassische

2,70

4,70

 **Internationaler Bioweinpreis: Silber**

Rivaner | 2022er | trocken
feinfruchtig

2,70

4,70

Grauer Burgunder | 2021er | trocken

2,90

4,90

 **Internationaler Bioweinpreis: Silber**

feine Birnenaromatik in der Nase, lang anhaltend

Weißer Burgunder | 2020er | trocken

2,90

4,90

 **Internationaler Bioweinpreis: Gold**

knackig-frisch, dabei reife gelbe Früchte in der Nase
und am Gaumen, animierende Säure, Trinkvergnügen pur

In Rosé

Merlot Rosé | 2022er | trocken

3,00

5,50

Rosé der Extraklasse, feine Beerendaromatik,
guter Zug am Gaumen

In Rot

Blauer Spätburgunder | 2018er | trocken

3,00

5,50

 **Internationaler Bioweinpreis: Silber**

klassischer Spätburgunder, Schwarzkirsche am Gaumen

RED!RED!RED! | trocken

3,00

5,50

eine Rotwein-Cuvée aus 3 verschiedenen Rebsorten:
Spätburgunder, Cabernet und Merlot, feinwürzig,
dunkles Rot, kräftig

Preise in Euro

VOM BESCHUDE



Dies sind unsere besten Qualitäten – unsere „Elite“. Aus stark ertragsreduzierten Anlagen für viel Konzentration im Glas. Sie sind die schönsten Begleiter für besondere Anlässe und außergewöhnlichen Genuss.

Selektionsweine in Weiß

	0,1 L	0,25 L
Weisser Burgunder S 2022er trocken weiße Blüten im Duft, feine Pfirsichnote, viel Schmelz	3,50	5,90
Chardonnay S 2022er trocken 📍 Internationaler Bioweinpreis: Silber Brioche und Pfirsich in der Nase, am Gaumen zarte Karamellnote, langer Nachhall	3,50	5,90
Sauvignon blanc S 2021er trocken 📍 Internationaler Bioweinpreis: Silber verführerische Aromatik, Stachelbeere, Maracuja, Cassis, vielschichtig	3,50	5,90
Sauvignon blanc Fumé 2021 trocken 📍 Internationaler Bioweinpreis: Silber Maracuja und Cassis, etwas Holunder, viel Schmelz und Länge	3,60	6,50
Cuvée blanc S 2020er trocken 📍 Internationaler Bioweinpreis: Silber Weisser Burgunder, Chardonnay und Sauvignon blanc Viel gelbe Frucht, cremige Struktur, dabei trotzdem frisch	3,50	5,90

VOM BESCHDE

Selektionsweine in Rot

0,1 L

0,25 L

Merlot S | 2019er | trocken

3,60

6,50



Internationaler Bioweinpreis: Gold

vollmundig, dunkles Rot, Veilchenduft, Brombeere und
Schwarzkirsche, würzig

Cabernet Sauvignon S | 2020 | trocken

3,60

6,50

Aromatik von schwarzer Johannisbeere, am Gaumen dicht

Mythos: Cabernet MitoS | 2020 | trocken

3,60

6,50

sehr dunkles Rot, südländische Art
ab Mai erhältlich

0,1 L

0,25 L

VOM BESCHDE

Steiwii-Serie



Steiwii – Grauer Burgunder | 2018er | trocken 3,60 6,50

🏆 **Internationaler Bioweinpreis: Gold**

🏆 **Falstaff: 91 Punkte**

"Leichtes Goldgelb, reife Birne und karamellisierte
Walnüsse in der Nase, eingelegte Quitte und Würze.
Der kräftig gebaute Körper wird von einer lebendigen
Säure durchzogen, mit salzigen Noten und feiner
Mineralität-Trocken, phenolisch, mit eigenem Charakter."

Steiwii – Chasselas | 2019er | trocken 3,60 6,50
weiße Blüte, Heu, zarte Aprikose, milde Säure

🏆 **Internationaler Bioweinpreis: Gold, 95 Punkte!**

Steiwii – Weisser Burgunder | 2021 | trocken 3,60 6,50

🏆 **Internationaler Bioweinpreis: Silber**

🏆 **Vinum Weinguide: 90 Punkte**

viel gelbe Frucht, mineralisch, leichte Salzigkeit

VOM BESCHDE



PUR-Serie

PUR Weisser Burgunder | 2018er | trocken
1 Monat auf der Maische, 3 Jahre Eichenfassreife,
bernsteinfarben, Mandel, kandierte Orange

PUR Grauer Burgunder | 2019er | trocken



Internationaler Bioweinpreis: Gold

3 Monate auf der Maische, 20 Monate Eichenfassreife,
wilder Holzapfel, leichte Karamellnote, kräftige Tannine

PUR Gutedel | 2020er | trocken

2 Monate auf der Maische vergoren, kräuterwürzig,
Heu, Litschi, Birne

PUR Sauvignon blanc | 2019er | trocken

12 Monate auf der Maische im Betonei vergoren,
danach 1 weiteres Jahr im Betonei gereift



Internationaler Bioweinpreis: Gold

Vinum Weinguide: *"Ein großes Lob für das Feingefühl, die Stilistik klar zu zeigen, ohne es zu übertreiben, und einen vielschichtigen, eigenwilligen Wein mit sehr guter Balance, harmonischer Struktur und langem Finish zu vinifizieren."*

0,1 L

0,25 L

3,80

6,80

3,80

6,80

3,80

6,80

4,20

8,00

WENN'S PRICKLE SOLL

Winzersekt Blanc de Noir | 2019er

Brut 4,90 28,00

Brut nature 5,90 30,00

Winzersekt Blanc de Noir | 2020er
MAGNUM (1,5 L) 65,00

Secco 3,50 19,00
fruchtig-spritzig

Aperol Sprizz ^{1 10} 6,00

ALLES OHNI ALKOHOL

Traubensaft pur / -schorle 0,3 L 3,50 / 3,00
eigene Produktion

Apfelsaft pur / -schorle 0,3 L 3,50 / 3,00
naturtrüb

CocaCola ^{1 10} / Spezi ^{1 10} / Fanta ¹⁰ 0,3 L 3,80

Mineralwasser Classic oder Still 0,75 L 4,50

Tafelwasser 0,5 L 2,50



UNSERE PARTNER

IM ÜBERBLICK

Die bewusste Auswahl regionaler Partner liegt uns sehr am Herzen. Die Wertschätzung der heimischen Landwirtschaft und der hier gewachsenen Produkte kann nicht groß genug sein. Wertschöpfung und Nachhaltigkeit sind hier nur zwei Stichworte. Genießen Sie qualitativ hochwertige Lebensmittel!

Käse

- Käserei Glocknerhof, Münstertal
- Ringli-Hof, Horben

Gemüse und Salate

- Bächlehof, Ballrechten-Dottingen
- Piluweri, Müllheim-Hügelheim

Eis

- Eckhof, Horben

Fisch

- Forellenhof Fath, Umkirch

Flammkuchen

- Platz, Gengenbach

Fleisch und Wurst

- Metzgerei Wiggenhauser, Staufen
- Metzgerei Lebtig, Bad Krozingen
- Metzgerei Kaltenbach, Schallstadt
- Metzgerei Dirr, Endingen

Weitere Lebensmittel

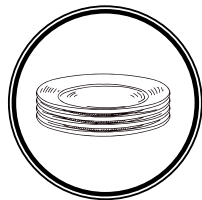
- Kartoffeln: Walzland und KleinKartoffelDirekt, Heitersheim
- Eier: Walzland, Heitersheim
- Mehl: Jennemühle, Tiengen
- Saft: Obsthof Busch, Müllheim
- Bio-Kaffee: Più Caffè, March

ZUM WII Ä HERZHAFTS VESCHPER



Schneiders Vesperbrett ^{2 3 4 9} Blut-, Leberwurst, Schwartenmagen, Speck	9,80
Schwartenmagen mit Dungi ^{2 3 4}	9,50
Wurstsalat ^{2 3 4 9}	10,20
Elsässer Wurstsalat ^{2 3 4 9} (mit Käse)	11,00
Salate mit Wurstsalat ^{2 3 4 9}	14,00
Rindfleischsalat	14,50
Münstertäler Nasskäsle 2 Stück	8,50
Münstertäler Käsebrett vom Glocknerhof und der Spielwegkäserei	13,50
Rettich mit Brot	5,50
Bunter Salatteller / kleiner Salat	9,80 / 5,70
Geräucherte Schwarzwaldforellenfilets	11,80
Schmalzhäfele mit Burebrot	4,50
Antipasti-Teller mit luftgetrockneten Schinken- und Salami-Spezialitäten von der Metzgerei Dirr, Endingen	14,00

EBBIS WARMS



KLEINE PORTION

Gerne können Sie auch kleine Portionen bestellen, der Preis verringert sich dadurch jeweils

um

1,50 Euro

Wienerle ^{2 3 4 9} mit Brot / mit Kartoffelsalat	5,50 / 8,50
Burewürstle ^{2 3 4 9} mit Brot / mit Kartoffelsalat	6,80 / 9,80
Brägele (mit Speck ^{2 3 4}) mit Ziger	8,40
Flammkuchen ^{2 3 9}	
· Rahm, Speck, Käse – klein / groß	7,80 / 11,80
· auf Wunsch zusätzlich mit Münsterkäse	9,60 / 14,00
Schweineschnitzel (vom Rücken) mit Brot / mit Kartoffelsalat	10,80 / 14,00
Schweineschnitzel mit Brägele (mit Speck ^{2 3 4})	14,90
Dreierlei – Wurstsalat ^{2 3 4 9} , Ziger, Brägele (mit Speck ^{2 3 4})	14,90
Dreierlei – Rindfleischsalat, Ziger, Brägele (mit Speck ^{2 3 4})	15,90
Brägele / Kartoffelsalat mit Speck ^{2 3 4}	3,90 / 3,50

EBBIS WARMS VEGETARISCHES



KLEINE PORTION

Gerne können Sie auch kleine
Portionen bestellen, der Preis
verringert sich dadurch jeweils

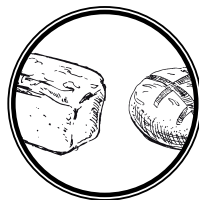
um

1,50 Euro

Münsterkäse – mit Kirschwasser flambiert	14,00
Ziegenfrischkäse gratiniert mit Tomaten und Kräutern	13,00
Quiche mit Salatgarnitur mit Brokkoli und Schafskäse	8,50
Linsencurry (vegan) rote Linsen, Ingwer, Kokosmilch	11,00
Pinsa mit Olivenöl und frischen Gartenkräutern	6,00
Pinsa mediterranes Gemüse und Schafskäse	12,50

BSUNDERI DÄG

MONTAG



ofenfrischer Fleischkäse ^{2,9}
mit Brot / mit Kartoffelsalat

8,50 / 11,50

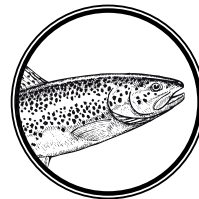
DIENSTAG



Hausmacher Maultaschen
mit geschmelzten Zwiebeln, grünem
Salat und Kartoffelsalat

12,90

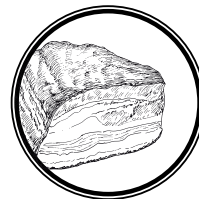
FREITAG



frische Forellenfilets
gegrillt mit Sahnemerrettich ⁵ und
Holzofenbrot

14,90

SONNTAG



Schäufele
mit Kartoffelsalat und Holzofenbrot

13,50

Ä BAAR SCHNAIGERLE

Thereslis Kirschwasserbömble Sahneparfait, Haselnussmakronen, Kirschwasser	6,00
Bauernhof-Eis je Kugel Eissorten: Schokolade, Vanille, Himbeer-Joghurt Sorbet: Cassis	2,20
Portion Sahne	0,60
Hausgemachte Meringue mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	8,50
Baccio Schokokeks, Vanilleeis, Espresso	5,20

SELBER- BRÄNNTES

Kirschwasser, Mirabelle, Zwetschge oder Apfelbrand vom Boskop	2,80
Hefebrand vom Gutedel oder Spätburgunder	2,80
Marc vom Grauburgunder, Weißburgunder oder Sauvignon blanc	3,50
Marc vom Gutedel oder Spätburgunder 6 Jahre im Eichenfass gereift	4,50

PÌU CAFFÈ

BIO & FAIR
GEHANDELT

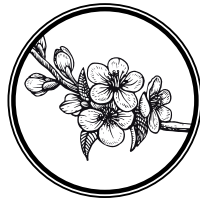
Schümli-Kaffee	3,20
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	3,70
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,20
Tee, verschiedene Sorten Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Rooibos, Fenchel-Kümmel-Anis, Grüner, Schwarzer	2,20

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, dann fragen Sie
nach unserer speziellen Karte.

Zusatzstoffe

- | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| 1 mit Farbstoff | 5 geschwefelt | 9 mit Phosphat |
| 2 mit Konservierungsstoff | 6 geschwärzt | 10 Coffein |
| 3 mit Antioxodationsmittel | 7 gewachst | 11 Chinin |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 8 mit Süßungsmitteln | |

Preise in Euro



FRÜHLINGSKARTE

FRISCH UND LEICHT

Schnaigerle vorneweg

Süpple nach Tagesangebot 5,50

Pinsa 6,00
mit Olivenöl und Bärlauchpesto

Zerlei im Glas mit geröstetem Brot 8,50
nach Tagesangebot

Herzhaftes

Ziegenfrischkäse vom Ringlihof (Bioland) 12,50
mit Datteln und Frühlingszwiebeln, dazu Blattsalate u. Tomate

Münstertäler Nasskäse 9,50
Radiesle, Frühlingszwiebeln, Vinaigrette

Pinsa 15,00
Schinken, Spargel, Sauce Hollandaise
(mit Beginn der Saison)

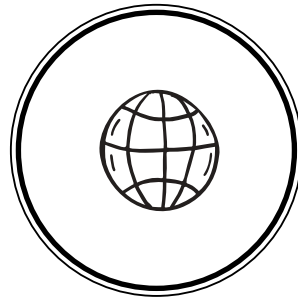
Spargelsalat 13,00
mit Schinken und Ei (mit Beginn der Saison)

Erfrischendes

Rhabarbersorbet auf Secco 6,00

SO KÖNNEN SIE VON ZUHAUSE SHOPPEN, AUF DEM LAUFENDEN BLEIBEN UND UNS ERREICHEN.

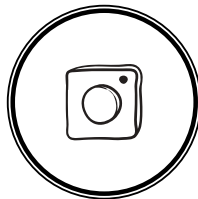
Website



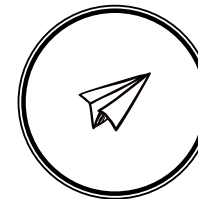
Web-Shop

noch nicht verfügbar

www.weingut-schneider-pfefferle.de



Instagram
schneider.pfefferle



Newsletter

Bleiben Sie auf dem Laufenden und abonnieren Sie unseren Newsletter auf unserer Website. Er erscheint 2 - 3 Mal pro Jahr.

10 % auf die erste Weinbestellung

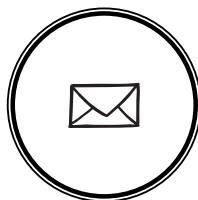


facebook
Schneider's-Straußi -
Weingut Schneider-Pfefferle

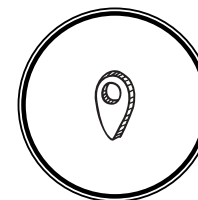


W-Lan

Name: Gastzugang
Passwort: steiwii20



E-Mail
info@weingut-schneider-pfefferle.de



Familie Schneider-Pfefferle
Kolpingstraße 7 | 79423 Heitersheim
Telefon 07634 28 36
Fax 07634 55 13 93