



SAVE THE DATE  
–  
VINOVUM –  
GROSSES EREIGNIS  
**27. & 28. Juni**

Weinfestival im Römerpark mit  
tollem Begleitprogramm

**Programm und Karten:**  
[https://www.markgraefler-  
events.de/vinovum-weinfestival](https://www.markgraefler-events.de/vinovum-weinfestival)



# 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

- 22. März – 29. Mai
- 04. Juli – 24. August
- 13. September – 28. Oktober
- Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag

## FERIENWOHNUNG MIT AUSBLICK

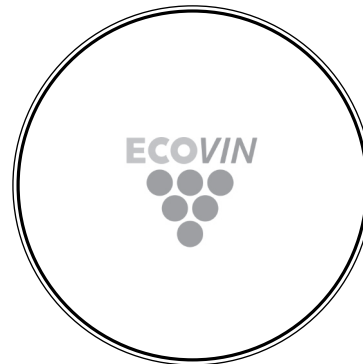
Genießen Sie unsere Vesper mit einem guten Glas Wein und dem herrlichen Blick auf den südlichen Schwarzwald. Und wenn Sie hier im Markgräflerland Urlaub machen wollen, zeigen wir Ihnen gerne unsere komfortablen Ferienwohnungen.



*Ihre Familie  
Pfefferle*

# LEIDENSCHAFT FÜR WEINE

## DIE AUSGEZEICHNET WERDEN



Ecovin  
Verband für Bioweinerzeuger



Falstaff  
Genießen Wein Essen Reisen



Wine System  
Internationaler Bioweinpreis



Vinum  
Weinguide Deutschland



## 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

2,50

4,50

Guts-Cuvée weiß | halbtrocken

Rivaner 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 | 2024er | trocken

erfrischender Gutedel, mit moderatem Alkoholgehalt  
für unbekümmerten Genuss

3,00

4,90

Rosa Markgräfler | 2023er | trocken

intensive Beerenaromen, frisch und fruchtig

3,50

5,20

# DI B ´ SUNDRE SACHE

---

---

UNBEDINGT  
PROBEERE

## In Weiß

Weißer Gutedel spontan | 2023er | trocken  
spontan vergoren

0,1 L

0,25 L

2,70

4,70

Rivaner | 2022er | trocken  
feinfruchtig

2,70

4,70

Grauer Burgunder | 2023er | trocken

3,20

5,50



**VINUM Weinguide: Best Buy 1. Platz**

feine Birnenaromatik in der Nase, lang anhaltend

Weißer Burgunder | 2023er | trocken

3,20

5,50

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

## In Rot

Blauer Spätburgunder | trocken

3,20

5,50



**Internationaler Bioweinpreis: Silber**

klassischer Spätburgunder, Schwarzkirsche am Gaumen

RED!RED!RED! | trocken

3,20

5,50

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



**VINUM Weinguide: Best Buy 1. Platz**

## VOM BESCHDE

---



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	3,50	5,90
 <b>ECOWINNER</b> weiße Blüten im Duft, feine Pfirsichnote, viel Schmelz		
Chardonnay S   2023er   trocken	3,50	5,90
Zitrusaromen in der Nase, am Gaumen frische Mandel, langer Nachhall		
Sauvignon blanc S   2022er   trocken	3,50	5,90
 <b>WINE AWARD INTERNATIONAL: Silber</b> verführerische Aromatik, Stachelbeere, Maracuja, Cassis, vielschichtig		
Sauvignon blanc Fumé   2022   trocken	3,60	6,50
 <b>WINE AWARD INTERNATIONAL: GRAND GOLD</b> Maracuja und Cassis, etwas Holunder, viel Schmelz und Länge		
Cuvée blanc S   2020er   trocken	3,50	5,90
 <b>Internationaler Bioweinpreis: Silber</b> Weisser Burgunder, Chardonnay und Sauvignon blanc Viel gelbe Frucht, cremige Struktur, dabei trotzdem frisch		
 <b>2023 Cabernet blanc S</b> "Zukunftswein" (pilzwiderstandsfähige Rebsorte) fruchtig-fein	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

Pinot noir | 2022er | trocken

3,60

6,50

in der Nase schöne Schwarzkirsche, 18 Monate im  
Eichenfass gereift, feine vom Holz geprägte Tannine



# US´M EI

---



## Steiwii-Serie

Steiwii – Chasselas | 2019er | trocken  
weiße Blüte, Heu, zarte Aprikose, milde Säure,  
nur die besten Trauben werden für den Ausbau im  
Betonei genommen, herrlich frisch, das Alter dieses  
Gutedels merkt man nicht, tolles Potential

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

Steiwii – Weisser Burgunder | 2021 | trocken

🏆 **Internationaler Bioweinpreis: Silber**

🏆 **Vinum Weinguide: 90 Punkte**

viel gelbe Frucht, mineralisch, leichte Salzigkeit

0,1 L

0,25 L

3,60

6,50

3,60

6,50

# NATUR PUR

---



## PUR-Serie

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

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

4,20

8,00

## WENN'S PRICKLE SOLL

---

---

Winzersekt Blanc de Noir

Brut



4,90



28,00

Brut nature

5,90

30,00

Winzersekt Blanc de Noir  
MAGNUM (1,5 L) Brut

65,00

Secco  
fruchtig-spritzig

4,00

23,00

Aperol Sprizz <sup>1 10</sup>

6,50

Rosa Markgräfler on the Rocks

6,50

## ALLES OHNI ALKOHOL

---

---

Traubensaft pur / -schorle  
eigene Produktion

0,3 L

3,50 / 3,00

Apfelsaft pur / -schorle  
naturtrüb

0,3 L

3,50 / 3,00

Zitronensprudel

0,3 L

2,50

Mineralwasser Classic oder Still

0,75 L

4,50

Tafelwasser

0,5 L

3,00

# 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

### **Weitere Lebensmittel**

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

# ZUM WII Ä HERZHAFTS VESCHPER

---

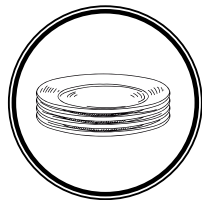


Schneiders Vesperbrett <sup>2 3 4 9</sup> Blut-, Leberwurst, Schwartenmagen, Speck	11,50
Schwartenmagen mit Dungi <sup>2 3 4</sup>	9,50
Wurstsalat <sup>2 3 4 9</sup>	11,00
Elsässer Wurstsalat <sup>2 3 4 9</sup> (mit Käse)	12,00
Salate mit Wurstsalat <sup>2 3 4 9</sup>	15,00
Rindfleischsalat	15,00
Münstertäler Nasskäsle 2 Stück	10,00
Münstertäler Käsebrett vom Glocknerhof und der Spielwegkäserei	13,50
Rettich mit Brot	7,00
Bunter Salatteller / kleiner Salat	10,00 / 6,00
Geräucherte Schwarzwaldforellenfilets	12,00
Schmalzhäfele mit Burebrot	6,00

# EBBIS WARMS

---

---



## KLEINE PORTION

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

**1,50 Euro**

Wienerle <sup>2349</sup> mit Brot / mit Kartoffelsalat	5,50 / 8,50
Burewürstle <sup>2349</sup> mit Brot / mit Kartoffelsalat	8,50 / 11,50
Brägele (mit Speck <sup>234</sup> ) mit Ziger	10,00
Flammkuchen <sup>239</sup>	
· Rahm, Speck, Käse – klein / groß	8,00 / 12,00
· auf Wunsch zusätzlich mit Münsterkäse	10,00 / 14,00
Schweineschnitzel (vom Rücken)	
· mit Brot	11,50
· mit Kartoffelsalat	15,00
· mit Brägele (mit Speck <sup>234</sup> )	15,50
Dreierlei – Wurstsalat <sup>2349</sup> , Ziger, Brägele (mit Speck <sup>234</sup> )	15,00
Dreierlei – Rindfleischsalat, Ziger, Brägele (mit Speck <sup>234</sup> )	16,00
Brägele (mit Speck <sup>234</sup> ) / Kartoffelsalat	4,50 / 3,50

## EBBIS WARMS VEGETARISCHES

---

---



### KLEINE PORTION

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

um

**1,50 Euro**

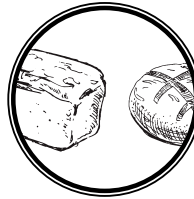
Münsterkäse – mit Kirschwasser flambiert	14,00
Ziegenfrischkäse gratiniert mit Tomaten und Kräutern	13,00
Quiche mit Salatgarnitur mit Brokkoli und Schafskäse	10,00
Linsencurry (vegan) rote Linsen, Ingwer, Kokosmilch	13,00
Pinsa mit Olivenöl und frischen Gartenkräutern	6,00
Spargel-Pinsa (mit Beginn der Saison) Spargel, gekochter Schinken, Sauce Hollandaise	16,50

Bitte beachten Sie, dass es bei Pinsa & Flammkuchen zu  
Verzögerungen kommen kann, da unsere Ofenkapazität  
begrenzt ist.

# BSUNDERI DÄG

---

MONTAG



ofenfrischer Fleischkäse <sup>2,9</sup>  
mit Brot / mit Kartoffelsalat

9,50 / 12,50

DIENSTAG



Hausmacher Maultaschen  
mit geschmelzten Zwiebeln, grünem  
Salat und Kartoffelsalat

13,90

FREITAG



Gulaschsuppe  
Kräftig und würzig, mit Brot

8,50

SONN- &  
FEIERTAG



Schäufele  
mit Kartoffelsalat und Holzofenbrot

14,50



## Ä BAAR SCHNAIGERLE

---

---

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

## SELBER- BRÄNNTES

---

---

Kirschwasser, Mirabelle, Zwetschge oder Apfelbrand vom Boskop	3,00
Hefebrand vom Gutedel oder Spätburgunder	3,00
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

Schümlli-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

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

Preise in Euro



## FRÜHLINGSKARTE

### FRISCH UND LEICHT

---

---

#### Schnaigerle vorneweg

Süpple nach Tagesangebot 5,50

Pinsa 6,50  
mit Olivenöl und Bärlauchpesto

#### Herzhaftes

Ziegenfrischkäse vom Ringlihof (Bioland) 13,50  
mit Datteln und Frühlingszwiebeln, dazu Blattsalate u. Tomate

Münstertäler Nasskäse 11,50  
Radiesle, Frühlingszwiebeln, Vinaigrette

Pinsa 16,50  
Schinken, Spargel, Sauce Hollandaise  
(mit Beginn der Saison)

Spargelsalat 14,00  
mit Schinken und Ei

#### Erfrischendes

Erdbeersorbet auf Secco 6,00  
mit Beginn der Saison

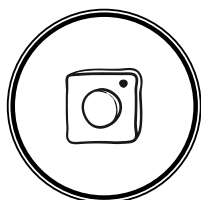
# SO KÖNNEN SIE VON ZUHAUSE SHOPPEN, AUF DEM LAUFENDEN BLEIBEN UND UNS ERREICHEN.



## Website & Weinshop

Unser Weinshop ist online!  
Schau gleich mal rein!

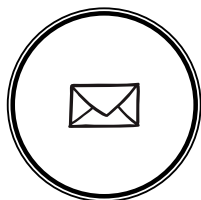
[www.weingut-schneider-pfefferle.de](http://www.weingut-schneider-pfefferle.de)



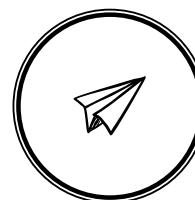
Instagram  
[schneider.pfefferle](https://www.instagram.com/schneider.pfefferle)



facebook  
Schneider's-Straußi -  
Weingut Schneider-Pfefferle



E-Mail  
[info@weingut-schneider-pfefferle.de](mailto:info@weingut-schneider-pfefferle.de)



## Newsletter

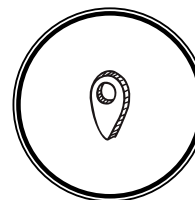
Bleiben Sie auf dem Laufenden und abonnieren Sie unseren Newsletter auf unserer Website. Er erscheint 2 - 3 Mal pro Jahr.

**10 % auf die erste Weinbestellung**



## W-Lan

Name: Gastzugang  
Passwort: steiwii20



## Familie Schneider-Pfefferle

Kolpingstraße 7 | 79423 Heitersheim  
Telefon 07634 28 36  
Fax 07634 55 13 93