



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

- Sommer: 3. Juli – 23. August
- Herbst: 12. September – 25. Oktober
- tägl. ab 17 Uhr, Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr
- Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag

FERIENWOHNUNG MIT AUSBLICK

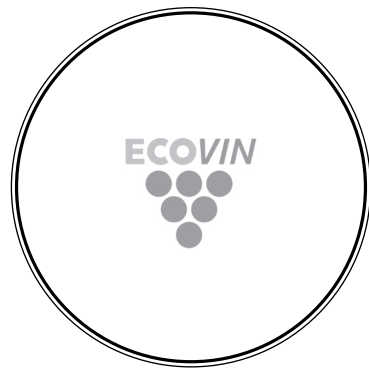
Genießen Sie unsere Vesper mit einem guten Glas Wein und dem herrlichen Blick auf den südlichen Schwarzwald. Und wenn Sie hier im Markgräflerland Urlaub machen wollen, zeigen wir Ihnen gerne unsere komfortablen Ferienwohnungen.



*Ihre Familie
Pfefferle*

LEIDENSCHAFT FÜR WEINE

DIE AUSGEZEICHNET WERDEN



Ecovin
Verband für Bioweinerzeuger



Falstaff
Genießen Wein Essen Reisen



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' MÜTLICH SCHDUNDE

LEICHT & FRISCH

Gutedel Faßwein

Gutedel | trocken

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

Guts-Cuvée weiß | halbtrocken

Rivaner und Sauvignon blanc
in einer harmonischen Cuvée

Weinschorle weiß

Weinschorle rosé oder rot

Grüner Markgräfler | 2025 | trocken

erfrischender Gutedel, mit moderatem Alkoholgehalt
für unbekümmerten Genuss

Rosa Markgräfler | 2024 | trocken

intensive Beerenaromen, frisch und fruchtig

Merlot Rosé | 2025 | trocken

feine Frucht, Stachelbeere, Brombeere



2,00

3,80

2,50

4,50

2,90

4,90

3,50

3,60

3,00

4,90

3,50

5,20

3,50

5,90

DI B ´ SUNDRE SACHE

UNBEDINGT
PROBEERE

In Weiß

Weißer Gutedel spontan | trocken
spontan vergoren

Rivaner | 2024 | trocken
feinfruchtig

Grauer Burgunder | 2025 | trocken
feine Birnenaromatik in der Nase, lang anhaltend

Weißer Burgunder | 2025 | trocken
knackig-frisch, dabei reife gelbe Früchte in der Nase
und am Gaumen, animierende Säure, Trinkvergnügen pur

In Rot

Blauer Spätburgunder | trocken

 **Internationaler Bioweinpreis: Silber**
klassischer Spätburgunder, Schwarzkirsche am Gaumen

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



2,70

4,70

2,70

4,70

3,20

5,50

3,20

5,50

3,20

5,50

3,20

5,50

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

Weisser Burgunder S | 2025 | trocken
frische Minze im Duft, Ananasnoten, viel Schmelz

Grauer Burgunder S | 2024 | trocken
Birne, kräuterwürzig, Salzigkeit am Gaumen

Sauvignon blanc S | 2024 | trocken
Stachelbeere, Maracuja, Cassis, vielschichtig

Sauvignon blanc fumé | 2024 | trocken
Maracuja und Cassis, etwas Holunder, viel Schmelz und Länge

Cabernet blanc fumé | 2024 | trocken
gelbe Paprika, Litschi, Hauch von Mango



3,50

5,90

3,50

5,90

3,50

5,90

3,60

6,50

3,60

6,50

VOM BESCHDE

Selektionsweine in Rot



Merlot S | 2020 | trocken

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

3,60

6,50

Cabernet Sauvignon S | 2023 | trocken

Aromatik von schwarzer Johannisbeere, am Gaumen dicht

3,60

6,50

Mythos: Cabernet MitoS | 2022 | trocken

sehr dunkles Rot, südländische Art

3,60

6,50

Pinot noir | 2022 | trocken

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

3,60

6,50

US 'M EI



WEINE AUS DEM BETONEI

im Betonei spontan vergoren,
11 Monate darin auf der vollen
Hefe gereift

Steiwii-Serie

Steiwii – Chasselas | 2023 | 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



3,60

6,50

NATUR PUR



NATURWEINE

spontane Vergärung auf der
Maische, nie gepumpt und
nicht filtriert, nicht geschwefelt

PUR-Serie

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

PUR Gutedel | 2020 | trocken
2 Monate auf der Maische vergoren, kräuterwürzig,
Heu, Litschi, Birne

PUR Sauvignon blanc | 2019 | 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

	0,1 L	0,25 L	
Brut	4,90		28,00
Brut nature	5,90		30,00
Secco fruchtig-spritzig	4,00		23,00

Grüner Markgräfler on the rocks 7,00
Grüner Markgräfler, Zitrone, Himbeeren,
Holundersirup und Eiswürfel

Aperol Spritz 7,00
Aperol, Secco, Soda, Orange und Eiswürfel

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	3,50

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

- Piluweri, Müllheim-Hügelheim
- Grathwol, Bremgarten

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, Heimersheim
- Eier: Guckert's Freilandeier, Heimersheim
- Mehl: Jennemühle, Tiengen
- Apfelsaft: Kaltenbach, Gundelfingen
- Bio-Kaffee: Più Caffè, March

Pinsa

- Italia Mia, Schliengen

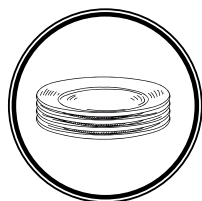
ZUM WII Ä HERZHAFTS VESCHPER



MIT THERESIAS
HOLZOFENBROT
(Ruchmehl, Hefe, Wasser
und Salz)

Schneiders Vesperbrett ^{2 3 4 9} Blut-, Leberwurst, Schwartenmagen, Speck	11,50
Schwartenmagen mit Dungi ^{2 3 4}	9,50
Wurstsalat ^{2 3 4 9}	11,00
Elsässer Wurstsalat ^{2 3 4 9} (mit Käse)	12,00
Salate mit Wurstsalat ^{2 3 4 9}	15,00
Rindfleischsalat	16,50
 Münstertäler Nasskäsle 2 Stück	10,00
 Münstertäler Käsebrett vom Glocknerhof	14,50
 Rettich mit Brot	7,00
 Bunter Salatteller / kleiner Salat	11,00 / 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 ^{2 3 4 9} mit Brot / mit Kartoffelsalat 6,00 / 9,00

Burewürstle ^{2 3 4 9} mit Brot / mit Kartoffelsalat 8,50 / 11,50

Flammkuchen ^{2 3 9}

· 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 und Gartenkräutern 15,50

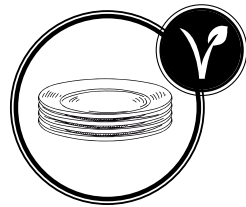
Dreierlei – Wurstsalat ^{2 3 4 9}, ... 15,00

Ziger und Brägele mit Gartenkräutern

Dreierlei – Rindfleischsalat, ... 17,50

Ziger und Brägele mit Gartenkräutern

EBBIS WARMS VEGETARISCHES



KLEINE PORTION

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

um

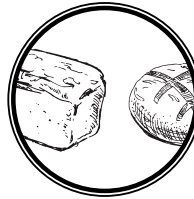
1,50 Euro

Münsterkäse – mit Kirschwasser flambiert	14,50
Ziegenfrischkäse gratiniert mit Tomaten und Kräutern	13,00
Quiche mit Salatgarnitur mit Brokkoli und Schafskäse	11,00
Linsencurry (vegan) rote Linsen, Ingwer, Kokosmilch	13,00
Pinsa mit Olivenöl und frischen Gartenkräutern	6,00
Pinsa mediterran Grillgemüse, Schafskäse, Schmand und Rucola	15,50
Brägele mit Gartenkräutern und Ziger	11,50
Brägele mit Gartenkräutern / Kartoffelsalat	4,50 / 3,50

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

BSUNDERI DÄG

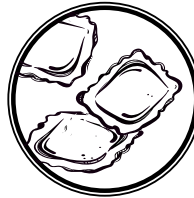
MONTAG



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

9,50 / 12,50

DIENSTAG



Maultaschen
von der Metzgerei Wiggenhauser
mit geschmelzten Zwiebeln, grünem
Salat und Kartoffelsalat

14,50

SAMSTAG &
SONNTAG



Bunte Salate
mit Putenstreifen

15,00

Ä BAAR SCHNAIGERLE

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

SELBER- BRÄNNTES

Kirschwasser, Mirabelle, Zwetschge oder Apfelbrand vom Boskop	3,50
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
Wildfrucht Speierling	5,50

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	2,20
Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Rooibos, Fenchel-Kümmel-Anis, Grüner, Schwarzer	

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



SOMMERKARTE

FRISCH UND LEICHT

Sommer im Glas

Erbeersorbet auf Secco 6,00

Grüner Markgräfler on the rocks 7,00

Grüner Markgräfler, Holunderblütensirup, Zitrone, Minze, Himbeere, Eis

Ebbis Leichts

 Gazpacho 6,00
Süppchen gekühlt

 Bruschetta 7,50
3 Stück mit Tomaten

Frischkäse-Lachs-Terrine 9,50
mit Blattsalaten

 Tomaten mit Büffelmozzarella 14,00

 Ziegenfrischkäse vom Ringlihof (Bioland) 13,50
mit Datteln und Frühlingszwiebeln, dazu Tomaten und
Blattsalate mit Balsamico-Dressing

 Münstertäler Nasskäse 11,50
mit mediterranem Topping: Tomatensalsa

 Münstertäler Nasskäse 10,50
mit Dungi (in Vinaigrette)

Bunte Salate mit Putenstreifen 15,00
Nur Samstag und Sonntag

Preise in Euro

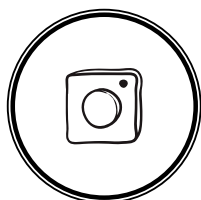
SO KÖNNEN SIE VON ZUHAUSE SHOPPEN, AUF DEM LAUFENDEN BLEIBEN UND UNS ERREICHEN.



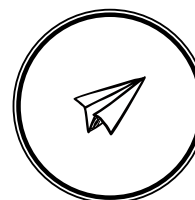
Website & Weinshop

Unser Weinshop ist online!
Schau gleich mal rein!

www.weingut-schneider-pfefferle.de



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

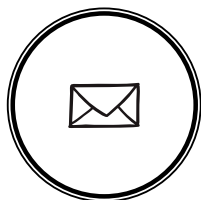


facebook
Schneider's-Straußi -
Weingut Schneider-Pfefferle

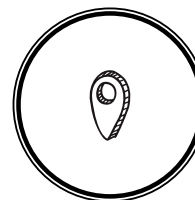


W-Lan

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