



## Badischer Federweißer (weiß oder rot)

– im Ausschank		0,25 L	1,60	0,5 L	2,60			
– zum Mitnehmen (im Kanister)	2L	6,50	3L	9,00	5L	14,50	10L	29,00
– offen				pro Liter	2,60			

## Weine aus der 1,0 L Flasche <sup>7)</sup>

	0,1 L Glas	0,25 L Glas	1,0 L Flasche
Odenheimer Königsbecher <b>Müller-Thurgau</b> halbtrocken	2,00	3,50	12,50
Tiefenbacher Stiftsberg <b>Riesling</b> trocken	2,00	3,50	12,50
Baden <b>Spätburgunder Rosé</b> halbtrocken	2,00	3,50	12,50
Wieslocher Mannaberg <b>Trollinger-Lemberger</b> halbtrocken	2,00	3,50	12,50
Kraichgauer <b>Spätburgunder</b> trocken	2,00	3,50	12,50

## Weine aus der 0,75 L Flasche <sup>7)</sup>

	0,1 L Glas	0,25 L Glas	0,75 L Flasche
Kraichgauer <b>Grauburgunder</b> trocken	2,20	4,50	12,50
Großsachsener Rittersberg <b>Weißburgunder</b> Kabinett trocken	2,20	4,50	12,50
Kraichgauer <b>Auxerrois</b> Kabinett trocken	2,20	4,50	12,50
Frucht trifft Süße <b>Riesling-Gewürztraminer</b> süß	2,20	4,50	12,50
Kraichgauer <b>Rosé</b> feinfruchtig	2,20	4,50	12,50
Johann Philipp Bronner -Alte Rebe- <b>Rosé</b> trocken	2,20	4,50	12,50
Lützelsachsener Rittersberg <b>Spätburgunder</b> Kabinett trocken	2,20	4,50	12,50
Kraichgauer <b>Lemberger-Trollinger</b> feinfruchtig	2,20	4,50	12,50

## Sekt & Secco 0,75 L Flasche

Pinot Rosé Sekt extra trocken <sup>7)</sup>	2,50	13,00
Secco Weiß trocken <sup>7)</sup>	2,20	12,00
Traubensecco alkoholfrei	2,20	12,00

## Gespritzte

	0,25 L Glas	0,5 L Glas
Schorle (rot, weiß, rosé) <sup>7)</sup>	2,30	4,20
Herbst-Sprizz <sup>7)</sup>	2,60	4,90

## Alkoholfreie Getränke

	0,25 L Glas	0,5 L Glas	1,0 L Flasche
Roter Traubensaft oder Traubensaftschorle	2,50	3,90	7,50
Mineralwasser classic / Zitronenlimonade <sup>5)</sup>	1,50	2,50	3,00 (0,7l)
Tafelwasser (medium/still)	1,50	2,00	3,00

## „Verdauer“

Trester, Willi, Pfirsich-Likör	2 cl	1,50
--------------------------------	------	------

## Heiße Getränke

Kaffee <sup>10)</sup> Pott	0,2 L	2,00
Glühwein (an kalten Tagen)	0,2 L	2,50

Glas- und Flaschenpfand: 2,00

Zusatzstoffe/Allergene finden Sie auf der Rückseite  
Alle Preise sind €-Preise inkl. MwSt.

**Öffnungszeiten: Mo-Fr: 15-19 Uhr, Sa/So & Feiertag: 12-19 Uhr**  
Bögnerweg 3 • 69168 Wiesloch • Tel.: 06222/92 73-0  
www.winzervonbaden.de • info@winzervonbaden.de



## Flammkuchen

- Klassisch mit Speck und Zwiebel (1, 2, A,G) 8,50
- mit Lachs, Shrimps und Dill (1,2,A,B,D,G) 8,50
- Süß mit Äpfeln, Rosinen, Zimt und Zucker (2,A,G) 8,50
- Griechisch mit Weißkäse und Peperoni (1,2,7, A,G) 8,50
- Vegan mit Sojacreme und 7 Gemüsesorten (5,A,F) 9,50

## Heißes aus dem Ofen

- Tomate-Mozzarella Schnitte mit Salami (1,2,A,C,D,F,G,H,I,J,K) 4,00
- Gebackener Feta mit Olivenöl und milder Peperoni  
mit Brötchen oder 2 Scheiben Brot (A,G) 6,30
- Ofenwarmer Zwiebelkuchen (1,2,A,C,G) 2,50

## Regionales

- 2 Maultaschen in der Brühe (1,3,6,A,C,I,J) 4,20
- 1 Paar Landjäger mit Brötchen oder 2 Scheiben Brot (1,2,3,5,A,G,J) 3,90
- Heiße Wurst mit Brötchen oder 2 Scheiben Brot (1,2,3,4,5,A,G,I,J) 3,10
- Portion Griebenschmalz mit Brot (2 Scheiben) (1,2,3,5,A,I) 2,80
- 1 Brötchen (A) 0,80
- 2 Scheiben Brot (A,G) 0,80
- Käsewürfel (200 g) (G) 4,50
- 1 Päckchen Salzstangen (A) 1,00

## Vesperworschk (200 g Dose) inkl. Brötchen oder 2 Scheiben Brot (A,G)

- Bratwurst (1,C,I) 3,90
- Hausmacher Leberwurst (1,J) 3,90

## Was Süßes

- Muffin (Schoko oder Blaubeere) (6,A,C,G) 2,00

### Pfand:

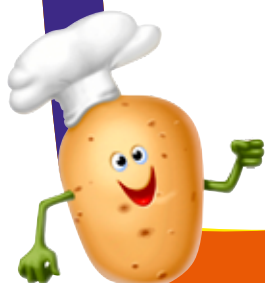
- Flaschen/Gläser/Tassen (Stück) 2,00
- Deckelglas (Stück) 2,00

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene kann an der Kasse auf Nachfrage eingesehen werden.

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff 2) mit Antioxidationsmittel 3) mit Geschmacksverstärker  
4) mit Farbstoff 5) mit Süßungsmittel 6) Phosphat 7) geschwefelt 8) geschwärzt 9) gewachst  
10) koffeinhaltig 11) Chininhaltig

Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milch  
H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid M) Lupine N) Weichtiere

Alle Preise sind €-Preise inkl. MwSt.



**Öffnungszeiten: Mo-Fr: 15-19 Uhr, Sa/So & Feiertag: 12-19 Uhr**  
Bögnerweg 3 • 69168 Wiesloch • Tel.: 06222/92 73-0  
www.winzervonbaden.de • info@winzervonbaden.de