

BAUERLE
vom Schmidener Feld

SPARGEL



26. März bis 23. Juni 2024

1 Rinder-Besen

Im „Rinder-Besen“ verarbeiten wir Fleisch von eigenen Limousin-Rindern, die auf den Wiesen und in offenen Ställen in Altensteig im Schwarzwald gehalten werden. Eine artgerechte Haltung und gesunde Ernährung sorgen für eine hervorragende Fleischqualität.

2 Gänse-Besen

Unsere Gänseküken werden ausnahmslos in artgerechter Freilandhaltung in Waiblingen-Bittenfeld von uns aufgezogen und geschlachtet. Natürliches Grünfutter wird ergänzt durch ausgesuchtes Futter wie Hafer und Mais für knusprigen Gänsebraten aus bestem Fleisch!

3 Spargel-Besen

Frischer geht es kaum: Genießen Sie unseren eigenen Spargel, der quasi direkt vor der Besen-Eingangstür in der Region gestochen wird. Probieren Sie aus der reichen Auswahl leckerer Spargelgerichte mit passenden Desserts und eigenen Weinen.

4 Die Früchtle

Bei uns bekommen Sie außer Spargel auch eine Vielzahl an gesunden „Früchtle“ der Saison. Ob Beeren, Kirschen, Trauben oder Kürbisse – alle sind frisch gerettet vom Schmidener Feld.



Wir stehen für

Qualität und Nachhaltigkeit

BAUERLE
vom Schmidener Feld

Ob es um unsere Früchtle vom Schmidener Feld geht oder das Fleisch, das wir Ihnen in unserem Besen anbieten: Ökologische Grundsätze, Nachhaltigkeit und Tierschutz sind für uns eine Selbstverständlichkeit, auf die Sie sich bei all unseren Erzeugnissen verlassen können.

Durch artgerechte Tierhaltung und moderne Anbaumethoden garantieren wir Ihnen jederzeit beste Qualität.

Eigene Freilandhaltung · Eigene Aufzucht · Eigener Anbau

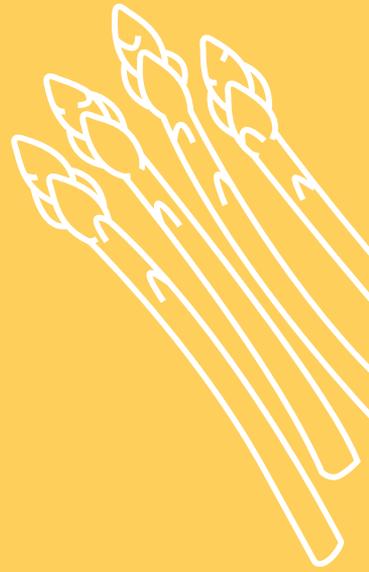


Unser Spargel

aus eigenem Anbau

Frischer geht es kaum: Genießen Sie unseren eigenen Spargel, der quasi direkt vor der Besen-Eingangstür in der Region gestochen wird. Eine reiche Auswahl leckerer Spargelgerichte mit passenden Desserts und Weinen vom eigenen Weingut gibt es bei uns in der Frühlingssaison.

Wir bieten während der Spargel-Saison verschiedene Führungen über das Schmidener Feld an. Weitere Informationen erhalten Sie direkt bei uns.



Warme Küche bis 21 Uhr
geöffnet bis 23 Uhr, sonntags 22 Uhr, Montag Ruhetag



Unsere Gerichte

**Gerichte vom Spargel, eine Portion entspricht
500 Gramm frisch gestochenem Spargel**

Stangenspargel weiß (Grünspargel erst ab Erntebeginn)

wählen Sie dazu Ihre Sauce:

natur	17,50 €
mit zerlassener Butter ^(B)	19,50 €
mit Sauce Hollandaise ^(A, B)	19,50 €
mit Vinaigrette ^(A)	19,50 €

in Essig-Ölmarinade mit frischen Kräutern & gehacktem Ei

Beilagen zum Spargel

Portion neue Kartoffeln mit Petersilie ^(B)	4,50 €
Kratzete mit frischen Kräutern ^(A, B, C)	6,50 €
Gekochter und/oder geräucherter Schwarzwälder Schinken ^(2, 3, B, J)	8,50 €
Warmes Besen-Ripple ^(2, 3)	10,90 €
Frischer norwegischer Räucherlachs (Direktimport) ^(M)	13,50 €
Paniertes Kalbsschnitzel (Wiener Schnitzel) ^(A, B, C)	17,90 €
Butter ^(B) , Sauce Hollandaise ^(A, B) oder Vinaigrette ^(A) extra	2,00 €

Flammkuchen

Flammkuchen ^(2, 3, B, C, J) nach Elsässer Art, mit Rahm & Rauchfleisch	13,90 €
Spargelflammkuchen ^(2, 3, B, C, J) mit Spargelstückchen, Rahm & Rauchfleisch	15,50 €
Spargelflammkuchen vegetarisch ^(B, C) mit Spargelstückchen, Bergkäse, Lauchzwiebeln & Rahm	15,50 €

Spargel mal anders

- Rieslingsuppe mit Spargelstückchen** (3, 5, A, B, G) **11,00 €**
- Spargel-Bauern-Toast** (2, 3, B, C, J) Bauernbrot belegt mit Schinken & weißen Spargelstückchen, überbacken mit Käse **12,50 €**
- Spargel-Omelette** (A, B, C, G) grüner und weißer Spargel in Olivenöl angebraten mit Ei, dazu Bauernbrot **13,90 €**
- Spaghetti-Spargel** (A, B, G) feiner, weißer Spargel mit Käse-Knoblauchsoße & neuen Kartoffeln **16,90 €**
- Spargel Carbonara** (2, 3, B, C, J) Spaghetti mit Spargel-Schinken-Rahmsauce & geriebenem Parmesan **16,90 €**
- Stangenspargel altfranzösisch** (B, C) mit Camembert überbacken & Steinofen-Besenbrot **21,50 €**

Schwäbische Leckerbissen

- Fleischküchle** (3, 5, A, B, C, G) **12,50 €**
2 Stück, hausgemacht, dazu Steinofen-Besenbrot
- Hausgemachte Maultaschen in Gemüsebrühe** (2, 3, 5, A, B, C, G) **12,50 €**
Maultaschenfüllung mit hohem Gemüseanteil
- Maultaschen, überbacken** (2, 3, 5, A, B, C, G, L) **13,50 €**
Maultaschenfüllung mit hohem Gemüseanteil, mit würzigen Käsescheiben & Tomaten überbacken
- Beide Maultaschengerichte auch Vegetarisch möglich.**

Vesper

- Bauerles Käsegebäck** (A, B, C) aus der eigenen Hofbäckerei **4,50 €**
- Käseplatte** (B, C) **9,50 €**
- Ripple kalt** (2, 3, C) **10,50 €**
mit Steinofen-Besenbrot
- Spargeltellersülze** (2, 3, A, B, C, J) erfrischende Sülze mit grünem & weißem Spargel, Schinken & Ei in Aspik, dazu Bauernbrot **13,50 €**
- Wengerter Vesperteller** (2, 3, B, C, J) Peitschenstecken, Käsewürfel, Rauchfleisch, Obazda & mit Steinofen-Besenbrot **14,50 €**

Dessert

Erdbeeren natur	8,50 €
Erdbeeren mit einer Kugel Bauernhof-Vanilleeis (A, B, C) & Schlagsahne	12,50 €
1 Kugel Eis · Vanille, Erdbeere oder Schokolade (A, B, C) Bauernhofeis aus dem Schwarzwald	2,50 €
1 Portion frische Schlagsahne (B)	2,50 €
Hausgemachte Kuchen aus unserer Hofbäckerei (A, B, C, E, L) täglich wechselndes Angebot	4,20 €

Alle Preise inklusive MwSt. und Service. Zahlart: bar, EC-Karte (ab 20 €).

1 = Farbstoff · 2 = Phosphat · 3 = Antioxidationsmittel · 4 = Konservierungsstoffe · 5 = Geschmacksverstärker · 6 = geschwefelt · 7 = mit Süßungsmittel · A = Eier · B = Milch, Laktose · C = Glutenhaltiges Getreide · D = Erdnüsse · E = Schalenfrüchte · F = Soja · G = Sellerie · H = Sesamsamen · J = Senf · K = Lupinen · L = Schwefeldioxid und Sulfide · M = Fisch · N = Krebstiere · O = Weichtiere



Getränke

Alkoholfreie Getränke

0,25 l

0,50 l

Mineralwasser, medium oder still

3,90 €

Zitronenlimonade

3,90 €

Fruchtsäfte

Traubensaft oder Traubenschorle

3,40 €

5,70 €

**Apfelsaft oder
Apfelschorle** naturtrüb

3,40 €

5,70 €

**Johannisbeer-Himbeernektar oder
Johannisbeer-Himbeernektarschorle**

3,80 €

5,90 €

Rhabarberschorle

3,80 €

5,90 €

Bier

0,33 l

0,50 l

Bauerles Hofbier ^(C)
mit heimischer Braugerste gebraut

4,20 €

Radler ^(C)

4,90 €

Warme Getränke

Doppelt

Tasse

Tee (verschiedene Sorten)

2,50 €

Kaffee

3,00 €

Espresso

4,90 €

3,00 €

Cappuccino ^(B)

3,50 €

Obstbrände

2 cl

Obstler	3,90 €
Spargelgeist	3,90 €
Zwetschgenwasser	3,90 €
Erdbeergeist	3,90 €
Himbeergeist	3,90 €
Kirschwasser	3,90 €
Williams Christ	3,90 €
Tresterbrand, im Holzfass gereift	4,90 €
Eierlikör in der Espressotasse ^(B)	3,30 €



Weingut

Auf eigenen Füßen

Johannes Bauerle entdeckte schon als Kind seine Leidenschaft für den Weinbau. So war es für ihn ganz logisch, seine Passion auch zum Beruf zu machen und die Familientradition fortzuführen. Nach dem Abschluss als Techniker für Weinbau und Önologie übernahm er die Weinberge der Familie und gründete sein eigenes Weingut: Johannes B.



Offene Weine

Im typischen Henkelglas	0,10 l	0,25 l
● Trollinger mit Lemberger QbA ^(L)	2,90 €	4,90 €
● Riesling QbA ^(L)	2,90 €	4,90 €
● Schiller QbA ^(L)	2,90 €	4,90 €
● Schorle rot, weiß oder rosé ^(L)		4,40 €

Weineempfehlung

Zum Spargel	0,10 l	0,75 l-Fl.
● Blanc de Noir QbA halbtrocken ^(L) Weiß gekelterter Wein aus roten Trauben, süffig mit traumhafter Frische & Leichtigkeit. Das feine Säure-Süße-Spiel am Gaumen macht diesen Wein zum idealen Sommerwein.	3,80 €	20,50 €
● Sauvignon Blanc „Partie Fumé“ QbA trocken ^(L) Maracuja- & Stachelbeeraroma & die feine Säure geben dem Wein, der teilweise im Holzfass ausgebaut wurde, Kraft & Finesse.	4,80 €	26,00 €
● Grauburgunder „Mergel+Keuper“ QbA trocken ^(L) Zarter Schmelz & Aroma nach Banane, Melone, Papaya & Karamell, teilweise im Barrique ausgebaut.	4,80 €	26,00 €

Weitere Weine auf den Folgeseiten!



Unser Sortiment

Qualitäten nach Farben

● Goldener Kreis

Bei den Lagen- und Prestigeweißen werden die Trauben halbiert, um somit eine Fülle an Extrakt, Frucht und Kraft zu erreichen.

Die schonende Verarbeitung und die kleinen Gebinde sorgen für ein großes Lagerpotenzial.

35 – 40 l Ertrag je 100 m²

● Silberner Kreis

Die Gutsweine sind leichte, moderne und fruchtige Weine mit mittleren bis hohen Qualitätsansprüchen.

Unter 65 l Ertrag je 100 m²

● Saphir, der blaue Kreis

Diese Weine gelingen nur selten und in Spitzenjahrgängen. Diese Edelst(w)eine lagern 12 bis 18

Monate in den besten Eichenfässern.

Max. 10 l Ertrag je 100 m²

● Schwarz-Weißer Kreis

Regionaltypische, einfache, unkomplizierte Weine in der Literflasche, für die Viertelschlotzer, Schorletrinker.



Flaschenweine

	0,10 l	0,75 l-Fl.
● Weißweine		
● Freundeskreis Weißweincuvée QbA halbtrocken ^(L) Fruchtiger Weißwein, bestehend aus Riesling, Kerner, Sauvignon Blanc & Grauburgunder.	3,50 €	19,00 €
● Riesling „Symphonie“ QbA trocken ^(L) Dieser zarte Wein beeindruckt mit besonders feinen Fruchtnuancen & einer ausgeglichenen Säure.	3,50 €	19,00 €
● Riesling Kabinett „Fellbacher Lämmeler“ halbtrocken ^(L) Dieser Riesling beeindruckt mit besonders feinen Fruchtnuancen von Aprikose, Nektarine & zart-süßlicher Blüte. Er ist herrlich erfrischend & spritzig.	3,50 €	19,00 €
● Grauburgunder + Chardonnay QbA trocken ^(L) Wunderbare Aromen nach Quitte und Mango. Eleganter Genuss, fein & animierend.	4,60 €	25,00 €
● Kerner „Tiergärtle“ QbA lieblich ^(L) Eine urschwäbische Aromasorte, mit feinem Duft nach schwarzer Johannisbeere & mit einer feinen Beerensüße.	4,60 €	25,00 €
● Weißburgunder QbA trocken ^(L) Kraftvoll, dicht & nachhaltig, feines Aromaspiel von Banane, Honigmelone & Williamsbirne.	4,60 €	25,00 €
● Riesling „Urgestein“ QbA trocken ^(L) Dieser Riesling, teilweise im Holzfass angebaut, hat ein kraftvolles Aroma nach tropischen Früchten.	4,80 €	26,00 €

Wein ist Kunst

Lagen und Sorten

Grundstock des Weinguts sind die Weinberge, die schon seit Generationen im Familienbesitz sind. Sie zählen zu den besten Lagen Württembergs, unter anderem so klangvolle Namen wie Cannstatter Zuckerle, Steinalde, Fellbacher Lämmel und Goldberg. Neben den Urgewächsen Trollinger, Lemberger und Riesling widmet sich Johannes Bauerle auch dem Ausbau von Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Muskattrollinger oder Sauvignon Blanc.



Roséweine

0,10 l | 0,75 l-Fl.

- **Muskat-Trollinger rosé QbA halbtrocken** ^(L) **3,80 € 20,50 €**
Besondere Spielart der schwäbischen Spezialität, besticht durch mildes Aroma & eine ausgeprägte Muskatnote mit einem Hauch von Rosen & Kirschblüten.
- **Cuvée Pinot rosé QbA trocken** ^(L) **3,80 € 20,50 €**
Holunder & Kirsche in der Nase, feine & elegante Säure im Abgang.

Rotweine

0,10 l | 0,75 l-Fl.

- **Trollinger Lämmler QbA trocken** ^(L) **3,50 € 19,00 €**
Herzhaft & kernig mit kräftiger Farbe & lang anhaltendem Geschmack.
- **Acolon QbA lieblich** ^(L) **3,50 € 19,00 €**
Tiefrot, kraftvoll & lieblich, aber nicht süß, mit weichen Tanninen
- **„Freundeskreis“ Rotweincuvée QbA trocken** ^(L) **3,50 € 19,00 €**
Fruchtbetonter, aromareicher und vollmundiger Rotwein aus den Rebsorten Blaufränkisch, Acolon, Portugieser & Pinot Meunier.
- **Blaufränkisch QbA trocken** ^(L) **4,20 € 23,00 €**
Ein fruchtiger, dunkelroter Wein, der durch seinen lang anhaltenden Abgang überzeugt.
- **Pinot noir QbA trocken** ^(L) **4,20 € 23,00 €**
Dieser fruchtbetonte Rotwein besticht durch reife Kirsch- & Himbeeraromen. Die zarten Tannine & der leichte Körper schmeicheln dem Gaumen.
- **Spätburgunder „Urgestein“ QbA trocken** ^(L) **5,20 € 28,00 €**
Ein Spätburgunder mit viel Volumen & Tanninstruktur. In der Nase Brombeere, Nelke & Vanille, im Gaumen würzig & cremig. 24 Monate im Halbstück, einem 600 Liter-Holzfass gelagert.



Rotweine

0,10 l | 0,75 l-Fl.

- **Cabernet Sauvignon „Steillage“ trocken** ^(L) **28,00 €**
Handverlesen in einer der steilsten Terrassenweinberge der Region.
Cassis & schwarze Beeren, gepaart mit Röstaromen & einem langen Abgang.
Ein exzellenter Essensbegleiter.
- **„BX“ Rotweincuvée QbA trocken** ^(L) **28,00 €**
Aromatisches Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot. Im Glas rubinrot, in der Nase schwarze Johannisbeere, feinwürzig & duftig. Kräftige Tanninstruktur und langer Abgang.

Secco

0,10 l

0,7 l-Fl.

Blanc de Blanc Secco trocken ^(L)

3,80 €

20,50 €

Vernatsch mich Rosé Secco ^(L)

3,80 €

20,50 €

Spritzer alkoholfrei

0,10 l

0,7 l-Fl.

Kutscher 0,00 % Spritzer

verperlter Traubensaft ohne Alkohol

3,40 €

18,50 €

Angebote

Weinverkauf während der Besenzeiten:

Di. – So.: 11 – 20 Uhr.

Weinproben und Reservierungen

- Weinproben und Führungen im neuen Weingut
- Weinproben im Wengerthäusle (Mühlhausen)

Für genaue Informationen:

Einfach anrufen oder vorbeikommen – wir freuen uns auf Sie!

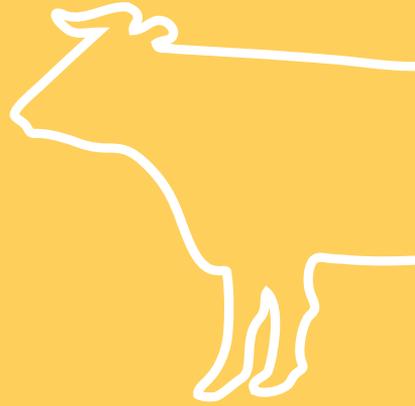
Telefon: 0711 534128

weingut-johannesb.de oder bauerle-fellbach.de



Ausblick:

Bauerles Rinder-Besen



Unsere Limousin-Rinder verbringen ihr Leben auf den Wiesen und im offenen Stall in Altensteig im Schwarzwald. Die fachgerechte Schlachtung erfolgt im Schlachthof Göppingen. Im Zusammenspiel mit ausgewogener Ernährung der Rinder sorgt dies für eine hervorragende Fleischqualität: saftig, zart und mit ausgeprägtem Geschmack.

**Von 22. August bis 22. Oktober 2024,
Di. bis So. von 11 bis 23 Uhr.**

In der Sommersaison gibt es viele verschiedene Rindergerichte mit leckeren Beilagen und passenden Weinen vom eigenen Weingut.

Weitere Öffnungszeiten:

Gänse-Besen: 24.10. bis 21.12.2024



Verkauf

Im Hofladen:

Ob Beeren, Kürbisse, Trauben oder Spargel – bei uns finden Sie eine Vielfalt an gesunden Früchtle der Saison, allesamt frisch geerntet vom Schmidener Feld. Moderne Anbaumethoden garantieren eine lange Erntezeit und beste Qualität. Ein Besuch in unserer Früchtle-Scheune und dem Hofladen lohnt sich immer.

Wir bieten aktuell Maultaschen mit hohem Gemüseanteil, Veggie-Maultaschen und Fleischküchle, die zum Eigenverbrauch verkauft werden. Als Spezialitäten von Bauerles Besen erhalten Sie auch frisches Steinofen-Besenbrot, Hefezopf und Nusszopf, wechselnde Kuchen, verschiedene Backwaren und hausgemachte Fruchtaufstriche.

Alle unsere Öffnungszeiten finden Sie unter
www.bauerle-fellbach.de



BAUERLE

vom Schmidener Feld



Früchtle vom Schmidener Feld

Familie Bauerle
www.fruechtle.com
info@fruechtle.com

Früchtle-Scheune

Kreisstraße zwischen
Schmiden und
Bad Cannstatt

Bauerles Besen

Höhe 1
70736 Fellbach
Telefon: 0711 534128

www.fruechtle.com
info@fruechtle.com

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag
Di. – Sa.: 11 – 23 Uhr
So.: 11 – 22 Uhr

Weingut Johannes B.

www.weingut-johannesb.de

Weinbestellung

Telefon: 0711 534128
Mobil: 0174 2486728
info@weingut-johannesb.de



@bauerle_fellbach

Folgen Sie uns auf Instagram und erfahren Sie alle News!