

# BAUERLE

vom Schmidener Feld



24. Oktober bis 21. Dezember 2023

# 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.

# 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.

# 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!

# 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 geerntet 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.

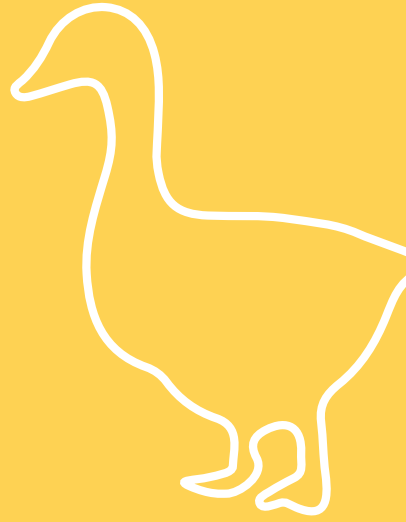
Eigene Freilandhaltung · Eigene Aufzucht · Eigener Anbau



# Unsere Gänse

## Aus Freilandhaltung

Auf den Wiesen bei Waiblingen-Bittenfeld ziehen wir unsere Gänseküken groß, mit natürlichem Grünfutter, ergänzt durch Hafer und Mais. Diese artgerechte Freilandhaltung ist für uns eine Selbstverständlichkeit und Grundlage für erstklassige Fleischqualität. Für schlachtfrischen, knusprigen Gänsebraten!



Warme Küche bis 21 Uhr  
geöffnet bis 23 Uhr, sonntags 22 Uhr, Montag Ruhetag  
Ausnahme: an Feiertagen montags geöffnet,  
dafür Dienstags Ruhetag



# Unsere Gerichte

## Gerichte von der Gans

**Knuspriger Gänsebraten** <sup>(G)</sup> **29,90 €**  
immer 1/4 Gans, Brust oder Keule – wie's der Zufall will  
mit Apfelmus garniert, dazu Bratensoße

**Gänsepfännle** mit Steinofen-Besenbrot <sup>(C, G)</sup> **16,90 €**  
leckeres Ragout aus Gänseinnereien mit gebratenem  
Gänsefleisch, Zwiebeln und Preiselbeeren

## Beilagen

**Apfel-Rotkohl** **4,90 €**  
mit viel frischen Äpfeln und Zwiebeln

**Semmelknödel** <sup>(A, B, C)</sup> **4,90 €**  
hausgemacht, mit aromatischer Petersilie  
Kleine Portion **2,90 €**

**Semmelknödel, in Butter an geröstet** <sup>(A, B, C)</sup> **6,20 €**

**Karins hausgemachter Kartoffelsalat** <sup>(1, 3, 5, G, J, L)</sup> **4,90 €**

**Feldsalat** <sup>(1, 3, 5, C, G, J, L)</sup> **6,90 €**  
knackiger Freilandsalat mit Balsamico-Dressing und Croutons

**Gemischter Salatteller** <sup>(1, 3, 5, C, G, J, L)</sup> **6,90 €**  
mit Balsamico-Dressing, Feldsalat und Kartoffelsalat

**Hausgemachtes Steinofen-Besenbrot** <sup>(C)</sup> **1,00 €**  
eine Portion

**Bratensoße extra** <sup>(G)</sup> **1,00 €**

## Vesper

**Gäneschmalz im Töpfle** mit Steinofen-Besenbrot <sup>(C)</sup> **3,50 €**  
frisches Schmalz, verfeinert mit Äpfeln und Röstzwiebeln

## Vesper

<b>Bauerles Käsegebäck</b> (A, B, C, H) aus der eigenen Hofbäckerei	<b>3,90 €</b>
<b>Peitschenstecken mit Steinofen-Besenbrot</b> (3, 4, 5, J)	<b>6,50 €</b>
<b>Käseplatte mit Steinofen-Besenbrot</b> (1, B)	<b>8,50 €</b>
<b>Besen-Ripple kalt mit Steinofen-Besenbrot</b> (C, 2, 3, 4, 5)	<b>6,90 €</b>
<b>Tellersülze mit Steinofen-Besenbrot</b> (2, C, L) feine Sülze mit zarten Gänsebrustscheiben und Preiselbeerbirne	<b>11,00 €</b>
<b>Wengerter Vesperteller mit Steinofen-Besenbrot</b> (B, C, J, 1, 3, 4, 5) Peitschenstecken, Käse, Rauchfleisch und Obazda	<b>12,50 €</b>

## Schwäbische Leckerbissen

<b>Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen</b> (B)	<b>9,50 €</b>
<b>Zwei hausgemachte Fleischküchle</b> (2, 5, A, B, C, G, L) mit Bratensoße und Steinofen-Besenbrot	<b>9,80 €</b>
<b>Bauernbratwürste mit Steinofen-Besenbrot</b> (2, C) grobe Bratwurst mit Bratensoße, gebraten <u>oder</u> aus dem Sud	<b>8,90 €</b>
<b>Warmes Besen-Ripple mit Steinofen-Besenbrot</b> (2, 3, 4, 5, C) auch Kassler genannt, mild gepökelt	<b>8,90 €</b>
<b>Hausgemachte Maultaschen in kräftiger Brühe</b> (2, 5, A, B, C, G, L) Maultaschenfüllung mit hohem Gemüseanteil	<b>9,80 €</b>
<b>Maultaschen, geschmelzt</b> (2, 5, A, B, C, G, L) Maultaschenfüllung mit hohem Gemüseanteil, zubereitet mit geschmelzten Zwiebeln und mit Soße serviert	<b>11,50 €</b>
<b>Maultaschen, überbacken mit Käse und Tomaten</b> (2, 5, A, B, C, G, L) auch vegetarisch möglich (2, 5, A, B, C, G, L) Maultaschenfüllung mit hohem Gemüseanteil, mit würzigen Käsescheiben und Tomaten überbacken	<b>11,50 €</b>
<b>Besen-Ripple überbacken mit Steinofen-Besenbrot</b> (1, 2, 3, 4, 5, B, C) Ripple mit Tomatenscheiben und Käse überbacken	<b>10,90 €</b>
<b>Pikantes Tellergulasch vom Rind</b> mit Paprika und Besenbrot (B,C,G)	<b>11,90 €</b>

# Dessert

<b>1 Kugel Eis · Zimt, Bratapfel, Schokolade oder Vanille</b> (A, B) Bauernhofeis aus dem Schwarzwald	<b>2,40 €</b>
<b>1 Portion frische Schlagsahne</b> (B)	<b>1,90 €</b>
<b>1 Portion frischer Hefezopf</b> (A, B, C, L) aus der eigenen Hofbäckerei	<b>3,00 €</b>
<b>Hausgemachte Kuchen</b> aus der eigenen Hofbäckerei (A, B, C, E, L) täglich wechselndes Angebot	<b>3,80 €</b>
<b>Rote Grütze mit Vanillesoße</b> (1, A, B, C) gekocht aus unseren vollreifen, süßen Beeren	<b>7,90 €</b>
<b>Apfelküchle mit Vanillesoße</b> (A, B, C) 3 Apfelringe, goldgelb in luftigem Teig gebacken	<b>9,50 €</b>

Sonderwünsche sind auf Anfrage möglich und sind gegebenenfalls mit einem Aufpreis verbunden.



# Getränke

<b>Alkoholfreie Getränke</b>	0,25 l	0,50 l
Mineralwasser, medium oder still		<b>3,90 €</b>
Zitronenlimonade		<b>3,90 €</b>

## Fruchtsäfte

Traubensaft oder Traubenschorle	<b>2,90 €</b>	<b>5,20 €</b>
Apfelsaft oder Apfelschorle naturtrüb	<b>3,20 €</b>	<b>5,50 €</b>
Johannisbeer-Himbeernektar oder Johannisbeer-Himbeernektarschorle	<b>3,40 €</b>	<b>5,90 €</b>

<b>Bier</b>	0,33 l	0,50 l
<b>Bauerles Hofbier</b> <sup>(C)</sup>	<b>4,20 €</b>	
mit heimischer Braugerste gebraut		
<b>Radler</b> <sup>(C)</sup>		<b>4,90 €</b>

<b>Warme Getränke</b>	Doppelt	Tasse
Tee (verschiedene Sorten)		<b>2,00 €</b>
Kaffee		<b>2,50 €</b>
Espresso	<b>3,90 €</b>	<b>2,50 €</b>
Cappuccino <sup>(B)</sup>		<b>2,90 €</b>



# Obstbrände

	2 cl
Obstler	2,90 €
Zwetschgenwasser	3,90 €
Erdbeergeist	3,90 €
Himbeergeist	3,90 €
Kirschwasser	3,90 €
Williams Christ	3,90 €
Spargelgeist	3,90 €
Tresterbrand, im Holzfass gereift	4,90 €
Eierlikör aus der Espressotasse	2,90 €



# 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

	0,10 l	0,25 l
● <b>Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,80 €</b>
● <b>Riesling QbA halbtrocken</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,80 €</b>
● <b>Schiller QbA halbtrocken</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,80 €</b>
● <b>Schorle rot, weiß oder rosé</b>		<b>4,40 €</b>

# Weinempfehlung

	0,10 l	0,75 l-Fl.
● <b>Acolon QbA lieblich</b> Tiefrot, kraftvoll und lieblich, aber nicht süß, mit weichen Tanninen.	<b>3,20 €</b>	<b>17,50 €</b>
● <b>„Freundeskreis“ Rotweincuvée QbA trocken</b> Fruchtbetonter, aromareicher und vollmundiger Rotwein aus den Rebsorten Blaufränkisch, Acolon, Portugieser und Pinot Meunier.	<b>3,40 €</b>	<b>18,50 €</b>
Ⓜ <b>Spätburgunder „Best Barrels“ QbA trocken</b> Dieser Rotwein mit vielschichtigem Aroma überzeugt mit seinem voluminösen Körper, viel Frucht und feinem, ausgewogenen Tannin-Komplex.	<b>4,80 €</b>	<b>26,00 €</b>

Weitere Weine auf den Folgeseiten!



# Unser Sortiment

## Qualitäten nach Farben

- **Saphir, der blaue Kreis**  
Spätburgunder aus dem Weingarten der Großmutter, der Traditionslage Canstatter Zuckerle. Auf einen minimalen Ertrag reduziert, werden vollreife Trauben geerntet, traditionell nach burgundischem Vorbild vindiziert und zur Verfeinerung ins Bariquefass gelegt.  
Dicht und elegant.  
**Max. 10 l Ertrag je 100 m<sup>2</sup>**
- **Goldener Kreis**  
Die Bodenschätze mit eigenständigem Charakter und Finesse aus unseren traditionellen Weingärten modern ausgebaut mit Hochachtung der typischen Eigenschaften und Harmonie.  
**40 l Ertrag je 100 m<sup>2</sup>**
- **Silberner Kreis**  
Unsere Gutsweine voller Lebendigkeit mit frischen, fruchtigen Aromen und doch Elegant und komplex.  
**70 l Ertrag je 100 m<sup>2</sup>**
- **Schwarz-Weißer Kreis**  
Regionaltypische, einfache, unkomplizierte Weine in der Literflasche, für die Viertelesschlotzer, Schorletrinker.
- Ⓜ **Reserve Kreis**  
Aus unseren steilsten Lagen bis zum Optimum gereifte Unikate lagern die-se mit Extrakt und Volumen geladene Reserveweine im Holzfass.  
**25 l Ertrag je 100 m<sup>2</sup>**



# Flaschenweine

## Weißweine

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

- **Freundeskreis Weißweincuvée QbA halbtrocken** 3,40 € 18,50 €  
Fruchtiger Weißwein, bestehend aus Riesling, Kerner, Sauvignon Blanc und Grauburgunder.
- **Riesling „Symphonie“ QbA trocken** 3,40 € 18,50 €  
Dieser zarte Wein beeindruckt mit besonders feinen Fruchtnuancen und einer ausgeglichenen Säure.
- **Riesling Kabinett „Fellbacher Lämmle“ halbtrocken** 3,40 € 18,50 €  
Dieser Riesling beeindruckt mit besonders feinen Frucht- nuancen von Aprikose, Nektarine und zart- süßlicher Blüte. Er ist herrlich erfrischend und spritzig.
- **Grauburgunder + Chardonnay QbA trocken** 4,60 € 25,00 €  
Wunderbare Aromen nach Quitte und Mango. Eleganter Genuss, fein und animierend.
- **Kerner „Tiergärtle“ QbA lieblich** 4,60 € 25,00 €  
Eine urschwäbische Aromasorte, mit feinem Duft nach schwarzer Johannisbeere und mit einer feinen Beerensüße.
- **Weißburgunder QbA trocken** 4,60 € 25,00 €  
Kraftvoll, dicht und nachhaltig, feines Aromaspiel von Banane, Honigmelone und Williamsbirne.
- **Grauburgunder „Mergel + Keuper“ QbA trocken** 4,80 € 26,00 €  
Zarter Schmelz und Aroma nach Banane, Melone, Papaya und Karamell, teilweise im Barrique ausgebaut.
- **Sauvignon Blanc „Partie Fumée“ QbA trocken** 4,80 € 26,00 €  
Maracuja- und Stachelbeeraroma und die feine Säure geben dem Wein, der teilweise im Holzfass ausgebaut wurde, Kraft und Finesse.
- **Riesling „Urgestein“ QbA trocken** 4,80 € 26,00 €  
Dieser Riesling, teilweise im Holzfass ausgebaut, hat ein kraftvolles Aroma nach tropischen Früchten.

# 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, Steinhalde, Fellbacher Lämmle 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.

- **Blanc de Noir QbA halbtrocken** **3,80 € 20,50 €**  
Weiß gekelterter Wein aus roten Trauben, traumhaft frisch und leicht.
- **Muskat-Trollinger rosé QbA halbtrocken** **3,80 € 20,50 €**  
Besticht durch mildes Aroma, ausgeprägte Muskatnote mit einem Hauch von Rosen.

### Rotweine

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

- **Trollinger Lämmli QbA trocken** **3,40 € 18,50 €**  
Herzhaft und kernig mit kräftiger Farbe und lang anhaltendem Geschmack.
- **Blaifränkisch QbA trocken** **4,20 € 23,00 €**  
Ein fruchtiger, dunkelroter Wein, der durch seinen lang anhaltenden Abgang überzeugt.
- **Pinot noir QbA trocken** **4,20 € 23,00 €**  
Dieser fruchtbetonte Rotwein besticht durch reife Kirsch- und Himbeeraromen. Die zarten Tannine und der leichte Körper schmeicheln dem Gaumen.
- **Cabernet Sauvignon „Steillage“ trocken** **5,20 € 28,00 €**  
Handverlesen in einer der steilsten Terrassenweinberge in der Region. Cassis und schwarze Beeren, gepaart mit Röstaromen und einem langen Abgang. Ein exzellenter Essensbegleiter.
- **Spätburgunder „Urgestein“ QbA trocken** **5,20 € 28,00 €**  
Ein Spätburgunder mit viel Volumen und Tanninstruktur. In der Nase Brombeere, Nelke und Vanille, im Gaumen würzig und cremig. 24 Monate im Halbstück gelagert, einem 600 Liter-Holzfass.
- **„BX“ Rotweincuvée QbA trocken** **28,00 €**  
Aromatisches Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Im Glas rubinrot, in der Nase schwarze Johannisbeere, feinwürzig und duftig. Kräftige Tanninstruktur und langer Abgang.

<b>Sekt &amp; Secco</b>	0,10 l	0,7 l-Fl.
<b>Blanc de Blanc Secco trocken</b>	<b>3,80 €</b>	<b>20,50 €</b>
<b>Vernasch Mich Rosé Secco</b>	<b>3,80 €</b>	<b>20,50 €</b>
<b>Cuvée Grand B. brut nature</b> Traditionelle Flaschengärung		<b>28,00 €</b>

### Spritzer alkoholfrei

<b>Kutscher 0,00 % Spritzer</b> Verperlter Traubensaft ohne Alkohol	<b>3,40 €</b>	<b>18,50 €</b>
--	---------------	----------------

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 = Glutenthaltiges 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





# Angebote

Weinverkauf während der Besenzeiten:  
Di. bis 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](http://weingut-johannesb.de) oder [bauerle-fellbach.de](http://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 27. Februar bis 24. März 2024,  
Di. bis So. von 11 – 23 Uhr.  
In der Wintersaison gibt es viele  
verschiedene Rindergerichte  
mit leckeren Beilagen und passenden  
Weinen vom eigenen Weingut.

Weitere Öffnungszeiten:

Spargel-Besen: 26.03. bis 23.06.2024

Rinder-Besen: 20.08. bis 20.10.2024

Gänse-Besen: 22.10. bis 22.12.2024



# Verkauf

## Im Hofladen:

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

Wir bieten aktuell Maultaschen mit hohem Gemüseanteil, schlachtfrische Gänse, Gänseleberwurst, Gänseschmalz und Fleischküchle, die zum Eigenverbrauch verkauft werden. Als Spezialitäten vom Bauerle Besen erhalten Sie auch frisches Steinofen-Besenbrot, Hefezopf und Nusszopf, wechselnde Kuchen und hausgemachte Marmeladen.

Alle unsere Öffnungszeiten finden Sie unter [www.bauerle-fellbach.de](http://www.bauerle-fellbach.de)



# BAUERLE

vom Schmidener Feld



**Früchtle vom Schmidener Feld**  
Familie Bauerle  
[www.bauerle-fellbach.de](http://www.bauerle-fellbach.de)  
[info@fruechtle.com](mailto:info@fruechtle.com)

**Bauerles Besen**  
Höhe 1  
70736 Fellbach  
Telefon: 0711 534128

**Weingut Johannes B.**  
[www.weingut-johannesb.de](http://www.weingut-johannesb.de)

**Früchtle-Scheune**  
Kreisstraße zwischen  
Schmiden und Bad Cannstatt

[www.bauerle-fellbach.de](http://www.bauerle-fellbach.de)  
[besen@bauerle-fellbach.de](mailto:besen@bauerle-fellbach.de)

**Weinbestellung**  
Telefon: 0711 534128  
Mobil: 0174 2486728  
[info@weingut-johannesb.de](mailto:info@weingut-johannesb.de)

**Hofladen (in der Besenzeit)**  
Höhe 1  
70736 Fellbach

**Öffnungszeiten**  
Di. – Sa.: 11 – 23 Uhr  
So.: 11 – 22 Uhr



@bauerle\_fellbach

Folgen Sie uns auf Instagram und erfahren Sie alle News!