

BAUERLE
vom Schmidener Feld



20. Oktober bis 20 Dezember 2026

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 & 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 & 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 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 & moderne Anbaumethoden garantieren wir Ihnen jederzeit beste Qualität.

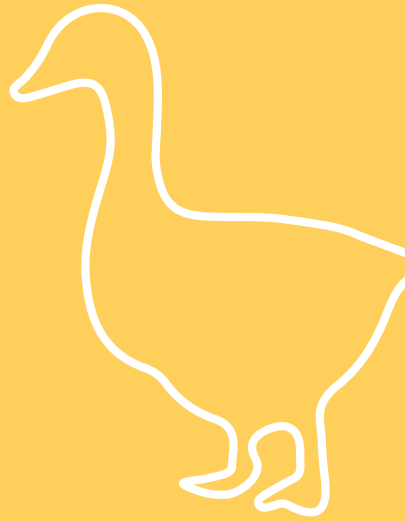
Eigene Freilandhaltung · Eigene Aufzucht · Eigener Anbau



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

Gänsepfännle mit Steinofen-Besenbrot^(C, G) **18,90 €**
leckeres Ragout aus Gänseinnereien mit gebratenem Gänsefleisch,
Zwiebeln und Preiselbeeren

Beilagen

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

Semmelknödel -2 Stück á 100g^(A, B, C) **5,40 €**
hausgemacht, mit aromatischer Petersilie
Kleine Portion (1 Semmelknödel) **2,90 €**

Semmelknödel, in Butter angeröstet^(A, B, C) **6,50 €**

Karins hausgemachter Kartoffelsalat^(1, 3, 5, G, J, L) **5,40 €**

Feldsalat^(1, 3, 5, C, G, J, L) **7,90 €**
knackiger Freilandsalat mit Balsamico-Dressing & Croutons

Gemischter Salatteller^(1, 3, 5, C, G, J, L) **7,90 €**
mit Balsamico-Dressing, Feldsalat, Kartoffelsalat & Croutons

Kleiner gemischter Salat^(1, 3, 5, C, G, J, L) **5,40 €**

Hausgemachtes Steinofen-Besenbrot^(C) **1,50 €**
eine Portion

Bratensoße extra^(G) **1,50 €**

Vesper

Gänseschmalz im Töpfle mit Steinofen-Besenbrot^(C) **3,90 €**
frisches Schmalz, verfeinert mit Äpfeln & Röstzwiebeln

Vesper

Bauerles Käsegebäck (A, B, C, H) aus der eigenen Hofbäckerei	3,90 €
Peitschenstecken mit Steinofen-Besenbrot (3, 4, 5, J)	6,90 €
Käseplatte mit Steinofen-Besenbrot (1, B)	9,50 €
Besen-Ripple kalt mit Steinofen-Besenbrot (C, 2, 3, 4, 5)	10,50 €
Tellersülze mit Steinofen-Besenbrot (2, C, L) feine Sülze mit zarten Gänsebrustscheiben und Preiselbeerbirne	13,90 €
Wengerter Vesperteller mit Steinofen-Besenbrot (B, C, J, 1, 3, 4, 5) Peitschenstecken, Käse & Obazda	9,80 €

Schwäbische Leckerbissen

Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen (B)	10,90 €
kleine Portion (B) (auch vegan, ohne Sahne möglich)	6,90 €
Zwei hausgemachte Fleischküchle (2, 5, A, B, C, G, L) mit Bratensoße & Steinofen-Besenbrot	12,90 €
Bauernbratwürste mit Steinofen-Besenbrot (2, C) grobe Bratwurst mit Bratensoße, gebraten <u>oder</u> aus dem Sud	10,90 €
Warmes Besen-Ripple mit Steinofen-Besenbrot (2, 3, 4, 5, C) auch Kassler genannt, mild gepökelt	10,90 €
Hausgemachte Maultaschen in kräftiger Brühe (2, 5, A, B, C, G, L) Maultaschenfüllung mit hohem Gemüseanteil	12,90 €
Maultaschen, geschmolzt (2, 5, A, B, C, G, L) Maultaschenfüllung mit hohem Gemüseanteil, zubereitet mit geschmolzenen Zwiebeln & mit Soße serviert	13,90 €
Maultaschen, überbacken mit Käse & Tomaten (2, 5, A, B, C, G, L) auch vegetarisch möglich (2, 5, A, B, C, G, L) Maultaschenfüllung mit hohem Gemüseanteil, mit würzigen Käsescheiben & Tomaten überbacken	13,90 €
Besen-Ripple überbacken mit Steinofen-Besenbrot (1, 2, 3, 4, 5, B, C) Ripple mit Tomatenscheiben und Käse überbacken	12,90 €
Pikantes Tellergulasch vom Rind mit Paprika und Besenbrot (B, C, G)	14,90 €

Dessert

1 Kugel Eis · Zimt, Bratapfel, Schokolade oder Vanille (A, B) Bauernhofeis aus dem Schwarzwald	2,50 €
1 Portion frische Schlagsahne (B)	2,50 €
Hausgemachte Kuchen aus der eigenen Hofbäckerei (A, B, C, E, L) täglich wechselndes Angebot	4,20 €
Rote Grütze mit Vanillesoße (1, A, B, C) gekocht aus unseren vollreifen, süßen Beeren	7,90 €
Apfelkühle mit Vanillesoße (A, B, C) 3 Apfelringe, goldgelb in luftigem Teig gebacken	9,90 €

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



Getränke

Alkoholfreie Getränke

0,25 l

0,50 l

Mineralwasser, medium oder still

4,50 €

Zitronenlimonade

4,50 €

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) (auch alkoholfrei)
mit heimischer Braugerste gebraut

4,50 €

Radler ^(C)

5,50 €

Warme Getränke

Doppelt

Tasse

Tee (verschiedene Sorten)

2,50 €

Kaffee

3,30 €

Espresso

4,90 €

3,30 €

Cappuccino ^(B)

3,80 €

Obstbrände

2 cl

Obstler	3,30 €
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 in der Espressotasse	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 & gründete sein eigenes Weingut: Johannes B. Alle Weine ab dem Jahrgang 2024 sind ökologisch erzeugt.



Offene Weine

Im typischen Henkelglas

	0,10 l	0,25 l
● Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken ^(L)	3,20 €	5,20 €
● Riesling QbA halbtrocken ^(L)	3,20 €	5,20 €
● Schiller QbA halbtrocken ^(L)	3,20 €	5,20 €
● Schorle rot, weiß oder rosé ^(L)		4,40 €

Weinempfehlung

Zur Gans

	0,10 l	0,75 l-Fl.
● Muskat-Trollinger rosé QbA halbtrocken ^(L) Besondere Spielart der schwäbischen Spezialität, besticht durch mildes Aroma & eine ausgeprägte Muskatnote mit einem Hauch von Rosen & Kirschblüten.	3,80 €	20,50 €
● Blafränkisch QbA trocken ^(L) Ein fruchtiger, dunkelroter Wein, der durch seinen lang anhaltenden Abgang überzeugt.	4,20 €	23,00 €
● JBX Rotweincuvée QbA ^(L) Fruchtbetonter, aromatischer, vollmundiger Rotwein aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Zweigelt.	4,80 €	26,00 €

Weitere Weine auf den Folgeseiten!



Unser Sortiment

Qualitäten nach Farben

● Goldener Kreis

Bei den Lagen- und Prestigeweinen 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

● 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

● Silberner Kreis

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

Unter 65 l Ertrag je 100 m²

● Schwarz-Weißer Kreis

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



Flaschenweine

Weißweine

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

- | | | |
|---|---------------|----------------|
| ● Riesling „Symphonie“ QbA trocken ^(L) | 3,80 € | 20,50 € |
| Dieser zarte Wein beeindruckt mit besonders feinen Frucht nuances & einer ausgeglichenen Säure. | | |
| ● Riesling Kabinett „Fellbacher Lämmle“ halbtrocken ^(L) | 3,80 € | 20,50 € |
| Dieser Riesling beeindruckt mit besonders feinen Frucht nuances von Aprikose, Nektarine & zart-süßlicher Blüte. Er ist herrlich erfrischend und spritzig. | | |
| ● Kerner „Tiergärtle“ QbA lieblich ^(L) | 3,80 € | 20,50 € |
| Eine urschwäbische Aromasorte, mit feinem Duft nach schwarzer Johannisbeere & mit einer feinen Beerensüße. | | |
| ● Weißburgunder QbA trocken ^(L) | 4,60 € | 25,00 € |
| Kraftvoll, dicht & nachhaltig, feines Aromaspiel von Banane, Honigmelone und Williamsbirne. | | |
| ● Grauburgunder + Chardonnay QbA trocken ^(L) | 4,60 € | 25,00 € |
| Wunderbare Aromen nach Quitte und Mango. Eleganter Genuss, fein & animierend. | | |
| ● Chardonnay "Gipfelstürmer" QbA trocken ^(L) | 4,60 € | 25,00 € |
| Ein Klassiker, Weltbürger und König unter den Weißweinen. Ausdrucksstark und körperreich, buttrig, mit exotischen Frucht aromen. | | |
| ● Grauburgunder „Mergel + Keuper“ QbA trocken ^(L) | 5,20 € | 28,00 € |
| Zarter Schmelz & Aroma nach Banane, Melone, Papaya & Karamell, teilweise im Barrique ausgebaut. | | |
| ● Sauvignon Blanc „Partie Fumée“ QbA trocken ^(L) | 5,20 € | 28,00 € |
| Maracuja-, Stachelbeeraroma & die feine Säure geben dem Wein, der teilweise im Holzfass ausgebaut wurde, Kraft und Finesse. | | |

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 & Goldberg. Neben den Urgewächsen Trollinger, Lemberger & 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** ^(L) **3,80 € 20,50 €**
Weiß gekelterter Wein aus roten Trauben,
traumhaft frisch & leicht.
- **Pinot noir rosé QbA trocken** ^(L) **3,80 € 20,50 €**
Leicht & doch nicht lieblich, feingliedrig ausbalanciertes
Frucht- & Säurespiel, wunderbare Reflexe von Kirschen,
Johannisbeeren & Kirschen.

Rotweine

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

- **Trollinger „Fellbacher Lämmli“ QbA trocken** ^(L) **3,50 € 19,00 €**
Herzhaft & kernig mit kräftiger Farbe &
lang anhaltendem Geschmack.
- **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.
- **Cabernet Sauvignon „Steillage“ QbA trocken** ^(L) **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.

Secco & Sekt	0,10 l	0,75 l-Fl.
Blanc de Blanc Secco trocken ^(L)	4,50 €	25,00 €
Vernasch mich Rosé Secco ^(L)	4,50 €	25,00 €
Riesling Sekt brut ^(L) traditionelle Flaschengärung	5,50 €	30,00 €
Cuvée Grand B. brut ^(L) traditionelle Flaschengärung	5,50 €	30,00 €
Spritzer alkoholfrei	0,10 l	0,7 l-Fl.
Kutscher 0,00 % Spritzer verperlter Traubensaft ohne Alkohol	3,20 €	17,50 €



Angebote

Weinverkauf während der Besenzeiten:
Di. bis So. 11 – 20 Uhr.

Weinproben und Reservierungen

- Weinproben & Führungen im 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



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 & beste Qualität. Ein Besuch in unserer Früchtle-Scheune & dem Hofladen lohnt sich immer.

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

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



Ausblick:

Bauerles Rinder-Besen

Unsere Limousin-Rinder verbringen ihr Leben auf den Wiesen & 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 & mit ausgeprägtem Geschmack.



Von 16. Februar bis 21. März 2027 ,
Di. bis Sa. von 11 – 23 Uhr,
So. 11-22 Uhr.

In der Wintersaison gibt es viele verschiedene Rindergerichte mit leckeren Beilagen & passende Weine vom eigenen Weingut.

Weitere Öffnungszeiten:

Spargel-Besen: 23.03. bis 27.06.2027

Rinder-Besen: 24.08. bis 24.10.2027

Gänse-Besen: 26.10. bis 19.12.2027



TAGESKARTE 11-16 Uhr

Montag	Ruhetag	
Dienstag	Geröstete Maultaschen mit Kartoffelsalat (2, 5, A, B, C, G, L) in Butter, mit Ei angeröstet,	12,90 €
Mittwoch	Fleischküchle mit Kartoffel- Feldsalat (1, 2, 3, 5, A, B, C, G, J, L) mit Steinofen-Besenbrot	11,90 €
Donnerstag	Bratwurst mit Kartoffelsalat (1, 2, 3, 4, 5, C G, J, L) gebraten, mit Bratensoße & Steinofen-Besenbrot	9,90 €
Freitag	Warmes Besenripple (2, 3, 4, 5, A, B, C) mit Apfel- Rotkohl und einem Semmelknödel	9,90 €
Samstag	kleines Gänsepfännle (A, B, C, G) mit einem Semmelknödel	12,90 €
Sonntag	Kein Tagesessen	

Alle Preise inklusive MwSt. und Service.

Zahlart: bar, EC-Karte (ab 20 €).

1 = Farbstoff · 2 = Phosphat · 3 = Antioxidationsmittel

4 = Konservierungsstoffe · 5 = Geschmacks-

verstärker · 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

**Täglich
wechselnde
hausgemachte
Kuchen**

BAUERLE

vom Schmidener Feld



Früchtle vom Schmidener Feld

Familie Bauerle
www.bauerle-fellbach.de
info@fruechtle.com

Früchtle-Scheune

Kreisstraße zwischen
Schmiden und Bad Cannstatt

Hofladen (in der Besenzeit)

Höhe 1
70736 Fellbach

Bauerles Besen

Höhe 1
70736 Fellbach
Telefon: 0711 534128

www.bauerle-fellbach.de
besen@bauerle-fellbach.de

Öffnungszeiten

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!