

Zusatzstoffe

finden Sie bei uns außer dem Koffein im Kaffee **keine**. Trotzdem nachfolgend die auszeichnungspflichtigen Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 mit Konservierungsstoff(en)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 geschwefelt
- 5 geschwärzt
- 6 gewachst
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 koffeinhaltig
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 mit Geschmacksverstärker
- 11 chininhaltig
- 12 mit Phosphat

♥-lich

Willkommen
auf dem

Wegmannhof 
» www.Wegmannhof.de



Jürgen und Manuela Wegmann

Im Jahr 1988 hat Jürgen den Hof von seinem Vater übernommen. Damals hatten wir eine reine Grünlandbewirtschaftung mit 30 Milchkühen und Nachzucht.

1991 heirateten Manuela und Jürgen und bekamen drei Kinder: Claudia, Wolfgang und Sonja.

Seit 1997 bewirtschafteten wir unseren Hof nach Bioland Richtlinien. 12 Jahre lang betrieben wir eine Mutterkuhhaltung, bei der die Jungrinder an die Firma Feneberg geliefert wurden, im Rahmen des "VonHier" Programmes. Aus dieser ist jetzt noch eine Mutterkuh auf dem Hof geblieben, die hier Ihren Lebensabend verbringen darf. Zu der letzten Kuh "Olga" haben sich 2 eigene Pferde und mehrere Pensionspferde dazugesellt.

2009 entschieden wir uns den Maschinenstadel umzubauen, zum nun bekannten "Wegmannhof". Dies konnten wir mit vielen Freunden und Helfern bewältigen. Der "neue" Stadel wurde hauptsächlich mit ökologischen Baustoffe wie Holz (Lärchenschalung außen, Boden), Lehm (Wandputz und Ofen) und Zellulose (Dämmung). Diese tragen zu einem gemütlichen Raumklima bei.



vegetarisch - regional - saisonal

Diese drei Stichwörter bilden den Grundsatz für unsere Küche. Dazu kommt, dass wir die Speisen für Sie stets frisch und in biologischer Qualität zubereiten. Dabei ist uns wichtig, die vegetarische Tageskarte vielfältig und abwechslungsreich nach dem regionalen und saisonalen Angebot zu gestalten. Bei der Zubereitung der Speisen achten wir auf schonende Verarbeitung der Lebensmittel und verzichten daher bewusst auf den Einsatz einer Mikrowelle.

Wir sind der Meinung, dass wir nur vollwertiges und gesundes Essen anbieten können, wenn wir hochwertige Lebensmittel in Bio-Qualität verarbeiten. Wichtig sind uns der persönliche Bezug zum Lieferanten und das Wissen um die Herkunft der Produkte. Gemüse und Obst verwenden wir vom Biolandhof Rabus in Dickenreishausen und nach Möglichkeit aus eigenem Anbau. Außerdem beziehen wir das Grundsortiment für die Küche von Rapunzel aus Legau. Eier, Käse, Milchprodukte usw. kaufen wir bei Naturkost Kling in Benningen ein. Von Herbert Fleck aus Aichstetten bekommen wir Sahne und Joghurt in Demeter Qualität.

Gerne kochen wir für Sie Laktose-/Gluten- und/oder Eifrei. Um unser Speisenangebot darauf abzustimmen, geben Sie bitte mind. einen Tag vorher Bescheid.



Aperitif

*Aperino** 3 cl 2,00 €
alkoholfreier Kräuteraperitif

Knabberkarte

Für den Hunger zwischendurch

Fruchtschnitte	1,20 €
<i>Apfel, Mango-Baobab, Kokos, Ingwer-Kokos, Power-Mix, Fruit-Mix, Nut-Mix, Banane Apfel, Cranberry-Cashew, Kakao-Orange (40g)</i>	
Müsli Snack-Riegel	0,80 €
<i>Schoko, Kokos-Amaranth (29g)</i>	
Choco Amarantini	3,00 €
<i>Zartbitter (75g)</i>	
Rumba Puffreisriegel	1,60 €
<i>Vollmilch, Zartbitter (50g)</i>	
Gesalzene Erdnüsse	2,40 €
<i>(75g)</i>	
Gesalzener Nuss-Mix	2,90 €
<i>(60g)</i>	
Gesalzene Cashewkerne	2,90 €
<i>(50g)</i>	
Studentenfutter	4,80 €
<i>(200g)</i>	

Saisonale Getränke

(bitte wenden Sie sich an unser Personal ob verfügbar)

Spritziges:

Hausgemachter Holundersekt* 0,1 l 3,50 €

warme Getränke:

Tasse Glühwein* 2,60 €
rot oder weiß

Tasse Apfel-Holunderpunsch* 2,50 €
ohne Alkohol

Tasse Ingwerwasser* 2,20 €

Biere

Härles Böckle 0,33l 3,00€

Kraftvolles dunkles Bockbier



Unser Bier braut Clemens Härle



Seit über 100 Jahren braut die Brauerei Härle aus Leutkirch ihr Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot. Doch seit 2009 gilt dieses nicht nur für Hopfen und Malz, Wasser und Hefe, sondern auch für die Energie:

Statt Heizöl werden Holzhackschnitzel aus unseren nahen Wäldern genutzt. Statt Atom- und Kohlestrom wird saubere Energie aus Sonne, Wind und Wasserkraft verwendet.

Und die LKWs? Die werden mit Biodiesel betankt. Damit braut und vertreibt Härle seine Bierspezialitäten zu 100 % klimaneutral. Als erste und einzige Brauerei in Deutschland übrigens.

Auf Ihr Wohl!

Und das Wohl unserer Umwelt.

Bier

Landzüngle* vom Fass 	0,3 l	2,50 €
unfiltriert, naturbelassen: ein echtes Bier für Entdecker.	0,5 l	3,20 €
Radler	0,3 l	2,30 €
mit Landzüngle 	0,5 l	3,00 €
Naturradler	0,33 l	2,80 €
aus echtem, naturreinem Zitronensaft		
Lager hell* 	0,5 l	3,20 €
Ein Bier aus der guten, alten Zeit.		
Fidelio* in der Bügelflasche 	0,33 l	3,00 €
Der Gerstensaft der Freude macht.		
Clemens Spezial ohne Filter	0,33 l	3,00 €
Dunkelblondes Bier in der Bügelflasche		
Härles Pils	0,33 l	3,00 €
Clemens Weissbier 	0,5 l	3,20 €
Gebr. aus heimischen Bio-Malzen und Hopfen von Peter Bentele aus Tettngang.		
Härles Dunkle Weisse	0,5 l	3,20 €
Spritzig-würziges Aroma, samtig-feine Hefetrübung und satte dunkle Farbe.		
Härles Leichte Weisse	0,5 l	3,20 €
Russ/Mohren	0,5 l	3,20 €
Neumarkter Lammsbräu Dunkle Weisse*	0,5 l	3,20 €
alkoholfreier dunkler Weizen 		
Neumarkter Lammsbräu* 	0,33 l	3,00 €
alkoholfreies Bier		
Maisels Weisse	0,5 l	3,20 €
alkoholfreier Weizen		

*aus biologischem Anbau



Das Bio-Weingut Rummel liegt in Nußdorf in der Pfalz. Dort werden die Trauben für die verschiedenen Weine mit viel Liebe von Familie Rummel angebaut, geerntet und weiterverarbeitet.

2005 wurden sie für ihr Bemühen mit dem Förderpreis ökologischer Landbau des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft ausgezeichnet. Grund ist das große Engagement im Anbau von PIWI-Trauben. Das sind besonders pilzwiderstandsfähige Rebsorten, die keinen Pflanzenschutz benötigen.

Auf der BIOFACH 2009 wurden außerdem zwei Weine des Weingutes mit „Silber Innovativer Weinpreis“ ausgezeichnet: der Rotwein „Pinotin“ und der Weißwein „1er“. Der „1er“ hat zusätzlich 2006 den 1. Platz ECO Winner gewonnen. Im Jahr 2015/16 wurde die Tochter Rosa der Familie Rummel zur Landauer Weinprinzessin gekürt.

Weißwein

Riesling* , halbtrocken	0,1 l	2,50 €
Die Düfte von Birne, Golden Delicious, Maracuja und Zitrus liegen eingebettet in frischen grünen Lärchenspitzen. Mit seiner leichten Art der Süße ein Halbtrockener, der auch Trockentrinker nicht kalt lässt.	0,25 l	5,00 €
	0,75 l	14,00 €
Weißer Burgunder* , trocken	0,1 l	2,50 €
Fruchtbetonter Weißburgunder mit reifen Apfelnoten zu Ananas, Melone und herbem Granatapfel. Dynamisch pfiffig mit tragendem Extrakt.	0,25 l	5,00 €
	0,75 l	14,00 €
Sonnensegler* , wenig Alkohol viel Genuss, trocken	0,1 l	2,50 €
Weht eine Brise Sommerblütenduft von einer Insel rüber und untermalt die Aromen von reifer Birne, Banane und Mandel. Diese Sinneserlebnisse ergeben einen köstlich leichten Sommerwein.	0,25 l	5,00 €
	0,75 l	14,00 €
1er Carbernet blanc* , trocken	0,1 l	2,90 €
Die neue Sauvignon Blanc Kreuzung der Extraklasse.	0,25 l	6,00 €
	0,75 l	17,00 €
Krönungswein Rosa , 2016er California trocken	0,1l	3,70€
Sonnengereifte Aprikose, saftige Butterbirne, reife rosa Grapefruit. Wie das strahlende Licht der Sonne	0,25l	7,80€
	0,75l	22,50€

*aus biologischem Anbau

Familie Rummel über das Bioweinbaukonzept

Auf dem Feld:

Grundlage ist der Boden. Ist er gesund und lebendig, gedeiht die Rebe. Dies erreichen wir durch vielfältigste Begrünpflanzen und Bodenschonung. Bodenproben geben umfassende Information. Buchweizen, Phacelia, Lupinen, Erbsen, Ackerbohnen, Wicken und verschiedene Kleearten helfen mit ihrem Wurzelwerk Bodenstrukturen aufzubauen. Ihre Blüten locken Insekten und andere Tiere an. In unseren Weingärten werden keine Insektengifte ausgebracht und keine Unkrautvernichtungsmittel gespritzt. Maximale Kombination von Anbaugeräten am Traktor zur Einsaat, Laubschnitt, Unterbodenstockbearbeitung, Verzicht auf Herbizide. Minimierung der Überfahrten, weniger Bodenverdichtung.



Im Weinkeller:

Hier liegt ein weiterer Grundstein für Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit. Es gelten die Grundsätze Schonung und Sauberkeit. Unnötiges Umpumpen von Maische, Most und Wein werden vermieden. Nur mit klarem, heißem Wasser reinigen wir Presse, Fässer und Schläuche. So sorgsam gepflegte Weine können ihr vielfältiges Aromenspektrum entfalten. Mit moderner Kellertechnik erleichtern wir uns die Arbeit und bemühen uns um Qualitätssteigerung unserer Weine.



Rotwein

Rummel Rot* , feinherb	0,1 l	2,50 €
Konzentrierter Rummelwein, füllige Harmonie	0,25 l	5,00 €
von Aromen dunkler Beerenfrüchte und Würze.	0,75 l	14,00 €
Bereitet mit seinen feinen, vielfältigen geschmacklichen Nuancen ein samtiges Mundgefühl.		
Dornfelder* , trocken	0,1 l	2,50 €
Sauerkirscharomen verbinden sich mit	0,25 l	5,00 €
balsamischen und würzigen Düften. Angenehm	0,75 l	14,00 €
samtig ist er schmeichelnd und anschmiegsam im Mund.		
Spätburgunder* , trocken	0,1 l	2,50 €
Fruchtbetont, feinwürzig mit Anklängen	0,25 l	5,00 €
von Süß- und Sandelholz unterlegt mit fruchtig	0,75 l	14,00 €
marmeladigen Johannis- und Erdbeeraromen. Mild		
magenfreundlich in der Säure, weich im Tannin.		
Regent* , trocken	0,1 l	2,50 €
Tiefdunkelrot in der Farbe, reife Kirschnoten	0,25 l	5,00 €
und Holunderduft. Ein Rotweintyp wie sie	0,75 l	14,00 €
ihn aus Italien kennen.		
Pinotín* , trocken	0,1 l	3,20 €
Unverkennbare Pinotcharakteristik, der Duft von	0,25 l	6,60 €
gebunden in erdig würzige Geschmacksnoten. Der	0,75 l	18,50 €
Der neue Spätburgunder Typ unserer Weiterentwicklung.		

Rosé und Spritziges



Der Prosecco Vino Frizzante DOC von Rapunzel hat einen süffig spitzigen Charakter. Er stammt aus der Region Treviso, die zum deklarierten Prosecco D.O.C. Gebiet gehört, und trägt die Ursprungsbezeichnung „Denominazione di Origine Controllata“.

Bouquet: leichte Blütenaromen

Geschmack: prickelnd fruchtig.



Heroldrebe Rose* , halbtrocken	0,1 l	2,50 €
Der Duft erinnert an Himbeeren, Stachelbeeren	0,25 l	5,00 €
So wie Johannis- und Erdbeeraromen. Seine leichte Rotweincharakteristik und Süße machen ihn gefährlich süffig.	1,00 l	14,00 €
Wilde Hilde* , trocken	0,1 l	2,50 €
Rosé für trockene und kräftige Liebhaber.	0,25 l	5,00 €
Würzig-fruchtig-marmeladige Noten zur erfrischenden Säure.	0,75 l	14,00 €
Weinschorle	0,3 l	3,50 €
rot/weiß, süß/sauer	0,5 l	5,20 €
Prosecco*	0,1 l	3,50 €
pur oder mit Apfel-Mango-Saft	0,75 l	16,50 €
Prosecco mit Bio-Aperol*	0,25 l	4,80 €
Rhabarber Bitter-Aperitif		
Hugo*	0,25 l	4,80 €
Erfrischungsgetränk mit Prosecco und Holunderblütensirup		
Alkoholfreier Hugo*	0,25 l	4,00 €
mit Bio-Holunder Limonade		

*aus biologischem Anbau

alkoholfreie Getränke



Natürliches Erfrischungsgetränk aus biologischen Zutaten. Mit leckeren Früchtchen vom Bodensee.

Hergestellt von der Brauerei Clemens Härle, Leutkirch im Allgäu. www.seezuengle.de



Seezüngle* 	0,3 l	2,50 €
<i>Bio-Erfrischungsgetränk in den Geschmacksrichtungen Kirsche, Birne, Träuble und Rhabarber</i>		
Krumbach Mineralwasser	0,2 l	1,80€
<i>Still, medium, spritzig</i>	0,7 l	3,50 €
Apfelsaftschorle*	0,3 l	1,80 €
<i>mit naturtrübem Apfelsaft</i>	0,5 l	2,60 €
Saftschorle	0,3 l	2,50 €
<i>mit Apfel-Mango, Traube oder Holunderblüte</i>	0,5 l	3,20 €
NOW Orange-Cola 	0,3 l	2,80 €
<i>Bio-Spezi von Lammsbräu</i>	0,5 l	3,50 €
NOW Black Cola 	0,3 l	2,80 €
<i>Bio-Cola von Lammsbräu</i>	0,5 l	3,50 €

*aus biologischem Anbau



Das Hand-In-Hand-Projekt

1985 begann alles in der Türkei. Rapunzel legte den Grundstein für ein ökologisches Anbauprojekt. Mittlerweile arbeiten Kleinbauern in vielen Ländern Hand in Hand mit dem bayrischen Unternehmen zusammen und produzieren Rohstoffe für über 85 Produkte. Sie alle tragen das Hand in Hand-Logo.



Durch den Genuss der Hand in Hand-Produkte tragen Sie dazu bei, dass Kleinbauern faire Preise ausbezahlt bekommen, Beratung und Unterstützung in Anspruch nehmen können und langfristige Lieferbeziehungen bestehen.



warme Getränke

<i>Kaffee^{s*}</i>	2,20 €
<i>Cappuccino^{s*}</i>	2,60 €
<i>Latte Macchiato^{s*}</i>	3,30 €
<i>Espresso^{s*} doppelt^{s*}</i>	1,80 € 2,80 €
<i>Getreidekaffee* ohne Koffein</i>	2,50 €
<i>Glas Tee* Grün, Schwarz, Früchte, Hagebutte, Chai, Kamille, Fenchel, Kräuter</i>	2,30 €
<i>Haustee* mit selbst geernteten Kräutern vom Hof</i>	2,90 €

Cappuccino und Latte Macchiato gibt es auch laktosefrei.

Hochprozentiges

Empfehlung von unserem Schankmeister



Wolfskuss & Blutwurz

<i>Selbstgemachte Liköre</i>	2 cl	2,80 €
<i>Johannisbeere, Zwetschge,</i>		
<i>Holdergold, Holunderblütenlikör</i>	2cl	2,50€
<i>16 % vol., Von Bergwelt, Pfaffenhausen</i>		
<i>Alte Williams Birne</i>	2cl	2,80 €
<i>mit Birne, 41 % vol., Brennerei Prinz</i>		
<i>Alte Marille</i>	2cl	2,80 €
<i>41 % vol., Brennerei Prinz</i>		
<i>Drexlers Blutwurz</i>	2 cl	2,80 €
<i>60 % vol., Bad Kötzting,</i>		
<i>Drexlers Wolfskuss</i>	2 cl	2,80 €
<i>50 % vol.,</i>		
<i>Jägermeister</i>	2cl	2,50 €
<i>35 % vol.</i>		
<i>Ramazzotti</i>	2 cl	2,80 €
<i>mit Eis und Zitrone, 30 % vol.</i>		
<i>Sambuca mit Sternanis*</i>	2 cl	2,80€
<i>40% vol. Bio Brennerei Biostilla, Südtirol,</i>		
<i>Von Hier Obstler*</i>	2cl	2,50 €
<i>38 % vol. Bodensee</i>		

**aus biologischem Anbau*



Knabberkarte

Für den Hunger zwischendurch

Fruchtschnitte	1,20 €
<i>Apfel, Mango-Baobab, Kokos, Ingwer-Kokos, Power-Mix, Fruit-Mix, Nut-Mix, Banane Apfel, Cranberry-Cashew, Kakao-Orange (40g)</i>	
Müsli Snack-Riegel	0,60 €
<i>Schoko, Kokos-Amaranth (29g)</i>	
Choco Amarantini	2,80 €
<i>Vollmilch, Zartbitter (75g)</i>	
Rumba Puffreisriegel	1,40 €
<i>Vollmilch, Zartbitter (50g)</i>	
Gesalzene Erdnüsse	2,70 €
<i>(75g)</i>	
Gesalzene Nüsse	3,20 €
<i>Nuss-Mix (60g)</i>	
Gesalzene Cashewkerne	3,20 €
<i>(50g)</i>	
Studentenfutter	6,00 €



Knabberkarte

Für den Hunger zwischendurch

Fruchtschnitte	1,20 €
<i>Apfel, Mango-Baobab, Kokos, Ingwer-Kokos, Power-Mix, Fruit-Mix, Nut-Mix, Banane Apfel, Cranberry-Cashew, Kakao-Orange (40g)</i>	
Müsli Snack-Riegel	0,60 €
<i>Schoko, Kokos-Amaranth (29g)</i>	
Choco Amarantini	2,80 €
<i>Vollmilch, Zartbitter (75g)</i>	
Rumba Puffreisriegel	1,40 €
<i>Vollmilch, Zartbitter (50g)</i>	
Gesalzene Erdnüsse	2,70 €
<i>(75g)</i>	
Gesalzene Nüsse	3,20 €
<i>Nuss-Mix (60g)</i>	
Gesalzene Cashewkerne	3,20 €
<i>(50g)</i>	
Studentenfutter	6,00 €