

# Das Abholprogramm der Weinstube „WEINreich“

Wir verköstigen euch jedes Wochenende bis zum Ende des Lockdowns mit leckeren, hausgemachten Köstlichkeiten aus WEINreich-Küche. Alle Gerichte sind fix & fertig vorbereitet und müssen nur noch in wenigen Minuten fertig gestellt werden!

## **Abholung/Verkauf im WEINreich**

**Freitags jeweils von 16.00 bis 18.00 Uhr // Samstags jeweils von 10.00 bis 12.00 Uhr**

**Vorbestellung erwünscht!** Ihr könnt natürlich auch spontan vorbeikommen und einkaufen!

**Generell gilt, nur solange der Vorrat reicht!** Die Gerichte könnt Ihr bis zu 7 Tage im Kühlschrank lagern!

## Unser Angebot am 30. April & 01. Mai 2021

### Unser Odinstal-Rind

#### „von Kopf bis Fuß“

Das Weingut Odinstal liegt hoch über Wachenheim in der Pfalz und arbeitet nach den Grundsätzen der bio-dynamischen Landwirtschaft. Auf den mageren Wiesen des Tals hält das Weingut Rinder nach biologischen Standards.

### Kraftbrühe vom Odinstal-Rind

Fleischknochen, viel frisches Gemüse & Gewürze sind die Basis für diese Brühe. Durch einen zweiten Ansatz mit Rindfleisch, erneut Gemüse & Gewürze wird diese Brühe zu einer „Kraftbrühe“ verfeinert!

**350 g im Glas ≈ 1-2 Portion // 8,90 €**

### Bœuf bourguignon

#### vom Odinstal-Rind

Bœuf bourguignon ist ein Gericht aus dem französischen Burgund. Es ist nach seinen beiden Hauptzutaten benannt:

Rindfleisch und Burgunderwein.

Wir verwenden natürlich unser Odinstalrind & Freinsheimer Spätburgunder!

**Vakuumbbeutel mit 800 g Ragout**

**≈ ca. 2 Portionen // 19,90 €**

### Für die Fischliebhaber

### Gelbes Curry vom Rotbarsch

Mit viel frischem Gemüse & Kokosmilch

**Vakuumbbeutel mit 800 g Curry**

**≈ ca. 2 Portionen // 14,90 €**

### Unsere Beilagen Empfehlung

#### Kartoffel-Kräuter-Knödel

Alles was der Kräutergarten so hergibt ☺!

Die perfekte Beilage zu unserem Bœuf bourguignon.

**Vakuumbbeutel mit 6 Knödel a ca. 90 g**

**≈ 2-3 Portionen // 9,90 €**

### Spargel vom Spargelhof Walter

#### aus Gönnheim

#### Eingelegter Stangen-Spargel

#### mit Schnittlauch-Ei-Vinaigrette

Wir veredeln „den König der Gemüse“ zu einem unserer Klassiker.

Ideal als Vorspeise oder als Basis für einen Salat.

**Vakuumb. mit 500 g mariniertem Spargel**

**(Rohgewicht ohne Schale) inkl.**

**≈ 1- 2 Portionen // 14,90 €**

#### Quiche von zweierlei Spargel

Aus Grünem und weißem Spargel!

Wir backen euch eine lecker Quiche fix & fertig vor!

Ob Ihr sie dann nochmal in den Ofen schiebt oder

bei Zimmertemperatur genießt bleibt euch überlassen.

**Auflaufform a 800 g ≈ 1-2 Portionen // 14,90 €**

#### Schaumsuppe vom Spargel

Es ist noch Suppe da!

**350 g im Glas ≈ 1-2 Portion // 7,90 €**

## Hausgemachte Saucen & Brotspezialitäten

### Kalbsjus (Dunkle Bratensauce)

Ob als Basis für andere Saucen oder als Begleitung für andere Speisen - unsere klassisch gekochte Kalbsjus ist perfekt für Zuhause. Über 48 Stunden dauert die Zubereitung dieser Sauce. Im Glas nochmals „eingeweckt“ ist unsere Sauce bis zu 6 Monate haltbar!

**350 g im Glas // 11,90 €**

### Meerrettichsauce

Aus kräftigem Kalbsfond und feurigem Meerrettich kochen wir eine klassisch herzhaft Sauce.  
Der Klassiker für gekochten Kalbstafelspitz & Co.

**350 g im Glas ≈ 1-2 Portion // 5,- €**

### Hausgemachtes Bärlauchpesto

Aus frischem Bärlauch, Pinienkerne, Grana Padano & Olivenöl.  
Ideal zum Verfeinern von Pasta oder einfach so aufs Brot!

**200 g im Glas // 9,90 €**

### Salatdressing „WEINreich“

Unser beliebtes Salatdressing für Zuhause im praktischen Schraubglas!

**Schraubglas 400 g // 4,90 €**

## Unsere hausgemachten Brotspezialitäten für Zuhause!

Alle Brote/Buns sind **tiefgefroren!**

### Roggenbrot

100% Roggenmehl // Eigener Natursauerteig

**ca. 800 g, 6,- €**

### Baguette

Eigener Sauerteig // Lange Teigführung

**ca. 350 g, 4,- €**

### Laugenstangen

Bayrisches Originalrezept // Gesalzen

**ca. 150 g, 3,50 €**

### Burger-Bun/Brötchen

Unsere Klassiker auf Brioche-Rezept-Basis

**ca. 90 g, 1,90 €**

**Kontakt Daten Vorbestellungen:** [info@weinstube-weinreich.de](mailto:info@weinstube-weinreich.de) oder 06353/9598640

Bei Bestellungen via Mail oder Anrufbeantworter bitte eine Telefonnummer für Rückfragen hinterlassen!

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten! Auf Umbestellungen und Unverträglichkeiten können wir aus organisatorischen Gründen keine Rücksicht nehmen.

Wir bitten um Verständnis!