

Das Abholprogramm der Weinstube „WEINreich“

Ab dem 15. Januar verköstigen wir 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 Tagen im heimischen Kühlschrank lagern!

Unser Angebot am 15. & 16. Januar 2021

Bolognese vom Gänseklein

Getreu dem Motto „**Alles vom Tier!**“

haben wir eine würzige Bolognese aus Innereien (Herz, Mägen, Leber) von Gänsen gekocht. Mit fruchtigen Tomaten, Freinsheimer Spätburgunder und verschiedenen Kräutern.

Vakuumbbeutel a 600g // 6,90 €

Rahmragout vom Gönzheimer Kalb

mit Egerlingen & Erbsen

Aus Fleisch vom Weidekalb des „**Münchwiesenhof**“ der Familie Theisen in **Gönzheim** bereiten wir euch ein herrliches Ragout zu. Basis für die Sauce ist eine kräftige, hausgemachte Kalbsjus! Außerdem Egerlinge, feine Erbsen und mit einem ordentlichen Löffel Creme Fraiche verfeinert!

Vakuumbbeutel a 600g // 14,90 €

Hausgemachte Roggenspätzle

Die **ideale Beilage** zu unserer **Bolognese** oder zu unserem **Kalbsrahmragout!** Mit 30% Roggen- & 70% Weizenmehl der Mehlmanufaktur „Holzmühle“ in Westheim/Pfalz erhalten unser „Spezialspätzle“ einen tollen, urigen Geschmack! Weitere Zutaten des Teiges sind nur noch Eier und Gewürze!

Vakuumbbeutel a 500g // 5,90 €

Fisch-Kräuter-Maultaschen mit

Safran-Rieslingsauce

Zander, Lachs, hausgemachte Kräuterpesto und Sahne bilden die Basis für die Füllung unserer hausgemachten Fischmaultaschen. Eingeschlagen in einem **original „Maultaschen-Nudelteig“** und in einem Rieslingsud gegart, entsteht so ein tolles Fischgericht. Und wie es sich gehört, haben wir euch **die passende Sauce** ebenfalls vorgekocht.

Alles was Ihr noch benötigt ist ein passendes Gemüse wie zu Beispiel Spinat.

Vakuumbbeutel mit sechs Maultaschen a ca. 100 g inkl. 230 ml Sauce im Glas // 19,90 €

Riesengarnelenschwänze

von Black-Tiger-Garnelen, roh, tiefgefroren, ohne Kopf, mit Schale. Aus „asc“-zertifizierter Aquakultur Verkauf Stückweise

Je Stück a 60 g // 4,50 €

Salatdressing „WEINreich“

Unser beliebtes Salatdressing für Zuhause im praktischen Schraubglas!

Schraubglas 400 g// 4,90 €

„Gutes im Glas“

Eine Auswahl unserer beliebten Marke „Gutes im Glas“ mit **hausgemachten**

Suppen & Eintöpfen ist natürlich ständig verfügbar!

Kontakt Daten Vorbestellungen: 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!

Unser Angebot für den 23. & 24. Januar finden Sie an selber Stelle ab dem 17. Januar!