

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 heimischen Kühlschrank lagern!

Unser Angebot am 22. & 23. Januar 2021

Hausgemachte Saumagen-Frühlingsrollen mit Kürbischutney

Der Pfälzer Klassiker kann auch asiatisch! Zusammen mit Wurzelgemüse in feine Streifen geschnitten und in original Frühlingsrollenteig gerollt. So entsteht ein Klassiker der WEINreich-Küche.

Unser Kürbis-Chutney gibt es gratis dazu!

Die Rollen müsst Ihr zuhause nur noch frittieren oder in der Pfanne backen!

Vakuumbbeutel mit 10 Rollen a ca. 30 g **!GEFROREN!**

9,50 €

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 €

Hausgemachte Roggenspätzle

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

Vakuumbbeutel a 500g // 5,90 €

Fisch-Maultaschen mit

Safran-Rieslingsauce

Zander 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 6 Maultaschen a ca. 80-90 g

inkl. 230 ml Sauce im Glas // 17,90 €

Chili sin Carne

VEGAN!!!

Unser veganer Verkaufsschlager der kulinarischen Weinwanderung 2019!
Würziger Kürbis, herzhaftes Bohnen und Kakao sind nur drei der zahlreichen Zutaten. So entsteht ein
herzhafter Eintopf der zeigt, es geht auch ohne Fleisch!

Vakuumbutel a 600g // 9,90 €

Heiß geräucherter Wildschweinschinken

Aus heimischem Wild, selbst produziert.

Fix & fertig geschnitten

Vakuumbutel a 100g, geschnitten // 7,90 €

Riesengarnelenschwänze

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

Je Stück a 60 g // 3,00 Sonderpreis

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 29. & 30. Januar finden Sie an selber Stelle ab dem 24. Januar!