

O R T (KFZ-Kennzeichen) Straußwirtschaft • Winzerschenke *	Öffnungszeiten	Spezialitäten	März	April	Mai	Juni	Juli
			August	September	Oktober	November	Dezember
GOTTENHEIM (FR) / bei Freiburg „Traubenkeller Gutsschänke“ * Hauptstraße 12 Telefon 0 76 65 / 63 22 www.weingut-hess.com	Mo - Di: Ruhetag Mi - Sa: 17 - 23 Uhr So: 16 - 21 Uhr Feiertage: siehe jew. Tag: 16 - 21 Uhr	Rindfleischsalat; hausgemachter Flammkuchen (6 Sorten); Kartoffelchibli; gratinierter Ziegenfrischkäse mit Salat- beilage; Nudelsuppe; Schnitzel mit Kartoffelchibli und Salat (Do) zusätzlich Herbst: Feldsalat mit Speck	Mi, 23.1. - - So, 24.3.				
					Mi, 25.9. - So, 15.12.2019		
HEITERSHEIM (FR) / Markgräflerland „Schneider's Straußi“ * Kolpingstraße 7 Telefon 0 76 34 / 28 36 www.weingut-schneider-pfefferle.de	Mo - Di: 17 - 23 Uhr Mi: Ruhetag im HERBST: Mi & Do Ruhetag! Do - Sa: 17 - 23 Uhr So/Feiertage: 12 - 22 Uhr • Frühstück: 21.4. 1.5. 12.5. 26.5. ab 9.30 Uhr!	Schnitzel mit Brägele oder mit selbst- gemachtem Kartoffelsalat; Flammkuchen; flambierter Münsterkäse; gratinierter Ziegenkäse; selbstgebackenes Brot aus dem Holzofen; gegrillte Forelle (Fr); frische Salate ➤ Weine aus ökologischem Anbau					
			- So, 18.8.	Sa, 23.3. - Di, 28.5.2019		Sa, 14.9. - So, 27.10.	Sa, 29.6. -
IHRINGEN (FR) / Kaiserstuhl „Martinshof-Schenke“ * Martinshöfe 2 (Abzweigung bei der Kirche) Telefon 0 76 68 / 76 43 www.martinshof-schenke.de	Mo - Do: 12 - 23 Uhr Fr - Sa: 12 - 24 Uhr So/Feiertage: 12 - 23 Uhr • Frühstück: immer Sonntags ab 9.30 Uhr!	Schnitzel oder Cordon Bleu von der Pute (Pute aus eigener Mast und Schlachtung); Putenfleischkäse mit Spiegelei und Brägele; hausgemachter Flammkuchen zusätzlich Frühjahr: Spargelgerichte zusätzlich Herbst: hausgemachter Zwiebelkuchen; Feldsalat mit Speck					
					Fr, 8.3. -		
						- So, 22.12.2019	
IHRINGEN (FR) / Kaiserstuhl „Südhof-Straußi“ Waidweg 2 (Richtung Merdingen) Telefon 0 76 68 / 75 67 • derzeit noch keine Internet-Adresse •	Mo - Di: 16 - 21 Uhr Mi: Ruhetag Do - Sa: 16 - 21 Uhr So/Feiertage: 12 - 21 Uhr	Schnitzel mit selbstgemachtem Kartoffelsalat; Schwartenmagen mit Vinaigrette; Biokäsebrett zusätzlich Frühjahr: Spargelgerichte zusätzlich Herbst: selbstgemachter Zwiebelkuchen; Neuer Süßer					
					Do, 25.4. - Do, 20.6.		
						Do, 22.8. - Do, 3.10.	
Kandern-Wollbach/EGERTEN (LÖ) „Kreiterhof“ * Wollbacher Straße 1 Telefon 0 76 26 / 5 91 www.kreiterhof.de	Mo: Ruhetag Di - Do: 15 - 22 Uhr Fr - Sa: 11 - 23 Uhr So/Feiertage: 11 - 22 Uhr • Do, 3.10.: „Grumbirefescht“	Gschwelldi (Pellkartoffeln) mit Zigerkäs; Forelle; Zwiebelwaie; Kartoffelsuppe zusätzlich Frühjahr: Spargelgerichte; Suppenfleisch zusätzlich Herbst: Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut					
							Fr, 5.4. - So, 28.7.2019
							Fr, 9.8. - So, 22.12.2019
Kappel-GRAFENHAUSEN (OG) „Jörger's Grafenhofschanke“ * Hauptstraße 102 Telefon 0 78 22 / 68 75 www.joergers-grafenhof.de	Mo - Di: Ruhetag Mi - Sa: 17 - 23 Uhr So/Feiertage: 11 - 22 Uhr im HERBST: ab 15 Uhr!	Schnitzel mit Brägele; hausgemachter Flammkuchen; Brägele mit Bibbeleskäs und/oder Wurstsalat; Wurst- und Käsevesper zusätzlich Frühjahr: Spargelgerichte; wechselndes Tagesgericht (So/Feiertage) zusätzlich Herbst: Schlachtplatte (Sa + So/Feiertage, ab Mitte September)					
							Sa, 27.4. - So, 16.6.
						Sa, 24.8. - So, 3.11.2019	