

O R T (KFZ-Kennzeichen) Straußwirtschaft • Winzerschenke *	Öffnungszeiten	Spezialitäten	März	April	Mai	Juni	Juli
			August	September	Oktober	November	Dezember
<b>GOTTENHEIM (FR)</b> / bei Freiburg „Hunnestraube“ Rathausstraße 2 Telefon 0 76 65 / 62 07 <a href="http://www.weingut-hunn.de">www.weingut-hunn.de</a>	Mo - Fr: 17 - 23 Uhr Sa: 16 - 23 Uhr So: <b>Ruhetag</b> Feiertage: 16 - 23 Uhr	Schäufele mit selbstgemachtem Kartoffelsalat; Sylter Matjes; Brathering-filet mit selbstgemachtem Kartoffelsalat; „Gschwelldi“ (Pellkartoffeln) mit Bibbeleskäs; Tomatensalat	- Fr, 21.8.				Fr, 19.6. -
<b>GOTTENHEIM (FR)</b> / bei Freiburg „Traubenkeller Gutsschänke“ * Hauptstraße 12 Telefon 0 76 65 / 63 22 <a href="http://www.weingut-hess.com">www.weingut-hess.com</a>	Mo - Di: <b>Ruhetag</b> Mi - Sa: 17 - 23 Uhr So: 17 - 21 Uhr Feiertage: siehe jew. Tag: 17 - 21 Uhr	Rindfleischsalat; hausgemachter Flammkuchen (7 Sorten); Kartoffelschibli; gratinierter Ziegenfrischkäse mit Salatbeilage; Nudelsuppe; Schnitzel mit Kartoffelschibli und Salat (Do) <b>zusätzlich Herbst:</b> Feldsalatgerichte ► Weine aus ökologischem Anbau	Mi, 22.1. - - So, 22.3.			Mi, 23.9. - So, 13.12.2020	
<b>HEITERSHEIM (FR)</b> / Markgräflerland „Schneider's Strauß“ * Kolpingstraße 7 Telefon 0 76 34 / 28 36 <a href="http://www.weingut-schneider-pfefferle.de">www.weingut-schneider-pfefferle.de</a>	Mo - Di: 17 - 23 Uhr Mi: <b>Ruhetag</b> im HERBST: Mi & Do Ruhetag! Do - Sa: 17 - 23 Uhr So/Feiertage: 12 - 22 Uhr • Frühstück: 12.4. 1.5. 10.5. 31.5. ab 9.30 Uhr!	Schnitzel mit Brägele oder mit selbstgemachtem Kartoffelsalat; Flammkuchen; flambierter Münsterkäse; gratinierter Ziegenkäse; selbstgebackenes Brot aus dem Holzofen; gegrillte Forelle (Fr); Salatgerichte ► Weine aus ökologischem Anbau	- So, 16.8.		Sa, 21.3. - So, 31.5.2020		So, 28.6. -
<b>IHRINGEN (FR)</b> / Kaiserstuhl „Martinshof-Schenke“ * Martinshöfe 2 (Abzweigung bei der Kirche) Telefon 0 76 68 / 76 43 <a href="http://www.martinshof-ihringen.de">www.martinshof-ihringen.de</a> (neu!)	Mo - Sa: 12 - 23 Uhr So/Feiertage: 12 - 22 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 <b>zusätzlich Frühjahr:</b> Spargelgerichte <b>zusätzlich Herbst:</b> hausgemachter Zwiebelkuchen; Feldsalatgerichte			Fr, 6.3. -		- So, 20.12.2020
<b>Kandern-Wollbach/EGERTEN (LÖ)</b> „Kreiterhof“ * Wollbacher Straße 1 Telefon 0 76 26 / 5 91 <a href="http://www.kreiterhof.de">www.kreiterhof.de</a>	Mo: <b>Ruhetag</b> Di - Do: 15 - 22 Uhr Fr - Sa: 11 - 23 Uhr So/Feiertage: 11 - 22 Uhr • Sa, 3.10.: „Grumbirefescht“	Gschwelldi (Pellkartoffeln) mit Zigerkäs; Forelle; Zwiebelwaie; Kartoffelsuppe <b>zusätzlich Frühjahr:</b> Spargelgerichte; Suppenfleisch <b>zusätzlich Herbst:</b> Blutwurst und Leberwurst mit Sauerkraut			Fr, 3.4. -		- Mi, 23.12.2020
<b>Kappel-GRAFENHAUSEN (OG)</b> „Jörger's Grafenhofschenke“ * Hauptstraße 102 Telefon 0 78 22 / 68 75 <a href="http://www.joergers-grafenhof.de">www.joergers-grafenhof.de</a>	Mo - Di: <b>Ruhetag</b> 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 Käsesper <b>zusätzlich Frühjahr:</b> Spargelgerichte; wechselndes Tagesgericht (So/Feiertage) <b>zusätzlich Herbst:</b> Schlachtplatte (Sa + So/Feiertage, ab Mitte September)			Sa, 25.4. - So, 14.6.		Sa, 22.8. - So, 1.11.2020

\* Winzerschenke: Straußwirtschaft mit Gaststätten-Konzession • Winzerschenke: Wortschöpfung des Dr. Groner Verlags, ©-Erstjahr 1997