

ORT	STRAUSSWIRTSCHAFT (S) WINZERSCHENKE (W)	ÖFFNUNGSZEITEN	SPEZIALITÄTEN	März	April	Mai	Juni	Juli
				August	September	Oktober	November	Dezember
Freiburg-OPFINGEN	„Walter's Hofcafé“ Wippertskirch 2 Telefon 0 76 64 / 13 96 www.ferienhof-walter.de	Mo - Di: Ruhetag Mi - Fr: 14 - 18 Uhr Sa: 11 - 19 Uhr So/Feiertage: 11 - 19 Uhr	hausgemachte Kuchen und Torten; Flammenkuchen; Winzerwecken; Winzervesper; frische Salate zusätzlich Frühjahr: Spargelgerichte zusätzlich Herbst: Kürbissuppe; Zwiebelkuchen; Neuer Süßer					
GLOTTERTAL / bei Freiburg	„Haberstroh's Strauße“ Talstraße 115 Telefon 0 76 84 / 3 16 www.haberstroh-glottertal.de	Mo: Ruhetag Di - Do: 17 - 23 Uhr Fr: 17 - 24 Uhr Sa: 16 - 24 Uhr So/Feiertage: 11 - 22 Uhr	Brägele mit Bibbeleskäs und Wurstsalat; Bauernvesper; Speck, Schinken oder angemachter Schwartenmagen mit selbstgebackenem Brot (Fleisch aus eigener Viehzucht, Mast und Schlachtung); Käsespätzle; frische Salate					
GOTTENHEIM / bei Freiburg	„Hunnestrauße“ Rathausstraße 2 Telefon 0 76 65 / 62 07 www.weingut-hunn.de	Mo - Fr: 17 - 24 Uhr Sa: 16 - 24 Uhr So: Ruhetag Feiertage: 16 - 24 Uhr	Schäufele mit hausgemachtem Kartoffelsalat; Gschwelldi (Pellkartoffeln) mit Bibbeleskäs zusätzlich Sommer: Nudel-, Tomatensalat zusätzlich Herbst: Zwiebelkuchen; Kartoffelrahmsuppe; Feldsalat					
HEITERSHEIM / Markgräflerland	„Schneider's Straußi“ Kolpingstraße 7 Telefon 0 76 34 / 28 36 www.weingut-schneider-heitersheim.de	Mo - Di: 17 - 23 Uhr Mi: Ruhetag (Ruhetag im Herbst: Mi + Do) Do - Sa: 17 - 24 Uhr So/Feiertage: 10 - 23 Uhr * Sa/So, 10.4./11.4. geschlossen!	Schnitzel mit Brägele oder mit haus- gemachtem Kartoffelsalat; Winzervesper mit selbstgebackenem Holzofenbrot; Flammenkuchen; flambierter Münsterkäse; gratinierter Ziegenkäse; gegrillte Forelle (Fr); frische Salate					
IHRINGEN / Kaiserstuhl	„Martinshof-Schenke“ Martinshöfe 2 (Abzweigung bei der Kirche) Telefon 0 76 68 / 76 43	Mo - Fr: 12 - 24 Uhr (im MÄRZ: ab 17 Uhr!) Sa: 11 - 24 Uhr So/Feiertage: 10 - 24 Uhr	Schnitzel oder Cordon Bleu von der Pute (Pute aus eigener Mast und Schlachtung!); Putenfleischkäse mit Spiegelei und Brägele; Flammenkuchen zusätzlich Frühjahr: Spargelgerichte zusätzlich Herbst: Feldsalat mit Speck					
IHRINGEN / Kaiserstuhl	„Südhof-Strauße“ Waidweg 2 (Richtung Merdingen) Telefon 0 76 68 / 75 67	Mo - Di: 15 - 21 Uhr Mi: Ruhetag Do - Fr: 15 - 21 Uhr Sa: 15 - 22 Uhr So/Feiertage: 12 - 21 Uhr	Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat; Schwartenmagen mit Vinaigrette; Biokäsebrett zusätzlich Frühjahr: Spargelgerichte zusätzlich Herbst: hausgemachter Zwiebelkuchen; Neuer Süßer					