

Weingut Geiger

Ferienwohnungen · Edelbrennerei · Besenwirtschaft
Baitenhauser Straße 3 – 3b · 88709 Meersburg – Riedetsweiler
Tel. 0 75 32 / 98 56 · Fax 90 13 · Handy Nr. 01 71 / 3 04 73 85
Internet: www.weingut-geiger.de · email: info@weingut-geiger.de

HERZLICH WILLKOMMEN in Edi's

Besenwirtschaft

Unsere Öffnungszeiten vom 03. APRIL bis 10. MAI 2025

Dienstag bis Samstag
ab 18:30 Uhr

Sonn- und Feiertags
ab 17:00 Uhr

MONTAGS IST BEI UNS
RUHETAG
(AUSSER OSTERMONTAG!) &
AM 1. MAI "HOFFEST!"

-SPEISEN UND GETRÄNKE-

SCHÖN, dass Ihr da seid!

Jedes Jahr freuen wir uns riesig, unsere Besenwirtschaft wieder für Euch zu öffnen. Es ist etwas ganz Besonderes, unsere Leidenschaft für Wein, Schnaps und leckeres Vesper mit Euch zu teilen. Ein dickes DANKESCHÖN an Euch!

Unsere Weine haben bei internationalen Wettbewerben schon viele

Auszeichnungen gewonnen – darauf sind wir mächtig stolz.

Und auch unsere Schnäpse gehören zur absoluten Weltspitze:

dreimal Gold bei der Destillata spricht für sich.

Kommt rein, fühlt Euch wohl, und lasst es Euch schmecken!

DURSTLÖSCHER

ALKOHOLFREIES

Mineralwasser mit oder ohne	0.5l	3.0€
Spezi	0.5l	3.5€
Zitronen-/Orangenlimonade	0.5l	3.5€
Apfelschorle	0.5l	3.5€

BIER & MOST

Hefeweizen	0.5l	4.5€
Cola-Weizen	0.5l	4.5€
Apfelmost	0.25l	3.5€
mit Rotweanteil	0.5l	6.0€

WEIN AUS EIGENEM ANBAU: OFFENER AUSSCHANK

Müller-Thurgau Qualitätswein lieblich, halbtrocken, trocken

0.25l 5.0€

Schorle 4.0€

0.5l 9.0€

Schorle 7.5€

1.0l 17.0€

unsere Weine und Edeldestillate findet Ihr auf den nächsten Seiten!

WEINE AUS EIGENEM ANBAU

WEISSWEINE

Müller-Thurgau 18.0€

2023/24 Edition Fohrenberg, trocken 0.75l
kräftig, gelbfleischig mit zitrischer Frische; Riesling-artig

“Leichtsinnig” 19.0€

2023/24, Sommerwein, trocken 0.75l
erfrischend, rassig, Cuvée aus verschiedenen Weißweinsorten

Bacchus 19.0€

2023/24, trocken 0.75l
Litschi- und buchsartige Aromen; reife, gelbe Sättigkeit

Muskateller 20.0€

2023/24,, trocken 0.75l
Weinbergpfirsich mit Rosenduft, Holunder und Minze

Weißburgunder 15.0€

2023/24, Edition, trocken 0.5l
leichte Zitrus- und kräftige Burgunderaromen; Nussigkeit und reife Birne 20.€ 0.75l

Grauburgunder 21.0€

2023/24, Edition, feinherb 0.75l
frische Birne, weiche Honigmelone, süßer und mineralischer Abgang

Grauburgunder 16.0€

2023/24 Edition, trocken 0.5l
reife Quitte und gelbe Williamsbirne, Honig und Vanille-Holz, geradlinige Mineralität 21.0€ 0.75l

Blanc “Fassvollendung” 25.0€

2023 Grauburgunder, trocken 0.75l
reifer Apfel, Nussigkeit und Pfirsich, strukturgebende Mineralität eingebettet in Eichenholz-Süße

Secco BLUE 19.0€

aus Weißwein, halbtrocken 0.75l
prickelnde Zitronenmelisse, weicher Weinbergpfirsich

Secco FRESH 19.0€

aus Weißwein, trocken 0.75l
leichte Holunderblüte, feiner Pfirsich

Winzersekt 25.0€

Cuvée Blanc Brut 0.75l

Muskataromen mit gelbem, leicht nussigem Weißburgunder

WEINE AUS EIGENEM ANBAU

ROSÉ UND ROTWEINE

Spätburgunder Rosé 20.0€
2023/24., Edition, feinherb 0.75l
prickelnde Himbeeraromatik, leicht süßlicher Abgang

Spätburgunder Rosé 20.0€
2023/24, Edition, trocken 0.75l
weiche Erdbeere, frische Himbeere, schmelzig im Abgang

Spätburgunder Rotwein 16.0€
2023/24, Edition, feinherb, Maischegärung 0.5l
dunkelrote Kirsche, feines Karamell, leicht süßlich im Abgang 21.0€
0.75l

Spätburgunder Rotwein 16.0€
2023/24, Edition, trocken, Maischegärung 0.5l
rote Beere, kräftige Kirsche, feine Gerbstoffstruktur mit leichter Vanille-Holz-Note 21.0€
0.75l

“Fassvollendung” 18.0€
0.5l
Spätburgunder Rotwein 25.0€
trocken 0.75l
warme, dunkelrote Hauskirsche mit süßem Karamell und Vanille-Holz-Note

DESTILLATE AUS EIGENEM ANBAU

EDELDESTILLATE

Cöxle, Mirabelle, Weinhefe,
Williams, Zwetschge, S’Birnle je 3.5€
Quittenlikör 3.5€

PREMIUMDESTILLATE

Altes Obst, Alte Zwetschge,
Alte Mirabelle, Alter Marc je 4.5€
Quittenbrand 4.5€

PRÄDIKATS-UND QUALITÄTSWEINE IN FLASCHEN, AUS EIGENEM ANBAU. DIE PREISANGABEN SIND INKL. BEDienung UND GESETZL. MEHRWERTSTEUER IN EURO. ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE.

DEFTIGES & HAUSGEMACHTES

KALT

Schmalzbrot	5.0€
Schinkenbrot	7.0€
Winzerschinken mit Brot	8.0€
Bauernvesper	12.0€
Wurstsalat mit/ohne Käse ⁽¹⁾	9.5€
Frischer Ziegenkäse mit Brot	8.5€
Lussalb	6.0€
Brotaufstrich aus original schweizer Kräuterkäse und Butter, frisch angemacht auf Brot	
Käsebrot ⁽¹⁾	7.0€
Käseteller mit Brot ⁽¹⁾	13.0€
Käsewürfel ⁽¹⁾	6.0€
Brotkorb	1.0€

WARM

Kräuterbutterstange	5.0€
Zwiebeldinnele	6.0€
Bauernwürste mit Brot ^{(1) (4)}	8.0€
Winzerstollen ^{(1) (4)}	11.0€
im Steinofen gebacken mit Schinken, Gurke, Tomate, Zwiebeln, überbacken mit Käse	

SÜSSES

Feiner Florentiner	4.0€
stete Mittelmeermendeln, Organenstückchen, Schwarzwälder Kirschen Weiß-, Vollmilch oder Zartbitterschokolade	

Wir legen großen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit.

Die Zutaten für unsere Speisen und Getränke stammen überwiegend von Partnerbetrieben aus der Umgebung. Durch die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten wie der Bäckerei Berti Wurster, Bäckerei Mayer, Metzgerei Seitz, Sennerei Andelsbuch, Hofkäserei Moser und vielen weiteren unterstützen wir die Landwirtschaft vor Ort und garantieren kurze Wege sowie höchste Qualität.

Genießt bei uns den authentischen Geschmack unserer Heimat

– frisch, saisonal und mit Liebe zubereitet.