

Bio Brote, Themenbrote

(keine Sauerteigbrote!)

Vollkornbrot	das Kilo	4.40
Buurebrot	das Kilo	4.40
Körnerbrot	das Kilo	4.40
Dinkelbrot 100% Dinkelanteil	das Kilo	5.50
Nussbrot (Walnüsse) mit 25% Dinkelanteil	das Kilo	5.50
Walliserbrot mit Walnuss und Zwetschgen	das Kilo	5.50
Rosinenbrot	500 g	3.80

Für Apéros, Feste oder Fondues backen wir gerne auf Vorbestellung Themenbrote wie Oliven-, Rosmarin-, Bärlauch-, Speck-, Zwiebel-, Kräuterfladen oder -brote. Der Preis beläuft sich je nach Brot und Gewicht und wird gerne mit Ihnen besprochen.

das Kilo ab Euro 4.40

Eigenbrände unseres Labels

"PFAFFENGEIST®"

EDLE TROPFEN	0,35 l
Blutwurz	16.00
Champagner-Renette	20.00
Hagebutte	16.00
Hefe Brand	16.00
Kirsch	16.00
Löhrpflaume	16.00
Mirabelle	16.00
Obstbrand	16.00
Quitte	16.00
Topinambur	16.00
Trester (Marc) Gewürztraminer	16.00
Trester (Marc) Gutedel	16.00
Vogelbeere	16.00
Williams Christbirne	16.00
Alter Weinbrand	20.00
Zibärtele	25.00
SPEZIALBRAND	0,5l
Weinbrand 1/12 Flaschen 2006 1/12 2007	35.00
SPEZIALBRÄNDE MIT HONIG	0,35 l
Kirsch	16.00
Quitten	16.00
Schwyzchrüter	16.00
Williams Christbirne Doppelbrand	16.00
Aprikosen mit Honig 390 Jahre Jubiläums Edition 1993	25.00
LIKÖR	0,35 l
Eierlikör	16.00
Orangenlikör di Anna	16.00
Sauerkirsche	16.00
Wildkirsche	16.00

Restaurant

Für Gruppen bieten wir an, dass Anlässe wie z.B. Buurebrunch, Mittagessen und/oder Abendessen frisch auf den Teller gezaubert werden. Gerne können auch Senf-Degustationsveranstaltungen gebucht werden. Anlässe bis 45 Personen sind bei uns möglich, sprechen Sie mit uns! Einblicke erhalten Sie unter www.pfaffenkeller.de

Informationen:

Wussten Sie, dass wir schon seit 1990 der Slow Food angehören? Da war der Trend noch in Italien zuhause und keiner hier wusste so richtig um was es geht! Seit 2006 sind wir zusätzlich Förderer dieser gemeinnützigen Organisation.

Alle unsere Produkte werden von handgemacht. Sie kommen aus unserem Garten und der Obstplantage (mit 135 Bäumen & 40 Sträuchern). Wir kaufen für unsere Produktion auch bei **Bioland** und **Demeter** Bauern zu. Wir verarbeiten nach bestem Wissen und Gewissen biologisches und ökologisches Basismaterial. Wir arbeiten ohne künstliche Konservierungs-, Farb- sowie Zusatzstoffe. Es wird alles sofort und frisch zubereitet.

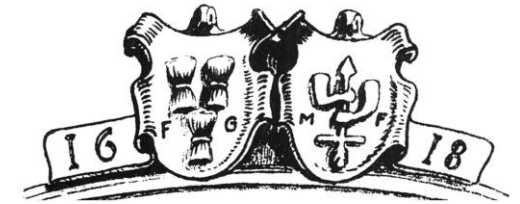


Produkte aus dem Pfaffenkeller schmecken einfach besser!

Wenn Sie den Newsletter vom Pfaffenkeller erhalten möchten, schreiben Sie bitte eine E-mail an info@pfaffenkeller.de. Wir nehmen sie gerne in unseren Verteiler auf.

Danke für Ihr Interesse an unseren Produkten, unserem Haus sowie der Philosophie.

Herzlichst Ihr Pfaffenkeller-Team



PFAFFENKELLER®

bio-
**Manufaktur
Restaurant
Hotel *****

altes Pfarr- & Domänenhaus zu
Wollbach
Rathausstrasse 9
D-79400 Wollbach

www.pfaffenkeller.de
info@pfaffenkeller.de

Telefon +49 (0)7626-974720

Öffnungszeiten:
dienstag bis sonntag von 12 bis 22 Uhr
durchgehend warme küche
sonntags von 10 bis 13.30 Uhr buure-brunch
täglich grosses kuchenbuffet
montag ruhetag

so ein SENF - und das aus Wollbach! es sind schon über 70 Senfsorten !

Amaretti mit Amaretto ▪ Ananas ▪ Aprikosen ▪ Balsamico mit Honig ▪ Bärlauch ▪ Basilikum ▪ Bier ▪ Bier Gersten ▪ Bier Malz ▪ Bockshornklee ▪ Cassis ▪ Chili ▪ China ▪ Curry ▪ Dattel ▪ Dill ▪ Estragon ▪ Erdbeere ▪ Feigen ▪ Gewürz ▪ Griechischer ▪ Grober (Dijon) ▪ Haselnuss ▪ Himbeere ▪ Honig (fein) ▪ Honig (grob) ▪ Honig mit Meerrettich (flüssig) ▪ Honig-Mandel ▪ Ingwer ▪ Italienischer ▪ Kanderner Töpfersenf ▪ Kapern ▪ Kirsche-Balsamico ▪ Knoblauch ▪ Lächerli mit Kirschschnaps ▪ Lebkuchen ▪ Lemon-Honig ▪ Lemon-Honig mit Pfeffer ▪ Liebstöckel ▪ Mango ▪ Meerrettich ▪ Oliven (grün) ▪ Orangen ▪ Pfefferminz ▪ Pflaumen ▪ Preiselbeere ▪ Preiselbeere mit Pfefferminz ▪ Provencal ▪ Pfeffer ▪ Rassiger Roter ▪ Sanddorn ▪ Schwarzer (schwarze Oliven) ▪ Schwarzer Kümmel ▪ Tartar ▪ Trauberkern ▪ Trüffel* ▪ Tomaten mit Kräutern (grob) ▪ Vin Blanc ▪ Waldbeeren ▪ Wollbacher ▪ Wollbacher mit Kräuter ▪ Zitronen ▪ Zitronengras ▪ Zwiebel ▪ „einfach nur Senf“

Das 100 g Glas zu je Euro 3.60 und 4.60*

Hausmacherwurst

Geräucherte Würste

Bratwurst mit Zwiebel ▪ Bratwurst ▪ Buuresalami ▪ Chili-beisserle ▪ Knoblauchbeisserle ▪ Landjäger ▪ Pfefferbeisserle ▪ Rehbeisserle ▪ Salametti ▪ Schweizer Schüblig ▪ Walnussbeisserle ▪ Wildscheinsalami

Das Paar ab Euro 2.40 bis 4.00

Schwarzwälder Schinken und Speck

Schwarzwälder Schinken ▪ Schwarzwälder Speck ▪ Schwarzwälder Schinken & Speck (schmale Seite)

Das Kilo zu 19.90 Euro

HAUSMACHERWURST IN DOSEN

Bierwurst ▪ Blutwurst ▪ Bratwurst ▪ Eisbein ▪ Leberwurst ▪ Lyoner ▪ Schinkenwurst

Die kleine Dose zu je Euro 3.20

Die grosse Dose zu je Euro 4.10

Grossmutter's Griebenschmalz und Schmalz

Hubertus Schmalz (Griebenschmalz) ▪ Schmalz

Das kleine Töpfchen zu je Euro 2.80

Das grosse Töpfchen zu je Euro 3.50

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST. und sind ohne Gewähr.

Änderungen bleiben vorbehalten. Es handelt sich um Bio

Produkte aus Eigenherstellung, die nach der

DE-006-ÖKO KONTROLLSTELLE kontrolliert werden.

Konfitüre Extra, Marmeladen oder Gelees - aber keine 08-15-Sorten!

Apfel mit Pfefferminze ▪ Apfeltraum ▪ Apfel Waldmeister ▪ Apfel Zimt ▪ Birne mit Vanille ▪ Erdbeere mit grünem Pfeffer ▪ Erdbeere mit Ingwer ▪ Erdbeere mit Pfefferminze ▪ Erdbeere Schoggi ▪ Erdbeere mit Vanille ▪ Feigen ▪ Hagebutte ▪ Hagebutte mit Apfel ▪ Himbeere mit Schoggi ▪ Himbeere ▪ Holunderblüten ▪ Kirsche mit Amaretti ▪ Kirsche mit Eberesche ▪ Kirsche mit Schoggi und Chili ▪ Kürbis mit Ingwer ▪ Kürbis mit Sanddorn ▪ Lavendelblüten ▪ Löwenzahnblüten ▪ Malvenblüten ▪ Mandarinen ▪ Melone mit Basilikum ▪ Melone mit Rosmarin ▪ Orangengelee ▪ Orange ▪ Orange mit Ingwer ▪ Orange mit Karotten ▪ Pfefferminzgelee ▪ Pinkgrapefruitgelee ▪ Quittengelee ▪ Quitte ▪ Rosenblütengelee ▪ Rhabarber mit Holunderblütengelee ▪ Sauerkirsche ▪ Stachelbeere mit Basilikum ▪ Veilchenblütengelee ▪ Waldmeistergelee ▪ Zwetschgen mit Gewürzen ▪ Zwetschgentraum ▪ Zwetschgen Zimt

Das 225 g Glas zu Euro 3.60

Beerenauslese (2005) Gelee ▪ Blutorangen mit Campari Marmelade ▪ Himbeere mit Cassislikör ▪ Himbeere mit Schuss ▪ Schwarzwälder Heidelbeeren ▪ Schwarzwälder Waldbeeren ▪ Schwarzwälder Waldbeeren mit Vanille

Das 225 g Glas zu Euro 4.60

Chutneys

Auberginen ▪ Dattel Apfel ▪ Fenchel ▪ Feigen ▪ Feigen Karotten ▪ Karotten ▪ Kirschen ▪ Lauch ▪ Mango ▪ Paprika ▪ Pflaumen ▪ Sellerie ▪ Sellerie Exotic ▪ Tomaten Dattel ▪ Zucchini ▪ Zwetschgen ▪ Zwiebel

Das 225 g Glas zu Euro 4.95

Antipasti

Cipolline Aceto Balsamico ▪ Karotten ▪ Kürbis ▪ Paprika ▪ Peperoni ▪ Pomodori Secchi sett'olio ▪ Sellerie ▪ Grüne Oliven ▪ Schwarze Kalamata Oliven ▪ Zucchini

Das 225 g Glas zu Euro 4.95

Pestos

Bärlauch ▪ Basilikum ▪ grüne Olivenpaste ▪ schwarze Olivenpaste ▪ Tomaten

Das 125g Glas zu Euro 6.50

Das Sortiment wird laufend ausgebaut und ergänzt. Da es sich um Eigenprodukte handelt, kann es vorkommen, dass einzelne Sorten auch ausverkauft sein können! **Stand 07/2009**

Essig

Dunkler Balsamico Apfelessig 8.00
Heller Balsamico Apfelessig 8.00
Trüber Apfelessig 8.00
Himbeere Essig 8.00
Salbei Essig 8.00
Rosmarin Essig 8.00
Rosenblüten Essig 8.00
Cassis Essig 8.00
Lemon Essig 8.00
Pfefferminze Essig 8.00

0,35 l

Digestif Essig

Zwetschgen Digestif Essig 22.00
Quitte Digestif Essig 22.00

0.20 l

Öle

Senföl **0,35 l** 22.00
Traubenkernöl **0,25 l** 28.00

Sirup

Himbeere 8.00
Holunderblüten (weiss) 8.00
Pfefferminze 8.00
Zitronenmelisse 8.00
Rosenblüten 8.00
Limetten 8.00

0,35 l

Honig

echter deutscher bio Honig im Glas zu 500 g

Akazienhonig 11.00
Fichtenhonig 13.00
Löwenzahnhonig 12.00
Weisstannenhonig 13.00