

Weingut & Hausbrennerei

Auch bei der Auswahl der angebotenen Getränke legen wir großen Wert auf Badisches. Seit dem Frühjahr 2001 sind Weine aus unserem Anbau erhältlich und 2009 konnten wir pünktlich zur Weinlese unseren neuen Weinkeller fertigstellen. Unsere aktuellen Weine und Edelbrände finden Sie in der Preisliste des Weingutes.

Weinverkostung

**„Live Is Too Short
To Drink Cheap Wine“**

Wir bieten Ihnen gesellige Weinproben mit fachlicher Moderation ab 6 Personen nach Terminabsprache.



Kulinarisch durch's Jahr im



Besitzer Walter Weber
Schlüsselstraße 8
79395 Neuenburg am Rhein
 Telefon 07631 – 70030
 Fax 07631 – 700329
 Em@il: weisses-kreuz.eu@t-online.de
 Internet: <http://www.weisses-kreuz.eu>
 Dienstag Ruhetag
 Auflage 02/12

Unsere Spätschicht
 Hämners Pressant? - Ginschdig - Glat - mit Gut- mit numme fird Oodvolei!
 Unsere Abo's zum mampfle: Mendig bis Fritdig zmittag 2 Gäng, zmittag am Samsch-dig 3 Gäng - fir a sauglatte Pries! Un no viel meh - Ineged numme ine!
 Unsere Mittags-Menus
 Werktags ab € 7,20, Samstags ab € 8,20.
 „Z' Neuburg isch's doch eh am schensched! Un was es anderwo git - hen mir an - fir a sau-glatte Pries!“
 Sonntags haben wir für junge Familien ein Menu für € 33,00 (für 4 Personen).
 Für alle Schmitzel-Fans gibt's "SchmitPösa für 4", inkl. Tagessuppe und Dessert für € 48,00!

Zur verböhne unsere Wäschd numme midem Ziller-Zerschdei!

Unsere Restaurant
 befindet sich nummehr in 5. Generation im Familienbesitz und hat - wie die alte Zähringerstadt Neuenburg - im Laufe der Jahrzehnte schon viel erlebt. Aus diesem Grunde wird bei uns die Badische Gastfreundschaft groß geschrieben und wir freuen uns, wenn sich unsere Gäste bei uns wohlfühlen.
 Wir bieten Ihnen eine klassisch deutsche-badische Küche, die man heute vor allem in größeren Städten oftmals vergeblich sucht, auf Neu-Deutsch auch „Slowfood“ genannt!



Januar 2012

	Ab 4. Januar sind wir wieder frisch gestärkt für Sie da!
	06.01. Dreikönigstag – und als Dessert „Galette des Rois“ - für den Gewinner gibt es einen Gutschein!
	Interessiert? Wir erinnern Sie an unsere Aktionen & senden Ihnen unsere „Newsletter“ per Email!
	11. - 31.01. Schnitzel am Abend – erquickend & labend! - Speisen Sie wie Berthold IV. - nur abends!

Februar 2012

	08. bis 16.02 Frühlingskarte: Feldsalat & andere Kräuter – mit & ohne Fleisch!
	Wir informieren Sie gerne über unsere Menuangebote durch RSS-Feeds! - per email "frei Haus"!
	10. -13.02 „Be my Valentine“- Wochenende
	19.02. Närrische Umzugskarte – mit Narrenfreundlichen Preisen

März 2012

	Wissenstage Baden-Württemberg ! 29.02.- 11.03. - & bei uns Wissenswertes über Wein & Schnitzel
	14. - 26.03. Fastentage für Feinschmecker
	Urtrunk-Zeit beginnt! - das Naturtrübe vom Fass
	Besuchen Sie uns bei Twitter & Facebook:

April 2012

	06.04. frischer Fisch am Karfreitag 08./09.04. Ostern – nach dem Eiersuchen – unser Festtags-Menu
	Spargelzeit beginnt
	30.4. Walpurgis Sekt - in allen Regenbogenfarben!

Maï 2012

Juni 2012

Juli 2012

August 2012

13.05. Muttertag in
Deutschland
Verwöhnen Sie Ihr
Bestes Stück!



03. 06. Muttertag in
Frankreich
Verwöhnen Sie Ihr
Bestes Stück!



13. bis 16.07. Nepomukfest
& bei uns gibt's „Allerlay
speyß vonn Swine & zam
Vögelin“ - wie im Mittelalter



04. bis 27.08. Jetzt wird's heiß!? –
zur Abkühlung gibt's bei uns viele
leckere Salate – mit & ohne Fleisch!

17.06. Vatertag
in Deutschland
Väter brauchen Kraft!!!



06.06. bis 01.07. Fussballfreie Zone -
& kleine Überraschung für Damen!
17.06. Vatertag in Frankreich
- Väter brauchen Kraft!!!



Bald gibt's unsere neuen
Sekte – wir informieren Sie
gerne!



Sommerurlaub in
Neuenburg – auch hier
gibt's was zu erleben!

22. bis 25.06. Johannisfest mit
Bauernmarkt - Grüsse aus der
Heimat & Wein-
verkostung



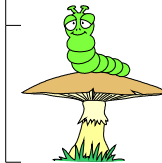
26. - 30.07 Schule ist aus -
Unser Beitrag zur Pisa-Studie:
Familien-Menüs
& für alle fleissigen Schüler:



04. bis 27.08. Wein-Probiert-
Wochen – Kennen Sie schon
unsere Weine? Kleine Probe
gefällig?



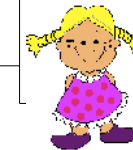
27./28.05. Pfingsten



**Pfifferlingszeit
beginnt!**

**A ~ 1/b x 6 oder Menge der Eiskugeln ~
1/Notendurchschnitt x 6**

Die Größe des Desserts verhält sich
antiproportional zum Notendurchschnitt –
also bringt Eure Zeugnisse mit!*



September 2012

Oktober 2012

November 2012

Dezember 2012

Und weil's so schön ist
nochmal:



„Mir sin go Herbschde!“
Für Nicht-Alemannen:
Wir sind bei der Weinlese!
Deshalb ist unser Restaurant
öfters erst ab 17.00 Uhr geöffnet.
Wir bitten um Ihr Verständnis



28.10.-05.11.
Bei uns Gutes aus
Großmutter's Küche!



01. - 23.12.
Familien-Menüs zum
Advent – nur abends & an
Wochenenden



05. - 17.09. Schnitzel am Abend –
erquickend & labend! - Speisen Sie
wie Berthold IV. - nur abends!

11. - 26.11. Kaffee-Wochen
zum Aufwärmen - à la
Habsburg –Großer
Brauner mit Topfen-
strudel & Sacher-Torte – wie hätten's
denn gern, Gnä' Frau???



01. - 09.12. ist Weihnachtsmarkt
„D' Chriz-Wirt isch däbi, nit nume mit sinem
Schnaps un Wii au Klöpfer gits – die sin glatt!
Isch's Euch dann nomme kalt, genner in d' Beiz,
dert gits au ebbis Ginschdigs zu nem
herzerwärmende Preis!“

Für Restaurant-Gäste
€ 1,-/angef. Stunde



03. bis 08.10. Kartoffelwoche
& bei uns dreht sich alles um
die Kartoffel!



Kurzfristige Änderungen aus aktuellem Anlass behalten wir uns vor!