Kriechel
DAS Weinhaus

Weinbegleitende Speisen und Kleinigkeiten

Portion Erdnüsse	**1,50 €**
Käsewürfel mit Salzbrezel	**5,00 €**
Griebenschmalz | Gewürz-Gurke | Bauernbrot	**3,50 €**
Felchenfilet vom Laacher See geräuchert | Chicoree Grafschaft Zitronen-Ingwer-Dressing | Bauernbrot **wenn vorrätig**	**9,50 €**
Brotzeit mit zweierlei Käse | Butter | Bauernbrot	**7,50 €**
Bauernsülze | Kartoffelsalat	**7,50 €**
Brotzeit mit Tiroler Speck + Nordhessische Ahle Wurscht Butter | Bauernbrot	**8,50 €**
Vesperteller RUSTIKAL | Butter | Bauernbrot (gekochter Schinken | Tiroler Speck | Ahle Wurscht | Eifeler Bergkäse)	**9,80 €**
Salat von der Alblinse - VEGAN	**4,50 €**
mit Ziegenfrischkäse | Bauernbrot	**6,50 €**

Für unsere kleinen Gäste

Geflügelbrühwürstchen | Kartoffelsalat	**4,00 €**

Warme Köstlichkeiten

Linsen-Dal – VEGAN	**5,00 €**
Frikadellen aus Rindfleisch | Kartoffelsalat	**7,50 €**
Strammer Max *(gekochter Schinken | Käse | zwei Spiegeleier | Bauernbrot)*	**8,00 €**
Zwei Wildbratwürstchen vom Jagdhaus Rech | Kartoffelsalat	**8,50 €**
Chili con Carne im WECK-Glas | Bauernbrot	**7,90 €**
Unser Wiener Saftgulasch im WECK-Glas | Bauernbrot	**7,90 €**

Süsses / Kuchen

wenn vorrätig – z. B. Apfelkuchen	Stck.	**2,50 €**

Alle Preise in EUR inkl. 19% MwSt. | Informationen zu unseren Lieferanten siehe Rückseite

Erzeugerseite - Auszug

Hier empfehlen wir Ihnen einige unserer Lieferanten, viele davon sind seit langem Slow Food Freunde.
Sie wissen schon: GUT – SAUBER – FAIR ist unser Motto.
Das heißt gute Produkte, sauber hergestellt, faire Preise für die handwerklichen Erzeuger
(hier fett unterlegt die Produkte der **„Arche des Geschmacks“**):

Markus Bitzen mit Marina, Barbara, Veronika + Theresa | Jagdhaus Rech – Wild-Bratwürstchen
(Die Familie Bitzen gehört schon seit vielen Jahren zu den sehr engagierten Slow Food Förderern.
Das Wild für die Würstchen kommt aus eigener Jagd – Markus Entspannung nach 12-15 Stundentagen in der Küche.)

Bäckerei Degen | Bad Neuenahr – Bauernbrot

Bäckerei Josten | Dernau – Bauernbrot + Kuchen

Jörg Geiger | Manufaktur Jörg Geiger | Schlat – **Schaumwein von der Champagner Bratbirne**
(und die wunderbaren PriSecco Spezialitäten – nicht nur für Autofahrer!)

Familie Gröner | Gröner Hof Eifeler Hofkäserei | Loogh, Eifel – Eifeler Bergkäse

Ansgar Hehenkamp | Klosterfischerei Laacher See | Maria Laach – geräucherte Felchen

Lutz Mammel | Lauteracher-Alb-Feldfrüchte | Lauterach – **Alblinse**

Johannes + Martina Nachtwey | Bio-Obsthof Nachtwey | Grafschaft-Gelsdorf – Apfel- + Quittensaft

Rohde | Feinkost-Fleischerei Rohde | Kassel - **Nordhessische Ahle Wurscht**

Schopphof | Familie Schopp | Rech - Kartoffeln

Eifel Destillerie P.J. Schütz | Lantershofen – hochwertige Kräuterspirituosen und Fruchtliköre

Gerhard Wienröder | Metzgerei Wienröder | Ostheim Rhön - **Ostheimer Leberkäs**
(leider aus familiären Gründen b.a.w. nicht lieferbar, wir drücken die Daumen für baldige Genesung)

Last but not least:
Ernst, Michael + Peter Kriechel | Weingut Kriechel | Ahrweiler – **Blauer Frühburgunder von der Ahr**
Und natürlich all die weiteren köstlichen Weine + Erzeugnisse der Familie Kriechel.