



NEU AM HOF!

# WEIDE & WELT: UNSERE HOFKÜCHE

WURZELN HIER. GEWÜRZE VON DA UND DORT.



## DAS KONZEPT

Wir kochen mit dem, was unsere Weide und unser Hof hergeben – und mit Gewürzen, die weiter gereist sind als wir. Eine Gemüseküche, orientalisches inspiriert und als Bowl serviert. Kitzfleisch im Frühling, hausgemachte Bratwürstl im Sommer, Traditionelle Schlachtplatten und Auszogne auf der Alm im Herbst. Manchmal eine Überraschung – immer ein Genuss. Auf der Terasse mit Blick auf den Breitenstein oder, bei schlechtem Wetter, in der Schupf. Das ist Weide & Welt am Leitzachtaler Demeterhof.

## FRÜHLINGSKÜCHE

**Dreimal Frühling. Dreimal Kitzfleisch vom eigenen Hof. Dreimal Gemüseküche.**

An drei Samstagen:  
**23. Mai / 30. Mai / 06. Juni**  
12–15 Uhr  
Bitte um Anmeldung!

**23. Mai:** In der Küche rund ums Mittelmeer gilt die Ziege als Delikatesse.

Wir starten mit unserem südindischen Curry mit Basmatireis, frischen Kräutern und Gurkenraita. Ripperl werden mediterran geschmort und mit angeboten.

**30. Mai:** Inspiriert von der georgischen Küche und seinen ganz eigenen Aromen bereiten wir ein Schmorgericht und eine Art Kebab vom Holzkohlegrill zu.

**06. Juni:** Wir enden die Reihe mit einem marokkanischen Eintopf begleitet von Gemüsesalaten, Couscous und Joghurt.

Für alle **Vegetarier** und andere Genießer bieten wir an allen drei Tagen eine passende grüne Gemüseküche: Erbsen, Zuckerschoten, grüner Spargel, Blattbrokkoli sind die Grundlage von Gemüsesalaten. Dazu kommen Frühlingssalate, Linsenbratlinge und cremige Saucen serviert als Bowl.

Wer die Speisekarte schon vorab möchte, abonniert am besten den Newsletter oder tritt unserer Whatsapp-Gruppe bei.

**Wir bitten um Anmeldung – im Laden, bei Werner (0151 196 500 75) oder Petra (0174 990 887 6). Spontangäste nehmen wir gerne auf, wenn noch Platz ist. Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!**



## SIE MÖCHTEN AUF DEM LAUFENDEN BLEIBEN?

Details zur Speisekarte und aktuelle Infos gibt es in unserer

**WhatsApp-Gruppe** und im **Newsletter**. Anmeldung unter [info@petrawaehning.de](mailto:info@petrawaehning.de) oder **+49 (0) 174 99 088 76**.

