



DAS LANDEI

VIEL MEHR ALS NUR EIN DORFCAFE.

Liebe Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet Ihr auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter*innen.

Nachmittag, 15-17 Uhr

Wir begrüßen euch und wünschen einen entspannten und genussreichen Nachmittag.

Kuchen und Torten

Hausgemacht & lecker. Schaut in unsere Kühlvitrine.

- Stück KUCHEN 3,40
- Stück TORTE 3,90
- Extra SAHNE 0,80

Herzhaft

Der italienische Einschlag lässt sich nicht verleugnen. Wir lieben es!

- Gemischte OLIVEN 5,90
- CAPRESE Tomate, Mozzarella, Olivenöl, Balsamico 8,90
- Vorspeise / ANTIPASTI traditionell 10,90
- Vorspeise / ANTIPASTI vegetarisch 10,90
- Salat BURRATA Tomate, Rucola, Burrata, Olivenöl, Balsamico 10,90

Jeweils mit Kleinbrot

Getränke

„Durst ist schlimmer als Heimweh“ sagt ein altes Sprichwort. Wir helfen gern ;-)

Alkoholfreies

▪ LIMO hausgemacht, Bio	0,5L	3,90
▪ MINERALWASSER	0,3L	2,70
	0,5L	3,50
	0,7L / Flasche	4,80
▪ Apfelsaft-Schorle Bio, regional	0,3L	2,90
	0,5L	3,90
▪ COCA-COLA ² , MEZZO-MIX ² , SPRITE	0,3L	2,90
	0,5L	3,90

Zusatzstoffe und Allergene: 1 Chinin, 2 Farbstoff

Bier

▪ PILS Rothaus Tannenzäpfle	0,33L	3,20
▪ RADLER	0,33L	3,20
▪ EXPORT	0,5L	3,90
▪ HEFEWEIZEN	0,5L	3,90
▪ WEIZEN Alkoholfrei	0,5L	3,90
▪ SCHANKBIER, naturtrüb, Museumsbier No. 1	0,5L	3,90
▪ ALKOHOLFREI Becks Blue	0,5L	3,90

Aperitif

▪ Prosecco	0,1L	3,90
▪ Weissweinschorle	0,2L	3,90
▪ Aperol ² Spritz oder Lillet WILD Berry	0,2L	6,50

Kaffee³ und Tee

▪ ESPRESSO einfach		1,90
▪ ESPRESSO doppelt		2,90
▪ Tasse FILTERKAFFEE		2,90
▪ KAFFEE koffeinfrei (Siebträger)		3,20
▪ CAPPUCINO, MILCHKAFFEE, heiße SCHOKI		3,50
▪ LATTE MACCIATO normal mit einfachem Espresso		3,50
▪ LATTE MACCIATO groß mit doppeltem Espresso		4,50
▪ Kännchen TEE; Kräuter, schwarz, grün, Roiboos, etc.		4,50
▪ AFFOGATO (doppelter Espresso mit Vanilleeis)		4,90

Zusatzstoffe und Allergene: ² Farbstoff, ³ Koffein

Abend, 17-21 Uhr

„The heat is on“. Der Steinbackofen läuft ab 17:00 Uhr. Gönnen euch einen wunderschönen Abend mit folgendem Angebot:

Starters / Vorspeisen

„Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne!“ – wir sind nicht ganz sicher, ob Hermann Hesse mit diesem Ausspruch die Starters / Vorspeisen meinte. Passen würde es ;-)

- Gemischte OLIVEN 5,90
- CAPRESE, Tomate, Mozzarella, Olivenöl, Balsamico 8,90
- Salat BURRATA Tomate, Rucola, Burrata, Olivenöl, Balsamico 10,90
- BeilagenSALAT 5,90

Jeweils mit Kleinbrot

Main Course / Hauptgang

SALAT

knackfrisch und vitaminreich mit unserem hausgemachten Salatdressing *Senf/Honig*.

- Groß & gemischt, Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, etc 10,90
- GRIECHISCH mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln 12,90
- NIZZA mit Thunfisch fair&bio, Oliven, Zwiebeln 12,90
- PARMA mit Parmaschinken, Rucola, Grana 14,90

Jeweils mit Kleinbrot

Dinnele⁴

sind eine Spezialität der schwäbisch-alemannischen Küche, die dem Elsässer Flammkuchen ähnelt. Wir bieten Euch folgende Varianten frisch aus dem Steinbackofen an:

- TRADITIONELL: Schmand, Käse, Speck, Lauch 10,90
- MEDITERAN: Schmand, Schafskäse, Paprika, Oliven, Lauch 11,90

Zusatzstoffe und Allergene: ⁴ Gluten

Abend, 17-21 Uhr

Pizza⁴: hand- und hausgemacht und mit frischen hochwertigen Zutaten belegt. Im Steinbackofen ausgebacken und dampfend heiß serviert. Lasst es Euch schmecken!

01	MARGHERITA, Tomatensoße, Mozzarella	7,90
02	SALAME, Salami, Tomatensoße, Mozzarella	9,90
03	PROSCIUTTO, Schinken ⁵ , Tomatensoße, Mozzarella	9,90
04	SALAME & PROSCIUTTO, Salami, Schinken ⁵ , Tomatensoße, Mozzarella	9,90
05	VEGAN, Spinat, Paprika, frische Tomaten, Tomatensoße, Olivenöl (ohne Käse)	10,50
06	FUNGHI & PAPRICA, Pilze, Paprika, Tomatensoße, Mozzarella	10,50
07	FUNGHI & TARTUFO, Pilze, Trüffelöl, Tomatensoße, Mozzarella	11,50
08	BIANCA VEGETARISCH, Schmand, frische Tomaten, Spinat, Mozzarella, Olivenöl	11,50
09	DIAVOLA, Salami, Chili/Peperoni, Tomatensoße, Mozzarella – scharf!	11,50
10	HAWAII ROSSO Schinken ⁵ , Ananas, Tomatensoße, Mozzarella	11,50
11	HAWAII BIANCA, Schinken ⁵ , Ananas, Schmand, Mozzarella	11,50
12	BIANCA SPECIALE, Schmand, Salami, Schinken, Zwiebeln, Tomaten, Spinat, Mozzarella	12,50
13	SPINACI & GORGONZOLA, Spinat, Gorgonzola, Tomatensoße, Mozzarella	11,90
14	MISTA, Salami, Schinken ⁵ , Zwiebeln, Paprika, Oliven, Tomatensoße, Mozzarella	12,50
15	TONNO, Thunfisch (bio&fair), Zwiebeln, Tomatensoße, Mozzarella	12,50
16	PARMA, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Tomatensoße, Mozzarella	14,50
17	PIZZA SAISON: z.B. Burrata, Maultaschen und was uns sonst noch einfällt >> siehe Tagesangebot	
97	TOPPING CHARLES: Kartoffelchips	1,50
98	TOPPING Pepperoni-Öl	1,50
99	TOPPING Trüffel-Öl	2,00

Zusatzstoffe und Allergene: ⁴ Gluten, ⁵ Konservierungsstoff

Dessert / Nachspeise

- Streifzug durch die Kuchen- und Tortentheke (Probierleckerle mit frischem Obst)

Solo-Leckerle	3,90
Duo-Leckerle	5,40
Trio-Leckerle	6,90
Quadro-Leckerle	8,40
- DINNELE SÜSS Schmand, Apfel, Zimt und ein Klecks Sahne 10,90

Digestif / Flüssiges Dessert

- AVERNA oder RAMAZOTTI, italienischer Kräuterlikör 2cl 2,90
- OBSTBRAND: Williams, Mirabelle, Zwetschge, etc. 2cl 2,90
- GRAPPA di Amarone, Cà dei Frati 2cl 3,80
- WHISKY Scotch; Glenfiddich 12 years 4 cl 6,90
- WHISKEY Irish; Tullamore Dew 12 years 4 cl 6,90
- WHISKEY Tennessee; Jack Daniels Old No.7 4 cl 6,90
- Honig-WHISKEY Tennessee; Jack Daniels Honey; 35% Vol. 4 cl 6,90

Ausgewählte Weine

Zum leckeren Essen gehört auch ein guter Wein. Im Erdgeschoss und in unserem Weinkeller findet sich eine handverlesene Auswahl. Folgende Weine haben wir im Ausschank:

WEISSWEIN	0,1L	0,2L
<ul style="list-style-type: none"> ▪ GRILLO Divino; Sizilien; IGT 2020 <i>Aromen: Ananas, Apfel, Aprikose, Limette, Litschi, Maracuja, Zitrone</i> 	3,90	5,90
<ul style="list-style-type: none"> ▪ CUVÉE BLANC, Überlinger Felsengarten; Kress 2019 <i>trocken; weißer und grauer Burgunder und ein Hauch Müller-Thurgau</i> 	4,30	6,90
ROTWEIN		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ SYRAH Divino; Sizilien; IGT 2019; <i>Aromen: Brombeere, Heidelbeere Kakao, Pfeffer, Waldbeere</i> 	3,90	5,90
<ul style="list-style-type: none"> ▪ CUVÉE NOIR, Überlinger Felsengarten; Kress 2019 <i>trocken; Spätburgunder ohne und mit Holzfass sowie ein Schuss Cabernet</i> 	4,30	6,90
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Primitivo di Manduria SEDNA DOP 2019 <i>Aromen: Brombeere, Johannisbeere, Schokolade, Weißer Pfeffer</i> 	4,30	6,90

Ein paar Fragen und Antworten

Vielleicht wollt Ihr etwas zur „Geschichte“ und zum „Drumherum“ des Landeis wissen. Fragt uns gern oder lest hier nach:

Seit wann gibt es das Landei?

1995 sind wir mit 2 Familien (Schwestern mit Familie) von Friedrichshafen nach Wintersulgen gezogen. In den ersten Jahren haben wir die Wohnungen saniert, das Dachgeschoss ausgebaut und die Scheune erstmal „ruhen lassen“. Zur Fußball-WM 2006 war es dann soweit: Ein neuer Boden wurde in der Scheune eingezogen, eine provisorische Küche eingebaut, Toiletten installiert, ein Beamer aufgehängt und das „Sommermärchen“ auf Heuballen sitzend mit Freunden und Bekannten erlebt. Unser „Public Viewing“ sprach sich schnell rum, die Hütte war voll und die ersten Pizzen wurden gebacken.

In den Jahren danach haben wir den Ausbau mit tatkräftiger Hilfe der örtlichen Handwerker vorangetrieben. Unser Freund und Gestalter Bastian Hennes, der in Frankreich und Spanien lebt, zeichnete für den „Stil“ und etliche Innenausbauten. Zum Thema Baurecht und Brandschutz haben wir einiges gelernt und alle Auflagen erfüllt. 2015 startete das Landei als Café und Laden. 2019 kam die „Kostbar“ im Erdgeschoss dazu und die Außensitzplätze wurden erweitert. 2021/22 bauten wir die Küche mit Theke und Bar um.

Warum habt ihr nur Freitag und Samstag geöffnet?

Das Landei ist unser „zweites Standbein“. Hauptberuflich arbeiten wir in der beruflichen Bildung sowie im sozialen Bereich. Unser Gastro-Team unterstützt uns zuverlässig und gut, damit das „zweite Standbein“ ein stabiles ist und bleibt.

Kann man das Landei mieten?

Prinzipiell „ja“. Wir begrüßen auch außerhalb der Öffnungszeiten Gruppen zu unterschiedlichen Anlässen. Sei es zum Tagen und Arbeiten (Workshops, Seminare) oder für Feierlichkeiten (Geburtstage, Hochzeiten, Trauerfeiern, etc.). Sprecht uns an. Wir passen unser Angebot individuell auf eure Wünsche an.

Ein paar Fragen und Antworten

Was kommt noch?

Wir lassen uns gern auf Reisen, im Urlaub oder von Besuch inspirieren. Wir lieben es, wenn Menschen zusammenkommen und eine entspannte Zeit verbringen. Mit dem Landei wollen wir einen Ort schaffen, an dem man sich gerne aufhält und trifft. Auf ein Glas Wein oder einen Aperol Spritz vorbeischaun. Leckeren Tee, Kaffee oder Cappuccino mit einem Stück Kuchen/Torte genießen. Die Seele baumeln lassen. Das soll ebenso möglich sein, wie ein ausgedehntes Abendessen mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert und Weinbegleitung in gemütlichem Ambiente. Zusätzliche Abende mit Livemusik oder andere Kulturveranstaltungen sind das berühmte „Tüpfelchen auf dem i“.

Gesellschaftliche Verantwortung

Wir bemühen uns um einen schonenden Umgang mit Ressourcen, verwenden weitgehend Lebensmittel in Bioqualität, nach Möglichkeit aus regionaler Herkunft, nutzen Ökostrom (EWS Schönau), produzieren mit der PV-Anlage Sonnenstrom und fördern Kunst & Kultur.

Wie bleibt man informiert?

Folgt uns bei Instagram und facebook, schaut auf unsere website und sprecht uns an 😊

Weitersagen erwünscht

„Wer uns findet, findet uns gut“. Das war unser erster Werbespruch, der mit dem etwas abgelegenen Standort kokettierte. Ja, Wintersulgen ist nicht der Nabel der Welt. Aber es lebt sich hier sehr gut. Damit andere den Weg zu uns finden, erzählt gern von uns. Danke 😊

Eure Familie Pfeifer mit dem ganzen Landei-Team