



# 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.

Stand 01.10.2023

Wir begrüßen euch und wünschen einen entspannten, genussreichen Nachmittag und Abend.

## Süßes zum Kaffee oder als Dessert

Hausgemacht & lecker. Schaut in unsere Kühlvitrine.

- Stück KUCHEN 3,60
- Stück TORTE 4,20
- Extra SAHNE 0,90
- Streifzug durch die Kuchen- und Tortentheke (PROBIERLECKERLE mit frischem Obst)
  - Solo-Leckerle 4,20
  - Duo-Leckerle 5,90
  - Trio-Leckerle 7,60
  - Quadro-Leckerle 9,30

## 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 ;-)

- ANTIPASTI hausgemacht - traditionell oder vegetarisch für ZWEI 18,90
- ANTIPASTI hausgemacht - traditionell oder vegetarisch für EINEN 10,90
- OFENGEMÜSE mit BURRATA 11,90
- CAPRESE, Tomate, Mozzarella, Olivenöl, Balsamico 8,90
- Gemischte OLIVEN 5,90

Jeweils mit frisch gebackenem Brot / Ciabatta

- Extra-Portion hausgebackenes BROT mit Olivenöl 2,90

# Getränke

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

## Alkoholfreies

▪ LIMO hausgemacht, Bio	0,5L	4,20
▪ MINERALWASSER	0,3L	2,90
	0,5L	3,50
	0,7L / Flasche	4,90
▪ Apfelsaft-Schorle Bio, regional	0,3L	3,20
	0,5L	4,20
▪ COCA-COLA <sup>2</sup> , MEZZO-MIX <sup>2</sup> , SPRITE	0,3L	3,20
	0,5L	4,20

Zusatzstoffe und Allergene: 1 Chinin, 2 Farbstoff

## Bier

▪ RADLER	0,33L	3,50
▪ EXPORT, Fürstenberg	0,5L	4,20
▪ Meckatzer HELL	0,5L	4,20
▪ HEFEWEIZEN, Fürstenberg	0,5L	4,20
▪ WEIZEN Alkoholfrei, Fürstenberg	0,5L	4,20
▪ ALKOHOLFREI Becks Blue	0,5L	4,20

## Aperitif

▪ Prosecco	0,1L	3,90
▪ Weißweinschorle	0,2L	4,50
▪ Aperol <sup>2</sup> Spritz oder Lillet WILD Berry	0,2L	6,50
▪ Steuobstwiesen-Secco alkoholfrei / Manufaktur GEIGER	0,2L	6,50

## Kaffee<sup>3</sup> und Tee

▪ ESPRESSO einfach		2,30
▪ ESPRESSO doppelt		3,40
▪ Große Tasse FILTERKAFFEE		3,20
▪ Große Tasse KAFFEE koffeinfrei (Siebträger)		3,20
▪ Große Tasse CAPPUCINO, MILCHKAFFEE, heiße SCHOKI		3,60
▪ LATTE MACCIATO		3,80
▪ Kännchen TEE; Kräuter, schwarz, grün, Roiboos, etc.		4,50
▪ AFFOGATO (doppelter Espresso mit Vanilleeis)		4,90

Zusatzstoffe und Allergene: <sup>2</sup> Farbstoff, <sup>3</sup> Koffein

# Main Course / Hauptgang

**Pizza**<sup>4</sup>: hand- und hausgemacht und mit frischen hochwertigen Zutaten belegt. Lange Teiggare, wenig Hefe. Im Steinbackofen ausgebacken. Lasst es Euch schmecken!

## Rot / rosso / Tomatensoße

01	MARGHERITA, Mozzarella	7,90
02	SALAME, Salami, Mozzarella	9,90
03	PROSCIUTTO, Schinken <sup>5</sup> , Mozzarella	9,90
04	SALAME & PROSCIUTTO, Salami, Schinken <sup>5</sup> , Mozzarella	9,90
05	SALAME SPECIAL, Salami, frische Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella	11,90
06	DIAVOLA, Salami, Chili/Peperoni, Mozzarella – scharf!	12,50
07	VEGAN, Spinat, Paprika, frische Tomaten, Olivenöl (ohne Käse)	11,50
08	FUNGHI & PAPRICA, Pilze, Paprika, Mozzarella	10,90
09	HAWAII ROSSO Schinken <sup>5</sup> , Ananas, Mozzarella	12,90
10	SPINACI & GORGONZOLA, Spinat, Gorgonzola, Mozzarella	12,90
11	ALONE, Sardellen, Knoblauch, Tomatensoße, Chili/Peperoni, Mozzarella	12,90
12	TONNO, Thunfisch (bio&fair), Zwiebeln, Mozzarella	13,50

## Weiß / Bianco / Schmand

13	HAWAII BIANCA, Schinken <sup>5</sup> , Ananas, Mozzarella	12,90
14	BIANCA VEGETARISCH, frische Tomaten, Spinat, Mozzarella, Olivenöl	12,90
15	BIANCA SPECIALE, Salami, Schinken <sup>5</sup> , Zwiebeln, Tomaten, Spinat, Mozza	13,90

## Spezial

16	FUNGHI & TARTUFO, Pilze, Trüffelöl, Mozzarella	12,90
17	VEGETARIANA, Spinat, Paprika, frische Tomaten, Zwiebeln, Pilze, Mozzarella	12,90
18	MISTA, Salami, Schinken <sup>5</sup> , Zwiebeln, Paprika, Oliven, Mozzarella	13,90
19	ANJA ROSSA, Ofengemüse, Thunfisch (bio&fair), Mozzarella,	13,90
20	ANJA BIANCA, Ofengemüse, Thunfisch (bio&fair), Mozzarella	13,90
21	HERBST, Schmand, Birne, Gorgonzola, Feige, Nüsse	13,90
22	CAPRESE, frische Tomaten, Mozzarella, Balsamicocreame	13,90
23	CAPRESE & PARMA, frische Tomaten, Parmaschinken, Mozza, Balsamicocreame	15,90
24	PARMA, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Mozzarella	14,90
25	BURRATA, Burrata, Rucola, frische Tomaten, Olivenöl	13,90
26	BURRATA & PARMA, Burrata, Parmaschinken, Rucola, frische Tomaten, Olivenöl	15,90

## Topping

98	Pepperoni-Öl	2,00
99	Trüffel-Öl	2,50

Zusatzstoffe und Allergene: <sup>4</sup> Gluten, <sup>5</sup> Konservierungsstoff

## Dinnele<sup>4</sup>

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: <sup>4</sup>Gluten

## SALAT

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

- BeilagenSALAT 5,90
- Salat BURRATA Tomate, Rucola, Burrata, Olivenöl, Balsamico 10,90
- 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

## 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

# 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"> <li>GRILLO; Sizilien; IGT 2020 <i>Aromen: Ananas, Apfel, Aprikose, Limette, Litschi, Maracuja, Zitrone</i></li> </ul>	4,30	6,90
ROTWEIN		
<ul style="list-style-type: none"> <li>SYRAH; Sizilien; IGT 2020; <i>Aromen: Brombeere, Heidelbeere Kakao, Pfeffer, Waldbeere</i></li> </ul>	4,30	6,90
<ul style="list-style-type: none"> <li>Primitivo di Manduria DOP 2020 <i>Aromen: Brombeere, Johannisbeere, Schokolade, Weißer Pfeffer</i></li> </ul>	4,90	7,90

Jeweils auch als Flasche erhältlich. Wir berechnen 3 x 0,2 L für eine 0,7 L-Flasche

FlaschenWEIN	0,7 Flasche
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Blanco</b> Rioja Spanien DOC 2021; <i>Aromen: Birne, Zitrusfrüchte</i></li> </ul>	19
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Grauburgunder</b> Kress, Bodensee 2021; <i>extraktreicher Wein mit Finesse, Charme und gelbfruchtigem, zartem Schmelz</i></li> </ul>	21
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Verdejo &amp; Sauvignon Blanc; Bio</b> Barahonda Spanien/Kastilien 2021; <i>Frisch, lebendig, mit viel Frucht am Gaumen</i></li> </ul>	21
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sauvignon Blanc;</b> Frankreich / Entre-Deux-Mers, Bordeaux 2020/21 <i>Trendwein. typische Aromen von Stachelbeere, frisch geschnittenem Heu und Cassis</i></li> </ul>	23
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tempranillo</b> Spanien Camino Tinto, <b>vegan, bio</b> 2021 <i>trocken, Aromen von Brombeere, Sauerkirsche, Himbeere, Leder</i></li> </ul>	18
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tempranillo</b> Spanien Camino Lindo, <b>vegan, bio</b> 2021 <i>halbtrocken, Aromen von Brombeere, Sauerkirsche, Himbeere, Leder</i></li> </ul>	18
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Rioja, Graciano, Tempranillo</b> Spanien DOC 2020 <i>14 Monate barrique; Aromen: Brombeere, Cassis, Heidelbeere, Vanille, Karamell</i></li> </ul>	21
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Chianti Classico</b> Italien DOC 2019/20 <i>Klare, fruchtige Aromen von wilden Kirschen und Himbeeren; Veilchen</i></li> </ul>	21
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Nebbiolo</b> Langhe, Piemont Italien, DOP 2020 <i>Aromen: Pflaume, Kirsche, rote Beeren, Rosen- und Veilchenduft Direktimport von Terre del Barolo</i></li> </ul>	25
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Appassimento</b> Torrevento 1° Passo IGT 2021 <i>vorgetrocknete Trauben; Aromen: Cassis, Kirsche, Pflaume, Schokolade; barrique Auszeichnung: Gold bei der Berliner Wine Trophy</i></li> </ul>	25
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bolgheri</b> Sapaio Volpolo 2020 <i>Aromen: getrocknete rote Früchte, Schokolade; kräftig, dunkelrot, violett</i></li> </ul>	35
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Primitivo di Manduria</b> Sessantanni San Marzano DOC 2018 <i>Auszeichnung: Bester Rotwein Italiens; 3/3 Gläser Gambero Rosso Aromen: Brombeere, Kirsche, Schokolade, Vanille</i></li> </ul>	39

weiß

rot

bio

vegan&bio

vegan&bio

# 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. Seit 2022 haben wir neue Mitarbeiter\*innen. Es ist ein super Team mit tollen Menschen. So macht es Spaß!

## **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