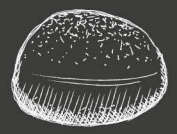
Alte Backstube

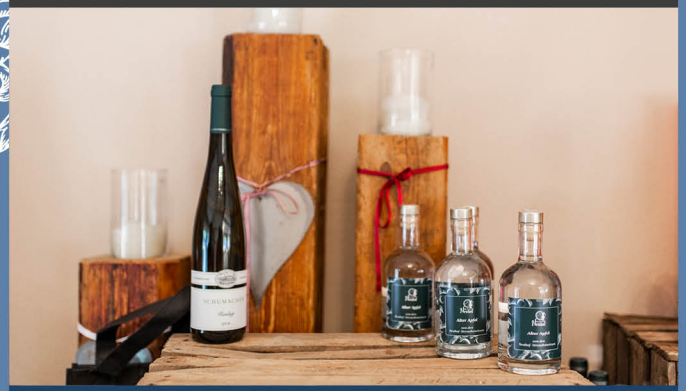
LADENVERKAUF
Montag bis Samstag:
10:00 – 20:00 Uhr
Sonntag und Feiertage:
10:00 – 19:00 Uhr
Geänderte Öffnungszeiten an den Feiertagen

UNSER ANGEBOT
Aus eigener Herstellung traditioneller Blechkuchen, Torten und Gebäck, Neuhof-Baguettes und Quiches.

NEUHOF-KREPPEL

Ab dem 27. Dezember 2019 gibt es wieder Kreppel!





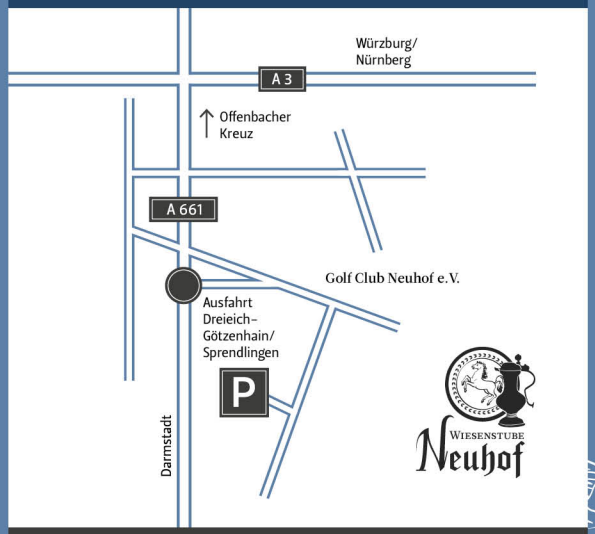
WEINE AUS DER PFALZ UND APFELBRAND

In unserem Ladenverkauf führen wir gute Weine aus dem traditionsreichen Weingut Schumacher, Herxheim am Berg (Pfalz). Das ökologisch geführte Weingut gehört zur Familie.

Auch bieten wir einen hervorragenden Apfelbrand aus dem Obst unserer Streuobstwiesen in unserem Verkauf an.

WIESENSTUBE

- *Selbstbedienungsgastronomie geöffnet:*
  Montag bis Samstag ***von 10:00 bis 21:00 Uhr***
  Sonntag und Feiertage ***von 10:00 bis 20:00 Uhr***
- ***Geänderte Öffnungszeiten an den Feiertagen***
- *Küchenbestellung* *von 11:30 bis 20:30 Uhr*
  Sonntag und Feiertage *von 11:30 bis 19:30 Uhr*



DIE WEGE ZUM NEUHOF SIND KURZ:

- *12 km von Frankfurt*
- *10 km von Offenbach*
- *20 km von Darmstadt*
- *18 km vom Flughafen Frankfurt*
- *von A3 am Offenbacher Kreuz auf A661 wechseln, dann zweite Ausfahrt Dreieich*
- *Buslinie 653 / Mo bis Sa (Frankfurt-Süd bis Götzenhain) Haltestelle Gut Neuhof*
- *Navigationshilfe: Hofgut Neuhof, 63303 Dreieich*

Hofgut Neuhof GmbH & Co. KG
Hofgut Neuhof, 63303 Dreieich-Götzenhain

Besuchen Sie uns im Internet:
http://alte-backstube.de

Wiesenstube
Neuhof

Winter 2019/20

in der

Wiesenstube

LAND ❀ REGIONAL ❀ FAMILIE ❀ TRADITION

Dezember 19

MONTAGS
Kassler Rücken, Wirsing, Hörnchennudeln überbacken mit Bergkäse, Aprikosen-Ingwer Kompott
12,80€

DONNERSTAGS
Drei Weißwürstchen, süßer Senf, Brezel
6,30€

FREITAGS
(außer am 27.12.)
ist Backfischtag
11,90€

FREITAGS AB 18:00 UND SAMSTAGS AB 12:00 UHR
(außer am 27. und 28.12.)
Gänsekeule, Rotkraut, Kartoffelklöße; dazu ein Glas (0,25l) unseres Hausweins
Angebotspreis 20,50€

Alle Gerichte solange der Vorrat reicht.

VEGETARISCHES GERICHT DES MONATS
Buchweizenpfannkuchen gefüllt mit Maronenmus, Rotkrautsockel mit Blauschimmelsauce, Aprikosen-Ingwer Kompott
11,80€

MITTWOCHS
Schweinekotelett paniert, Tomaten-Zucchinigemüse, gebratene Kartöffelchen
10,80€

SONNTAGS
(außer am 29.12.)
Rotkohl-Roulade mit Rinderhack, Rotweinsauce, gebratene Kartöffelchen, kleiner Salat
12,80€

Januar 20

NEUJAHR MITTWOCH 1. JANUAR
Rippchen mit Sauerkraut, Kartoffelpüree
9,60€

MONTAGS
Gegrillter Lachs, Dill-Sahne-Sauce, Salzkartoffeln, Gurken-Apfelsalat
11,70€

DIENSTAGS UND MITTWOCHS
Grünkohl, Pinkel (Grützwurst), Mettenden (geräucherte Kochwurst), zweifach gegarter Bauchspeck mit Honig-Kräuterkruste, Salzkartoffeln
11,20€

FREITAGS
ist Backfischtag
11,90€

Alle Gerichte solange der Vorrat reicht.

VEGETARISCHES GERICHT DES MONATS
Krautkrapfen, Tomaten-Tofu-Bolognese, kleiner Salat
10,50€

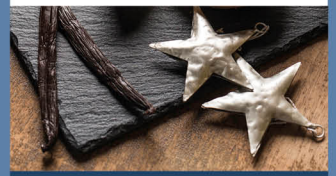
DONNERSTAGS
Drei Weißwürstchen, süßer Senf, Brezel
6,30€

SAMSTAGS UND SONNTAGS AB 12:00 UHR
Coq au vin, Wurzelgemüse, Salzkartoffeln, Kürbis-Cranberry-Chutney
11,50€

Februar 20

MONTAGS
Hühnerbrust im Bierteig, Krautsalat mit Mandarinen, Gemüsereis
10,50€

DIENSTAGS UND MITTWOCHS
(außer Fasching)
Thunfischfrikadelle in Dinkel-Brottasche, Brokkoli, Rotkraut-Apfelsalat mit Koriander, Chili und Ingwer
11,20€



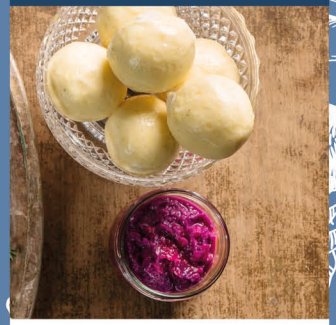
DONNERSTAGS
Drei Weißwürstchen, süßer Senf, Brezel
6,30€

FREITAGS
ist Backfischtag
11,90€

Alle Gerichte solange der Vorrat reicht.

VEGETARISCHES GERICHT DES MONATS
Weizen-Polenta, Tomatensauce mit getrockneten Tomaten und Sesam, kleiner Salat
10,50€

ASCHERMITTWOCH, 26.02.
Drei Matjesvariationen mit Apfel, Zwiebel, Saure Sahne/Ananas-Curry/ Rote Bete/ Salzkartoffeln
10,90€



SAMSTAGS UND SONNTAGS AB 12:00 UHR
Sauerbraten, Rotkohl, Kartoffelklöße
14,90€