



# LANDHOTEL SAARSCHLEIFE



## Unsere **Servicebrigade**

Pierre Näke & Irina Kofschoff

Klaus Lackas, Ines Jochem, Beatrice Andreacchi,  
Eduard Lackas, Karin Gorges, Michaela Zeitz, Kerstin Kneip  
Kim Wampach, Christa Müller, Michel Plegniere, Jason Jack

und

## Unsere **Küchenbrigade**

Christian Münch-Buchna & Celine Weisse

Daniel Lambeng, Stefan Mommenthal

Stephan Scherer, Cordula Schilz

Dennis Bedersdorfer *Auszubildender* und Jonathan Zheng

heißen Sie in unserem Hause willkommen.

Das Landhotel Saarschleife steht für regionale Gerichte mit individueller Zubereitung.  
Unser Augenmerk liegt besonders auf der Bewahrung und Pflege der Küchentradition.  
Wir verpflichten uns von ganzem Herzen dem Natürlichen und verwenden hochwertige, frische  
Produkte und Zutaten aus unserer Region.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate „**Kladden-Allergiespeisenkarten**“ Auskunft über die in den  
Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Ebenso stehen Ihnen unsere fachkundigen Mitarbeiter  
für weitere Informationen zur Verfügung!

Ihre Gastgeber

Sabine und Michael Buchna

Unsere Produkte und Angebote werden von kreativen und motivierten Mitarbeiter hergestellt,  
serviert oder betreut. Wir würden uns sehr freuen wenn wir Dich in unserem Team begrüßen  
dürften. Melde dich bei uns. [s.buchna@hotel-saarschleife.de](mailto:s.buchna@hotel-saarschleife.de)

## Aperitif

Champagner Rosé oder weiß, brut Bernard Robert / Alain Beau	0,1l	9,50 €
Lavendel Gin mit Gordon Gin, Lavendelsirup und Moselsekt von Markus Molitor aufgegossen	0,1l	7,80 €
Sekt Holunder mit hausgemachtem Holunderblütensirup, Moselsekt von Markus Molitor	0,1l	7,50 €
„Campari Bitter Cocktail“ Prosecco mit Campari, Holunderblütensirup und Minze	0,1l	7,80 €
Riesling Crémant von Legill - Luxemburg Schengen	0,1l	8,00 €
Coup Mirabell mit Creme de Mirabell aus Frankreich, Riesling Cremant vom Weingut Legill aus Luxemburg geeiste Mirabelle aus Orscholz, vom Schottenberg <b>Das Dreiländereck in einem Glas !</b>	0,1l	8,50 €
<i>Slow Food - Empfehlung</i> Schaumwein von der Champagner Bratbirne Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	0,1l	7,50 €
Klassiker Kir mit Sauvignon Blanc und Cassis	0,1l	6,00 €
Pineau des Charentes „rot“ Remi Landier	5 cl	5,00 €

## ...die Alkoholfreien

San Bitter mit Orangensaft serviert Campari ohne Alkohol	0,2 l	4,90 €
<i>Slow food - Empfehlung</i> Prisecco, Rosenzauber Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	0,1 l	4,90 €
Wellnessdrink „Schöngeist“ Limette, Limettensaft, brauner Zucker, Mineralwasser, frische Minze	0,2 l	3,90 €

## ...für die Kleinsten

„Lightning McQueen“ Grenadine mit Soda und Zitrone	0,2 l	3,20 €
---	-------	--------

Wir unterstützen



Slow Food®  
Deutschland e.V.

2016

... weil Verantwortung und  
Genuss zusammengehören.

## Kulinarische Landkarte

**Unser Menü besteht aus vielen regionalen Produkten  
und zeigt die Vielfalt unserer Küche und unserer Region**

mit Apfel-Balsamicoessig\* marinierte Feldsalatröschen auf Kartoffeldressing  
Scheiben vom gepöckelten Schweinekieferbäckchen  
Schalottenconfit und gerösteten Brotroutons  
*\*Obstbau Jacoby, Tünsdorf*

oder

leichte Blumenkohlcrèmesuppe  
mit sautierten Flußkrebsschwänzen  
und Estragonöl

\* \* \*

geschmorte Rinderroulade mit Speck, gedünsteten Zwiebeln und Essiggurke  
auf Wirsinggemüse a la crème  
und gefüllte, geschmälzte Kartoffelknödel

oder

Medaillons vom Zanderfilet mit mariniertem Baby-Mangold  
Pommery-Senfkörnerelouté  
Bliesgaulinsen\* und Lauchschales\*\*  
*\*Bliesgauer Ölmühle, Bliesransbach / \*\*saarländische Kartoffelspezialität*

\* \* \*

lauwarme Birnentarte und Birnen\* - Vanillesugo  
mit Karamellsoße und Haselnußeis  
*\*Obstgrundstück Schottenberg, Orscholz*

oder

Saarwirts Käseteller...  
vier leckere Käsesorten aus Kirsch les Sierck\*  
mit Feigensenf, Trauben und Süßrahmbutter  
*\* Ferme des Grands Vents, Familie Replinger, Frankreich*

**3 Gang 44 €**

Gerne können Sie die Menügänge einzeln bestellen

## Genießer - Menü

Triologie von der Gänsestopfleber 21 €  
-Crème brûlée , Praline und Petit four-  
mit eingekochtem Quittenkompott\*\* und lauwarmes Brioche  
*\*Weingut Karl Petgen, Nennig/\*\*Obstgrundstück Schottenberg, Orscholz*

*2015er Gewürztraminer Auslese  
Weingut Karl Petgen, Nennig  
\*\*\**

gebratenes Saint Pierrefilet 24 €  
mit aufgeschäumter Grapefruit-beurre blanc kleine Portion  
Tete de Repplinger Kräcker 20 €  
glasierter Blattspinat und feine Linguini

*2015er Auxerrois Spätlese, trocken  
Weingut Helmut Herber, Perl  
\*\*\**

Papaya-Kokosnuss-Sorbet aufgegossen mit Batida de coco 8 €

*\*\*\**

Pavé vom Milchkalbsrücken mit Spitzmorchelkruste, 29 €  
Krusteln vom Kalbsbries kleine Portion  
auf Madeira-Jus, glacierte Fingermöhren 24 €  
und gebackene Mandel-Kartoffelbällchen

*2009er Pinot Noir, Barrique  
Weingut Molitor – Rosenkreuz, Minheim  
\*\*\**

Parfait und Crème von der Passionsfrucht 12,50 €  
Baumkuchen-Canachepralinen  
und Vanilleespuma

*2014er Saarburger Rausch  
Riesling Kabinett, feinfruchtig  
Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken, Saarburg*

oder

Saarwirts Käseteller...  
vier leckere Käsesorten aus Kirsch les Sierck\* 12,50 €  
mit Feigensenf, Trauben und Süßrahmbutter  
*\* Ferme des Grands Vents, Familie Repplinger, Frankreich*

*2014er Merlot, QbA trocken  
Weingut Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf*

### 5 Gänge 74 €

Gerne können Sie die Menügänge einzeln bestellen.

**Tipp** Pierre Näke empfiehlt  
die passenden feinen Tröpfchen aus unserem Weinkeller  
5 Gang mit Weinbegleitung 25€ | 0,1 l Glas pro Gang

Weinbegleitung

## Vorspeisen

in Mandelteig gebackene Mozzarellapralinen an mildem Ananas-Chilisalsa, Olivenaioli und Wildkräutersalat		11 €
Carpaccio vom Weiderinderfilet mit gegrilltem Gemüse Pinienkern-Basilikumpesto, Parmesanspäne Walnußbrotchip und Ölraukensalat		14,50 €
<b>Tipp</b> <i>Christian Münch-Buchna und Celine Weisse empfehlen</i> mit Apfel-Balsamicoessig* marinierte Feldsalatröschen auf Kartoffeldressing Scheiben vom gepöckelten Schweinekieferbäckchen Schalottenconfit und gerösteten Brotcroustons <i>*Obstbau Jacoby, Tünsdorf</i>		12,50 €
Triologie von der Gänsestopfleber - Crème brûlée, Praline und Petit four - auf Gewürztraminergelée*, mit eingekochtem Quittenkompott** und lauwarmes Brioche <i>*Weingut Karl Petgen, Nennig/**Obstgrundstück Schottenberg, Orscholz</i>		21 €
„Vitello Tonnato“ feine Scheiben von der rosa gebratenen Kalbssemmerrolle mit gegrilltem Thunfischmedaillon, frittierte Kapern und Salat von gelben Löwenzahn* <i>*saarländisch: Bettseeichersalat</i>		15 €
Austern „Fines de Claire N°2“ frisch geöffnet, auf „Crushed“ Eis mit Chesterbrot und Zitrone	3 Stück 6 Stück 9 Stück	10 € 18 € 24 €

## Suppen

<b>Unsere Festtagssuppe</b> doppelte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich* und Streifen vom Kräuterpfannkuchen <i>*Eier vom Hofgut Rock, Perl-Borg</i>		9,50 €
<b>Tipp</b> <i>Christian Münch-Buchna und Celine Weisse empfehlen</i> aufgeschäumte Hummerbisque mit krossen Coppachips und geröstetem Zitronenthymian - Foccacia		11 €
leichte Blumenkohlcrèmesuppe mit sautierten Flußkrebsschwänzen und Estragonöl		9,50 €

## Hauptgerichte

Brust und ausgelöste Keule von der Ente aus dem Ofenrohr  
gefüllter Bratapfel, glacierte Maronen  
Gewürzrotkraut und Speck-Kartoffelplätzchen 26 €

im Ofen gebackene Quiche von violetten Kartoffeln, Lauch,  
glacierte Schalotten und Möhren, frittiertes Staudensellerie  
mit Tête de Replinger\* und Thymian gratiniert  
dazu ein Kräuter-Sauerrahm Dip

*\*Käserei Replinger, Kirsch les Sierck-Frankreich*



21 €

rosa gebratenes Roastbeef vom Rinderrücken mit Kräuterkruste  
an grüner Pfefferrahmsoße, Knoblauchchips  
mit jungen Stangenbohnen und Kartoffelgratin

28 €

gebratenes Rouget Barbetfilet und gegrillte Gamba  
mit aufgeschäumter Champagnervelouté, confierter roter Zwiebeln  
Zucchinimosaik und Tomaten - Frischkäseravioli

26 €  
kleine Portion  
22 €

gefüllte Steinpilzgnocchi in Kürbisrahm  
mit gehobelten Parmesanspänen überbacken, Kartoffelstroh  
und jungem Lauch im Tempurateig



25 €  
kleine Portion  
21 €

### Wild aus Orscholzer und Mettlacher Jagd

*vom Pächter Hr. Weckbecker und Hr. Kahn (Jagdrevier Orscholz-Schwarzbruch)  
oder vom Pächter Hr. Lion (Jagdrevier Mettlach)*

Ragout vom Reh mit Steinchampignons á la Poulette  
eingekochte Spätburgunderbirne\*, Preiselbeergesälz  
Rosenkohlröschen und geschmälzte Spätzle

*\*Obstgrundstück, Orscholz*

26 €  
kleine Portion  
22 €

## ***Desserts***

lauwarme Birnentarte und Birnen*-Vanillesugo mit Karamellsoße und Haselnußeis <i>*Obstgrundstück Schottenberg, Orscholz</i>	12,50 €
Schichteis von dreierlei Schokolade und Mousse au chocolat mit Apfel-Marzipanküchlein und Himbeerjus	13 €
Parfait und Crème von der Passionsfrucht Baumkuchen-Canachepralinen und Vanilleespuma	12,50 €
Crème brûlée* mit Mandarinsorbet und Bananen - Kiwisalat <i>*gesengte Vanillecrème nach Saarwirts Rezept</i>	12 €
Überraschungsdessert "surprise" mit süßen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie ab zwei Personen	pro Person 12,50 €
Saarwirts Käseteller... vier leckere Käsesorten aus Kirsch les Sierck, mit Feigensenf, Trauben und Süßrahmbutter <i>* Ferme des Grands Vents, Familie Repplinger, Frankreich</i>	12,50 €

## Familie Hourt - Ritzing-Frankreich

### Landeis zur Ihrer Auswahl

Vanille	2,20 €
Schokolade	2,20 €
Erdbeere*-Joghurt	2,20 €
Kaffee	2,20 €
Cocos-Stracciatella	2,20 €
Tiramisu	2,20 €
weißer Nougat	2,20 €

### Sorbet zur Ihrer Auswahl

Erdbeere*	2,20 €
Mango*	2,20 €
Apfel*	2,20 €
Mirabelle*	2,20 €
Zitrone*	2,20 €



Sahnetupfer	1,50 €
-------------	--------

| \* aus eingefrorenem, gezuckertem Fruchtmark oder Fruchtmousse

| Die Preise verstehen sich pro Kugel

| Bei unserem leckeren Eis von der Familie Hourt handelt es sich um ein handgefertigtes und saisonabhängiges regionales Qualitätsprodukt.

### Eisbecher

je zwei Kugeln Eis

Coupe Dänemark Vanilleeis, Schokoladeneis, Schokoladensoße und Sahnetupfer	5,80 €
Stracciatella-Becher Cocos-Stracciatella-Eis, Schokoladeneis, Eierlikör und Sahnetupfer	6,20 €
Früchte-Becher Vanilleeis, Erdbeerjoghurteis, frischer hausgemachter Obstsalat und Sahnetupfer	6,60 €
Kaffee-Likör-Becher Kaffeeeis, Tiramisu-Eis, Baileys und Sahnetupfer	6,60 €
Eiskaffee oder Eisschokolade 2 Kugeln Vanilleeis und Sahnetupfer	6,20 €
Kindereis-Becher eine Kugel Eis zur Wahl mit Smarties, Lutscher und Waffel	3,60 €

## Kistches\* ...und noch mehr

\*Kistches = mosel-fränkisches und nord-saarländische Bezeichnung für Brotzeit / Vesper / Pausenbrot

Saarwirts belegtes Landbrot mit gekochtem, rohem Schinken oder Schnittkäse dazu Rohkostsalate, Essiggurken, Zwiebelringe und Tomaten		14,50 €
Kartoffelcremesuppe „im Löwentopf serviert“ mit Lyoner und Brotcroutons		9,50 €
Saarwirts Wurstsalat mit Käse, Essiggurken, Radieschen, Zwiebelringe und Landbrot		13,50 €
mosel-fränkische „Kistchesplatte“ mit Hausmacher Wurst, Landkäse, Brot und Süßrahmbutter, dazu ein Mirabellenschnaps vom Opa Helmut		19 €
zwei geräucherte Forellenfilets vom Rosengarten an der Leuk mit Sahnemeerrettich, Dill-Gurkensalat, Landbrot und Süßrahmbutter		17 €
Salatteller FITNESS mit Mozzarella, Basilikum-Pesto & Kräuter und Rohkostsalaten		13,50 €
Salatteller CAFE DE PARIS mit Putenbruststreifen in Curryschaum und geröstete Kürbiskerne		17 €
deftige LIONER Pfanne Bratkartoffeln mit Zwiebeln , gebratene Lioner, ein Spiegelei und ein kleiner Salat		16,50 €
zwei Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Sardellenbutter, knusprige Pommes frites und Salat		18,00 €
Bandnudeln vom Hofgut Rock aus Borg mit Pesto, sautierte Kirschtomaten, frittiertes Ruccola, Parmesanspäne und ein gemischter Salat		15,50 €
gemischter Beilagensalat		6,50 €
für die Süßen... Landkuchen aus der eigenen Patisserie wechselndes Tagesangebot an unserer <b>geniessBAR</b>		

**kulinarische Landkarte | Landhotel Saarschleife**

# “Land-schafft-Qualität“

das kulinarische Versprechen  
und unsere Produkteure und Lieferanten

Wir, Celine Weisse, Christian Münch-Buchna, Michael Buchna und unsere Küchenbrigade legen besonderes Augenmerk auf die Bewahrung und Pflege unserer regionalen Küchentradiation, welche sich an den Jahreszeiten mit Ihren frischen zur Verfügung stehenden Produkten der Felder, Flüsse, Wälder und Wiesen der Heimat orientiert.

So verpflichten wir uns auch von ganzem Herzen dem Natürlichen und verwenden deshalb **hochwertige, frische Produkte und Zutaten aus der jeweiligen ländlichen Region und fair gehandelten Lebensmittel.**

Dies gilt insbesondere auch für das Fleisch, welches wir überwiegend aus kontrollierter und tiergerechter Aufzucht, von Bauern aus ländlichen Regionen beziehen oder und aus dem nahen Frankreich und Luxemburg:



**vegi & vielfalt**

**Ovo-lacto-Vegetabile Kost, vegane Rezepte auf Anfrage**  
Wir bieten Ihnen auf Anfrage auch rein vegane Gerichte an.

**Alle Gerichte dieser Speisekarte sind garantiert:**

- \* frei von Geschmackverstärkern und Konservierungsstoffen
- \* ohne Verwendung von genmanipulierten Produkten und Zutaten hergestellt
- \* mit Hauptbestandteilen die auch aus der Region zubereitet werden
- \* wir achten auf fair gehandelte Lebensmittelprodukte
- \* natürlich lecker...



Wir unterstützen



Slow Food®  
Deutschland e.V.



**Kulinarische Partner,  
Erzeuger, Landwirte &  
Lieferanten |  
Auswahl Lebensmittel |  
Landhotel Saarschleife**



LANDHOTEL  
SAARSCHLEIFE  
\*\*\*\*\*

Appel, Weingut   Saarburg	Wein
Bäko   Homburg (süd-west)	Pâtisserie / Konditoreilebensmittel
Behr, Kurt   Orscholz	Schnaps, Streuopst
Bitburger Brauerei   Bitburg Eifel	Bier, Getränke, Equipment
Bliesgau Ölmühle   Kleinblitterdorf	Linsen, Leinsamen, Spezial Ölfucht, Öle und Feinkoste
Boch, Michel Hof   Sankt Gangolf	Schnaps, Kartoffeln, Feldfrucht nach Anbau
Boch, Reviervverwaltung   Britten	Rehwild, Schwarzwild, Rotwild, Baumfällarbeiten, Forstungen
Cardigo / Burgard Wein   Saarbrücken	Wein, Champagner
Chez Porten, Vollailes fermieres   Mandern	Geflügel, Kaninchen
Desome Caves St. Remy   Remich	Wein, Cremant
Deutsche See   Hamburg	Fisch, Krustentiere, Schalentiere, Räucherfisch
Dorner, Bauer   Kippenheimweiler (Baden)	Feldsalat, Nüslisalat, Wiesenkräuter (SAISON)
Emering BIO Haff   Sprinkange	Geflügel, Kapaune, Poularden, Perlhuhn
Ferme les Grande Vents   Kirch les Sierck	Käse, Ziegenmilch
Follmann, Fleischerei   Orscholz	Fleisch, Wurstwaren, Grilladen, Schmalz
Forstmeister, Geltz-Ziliken   Saarburg	Wein und Winzersekt, Gin
Geiger, Jörg Manufaktur   Schlat	Aperitifs, VEGAN Weine, Alkoholfreie Genussgetränke
GEPA Fairhandel   Wuppertal	Kaffee, Tee, Schokolade, Fruchtmark, Fruchtmouse
Gölles, Alois   Riegersburg	Schnäps, Feinbrände, Marcs
Haag, Fritz Weingut   Brauneberg	Wein
Haff an Duddeln   Leudelage	Geflüge, Poularde Henry2
Heger, Weingut   Ihringen	Wein, Schnäpse
Hela, Gewürze   Kaiserslautern	Gewürze
Herber, Weingut Ökonomierat   Perl	Wein,
Hoffmann, Handel   Apach	Vanille, Champagner, Gewürze
Hofgut Serrig, Lebenshilfe Trier Saarburg	Spargel, Gemüse, Geflügel, Lammfleisch, Wurstwaren, Kartoffeln
Hourt, Familie Glace de la Ferme   Ritzing	Eis, Sorbets, Fruchtmark
Huber, Weingut   Malterdingen	Wein, Schnäpse
Jacoby & Hartmann   Tünsdorf	Essig, Schnaps
Jacoby, Obstbaumschule   Tünsdorf	Streuobst, Apfel, Birnen, Quitten, Zwetschgen, Mirabellen
Karlsberg Brauerei   Homburg	Bier, Getränke
Kerber, Gisbert Orscholz	Schnaps
Kleser, Helmut   Losheim am See	Honig, Propolis, Honigwaben
Knipsper, Weingut   Laumersheim	Wein
Kriechel, Weingut   Ahrweiler	Wein
Kuhn, Philipp Weingut   Laumersheim	Wein
Legill, Paul Weingut Schengen	Wein und Cremant
Leinen, Erich, Mettlach	Rotwild, Schwarzwild, Rehwild
Leuck, Weingut   Ehnen	Wein
Lingen Peter, Weingut   Ahr	Wein
Lisdorfer Frischgemüse   SLS-Lisdorf	Gemüse, Obst, Kartoffeln, Exoten
Marxen, Bäckerei   Mettlach	Brötchen, Brot, Panierbrot, Gebäck, Laugengebäck
Mettler, Service Bund   Morscholz	Lebensmittel allgemein- Mehl, Essige, Öle etc
Molitor, Achim Weingut   Minheim Mosel	Wein
Molitor, Markus Weingut   Bernkastel -Weh	Wein
Monkey47   Schwarzwald Blasiwald	Gin
Monter, J.   Hemmersdorf	Schnaps, Liköre
Mosella Boulangerie   Sierck les baine	Brot, Baguettes, Mehle (Steinmehl - spezial Mehle zum backen)
Mühlhäuser GmbH   Mönchengladbach	Edelkonftüren
Müller, Egon Weingut   Wiltingen Saar	Wein
Nelles, Weingut   Bad Neuenahr-Heimershei	Wein
Ollinger-Gelz, BIOWeingut   Perl	Wein
Osswald, Getränkehandel   Mettlach	Getränke AFG's und Bier
Petgen, Karl Weingut   Nennig	Wein und Winzersekt
Petgen-Dahm, Weingut Ökonomierat   Sehnc	Wein und Winzersekt
Philippe N.,   Creue - Meuse	Likör, Schnaps, Mirabellen, Zwetschgen, Birnen, Quitten
Plein, Michael Imkere   Serrig - Saar	Honig, Propolis, Honigwaben
Prüm, Joh.-Jos. Weingut   Bernkastel - Wehle	Wein
Rebholz, Weingut Ökonomierat   Siebeldingi	Wein
Rock, A.   Perl-Borg	Eier, Nudeln, Getreide, Müsli, Milch, Joghurt, Milchfertigprodukte (Pudding)
Rock, Joh.   Perl-Sinz	Eier, Rindfleisch, Suppenhühner
Rosengarten   Freudenburg	Forellen, Lachsforellen, Saibling, Flussfische, Räucherfische
Rungis Express   Meckenheim	Feinkost aller Art
Sana, Frischgemüse & Obst   Remich & Nen	Gemüse, Obst, Kartoffeln, Exoten
Schaper C&C   Saarlouis	Lebensmittel allgemein- Mehl, Essige, Öle, Fisch, Fleisch, Gemüse etc
Schmitt-Weber, Weingut   Perl	Wein und Winzersekt
Schröder, Großmetzgerei   Saarbrücken	Fleisch, Geflügel, Fleischerzeugnisse, Wurst
Schwamm & Cie. Großmetzgerei   Saarbrück	Fleisch, Geflügel, Fleischerzeugnisse, Wurst
Schwindling, Guido   Losheim am See	Honig
Schwörer, Lothar Weingut   Schmieheim	Wein
Sonntag, Weingut   Kontz les bain	Wein
Stodden, Jean Weingut   Rech an der Ahr	Wein
Thielmann, Landmetzgerei   Freudenburg	Kalb, Schweine, Rindfleisch, Wurst
van Volxem, Weingut   Wiltingen	Wein
VARESA Finefood   Orscholz	Konfitüren, Tapenaden, Chutneys, Gewürzmischungen, Eingekochtes
Väth, Fruchttäfe   Losheim	Saft, Getränke
VLG & Cremona Feinkost   Saarbrücken	Lebensmittel allgemein- Mehl, Essige, Öle, Fisch, Fleisch, etc
von Boch, Michel Hofgut   Mettlach	Schnäpse, Kartoffeln,
von Othegraven, Weingut   Kanzem	Wein
Weckbecker, Karl   Orscholz	Rehwild, Schwarzwild
Weiter, Schnapsgut   Wehingen	Schnäps, Feinbrände, Marcs
Würth, Markus Destilerie   Neuried - Altenh	Schnäps, Feinbrände, Marcs