

# s'Krüggle Blättle

Landgasthof s'Krüggle • Inh.: Margarete Krug • Im Kieslesgrund • 74223 Flein • Tel.: 0 71 31/91 98 38 • Fax.: 91 98 39 • www.landgasthof-kruegle.de

**A herzlich's  
Grüß Gott an Alle!**

## So an Wei!

An Wei, wo em Glas purpurrot  
jungelt wie an Rubin...

An Wei, wo net arg heller wird,  
wenn mer a Schorle macht...

An Wei, wo mer moint,  
mer hockt in dr Draube, wenn mer  
sei Zunga iwwer's Glas hebt...

An Wei, wo oin an de Libba kitzeld un die ganz  
Zunge umschmeicheld bis hindere...

An Wei, wo de Gauma ausfilld mit sei'm Duß  
– un am Zäpfle naalehd,  
dass mer schier verrickd wird...

An Wei, wo mer also beim Verschenge  
die hechtscht Ehr eilega däd...

**So an Wei, den sauße mer  
am beschda selwer!!!**

**so Jahre  
Weingut Wolf!**

## Stammtisch

Beim Frauen-Stammtisch im „s'Krüggle“ steht Eine plötzlich auf und sagt: „Jetzt muaß i awer schnell hoim. Wisse se, mein Monn isch dermaße u'bholfte, der waiß sich ofach net z'helfe, wenn er hoimkommt und i bin net do.“ – „Ja, ja, bei meim isch's a so. Wenn der sei Socka stopfa will, no muaß i ihm zerscht d'Nodel ei'fäddeln.“

## Albert Einstein (Weißheiten)

**Die Welt wird nicht bedroht von den Menschen, die böse sind, sondern von denen, die Böses zulassen.**

**Die besten Dinge im Leben sind nicht die, die man für Geld bekommt.**

**Das Schönste, was wir erleben können, ist das Geheimnisvolle !**

## Schee, dass d'r widder amol reigugget!

Mir war'n ledschdin (neulich) a do....:



Neben gutbürgerlicher Küche und Württemberger Weinen aus eigener Herstellung bieten wir Platz für bis zu 80 Personen. Aus Tradition, dem guten Geschmack und der schwäbischen Lebensweise verpflichtet, finden Sie im Landgasthof „s'Krüggle“ neben ganzjähriger Bewirtung, saisonalen Gerichten auch Besonderes aus Großmutter's Kochbuch. Gartenfrische Salate, Deftiges und Wandervesper gehören ebenso dazu, wie unsere ausgesuchten Weine aus eigener Produktion, die wir natürlich auch im Straßenverkauf anbieten.

## So send se halt... dia Schwoba

„Sind sia grad eigschdiege?“ fragt der Schaffner einen weiblichen Fahrgast. Frau: „Freilich – odder moine se villeicht, i sei in dem Wage gebore?“ Schaffner: „Ha noi – so alte Kärre hen mir nemlich gar net!“

Ein Mann sieht, wie ein kleiner Bub auf den Zehenspitzen stehend versucht, den obersten Klingelknopf zu erreichen. Hilfsbereit klingelt er für den Kleinen. Der ruft ihm beim Weglaufen zu: „Jetzt miaße se aber saue, sonst werde mer noch verwischt!“

## Öffnungszeiten und Anfahrt

Montag bis Freitag	ab 15 Uhr
Samstag	ab 13 Uhr
Sonntag	11 – 22 Uhr

Für Wandergruppen, Betriebs- und Familienfeiern auch außerhalb der normalen Öffnungszeiten!



# Getränkekarte (Auszüge)

## Alkoholfrei

<b>Apfelsaft</b> 0,25 l/0,4 l	2,00 € / 3,20 €
<b>Apfelsaftschorle</b> , <b>Traubensaftschorle</b> 0,25 l/0,4 l	2,00 € / 2,60 €
<b>Orangen-, Trauben-, Grapefruitsaft</b> 0,25 l/0,4 l	2,10 € / 3,20 €
<b>Saurer Johann</b> 0,25 l/0,4 l	2,10 € / 3,20 €
<b>Pfirsich-, Bananennektar</b> 0,25 l/0,4 l	2,10 € / 3,20 €
<b>Saftschorle</b> 0,25 l/0,4 l	2,10 € / 3,20 €
<b>Mineralwasser</b> 0,2 l/0,5 l	1,80 € / 2,60 €
<b>Fanta/Coca Cola*/Spezi*</b> 0,3 l	2,20 €
<b>Fanta/Coca Cola*/Spezi*</b> 0,4 l	2,60 €
<b>Bitterlemon**</b> 0,2 l	2,20 €
<b>Hauscocktail</b> (alkoholfrei)	4,40 €

## Alkoholisch

<b>Hauscocktail</b> (mit Alkohol)	5,00 €
<b>Weinschorle</b> 1/4 l	2,20 €
<b>Bauernschorle</b> (Wein, Wasser, Sekt) 1/4 l	3,20 €
<b>Sekt Hausmarke</b> 0,1 l	3,10 €
<b>Mooschd</b> 0,25 l	2,00 €
<b>Mooschdschorle</b> 0,4 l	2,60 €
<b>Campari Orange</b>	3,50 €
<b>Sekt Hausmarke</b> 0,7 l Flasche	18,00 €

## Weißweine\*\*\*

<b>Fleiner Eselsberg Riesling trocken OBA</b> 1/4 l	2,70 €
<i>Die Rieslingtraube ist kleinbeerig und würzig, spät reifend mit legendärem Ruf. Durchgeogener Wein mit geringem Restzuckergehalt.</i>	
<b>Fleiner Eselsberg Riesling OBA</b> 1/8 l, 1/4 l	1,60 € / 2,70 €
<i>Der Riesling gehört zu den wertvollsten weißen Rebsorten der Welt und erbringt Weine von frischer, fruchtiger Säure mit transparenter Klarheit im Geschmack. Farbe: blassgrün – leicht und spritzig.</i>	
<b>Fleiner Riesling Opal halbtrocken</b> 1/4 l	3,20 €
<i>Riesling mit feiner Rasse und Eleganz durch die späte Reife und späte Lese der Trauben. Besticht durch seine feine, rassige, fruchtige und blumige Art.</i>	
<b>Opal (Riesling) trocken</b> 0,1 l/0,25 l	1,80 € / 3,20 €

## Biere

<b>Distelhäuser Pils</b> vom Fass 0,3 l/0,4 l	2,30 € / 2,60 €
<b>Hefeweizen</b> hell vom Fass 0,3 l/0,5 l	2,30 € / 2,80 €
<b>Kristallweizen</b> 0,5 l	2,80 €
<b>Hefeweizen</b> dunkel 0,5 l	2,80 €
<b>Radler</b> 0,4 l	2,60 €
<b>Distelhäuser Alkoholfrei</b> 0,3 l	2,30 €
<b>Maisel's Hefeweizen Alkoholfrei</b> 0,5 l	2,80 €

## Heiße Getränke

<b>Tasse Kaffee</b>	1,70 €
<b>Pott Kaffee</b>	2,20 €
<b>Milchkaffee</b>	2,70 €
<b>Cappuccino</b>	2,20 €
<b>Espresso</b>	1,70 €
<b>Heiße Schokolade</b>	2,40 €
<b>Glas Tee</b>	2,00 €
<b>Glas Grog</b>	2,90 €
<b>Glas Glühwein</b>	2,90 €
<b>Glas Heiße Zitrone</b>	2,20 €
<b>Glas Heiße Apfelsaft</b> mit Zimt	2,20 €
<b>Schneewittchen</b>	3,20 €

## Hochprozentiges

<b>Hausgemachte Liköre</b> 2 cl	1,50 €
<b>Baileys</b> 4 cl	3,50 €
<b>Ramazzotti</b> 2 cl	2,20 €
<b>Fernet Branca</b> 2 cl	2,20 €
<b>Bauernschnaps</b> 2 cl	1,50 €
<b>Trester</b> 2 cl	2,20 €
<b>Williams Birne</b> 2 cl	2,20 €
<b>Weinbrand</b> 2 cl	3,40 €
<b>Malteser</b> 2 cl	2,20 €
<b>Zwetschgenwasser</b> im Eichenfass gereift 2 cl	2,20 €
<b>Remy Martin</b> 4 cl	4,90 €
<b>Jack Daniels</b> 2 cl	3,50 €
<b>Jubiläums Aquavit</b> 2 cl	2,90 €

Feiern im großen Rahmen?  
Kein Problem – unsere urgemütliche Scheune bietet Platz für bis zu 100 Personen.

## Rotweine\*\*\*

<b>Trollinger halbtrocken OBA</b> 1/8 l, 1/4 l	1,60 € / 2,70 €
<i>Hellrote Farbe, kräftige Säure – daher wenig kernig. Fruchtig, herzhaft leicht.</i>	
<b>Spätburgunder trocken OBA</b> 1/8 l, 1/4 l	1,80 € / 3,20 €
<i>Älteste Kulturrebe, milder samtiger, körperreicher und edler Wein mit viel Finesse.</i>	
<b>Schwarzriesling OBA</b> 1/8 l, 1/4 l	1,60 € / 2,50 €
<i>Die Rebsorte ist seit ca. 400 Jahren bekannt und gilt als Mutation des blauen Spätburgunders – dunkelrot und fruchtig.</i>	
<b>Samtrot Kabinett halbtrocken</b> 1/8 l, 1/4 l	1,80 € / 3,30 €
<i>Samtig, gehaltvoll, burgunderähnlich – fruchtig. Traube kleinbeerig mit relativ geringem Ertrag.</i>	
<b>Samtrot Auslese halbtrocken</b> 1/4 l	6,00 €
<i>Seine Ahne ist der adlige Burgunder, wird ausschließlich im Heilbronner Raum angebaut.</i>	
<b>Fleiner Schiller OBA</b> 1/8 l, 1/4 l	1,80 € / 2,70 €
<i>Schiller ist eine typisch württembergische Spezialität, gewonnen aus roten und weißen Trauben (Riesling und Schwarzriesling), gemeinsam gelesen und vor allem zusammen gepresst und weiter verarbeitet ergibt den „Schiller“ nach seinem Namensgeber.</i>	

Bei Weißwein  
denkt man an Dummheiten.

Bei Rotwein  
spricht man Dummheiten.

Bei Sekt  
macht man Dummheiten.

Henri Vidal

## Lustich!

### Woher hat das Handy seinen Namen?

Als ein Schwabe auf einer Messe das schnurlose Telefon erblickt, fragt er: „Hän di koi Kabel?“

## Wissenswertes über den „Wei“ Suppe esse macht g'scheide Leut...

Der **Trollinger**, auch **Blauer Trollinger**, ist eine rote Rebsorte. Der Name ist vermutlich aus „Tirolinger“ entstanden, da die zugrunde liegende Traube die Südtiroler Rebsorte Vernatsch (nicht zu verwechseln mit dem italienischen Vernaccia) ist. Die Trauben finden, während die Rebsorte zur Weingewinnung fast nur in Südtirol und Württemberg genutzt wird, unter der Bezeichnung Black Hamburg weltweit starke Verwendung als Tafeltraube.

Der Trollinger wurde schon von den Römern an den Rhein gebracht, von wo aus sie sich auch ins Neckartal weiterverbreitet hat. Die Hauptanbauggebiete liegen heute in Südtirol (Norditalien) und Württemberg. Kleine, aber zunehmende Anbauflächen liegen im angrenzenden Kraichgau (Weinbaugbiet Baden).

Trollinger ist im Weinbaugbiet Württemberg die meist angebaute Rebsorte. Gute Trollingerweine sind rubinrot und werden mit den Attributen „frisch“ und „saftig“ beschrieben, sie benötigen keine langen Lagerzeiten und sind meist innerhalb eines Jahres trinkreif. Trollinger-Weine werden selten als Prädikatsweine ausgebaut, ein Großteil wird mit Lemberger-Weinen verschnitten, entweder als Trollinger mit Lemberger oder seltener als Lemberger mit Trollinger, die jeweils erstgenannte Rebsorte macht den größeren Anteil des Verschnitts aus. Hell gekeltert ergeben sie einen lachs-farbenen Weißherbst, einen aus roten Trauben durch direktes Abpressen erzeugten hellen Wein.

**Schwarzriesling** ist eine rote Rebsorte, die mit der Weißweinrebe Riesling nur Wuchs und Form gemeinsam hat. Sie ist ein Mutant des Blauen Spätburgunders, der schon im 16. Jahrhundert bekannt war. Ferdinand Regner nahm an, dass der Schwarzriesling bei zahlreichen Kreuzungszüchtungen (sehr oft mit Traminer) beteiligt war und den Urvater der Burgunderfamilie darstelle.

**Riesling**, der König der Weißweine, ist eine weiße Rebsorte, die als eine der besten und wichtigsten Weißweinträumen gilt. Sie bringt die besten Ergebnisse in kühleren Gegenden und wird vor allem in Deutschland, aber auch in vielen anderen Ländern angebaut.

Deutsche Riesling-Weine genießen ein hohes Ansehen auch auf den internationalen Märkten, viele deutsche Spitzenlagen sind ausschließlich mit Riesling bestockt. Vor allem in den nördlichen Anbaugebieten im Moseltal und Mittelrheintal wächst der Riesling fast ausschließlich an steilen Hängen.

**Der Spätburgunder**, auch frz. Pinot Noir, ital. Pinot Nero, Blauburgunder oder Schwarzburgunder genannt, ist eine bedeutende und qualitativ sehr hochwertige Rebsorte für Rotwein. Die Rebe hat so hohe Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird. Er ist der klassische Rote der kühleren Weinbaugebiete wie zum Beispiel des Burgund, aber auch fast aller deutschen Gebiete. Der Spätburgunder ist ferner eine wichtige Rebsorte für den Champagner. Die Alterung der Spätburgunder Weine ist nur schwer vorausszusagen und somit riskant. Spitzenweine aus dem Burgund können jedoch sehr langlebig sein und entwickeln dann außerordentlich komplexe Aromen.

Eine unbehaarte Mutation des Schwarzrieslings ist die Rebsorte Samtrot. Sie wurde 1928 in einem Heilbronner Weinberg entdeckt und 1929 von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg zur Vermehrung übernommen. Samtrot wird ausschließlich in Württemberg angebaut, und hier hauptsächlich im Heilbronner Raum auf insgesamt 321 ha (Stand 2003). Die schwach tragende Sorte ist qualitativ dem Schwarzriesling überlegen. Sortenrechtlich ist Samtrot als ein Klon des Blauen Spätburgunders eingestuft, beziehungsweise ist Samtrot ein Synonym des Blauen Spätburgunders im Anbaugbiet Württemberg.

# Speisekarte (Auszüge)

## Z'erschd

- Kleiner Salatteller** ..... 3,20 €  
**Fitness-Salatteller**  
 mit gebackenen Putenstreifen und Kernen ..... 8,90 €

## Schwäbisches

- Hausgemachte Sülze**  
 an Salat mit greeschte Äbira ..... 8,90 €

## Floisch

- „Hohenloher Pfannenbrätle“**  
 Schweinerückensteak  
 mit Pommes und Salat ..... klein 10,50 €/12,90 €  
**Zwiebelrostbraten**  
 mit Spätzle und Salat ..... 15,90 €  
**Grillteller**  
 mit Kräuterbutter, Chips und Salat ..... 15,90 €

## Fisch

- Salatplatte „Mediterran“**  
 mit Fischvariation vom Grill ..... 9,60 €  
**Fisch** nach Tagesempfehlung ..... a. A.

## Koi Floisch

- Kässpätzle**  
 mit viel Käse, Sahne und Röstzwiebeln ..... 7,90 €

## Für Kinder

- Kartoffelpuffer** mit Apfelkompott ..... 4,90 €  
**Räuberteller** „Nimm einen Teller und Besteck  
 und klaue bei deinen Eltern“ ..... 0,00 €  
**Kinderschnitzel** mit Pommes und Ketchup .... 6,20 €

## Und was

## beschbra m'r?

- Zwiebelrostbraten** mit Brot ..... 9,90 €  
**Paniertes Schnitzel** mit Brot ..... 7,80 €  
**„Holzfäller Steak“**  
 Schweinerückensteak auf Brot mit Spiegelei ..... 7,70 €  
**Fleischkäse\*** mit Kartoffelsalat ..... 5,60 €  
**1 Paar Kalbsbratwürste** mit Brot ..... 4,30 €  
**Vesperplatte** ..... 7,60 €  
**Wurstsalat\*** mit Käse oder Schwarzwurst ..... 5,50 €  
**Belegtes Brot** mit Käse ..... 5,10 €  
**Belegtes Brot** mit rohem Schinken ..... 5,20 €

## Ebbes Siaß

- Überraschungsdessert** mit Obst und Eis ..... 4,60 €  
**Apfelküchle** mit Vanilleeis ..... 4,40 €  
**Eierlikör** mit Vanilleeis ..... 4,40 €  
**Sauerkirschgrütze** an Vanilleeis ..... 4,10 €  
**Cassissorbet** mit Sekt ..... 4,40 €  
**Mousse** nach Tagesempfehlung ..... 3,60 €  
**Obst** im Kelchglas ..... 3,20 €  
**Gemischtes Eis** ohne Sahne/mit Sahne.. 3,10 €/3,50 €  
**Eiskaffee** ..... 3,70 €  
**Eisschokolade** ..... 3,70 €  
**Espresso mit Vanilleeis** ..... 2,90 €  
**1 Stück hausgebackener Kuchen** ..... 2,00 €

## Saisonale Gerichte

- April** ..... Bärlauch/Lamm/Fisch  
**Mai/Juni** ..... Erdbeeren/Spargel  
**Mai–September** ..... alles Salat  
**ab Juni** ..... Pfifferlinge  
**ab August** ..... Steinpilze  
**Oktober** ..... Ente/Wild  
**November** ..... Gänsebraten/Grünkohl  
**Dezember** ..... Wild

## Herrgotts-B'scheißerle

Vermutungen, woher der Name Maultasche  
 kommen könnte:

Das Kloster in Maulbronn könnte ein Grund sein  
 oder Margarete Maultasch,

Gräfin von Tirol im 14. Jahrhundert

**Nix genauer's weiß m'r net...**

- 1 Maultasche** in der Brühe ..... 4,20 €  
**Lauwarmer Maultaschensalat**  
 mit Zwiebelwürfeln und Vinaigrette angemacht  
 auf Salat ..... 5,90 €  
**Salatplatte** mit Pilzen und Maultaschen .... 8,90 €  
**Teufelsmaultaschen**  
 Maultaschen mit Tomaten-Paprikasoße  
 und Käse – auf Wunsch scharf! ..... 8,90 €  
**Maultaschen geschmälzt**  
 mit Kartoffelsalat ..... 7,90 €  
**Maultaschen-Lasagne** ..... 8,90 €  
**Vegetarische Gemüsemaultaschen** .... 8,90 €

**Alle Maultaschen sind natürlich hausgemacht!**

**Weitere Gerichte finden Sie auf der Tageskarte!**  
 – Seniorenportionen auf Anfrage –

## Schwäbische Speisekarte

„Der wo ons möchte kenne lerna,  
 Onser Wese will erfassa,  
 Der muass mit ons zusammasitza  
 Ond mit ons sich schmecka lassa :  
 Knöchla, Sauerkraut ond Spätzla,  
 Mutschla, Säälä, Kipf ond Brezla,  
 Hutzelbrot ond Laugawecka  
 Schwartamaga, Peitschastecka,  
 Gaisburger Marsch ond viel Salätla,  
 Pfitzauß, Zemetstern ond Flädle,  
 Metzelsupp ond Zwetschgaschnitzla,  
 Schneiderpleck ond Buabasplitzle,  
 Guatsla, Heßekranz ond -zöpfla,  
 Fasnetküechla, Gsälz ond Knöpfäla,  
 Streuselkuacha, Supp ond Soss,  
 Maultascha, Dampfndudla riesagroß!  
 Guglhopf, Sprengerle ond Waßfla,  
 Leber-, Bachstoi-, Luckeleskäs.  
 Alles dees, en Abstand gnossa,  
 ischt ons Schwoba artgemäß.“

Henri Vidal

## Lustich!

„Di Arzt sind au nemme des, was se amol wared“,  
 sagt Oma, die gerade 80 Jahre alt geworden ist.  
 „Mit 18 hab i mi immer ganz ausziaga müssa, mit  
 40 habe noch d'r Oberkörper freimache solle  
 – jetzt welle se bloß noch mei Zunga sehe!“

Fragen Sie auch nach unserem **Jubiläums-Menü** zu 24,50 € (oder siehe Gesamt-Speisekarte)

## Spätzialitäten – echt „kultich“ –

Not twail.

### Empfehlung meiner neuerfindnen Knöpfle- (Spätzle) Maschine.

Diese selbst erfundene Maschine hat eine ebenso ein-  
 fache als dauerhafte Einrichtung, und können mit dieser  
 in einigen Minuten für 10 bis 12 Personen kleine, gleich-  
 förmige (Nudeln ähnliche) Spätzle ohne Mühe eingelegt  
 werden.

Indem ich dieses nützliche Küchen-Requisit, welches auf  
 jedem Herd und Geschirre anwendbar ist, zu zahlreicher  
 Abnahme bestens empfehle, füge ich noch bei, daß ich  
 solches zu dem billigen Preise von 4 fl. 30 Kr. erlassen  
 kann.

Ottmar Camerer, Zinggießer,  
 ob dem Rathhaus wohnend.



Spätzgen, gebrühete, von Wasser

Man setzt ½ Liter Milch oder Wasser aufs Feuer,  
 wenn es siedet, wird Mehl hineingestreut, wie bei jedem  
 gebrüheten Teig. Wenn er glatt gerührt ist, wird er in eine  
 Schüssel gethan, gefalzen und mit 3 oder 4 Eiern gerührt,  
 bis der Teig wie ein anderer Spätzgenteig ist. Hierauf  
 legt man die Spätzlein in gelagnes Wasser, läßt sie so  
 lange kochen, bis sie recht aufgegangen sind, richtet sie an  
 und schmelzt sie mit gelb geröstetem Semmelmehl.

Diese Spätzgen muß man aber gleich auftragen, sonst  
 werden sie fett.

Man kann aber auch in einer flachen Schüssel  
 60 Gramm Butter zergeben lassen, die Spätzgen in einen  
 Schaumlöffel ablaufen lassen und in die Butter legen;  
 dann deckt man sie gleich zu und läßt sie auf nicht zu  
 starken Kohlen unten gelb werden und trägt sie so auf  
 den Tisch.

Aus: Henriette Löffler's großes illustriertes Kochbuch, o. J.

Rezept um ca. 1900

Anzeige vom 12. 12. 1847

**Wichtig!** Spätzle sind keine Nudeln und Spätzle schmecken selbstgemacht am besten!

Ihren Ursprung haben sie in Italien, wo sie „spezzare“ (in kleine Stücke schneiden) genannt wurden. Aus einem flachen Teigklumpen wurden mit einem Messer Stücke oder Streifen herausgeschnitten und anschließend in Wasser gekocht. Mönche brachten das Rezept nach Süddeutschland, wo es schnell heimisch wurde. In Italien hingegen gerieten die „spezzare“ in Vergessenheit.

Mit der Zusammenstellung dieser schwäbischen Spezialitäten und Weine glauben wir, annähernd die beste Auswahl für Sie getroffen zu haben...  
 d. h. „Mir kenne uns scho saumäßig freie, wenn Sia, un a Ihre Gäsch, widder a mol zu uns in „s'Krüggle“ komme dädet!

# Schöne Wanderroute mit Einkehr im Krügle

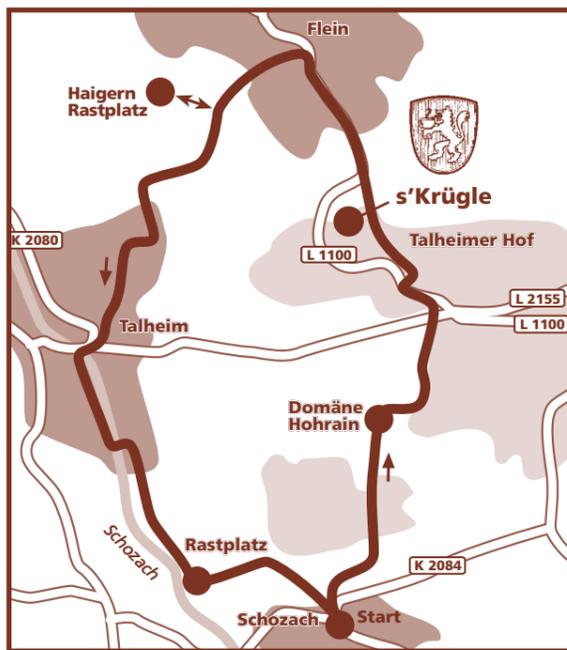
Start unserer Wanderung ist der Weinort Schozach (253 m NN). Wir beginnen in der Ortsmitte am Bäckhäusle in der Herzog-Ulrich-Straße, gegenüber vom Restaurant Krone. Dem Zeichen „roter Punkt“ folgen wir in östlicher Richtung und kommen zu einer Straßenkreuzung und der Leonardskirche. Vor der Kirche wandern wir links Richtung Sportplatz, nach den letzten Häusern wird bei der Feldscheune nochmals links eingebogen in einen asphaltierten Weinbergweg. Nach einem kurzen Anstieg geht's leicht abwärts durch Obstanlagen. Den Markierungen „roter Punkt, blaues Kreuz und Altwürttembergischer Landgraben“ wird gefolgt.

Der Weg führt links an den Sportanlagen und dem Vereinsheim in das Waldgebiet „Jungholz“ und nach einem kurzen Anstieg rechts an einer Schutzhütte vorbei. Wir halten uns rechts und erreichen über einen unbefestigten Weg die Domäne Hohrain (285 m NN). Hier werden Landwirtschaft und Weinbau betrieben.

Am Stallgebäude (Zeichen „roter Punkt“) gehen wir auf der Ostseite vorbei zum Fahrweg, biegen rechts ein und kommen zum Waldrand (Durstflache). Der Weg macht hier einen Bogen. Wir erreichen die Kreisstraße K 1255, überqueren sie und wandern leicht ansteigend, vorbei an Weinlagen und durch den Wald, auf unbefestigtem Weg zur Landesstraße L 1100. Die Straße wird überquert, unsere Tour führt in Richtung Talheimer Hof.

Vor dem Hof gehen wir links, folgen dem „roten Punkt“ (immer auf dem Weg bleiben) und erreichen kurz nach Wald-randende s'Krüggle mit schöner Aussicht zum Schweinskopf und Staufenberg. Von dort aus gelangen wir zum Weinort Flein (210 m NN). Über die Ilsfelder Straße kommen wir zum Ortszentrum, stoßen auf das alte Rathaus aus dem Jahr 1604 und biegen in die Kellergasse ein (Zeichen „roter Punkt und rote Traube“). Am Waldrand in einer Rechtskurve wird die Straße verlassen.

Die Wanderung geht nun auf einen Waldweg ansteigend den Markierungen folgend in südlicher Richtung weiter (auf der Höhe Rastmöglichkeit). Nach dem Waldaustritt sehen wir rechts den Ortsteil Haigern (285 m NN) mit einer Höhengaststätte. Wir nehmen unsere Wegsmarkierung wieder auf und gehen nach dem Wald den zweiten Weinbergweg rechts Richtung Talheim. Vorbei an einem Weingut wird die Fahrstraße überquert. Wir wandern hier links und kommen rechts in die Königsberger Straße (Neubaugebiet). Abwärts gehend gelangen wir über die Panorama- und Bergstraße zur Talsohle. In der Schozacher Straße ist das Zeichen „roter Punkt“ auf einer Wegtafel nach Neckarwestheim und Liebenstein zu finden.



Nach etwa 200 Metern geht's rechts über die Brücke und gleich wieder links. Über die Straße „In den Küferlesgarten“ verlassen wir den Ort und wandern an der Schozach entlang auf der ehemaligen Bahntrasse (Radweg). Wir bleiben auf dem Talweg bis zum Rastplatz (Grillstelle) mit Infotafel über den Altwürttembergischen Landgraben, biegen links auf einen Wiesenweg ein und folgen dem Zeichen „Landgraben und blaues Kreuz“. Durch den Hohlweg geht's ansteigend Richtung Schozach, wir biegen auf die Fahrstraße rechts ein und kommen ohne Markierung zum Ausgangspunkt unserer Wanderung.

**Strecke:** ca. 12 km  
**Reine Wanderzeit:** ca. 3,5 Std.  
**Karten:** L 6920 Heilbronn

Karte und Text entnommen aus dem Buch „Wanderführer für den Kreis Ludwigsburg und Umgebung – von Manfred Griebisch“. Herausgegeben von der Ludwigsburger Kreiszeitung. Im Buchhandel erhältlich.

## Schwäbischer Wortschatz

1. Schlabbergosch
2. Hohl-gasseknaller
3. Lällebebbel
4. Schofscheiß
5. Bähmulle
6. Bussierschdengel
7. Simsakrebsler
8. Käpsele
9. Wedderhex
10. Furzklemmer
11. s'Dagblättle
12. Krampfbolle
13. Krawallschachtl
14. Schnapsdaggl
15. Pfennichfuxer
16. Narrekaschber
17. Vierdelesschlozer

1. redseliges Frauenzimmer, 2. Aufschneider, 3. Weichling, Warmduscher, 4. dummes Geschwätz, 5. langweiliger Mensch, 6. Charmeur, 7. zu herber Wein, 8. kluger Mensch, 9. böse Frau, 10. Geizhals, 11. Schwarzatbase, 12. ungenießbarer Mensch, 13. Frau, die ständig Streit sucht, 14. Schimpfwort, 15. Geizhals, 16. ver-rückte Person, 17. des sin m r fascht alle – Weingemeinleber

### „Beliebte Schimpfworte“:

Randschdoschlozer – Kotzbrocke –  
 Saudaggl – Klüvemichl – Schbinatwachtel –  
 Griffelschbitzer – Arschbaggegsicht

## Schwabencharme...!

Die Grobheit mancher Schwaben ist berüchtigt.

Da verirrt sich ein Professor auf das  
 Grundstück eines Weinbauers.

Der droht dem unfreiwilligen Eindringling:

„Wenn'd net glei aus meim Gärtle nausgehst, no heng i dir 's Kreiz aus, dass dein Arsch in d'Schlinge hoimtrage muasch, no schlag i di u'gschbitzt in d'Boda nei, dass di d'r Hergott mit d'r Beißzange rausziage muaß...!“

Der Professor entschuldigt sich vielmals:

„Bitte, lieber Mann, stoßen sie doch nicht so schreckliche Drohungen aus! Ich bin doch nur aus Versehen in Ihren Garten gekommen.“

Der Weinbauer, versöhnlich:

„Drum secht m'r s ja a im Guata!“

**Was ist ein kleines schwäbisches Schwein,  
 das um Hilfe ruft?**

A Notrußsäule



**Warum dürfen „Schwaben-Mädle“  
 keine Tangas kaufen?**

Weil man diese später nicht als  
 Putzlappen verwenden kann!

## 50 Jahre Weingut Wolf!

Seit 1959 wird nach dem Ausbau die gesamte Erzeugung im Betrieb in Flaschen gefüllt und an Privatkunden und die gehobene Gastronomie abgegeben. Im Jahr 1967 erfolgte die Aussiedlung des Betriebes in den Kieselgrund und damit in großzügige Ausbau- und Lagermöglichkeiten. Durch die grundsätzliche Flaschenlagerung der abgefüllten Weine im Betrieb werden Reife, Qualität und Bekömmlichkeit äußerst positiv beeinflusst. Die Beherrschung der Kombination von traditionellem Ausbau und zeitgemäßer Technik ist die besondere Stärke im Hause Wolf. Unsere Philosophie: Das eigentliche Geheimnis eines besonderen Weines ist entschieden mehr als sorgfältiges und perfektes Arbeiten in Weinberg und Keller. Es ist Demut und Liebe, es ist Leidenschaft und Hingabe, es ist wachsame Aufmerksamkeit und ständige Sorgfalt um Boden, Rebstock und Traube.



## Straßen-Weinverkauf Weingut A. Wolf

WEISSWEINE	ohne MwSt.	mit MwSt.
<b>1 l Flaschen</b>		
Fleiner Eselsberg Riesling QBA trocken ..	3,30 €	3,93 €
Eselsberg Riesling Spitzengewächs .....	3,30 €	3,93 €
<b>0,75 l Flaschen</b>		
Eselsberg Riesling Kabinett .....	3,10 €	3,69 €
Riesling Opal trocken/halbtrocken .....	3,30 €	3,93 €
Eselsberg Riesling Spätlese .....	4,90 €	5,83 €
<b>ROTWEINE</b>		
<b>1 l Flaschen</b>		
Trollinger QBA .....	3,60 €	4,28 €
Fleiner Kirchenweinberg Schwarzriesling	3,45 €	4,11 €
<b>0,75 l Flaschen</b>		
Fleiner Spätburgunder trocken/halbtrocken .....	4,20 €	5,00 €
Fleiner Kirchenweinberg Samtrot Kabinett halbtrocken/trocken .....	4,60 €	5,47 €
Fleiner Samtrot Auslese .....	8,60 €	10,23 €
Fleiner Samtrot Auslese trocken .....	8,60 €	10,23 €
<b>ROSÉ</b>		
Fleiner Schiller (1 l Flasche) .....	3,30 €	3,93 €

### Unser Jubiläumsangebot

- 1 Flasche Topas Riesling Spätlese
- 1 Flasche Opal Riesling
- 1 Flasche Riesling Kabinett
- 1 Flasche Schiller
- 1 Flasche Schwarzriesling
- 1 Flasche Samtrot Auslese

**6er-Karton 20,00 €**

	ohne MwSt.	mit MwSt.
	4,20 €	5,00 €
	4,60 €	5,47 €
	8,60 €	10,23 €
	8,60 €	10,23 €

## Also domm, alles Guate, bis zum nächschta Mol!



Wünscht Ihnen Ihre Margarete Krug mit  
 Steffen Exner und Ihr „s'Krüggle-Team“