Einladung zur Tour #311 IDI Abschlusswanderung im Kraichgau

Wir laden alle IDIs zur traditionellen Abschlusstour ein.

Wann: Samstag 9. November 2019

Zeit: 10.00 Uhr

Treffpunkt:

- > Weinplateau Derdinger Horn, 75038 Oberderdingen
- > GMaps > https://goo.gl/maps/Wwyw52mDkDP2

Nun gibt es eine Änderung: Nach dem kleinem, traditionellen Snack - jeder Teilnehmer bringt einen Teil des Snacks mit - wandern wir durch die Reben im großen Kreis zurück zu den Autos.

Gemeinsam fahren wir zum Waldenser Besen

- > Lehrn 5, 75038 Oberderdingen-Großvillars
- > GMaps > https://goo.gl/maps/c5iywE2578vDmfJH9
- > https://waldenserbesen.de/besenwirtschaft/

Dort warten Margrit & Paul - gegen 13:00 Uhr.

Warum die Änderung:

der Kelterhof hat in Zukunft Samstag/ Sonntag geschlossen.

Wir probieren den heimischen Wein, schmausen, schwätzen, lachen ...

Nach einem hoffentlich schönen Tag, geht das Wanderjahr der IDIs zu Ende.

<u>Die Lilis gehen von folgenden Mitwanderer (12 IDIs) und Genießern aus:</u> Claudia, Jutta & Jochen, Monika & Gerhard, Elsa & Brian, Margrit & Paul*, Ursula & Harald und haben dementsprechend reserviert. Als Gast dabei: Geli.

Lasst es Euch bis dahin gut gehen und bleibt (werdet 🧼) fit.

Mit wanderfreudigen Grüßen, Harald und Ursula

*) Waldenser Besen (Tel. 07045-2557), Lehrn 5, 75038 Oberderdingen-Großvillars Margrit: am Kreisel (direkt **vor** Oberderdingen) fährt man "auf 9 Uhr raus".

Waldenser Besen

Startseite

Besengerichte und Wein

Besenwirtschaft und Umgebung

Leckere Besengerichte und traditionelle Besenweine

Speisen

Auf unserer Speisekarte finden Sie eine große Auswahl an leckeren Besengerichten, darunter auch zwei vegetarische Gerichte – da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Zum Beispiel:

- Siedfleisch
- Maultaschensuppe
- Schnitzel mit Brot
- Salzfleisch mit Brot
- 1 Paar Bauernbratwürste mit Brot
- Schlachtplatte
- Rauchfleischplatte
- Vesperplatte
- Waldenservesper (Rauchfleisch, Schinkenwurst, Bauernbratwurst, Käse, Brot, Butter)
- Portion Käsewürfel
- Griebenschmalzbrot

Getränke



Besenweine

Zum Essen reichen wir traditionelle Württemberger Besenweine in rot und weiß. Darüber hinaus bieten wir Qualitätsweine wie Trollinger-Lemberger, Lemberger, Spätburgunder – alle auch trocken ausgebaut – an.

Die Weinberge befinden sich in direkter Nähe unseres Hofes in Oberderdingen-Großvillars. Sie

- Leber- oder Blutwurstbrot
- Bibeleskäse, Brot
- Wurstsalat mit Brot
- Sauerkraut
- Kartoffelsalat

Spezialitäten des Hauses

- Rostbraten
- Kartoffelsalat
- gebackene Leber
- saure Nieren

erstrecken sich über den Wilfenberg, das Derdinger Horn bis hin zum Soosberg und liegen in der Gemarkung Oberderdingen Kupferhalde und Knittlinger Reichshalde. Die optimalen Voraussetzungen für unsere Reben bieten die gesunden, reichhaltigen Böden in unseren Weinbergen.

Alkoholfreie Getränke

- Sprudel süß und sauer
- Traubensaft und Apfelsaft
- Cola und Fanta



Waldenser Vesper



Rauchfleischplatt



Vesperplatte



Schlachtplatte



Maultaschen



Schnitzel



hausgemachter Kartoffelsalat



Rostbraten