Herzlich Willkommen

Besenwirtschaft Zum Mostkrug

SEIT 2004

20 Jahre Mostkrug

Im November 2004 haben wir die Besenwirtschaft „Zum Mostkrug" im Bauernhaus (Baujahr 1922) meiner Großeltern eröffnet.
Seither freuen sich die Gäste über die ausgesprochen liebenswerte Gastfreundschaft in unserem Haus.

In vielen Presseberichten, einer Sendung des SWR Fernsehens und einer Radiosendung im SWR4 wurde vom Mostkrug berichtet.
Wir freuen uns auf viele weitere schöne Jahre mit euch als unsere Gäste.

Sommerkarte 2024

Kirchstr. 9 73268 Erkenbrechtsweiler

Wir kombinieren
Alle Speisen sind auch veränder- oder kombinierbar

So, wie wir mit viel Liebe unseren Schwäbischen Most nur aus Obst von naturbelassenen Streuobstwiesen keltern, arbeiten wir auch in der Küche mit viel Herz und dem Geschmack unserer Region.
Wir verwenden in unseren Töpfen vorwiegend regionale Produkte.

Kindergerichte, Vegetarisch, Vegan, Glutenfrei...
Bitte sprechen Sie uns auf Ihre Wünsche an !

Frisch vom Herd

Maultaschen in der Brühe mit geschmelzten Zwiebeln
und Kartoffelsalat 13,90 2,3,14,A,L,M

Kutteln in Trollingersößle mit Bratkartoffeln 15,90
Das traditionelle Schwäbische Gericht 2,3,14,A,L,M

Ein Paar knackige Saitenwürstle mit Kartoffelsalat 6,90

Bio-Linsen, Spätzle und ein paar Saitenwürstle 14,90
Von der Urlinse der Schwäbischen Alb
mit selbstgemachten Spätzle 3,14,A,L,M

Spätzle mit Soße 6,50 A

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat 15,90
mit selbstgemachten Spätzle
A

eine weitere Köstlichkeit der Schwaben

Zwiebelrostbraten, mit Röstzwiebeln und eingenetztem
Bauernbrot 22,90
Das beste Stück Fleisch mit einem feinen Trollingersößle A

Zwiebelrostbraten, mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln oder Spätzle
und gemischtem Salat 29,90
Das beste Stück Fleisch mit einem feinen Trollingersößle A

schauen sie doch auch in unsere „Schwapas“ Speisekarte

im Garten

Feiern im Mostkrug

Firmenfeiern, Geburtstagsfeiern, Taufe, Konfirmation, Kommunion, Jubiläen, sind im Mostkrug etwas ganz Besonderes.
Ob à la carte Speisen oder ein individuelles Menü, gerne planen wir zusammen mit Ihnen einen unvergesslichen Tag im Mostkrug auf der Schwäbischen Alb.

in der guten Stube

zum Vesper

Wurstsalat, auch Schweizer, Schwäbischer oder Internationaler mit eingenetztem Bauernbrot 11,90

Fein angemacht entweder pur, mit Käse oder mit Schwarzwurst oder mit beidem mit eingenetztem Bauernbrot 3,4,14,A

Griebenschmalz im Topf, Zwiebel, Gürkchen und Bauernbrot 6,90

3,4,14,A

Körbchen eingenetztes Bauernbrot 4,50

6 halbe Scheiben A

Käsewürfel vom milden Edamer mit Apfelschnitz 7,50

Auch ein schöner Nachtisch

Romadur mit Zwiebel, Gürkchen und eingenetztem Bauernbrot 8,50

Mit herzhaftem Dressing A,M

Frisch aus dem Backofen

Elsässer Flammkuchen mit Speck & Zwiebel oder vegetarisch 11,00 2,3,14,A,L,M

Bruschetta 7,90

drei Scheiben knuspriges Weißbrot, mit aromatischen Tomaten, Knoblauch A

zwei Ziegenkäsetaler auf geröstetem Bauernbrot 4,90 A

Sehr gut auch als Vorspeisen oder für Zwischendurch

Zwiebelrostbraten

Kaffee und Kuchen

Apfelstrudel

10er Mostbrett, 10 x 0,1 Liter
oder 5er Mostbrett 5 x 0,1 L

Spätzle mit Soße

Salat und mehr

Gemischter Salat, Rohkostsalate, Kartoffelsalat 6,90 1,2,M,G

Mostkrugsalat mit heißem Ziegenkäse
auf geröstetem Bauernbrot 15,90
Milder junger Ziegenkäse, Blattsalate, Rohkostsalate getrocknete Tomaten,
grüne Oliven, Wasabi 1,2,A,M,G,E

Beilagen

Bratkartoffeln 4,50 1,2

Schwäbischer Kartoffelsalat 4,50 3,L,M

Spätzle, handgemacht 4,50 A, C

Körbchen eingenetztes Bauernbrot 4,50
6 halbe Scheiben A

Butter 1,60 Soße 1,60 Sahne 1,20

zum Nachtisch

Vanilleeis und Zwetschgenmus mit einem Hauch Zimt 4,90 G

Kartoffelpuffer (2 Stück) mit Apfelmus 4,90 A,G

Eis! Vanille, Schokolade oder Erdbeere, pro große Kugel 1,90 G

warmer Apfel- und/oder Zwetschgen Kuchen A,G 3,90 Sahne 1,20 G

warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis oder mit Sahne 4,90

Mitbringsel
zum Mitnehmen

Most alle Sorten in der schönen Glasflasche, 1 L 5,90
Most alle Sorten in der PET-Flasche (1L 4,66€) 1,5 L 7,90
Most alle Sorten BaginBox 5L (1L 3,80€) 5 L 19,00
Most alle Sorten BaginBox 10L (1L 3,50€) 10 L 35,00
Apfelsaft BagInBox, 100 % Apfelsaft, naturtrüb, Direktsaft (1L 1,78€) 5 L 8,90
Gin-Tom, handgemachter exklusiver London Dry Gin 0,5L 19,90 / 0,2L 8,00
Waldbeerenlikör, feine Brände… (100ml 4 €) 200 ml 8,00
Feines Apfelgriebenschmalz (100g 2,60€) 150 gr 3,90
Bio-Teck-Linsen, unvergleichlich gut 500 gr 5,50

Schwapas

Schwäbische Tapas, von ällam a bissle

5 Töpfchen á 150 ml aus folgenden Speisen zur Auswahl 19,90
(max. zwei gleiche Gerichte) auf dem Servierbrett.

Natürlich kann auch nur eines oder
auch alle 11 Töpfchen ausgewählt werden á 3,98

- Wurstsalat
- (auch Schweizer, Schwäbischer oder Internationaler)
- Romadur mit Zwiebel
- Griebenschmalz
- Bratkartoffeln
- Kartoffelsalat
- Spätzle natur
- Spätzle mit Soße
- Käsespätzle
- Bio-Linsen
- Warmer Ziegenkäse auf Apfelschnitz
- Kutteln in Trollingersößle

Dazu ein Körbchen mit sechs halben Scheiben
Eingenetztem Bauernbrot.

lass es dir schmecken

Aus dem Mostkeller

Apfel-Birnen-Most, süffig 5,5%
goldgelb, der klassische Schwabe

Apfel-Most, trocken 5,5%
recht trocken, nach Opas Vorlage

Gehopfter Apfel-Most 5,5%
mit einem Hauch Tettnanger Aromahopfen

Perl-Most, süffig 5,5%
der "MoSecco" vom Apfelbaum

Apfel-Quitten-Most 5,5%
mit dem feinen Duft von Quitten

Apfel-Cyder-Most 8%
der starke Engländer

Birnen-Most 6 %
mild + rieslingfarben

5er Mostbrett, 5 Sorten Most á 100 ml 7,90
10er Mostbrett, 10 Sorten Most á 100 ml 12,90

Apfel-Schwarze-Johannisbeer-Most 5,5%
unser Rosé, aus Apfel- und Schwarzen-Johannisbeeren

Jäger-Most 5,5%
tiefrot aus Apfel- und Holunderbeerensaft

Apfel-Holunderblüten-Most, onser Hugole 8%
mit vergorenem selbstgemachten Holunderblütensirup

¼ L 3,20 ½ L 5,90 1L 11,90

Mostschorle, alle Sorten (süß/sauer)
¼ L 2,90 ½ L 5,50 1L 9,90

unser Most ist je nach Gärverlauf und Verzehr verfügbar

Es gibt auch Wein und Bier

Weingärtner Stromberg-Zabergäu

Trollinger, trocken QbA (rot)

Riesling, trocken QbA (weiß)

Schiller, halbtrocken QbA (rosé)

¼ L 5,50 ½ L 9,90 1 L 18,90

Wein-Schorle, rot, weiß, rosé QbA (süß oder sauer)
¼ L 4,50 ½ L 8,90 1 L 15,90

Sekt und was Neumodisches

Sekt trocken, Glas 0,10 L 3,30

Sekt trocken, Flasche 0,75 L 23,90

AperolSpritz 1) 10), Hugo, mit Eiswürfel 0,2 L 5,90

GIN-TOM, homemade GIN & Tonic Water 0,2 L 5,90

Biere von der Zwiefalter Klosterbrauerei

Hefeweizen 5,2%, naturtrüb, auch alkoholfrei 0,5 L 4,20

1521 Helles Vollbier 5,1%, auch alkoholfrei 0,5 L 4,20

Engele 5,3%, naturtrüb, was ganz feines 0,33 L 3,90

Naturradler süß 2,1%, naturtrüb und fruchtig 0,33 L 3,90

Radler sauer 3,1%, feinwürzig 0,33 L 3,90

Saft und Mineralwasser

Apfelsaft, selbstgemacht (100% Direktsaft, naturtrüb)

Johannisbeernektar

Orangensaft (100% Saft)

¼ L 2,80 ½ L 5,50 1 L 9,90

Hausgemachte Limonade, mit Minze und Bio-Zitrone 0,5 L 5,50

Saftschorle (alle Säfte)
¼ L 2,50 ½ L 4,90 1 L 8,90

Saurer - oder Süßer Sprudel (Limo)
¼ L 2,20 ½ L 3,90 1 L 7,50

Kaffee und mehr

Becher Kaffee oder Tee, heiße Schokolade, Espresso 3,30

Cappuccino, Latte Macciato, Milchkaffe,
doppelter Espresso, Espresso macciato 3,80

Zu guter Letzt ein feines Destillat

Destillate, Zwetschge, Kirsch, Williams, Obstler, Himbeer, Mirabelle, Kräuter...
2 cl 2,90
als 5er Schnapsbrett, á 2 cl 2,80

Edeldestillate, Alte Zwetschge, Grappa, Quittenbrand
2 cl 3,50

Liköre, Ramazzotti, Jägermeister, Beerenlikör
4 cl 4,90

ond wenn´s z´ kalt isch, oifach a Spechale en da Ofa schmeisa!
und wenn es zu kalt ist, einfach einen Holzscheit in den Ofen geben!

Bitte nehmt Rücksicht auf die Nachbarn. Parken an der Hauptstraße, Rauchen hinter dem Haus, im Schuppen.
Seid bitte leise auf dem Nachhauseweg.

Öffnungszeiten

Oktober bis Februar Fr. & Sa. ab 18 Uhr, So. 12 bis 19 Uhr
Die Sommersaison entnehmen sie bitte unserer Internetseite

Noch eine kleine Bitte an unsere Gäste:
Für eine ungestörte Mahlzeit bitten wir euch, das Handy, Smartphone, Notebook etc. während des Essens nicht zu benutzen

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt., Bedienung und in Euro. Änderungen vorbehalten.

1) mit Farbstoff(en), 2) mit Konservierungsstoff(en), 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker(n), 5) mit Schwefeldioxid, 6) mit Schwärzungsmittel, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Nitritpökelsalz

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere- und -erzeugnisse, C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine), E = Erdnüsse und –erzeugnisse, F = Soja (-bohnen) und –erzeugnisse,
G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose), H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse,
L = Sellerie und –erzeugnisse, M = Senf- und Senferzeugnisse, N = Sesamsamen und –erzeugnisse,
O = Schwefeldioxid und –erzeugnisse, P = Lupinen und daraus hergestellte Produkte,
R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestelltet

Da in unserem Betrieb evtl. allergene Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

folge uns auf Social Media

Eine kleine Geschichte zum Haus von meiner Tante Mina

Unser Haus in Erkenbrechtsweiler wurde 1922 gebaut, es herrschte Inflation und man bekam fast kein Material zum Bauen, so wie mein Vater erzählte.

Es fehlte an manchem. Im oberen Stock ein Zimmer und zwei Bühnen.
Ums Haus einen großen Garten.
Man musste sparen. Zu der Zeit hatten wir zwei Kühe, eine Geiß und ein Schwein.
Wir besaßen ein paar Äcker und Wiesen.

Als meine Eltern sich mehr leisten konnten, bauten sie die Bühnen oben aus.
Mit drei Zimmer für uns Kinder. 1931 und ´32 da kann ich mich gut erinnern.

Mein Bruder Richard wurde 1922 geboren, Karl 1914, Oskar 1932.
Vater ging ins Geschäft, Mutter machte Heim und Arbeit. So musste vor allem ich, Mina, geboren 1917, auch als Kind immer mit Hand anlegen im Haus und auf dem Feld.

Meine Großeltern Friederike und Karl, meine Tante Mina und vorne mein Vater Oskar Dieterich

Meine Mutter Barbara und ich ca. 1962 in Vöhringen

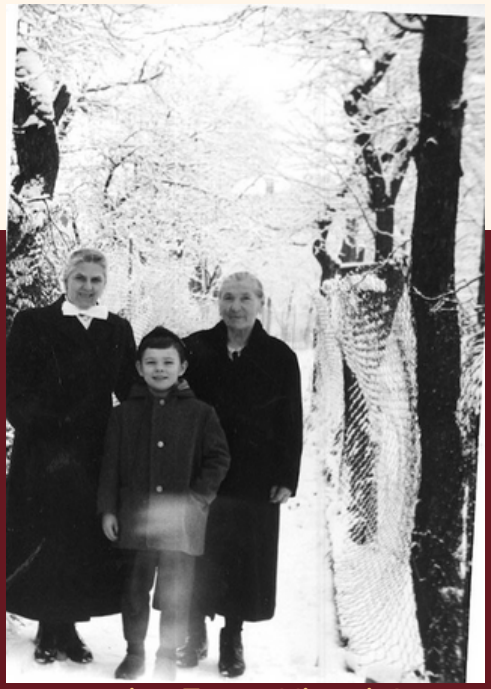
Eine kleine Geschichte zum Haus von meiner Tante Mina

Wir hatten damals vier Kühe, zwei Gespanne und zwei Kleinvieh.
Ein Schaf, eine Ziege und zwei Schweine. Da war immer was los.
Vater lies die Schweine immer im Hof laufen.

Ein Schwein mit drei Zentner durfte viel von dem Stall raus. Eines Tages ging sie auf die Miste, die Bretter brachen unter ihrem Gewicht und das Schwein flog in die Jauche.
Zufällig war mein Vater in der Nähe, es ging ein Geschrei los, wir mussten Männer holen, Seile und Ketten.
Er stieg mit der Leiter in die Grube, die Sau schwamm rum,
das war ein Geschäft bis sie wieder oben war.
Die Männer mussten feste ziehen. Dann musste man mit viel Eimer Wasser sie putzen und spülen, und Vater mit.

Meine Mutter Barbara
ca. 1951

meine Oma (links) mit ihrer Schwester



meine Tante Mina, ich
und meine Oma

www.mostkrug.de

20 Jahre Mostkrug

Die Ferienwohnung im Mostkrug

Thomas Dieterich,
Historische Besenwirtschaft „Zum Mostkrug"
Kirchstr.9, 73268 Erkenbrechtsweiler
Tel. 07026/2196, Mobil 0170 3150607
info@mostkrug.de

Sommer 2024

Ein guter Most heilt jeden Schmerz, er ist des Schwaben Perle
der Wein erfreut des Menschen Herz, d´r Most da ganza Kerle.
(Johannes Jakob, Suppingen)

Vegetarisch Sommer 2024

- Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat 15,90
- Bio-Linsen, Spätzle 12,90
- Elsässer Flammkuchen veggi 11,-
- Bruschetta, knuspriges Weißbrot, mit aromatischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl 7,90
- zwei Ziegenkäsetaler auf geröstetem Bauernbrot 4,90
- Gemischter Salat, Rohkostsalat, Kartoffelsalat 6,90
- Mostkrugsalat mit heißem Ziegenkäse auf geröstetem Bauernbrot 15,90
- Käsewürfel vom milden Edamer mit Apfelschnitz 7,50
- Romadur mit Zwiebel, Gürkchen und Eingenetztem Bauernbrot 8,50
- Bratkartoffeln 4,50
- Schwäbischer Kartoffelsalat 4,50
- Spätzle, handgemacht 4,50
- Körbchen Eingenetztes Bauernbrot 4,50
- Kartoffelpuffer mit Apfelmus 4,90
- Vanilleeis und Zwetschgenmus mit einem Hauch Zimt 4,90
- Eis! Vanille, Schokolade oder Erdbeere 1,90
- Apfel- und/oder Zwetschgen Kuchen 3,90
- warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Sahne 4,90

Vegetarisch aus der Schwapas-Karte **je Glas 3,98**

- Romadur mit Zwiebel
- Bratkartoffeln
- Kartoffelsalat
- Spätzle, natur
- Käsespätzle
- Käsewürfel mit Weintrauben
- Bio-Linsen
- Warmer Ziegenkäse auf Apfelschnitz

Vegan Sommer 2024

- Bio-Linsen 6,90
- Bruschetta, knuspriges Weißbrot, mit aromatischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl 7,90
- Gemischter Salat, Rohkostsalat, Kartoffelsalat **Essig/Öl Dressing** 6,90
- Mostkrugsalat mit heißen Tomaten auf geröstetem Bauernbrot **Essig/Öl Dressing** 15,90
- Bratkartoffeln 4,50
- Körbchen Eingenetztes Bauernbrot 4,50

Vegan aus der Schwapas-Karte **je Glas 3,98**

- Bratkartoffeln
- Kartoffelsalat
- Bio-Linsen

Thomas Dieterich,
Historische Besenwirtschaft „Zum Mostkrug“
Kirchstr.9, 73268 Erkenbrechtsweiler, Tel. 07026/2196
info@mostkrug.de

Alle Preise inkl. MwSt., Bedienung und in Euro. Änderungen vorbehalten.

Sommer 2024