

Unter dem Motto „So schmeckt Sigmaringen“

laden drei landwirtschaftliche Betriebe aus dem Landkreis Sigmaringen zum Frühstück auf ihren Bauernhof ein.

Bei selbstgebackenem Brot, leckeren Wurst- und Fleischwaren sowie weiteren Speisen wie zum Beispiel Habermus, legefriesches Rührei in unterschiedlichen Variationen sowie Angusbraten aus dem Smoker, Weißwürsten und Dinnete, bieten die Landwirtschaftsfamilien eine reichhaltige Kostprobe an heimischen Spezialitäten.

Dabei stehen aber nicht nur die Gaumenfreuden im Mittelpunkt, es werden auch Einblicke in die landwirtschaftliche Produktion gegeben.

Erwachsene und Kinder erhalten bei einem Betriebsrundgang und in Gesprächen mit der landwirtschaftlichen Familie einen Einblick in das Leben und Arbeiten auf dem Hof.

Bitte melden Sie bis zum 28. Juni 2016 direkt bei den aufgeführten Betrieben an, die Platzanzahl ist begrenzt.

Bei unseren Direktvermarktern erhalten Sie qualitativ hochwertige und regional erzeugte Lebensmittel. Unabhängig davon, ob es sich um alltägliche Waren wie Bauernbrot, Kartoffeln, Eier, Rind- oder Schweinefleisch handelt oder um Besonderheiten wie Lammfleisch, Schafskäse oder Straußenfleisch.

Hier kaufen Sie ein!

Weitere Informationen zu regionalen Anbietern finden Sie unter:

www.so-schmeckt-sigmaringen.de

Frühstück

auf dem Bauernhof Sonntag, 3. Juli 2016

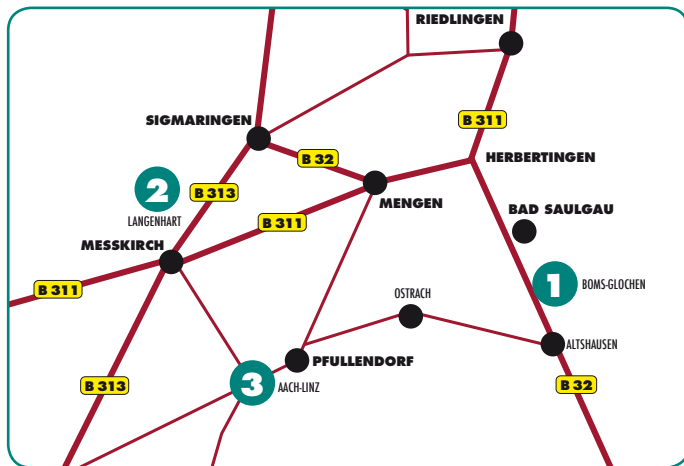
9 bis 12 Uhr

www.so-schmeckt-sigmaringen.de



Landratsamt Sigmaringen

Die Frühstücks-Bauernhöfe auf einen Blick



Alle Höfe bieten Ihnen

Brot, Butter, Wurst, Käse, Konfitüre, Honig, Müsli, Obst, Joghurt, Milch, Tee, Kaffee, Wasser und regionale Säfte an.

Kinder zwischen 4 Jahren und 12 Jahren zahlen pro Lebensjahr einen Euro.

LandLebenLeuter

Silke & Georg Leuter, Am Feldrain 1,
88361 Boms-Glochen
Telefon: 07581-506814
E-Mail: info@landleben-leuter.de

Spezialitäten:

Dinnete, Bratkartoffeln, Weißwurst, Hausgemachte Wurst, gefüllte Pilze, selbst hergestellte Backwaren, frische Waffeln, eigener Sirup

Besonderheiten:

Ferienbauernhof mit dem Schwerpunkt Schweinehaltung und Biogasanlage, neu erbautes Hofcafé mit Hofladen, ruhige und idyllische Lage; Katzen und Hund, Hühner und Hasen warten auf die Kinder



Preis pro Person: 17,- Euro

LandLEBENLEUTER
Hofcafé Hofladen Ferienhof

1 www.landleben-leuter.de

Landhotel Brigel-Hof

Stephanie Peter, Dorfstr. 1,
88605 Meßkirch-Langenhart
Telefon: 07570-951545
E-Mail: info@brigel-hof.de

Spezialitäten:

Habermus, kalter Angusbraten aus dem Smoker, Brotstangen aus dem Lehmbackofen

Besonderheiten:

Heuhotel und Ferienwohnung, großer Festsaal, Pferdehaltung und Kutschfahrten

Preis pro Person: 14,90 Euro

BRIGELHOF

2 www.brigel-hof.de



Schlemmerstall

Renate & Josef Joos, Reute 1,
88630 Pfullendorf/Aach-Linz,
Telefon: 07552-5716
E-Mail: info@schlemmerstall.de

Spezialitäten:

Habermus, verschiedene Eiervariationen, herzhafte Bratkartoffeln, Weißwürste, eigene Backwaren, Omas Ofenschlupfer, selbst hergestelltes Bauernhof-Eis; auch Vegetarier finden eine reichhaltige Auswahl

Besonderheiten:

Bauernhofcafé und Vesperstüble, Milchviehhaltung und Ochsenmast mit Weidegang, Direktvermarktung, Herstellung und Verkauf von Bauernhof-Eis, Radwanderhäusle-Kurzzeitübernachtung

Preis pro Person: 19,50 Euro

Schlemmerstall
Bauernhof-Café & Vesperstüble

3 www.schlemmerstall.de

