

Unter dem Motto „So schmeckt Sigmaringen“

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

Bei selbstgebackenem Brot, herzhaften Wurst- und Fleischwaren sowie weiteren regionalen Speisen wie zum Beispiel Habermus, legefisches Ei in unterschiedlichen Variationen, Angusbraten aus dem Smoker, Weißwürsten und Bauernhof-Eis, bieten die Landwirtschaftlichen Familien 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 sich bis zum 26. Juni 2017 direkt bei den aufgeführten Betrieben an, die Anzahl der Plätze ist begrenzt.

Bei unseren Direktvermarktern erhalten Sie qualitativ hochwertige und regional erzeugte Lebensmittel. Unabhängig davon, ob es sich um alltägliche Nahrungsmittel 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 im Internet auf der Homepage:

www.so-schmeckt-sigmaringen.de

Frühstück

auf dem Bauernhof

Sonntag, 2. Juli 2017
Sonntag, 9. Juli 2017

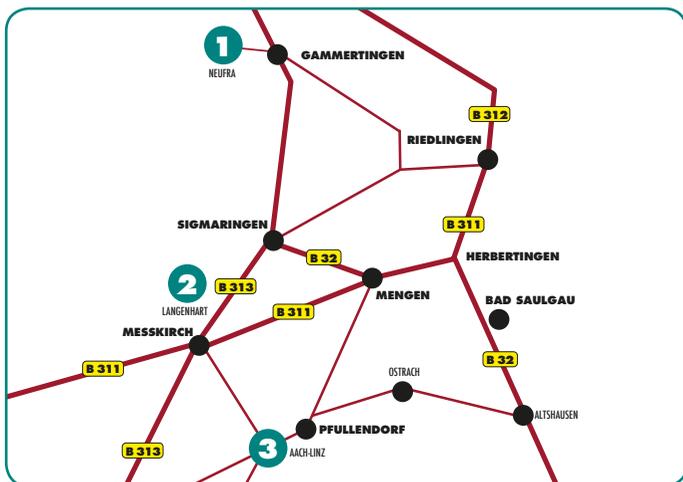
9 bis 12 Uhr

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 und 12 Jahren zahlen pro Lebensjahr einen Euro.

Termin: So. 9. Juli 2017

Birkhof-Ei Schwörer GbR – Domäne Birkhof

Johannes & Andreas Schwörer
Domäne Birkhof 1, 72419 Neufra
Telefon: 07577-3211, Fax: 07577-3417
E-Mail: andreas.schwoerer@birkhof-ei.de

Spezialitäten: frisch zubereitete Rühreier und Spiegeleier, eigens hergestelltes Hefegebäck, selbst gebackene Weckle und Kuchen, frisch gebackene Waffeln

Besonderheiten: Legehennen in Bodenhaltung, Ackerbau, Hofladen; Hofführungen – Einblicke in den Legehennenstall, Besichtigung der Eier-Sortierung und Verpackung sowie der Futter-Mahl-anlage. Für Kinder: Maltisch, Ballspiele, Spielgeräte

Preis pro Person: 15,20 €



1 www.birkhof-ei.de



Termin: So. 2. Juli 2017

Landhotel** Brigel-Hof in Kooperation mit dem Pferdefuhrbetrieb Uwe Link

Stephanie Peter
Dorfstraße 1, 88605 Meßkirch-Langenhart
Telefon: 07570-951545, Fax: 951543
E-Mail: info@brigel-hof.de

Spezialitäten: Habermus mit Fruchtkompott, kalter Braten aus dem Smoker, Rindersalami, Brotstangen aus dem Lehmbackofen

Besonderheiten: Landhotel und Ferienwohnung, großer Festsaal, Pferdehaltung und Kutschfahrten
Für Kinder: Spielplatz, Mal- & Spielecke

Preis pro Person: 14,50 €



2 www.brigel-hof.de



Termin: So. 2. Juli 2017

Schlemmerstall – Bauernhof Joos GbR

Renate & Josef Joos
Reute 1, 88630 Pfullendorf/Ach-Linz
Telefon: 07552-5716, Fax: 9280535
E-Mail: info@schlemmerstall.de

Spezialitäten: Wurstsalat, Weißwürstle, eigene Backwaren, Salat-Büfett, Dessert-Büfett, selbst hergestelltes Bauernhof-Eis, Kuchen - auch Vegetarier finden eine reichhaltige Auswahl

Besonderheiten: Bauernhofcafé und Vesperstüble, Milchviehhaltung, Herstellung und Verkauf von Bauernhof-Eis, Radwanderhäusle-Kurzzeitübernachtung

Preis pro Person: 19,50 €



3 www.schlemmerstall.de

