



Gutes aus eigener Erzeugung - frisch vom Hof



Mehr als Fisch

Das Forellenparadies bietet mehr als Erholung, schmackhafte Gerichte oder Angeln. Unserem Betrieb ist eine eigene bäuerliche Erzeugung mit Metzgerei angeschlossen. Sie erhalten bei uns ganzjährig gesunde Produkte aus ökologisch wertvollem Anbau.

Selbstgebrannte Schnäpse und Liköre runden jedes Essen ab und je nach Saison und Verfügbarkeit gibt es bei uns Kartoffeln, Eier (natürlich von unseren freilaufenden Hühnern), Honig und heimisches Obst.



Wurst

Bei Feinschmeckern weit über die Landesgrenzen bekannt sind unsere bewährten und nach alter Familienrezeptur hergestellten, Wurst- und Büchsenfleischsorten. Sie haben die Wahl zwischen Blut- und Leberwurst, Presswurst, Bratwurst, Schmalzfleisch, Eisbein, Schinkenwurst, Bier-schinken, Lyoner, Kalbsleberwurst und Gutshofleberwurst. Auch unsere Räucherwürstchen sind ein echter Geheimtipp!

Verbinden Sie Ihren Ausflug mit einem praktischen "Vespereinkauf" - auch Sonntags.



Rauchfleischparadies

Weinbergers Rauchfleisch ist eine Klasse für sich und wird nach alter Tradition von Hand gesalzen, über Spänen von Buchenholz aus den umliegenden Wäldern geräuchert. Ein stetig wachsendes Stammpublikum besucht uns im Forellenparadies, verbringt erholsame Stunden in intakter Natur und nutzt dabei die Möglichkeit, unsere selbst erzeugten Wurst- und Fleischprodukte frisch und direkt vom vor Ort vom Erzeuger zu erwerben.



Kulinarisches Ausflugsziel

Das Forellenparadies ist ein Ausflugsziel für Feinschmecker. Probieren Sie geräucherte, gebackene oder mild gegarte Forellen, knusprige „Schmetterlingsforellen“ oder Omars heißgeliebten Kartoffelsalat.

Ein Renner sind unsere leckeren Angebote für Kinder, z.B. den "Weinburger", Pommes, gebratene Rote, oder Nürnberger.

Übrigens – unsere urgemütliche Blockhütte ist genau das richtige wenn man einmal nicht draußen sitzen kann.

