

Destillatproben gemeinsam mit der hauseigenen Brennerei „Rieger & Hofmeister“.



**Probe 1:**

**Whiskyprobe**

Verkostung: 4 verschiedene Whiskys  
und 1 Whiskylikör

Wir begrüßen Sie mit dem ersten Whisky  
in der Brennerei. Danach nehmen Sie in der  
Weinstube Moiakäfer Platz und werden durch  
die verschiedenen Whiskys geführt.

Preis p.P.: 15€ (für Whiskyprobe inkl. Wasser und MwSt.)  
(Mindestteilnehmer 8 Personen) Dauer ca. 1,5 Stunde



**Probe 2:**

**Gin und Co**

Verkostung: 1 Gin-Aperitif,  
3 Destillate rund um den Wachholder

Wir begrüßen Sie mit einem Gin-Aperitif in der Brennerei. Danach  
nehmen Sie in der Weinstube Moiakäfer Platz und werden durch die  
Welt des Wachholder und die daraus hergestellten Destillate geführt.

Preis p.P.: 15€ (für Aperitif, Destillatprobe und Wasser, inkl. MwSt.)  
(Mindestteilnehmer 8 Personen) Dauer ca. 1,5 Stunden



**Probe 3:**

**Probe rund um die Welt  
des Hochprozentigen**

Verkostung: 1 Aperitif, 3 klare Destillate,  
2 Holzfassgereifte Destillate

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif in der Brennerei.  
Danach nehmen Sie in der Weinstube Moiakäfer Platz und  
werden durch die verschiedenen Destillate geführt.

Preis p.P.: 20€ (für Aperitif, Destillatprobe  
und Wasser, inkl. MwSt.) (Mindestteilnehmer 8 Personen)  
Dauer ca. 2 Stunden



**Probe 4:**

**Kulinarische Destillatprobe**

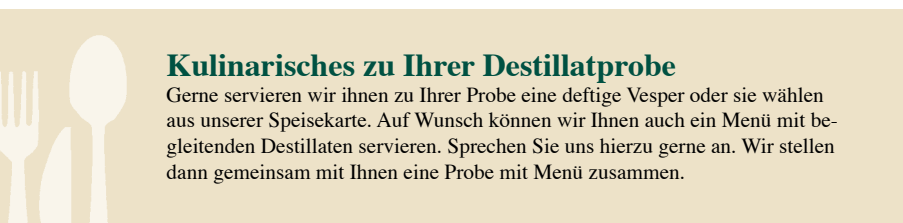
Verkostung: 1 Aperitif, 5 Destillate

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif in der Brennerei.  
Danach nehmen Sie in der Weinstube Moiakäfer Platz und  
verkosten die verschiedenen Destillate. Zu der Probe servie-  
ren wir Ihnen aus der Moiakäfer Küche  
ein deftiges, warmes Gericht, dass Sie vorher aus  
unseren Vorschlägen auswählen können.

Zum Abschluss servieren wir unser Betthupferl:  
1 Kugel Vanilleeis mit Whiskysahne-Likör.

Preis p.P.: 40€ (für Aperitif, Destillatprobe, Essen und Was-  
ser, inkl. MwSt.) (Mindestteilnehmer 10 Personen)

Dauer ca. 2,5 Stunde



**Kulinarisches zu Ihrer Destillatprobe**

Gerne servieren wir ihnen zu Ihrer Probe eine deftige Vesper oder sie wählen  
aus unserer Speisekarte. Auf Wunsch können wir Ihnen auch ein Menü mit be-  
gleitenden Destillaten servieren. Sprechen Sie uns hierzu gerne an. Wir stellen  
dann gemeinsam mit Ihnen eine Probe mit Menü zusammen.



DESTILLERIE | GENUSSMANUFAKTUR  
WEINBAU | OBSTBAU

**Sommeröffnungszeiten  
Mai bis Oktober**

Donnerstag 17:00 - 19:00 Uhr  
Freitag 17:00 - 19:00 Uhr  
Samstag 10:00 - 14:00 Uhr

**Winteröffnungszeiten  
November bis April:**

Dienstag 17:00 - 19:00 Uhr  
Donnerstag 17:00 - 19:00 Uhr  
Freitag 17:00 - 19:00 Uhr  
Samstag 10:00 - 14:00 Uhr

Destillerie & Genussmanufaktur Rieger & Hofmeister  
Rommelshauer Str. 9/1 | 70734 Fellbach  
Tel.: 0711-578 32 42 | info@rieger-hofmeister.de  
[www.rieger-hofmeister.de](http://www.rieger-hofmeister.de)

**Betriebsferien Rieger & Hofmeister sowie Weinstube Moiakäfer:**

Im Sommer: von Montag, 26. August bis Freitag, 06. September 2019 | Im Winter: von Montag, 23. Dezember bis Dienstag, 07. Januar 2020  
Für Änderungen der Öffnungszeiten und Betriebsferien beachten Sie bitte auch unsere Homepage.

Weinstube  
**Moiakäfer**



- Schmeck den Süden Gastronom -  
Ausgezeichnet mit drei Löwen

**Die Öffnungszeiten: Montag bis Freitag ab 17 Uhr**

Samstag, Sonntag und Feiertag geschlossen  
außer für Feierlichkeiten mit ausgewähltem Menü

**Verbindliche Reservierung im Vorverkauf  
und nur über die Weinstube Moiakäfer**

Weinstube Moiakäfer, Rommelshauerstr. 9, 70734 Fellbach  
Tel.: 0711-578 15 15, info@weinstube-moiakaefer.de,  
[www.weinstube-moiakaefer.de](http://www.weinstube-moiakaefer.de)

Weinstube  
**Moiakäfer**



- Schmeck den Süden Gastronom -  
Ausgezeichnet mit drei Löwen



DESTILLERIE | GENUSSMANUFAKTUR  
WEINBAU | OBSTBAU

**2019**

**UNSERE TERMINE ZUM  
GENIESSEN UND PROBIEREN**

## Remstal Gartenschau Teller:

Vom 10. Mai bis 31. Juli:

Dreierlei Kartoffelmuffin an knackigem Salat

Vom 01. August bis 20. Oktober:

Bunter Rindfleischsalat mit Kräuterdressing und Röstkartoffeln



## MAI

### Spargelzeit:

Jetzt ist wieder Zeit für das leckere Stangengemüse und wir haben wieder eine Auswahl an verschiedenen Gerichten rund um den Spargel.

Und wie heisst es so schön: „Bis Johannistag nicht vergessen, sieben Wochen Spargel essen!“

## JUNI UND JULI

### Sommer, Sonne, Leichtigkeit!

Endlich Sommer und wir freuen uns alle auf frische, kühle und manchmal auch etwas fruchtige Genüsse. So wie unsere Sommer-Gerichte. Es erwarten Sie verschiedene Sülzen, Salate und vieles mehr.

## AUGUST

### Es ist Pfifferlingzeit!

Im August gibt es wieder Leckereien mit Pfifferlingen.

Zum zweiten Mal sind wir bei **Waiblingen erfrischt** am *Donnerstag, 22. August 2019* dabei. Zu ausgesuchten Weinen vom Weingut Häusermann servieren wir kleine Schmankerl aus dem Weckglas. Location: Marktplatz Waiblingen

## SEPTEMBER

### SWR1 Pfännle

*Sonntag, 29. September 2019:*

Das SWR1 Pfännle kommt nach Fellbach und wir sind dabei. Rund um die Schwabenlandhalle können Sie an diesem Tag schlemmen. Verschiedene Gastronomen kredenzen an diesem Tag Gerichte aus regionalen Zutaten.

### Warum ist es am Rhein so schön?

Ein Grund sind die kulinarischen Genüsse. Und da die Chefin vom Rhein kommt, können Sie im September wieder einige typische Gerichte vom Rhein genießen. Freuen Sie sich auf „Himmel un Äd“, Handkäs mit Musik und Co. Passend dazu gibt es eine kleine Auswahl von Weinen aus dem Weingut Goswin Lambrich, dem elterlichen Betrieb der Chefin.

## OKTOBER

**Es wird wild.** Aus der Moiakäferküche servieren wir Ihnen verschiedene Gerichte vom Wildschwein und Reh

## NOVEMBER

Ab Montag den 11. November 2019 heist es wieder

### „Gans ganz lecker“

Wie jedes Jahr gibt es wieder unsere Gans nach altem Hausrezept.

### Whisky und Gans

*15. November 2019*

Preis: 75,00 € / Person

(Preis inklusive Aperitif, Menü, Whiskyverkostung, Wasser, einem Kaffee und ges. MwSt.)  
Anmeldung erforderlich

Freuen Sie sich auf ein Menü rund um die Gans. Angela Weis, zertifizierte Edelbrand-Sommelière und Schwäbische Whisky Botschafterin, kredenzt Ihnen dazu 5 verschiedene Whiskys.



## Adventszeit ist Schlemmerzeit

Wir servieren ausgesuchte Weine und Speisen

Ebenso gibt es ein 3-Gang Adventsmenü für 29,-€ / Person mit passender 3er Weinprobe für zzgl. 15,-€ / Person



## Vorweihnachtliche Edelbrandwoche

*Vom 16. bis 21. Dezember 2019*

**Unser Gutslädle hat in dieser Zeit wie folgt geöffnet:**

- Montag bis Freitag von 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr
- Samstag, 21. Dezember 2019 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr
- Montag, 23. Dezember 2019 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr
- Dienstag, 24. Dezember 2019 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr

DESTILLERIE | GENUSSMANUFAKTUR  
WEINBAU | OBSTBAU