

10. Weinschmecker Weinfest

3.-5. September 2026

Schutterhof Ingolstadt

JUBILÄUM

Live Musik | Winzer | Kulinarik

WWW.WEINFEST-WEINSCHMECKER.DE

...denn Qualität setzt sich durch!

WINEinMODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN



Mit freundlicher Unterstützung von:

lithoscript
grafik.web.druck.werbetechnik



lisi.
MARKETING

Grußwort

Liebe Weinfreunde,

gemeinsam mit Familie Mödl vom Biergarten Schutterhof und dem Weinschmecker-Team freuen wir uns ganz besonders auf unser 10. Weinschmecker Weinfest – ein Jubiläum, das wir gerne gemeinsam mit Euch feiern möchten.

Vom 03.09. bis 05.09.2026 wird der Biergarten Schutterhof in Ingolstadt bereits zum zehnten Mal in unseren stimmungsvollen WEINGARTEN verwandelt. Beginn des Weinfestes ist an allen drei Tagen jeweils ab 17.00 Uhr.

Wir freuen uns, gemeinsam mit Winzern aus Deutschland, Italien, Spanien und Österreich sowie Euch, bei guter Stimmung, bester Laune und in geselliger Atmosphäre dieses besondere Jubiläum zu feiern. Unsere Top-Winzer präsentieren – gemeinsam mit dem Weinschmecker-Team – Weine, die mit viel Sorgfalt, Handarbeit und Leidenschaft hergestellt wurden. Sprecht mit den Winzern persönlich und erfahrt aus erster Hand die Geschichten hinter jedem einzelnen Tropfen.



Zum 10-jährigen Jubiläum erwartet Euch in diesem Jahr ein ganz besonderes Highlight: Neben den bekannten Winzer-Toren gibt es erstmals ein eigenes Weinschmecker-Tor. Hier präsentieren wir voller Stolz unsere erste eigene Weinkollektion – ein echtes Herzensprojekt. Von der Auswahl der Weine, über Flaschenform und Kapsel, bis hin zu den liebevoll gestalteten Etiketten. In den vergangenen Mona-

ten ist eine Kollektion entstanden, die in enger Zusammenarbeit von starken Frauen und Jürgen entwickelt wurde. Die Etiketten erzählen – wie könnte es beim Weinschmecker anders sein – kleine Geschichten rund um Ramona und Jürgen und verleihen jedem Wein seinen ganz eigenen Charakter. Außerdem stellen Euch verschiedene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Weinschmeckers ihre persönlichen Lieblingsweine aus unserem Sortiment vor. Lasst Euch inspirieren, probiert Euch durch und entdeckt vielleicht Euren neuen Favoriten.

Das Team von Familie Mödl – Biergarten Schutterhof – verwöhnt Euch auch in diesem Jahr mit feinen Gerichten und leckeren Schmankerln. Für beste Unterhaltung sorgen am Donnerstag, 03.09.2026, DAcoustic, am Freitag, 04.09.2026, die Münchner Showband Dynamite Tonite und am Samstag, 05.09.2026 unser Weinfest-Urgestein DJ Gandi, der seit vielen Jahren für beste Stimmung sorgt.

Wir bedanken uns herzlich bei allen Gästen, Winzern, Partnern und Freunden des Weinschmeckers, die unser Weinfest in den vergangenen zehn Jahren begleitet haben. Ohne Euch wäre dieses Jubiläum nicht möglich. Ein besonderer Dank geht an Familie Mödl mit dem ganzen Schutterhof-Team, die uns seit Anfang an mit ihren kulinarischen Köstlichkeiten begleiten und uns seit 10 Jahren die Möglichkeit geben, diese fantastische Location für unser Fest zu nutzen.

Viel Spaß und beste Unterhaltung bei exzellenten Weinen, kulinarischen Köstlichkeiten und toller Musik beim 10. Weinschmecker Weinfest wünschen Euch Familie Mödl mit dem gesamten Schutterhof-Team und das Weinschmecker-Team.



Weinschmecker Empfehlungen

Die Idee für ein Weinschmecker-Tor am Weinfest reift schon lange in uns. Zum 10-jährigen Jubiläum ist es nun soweit! Hier findet ihr Empfehlungen des Teams. Falls ihr jemanden findet auf dem Weinfest: Es freut sich jeder über ein nettes Gespräch – egal ob über Wein oder Wetter.

NADINE empfiehlt:

Lugana „Limne“

Tenuta Roveglia / Gardasee

Traubensorten: Trebbiano di Lugana

Sommerlich frisch - Aromen von Zitrusfrüchten - feine Mineralität

0,2l	7,00 €
0,75l	24,50 €

AMELIE empfiehlt:

Soave Classico

Pieropan / Soave

Traubensorten: Garganiga, Trebbiano di Soave

Erfrischend - Noten von Mandelblüten & Pfirsich - konzentriert & langanhaltend

0,2l	7,00 €
0,75l	24,50 €

BARBARA empfiehlt:

Vermentino

Monteverro / Toskana

Quitte & Birne - elegant & sehr präsent im Gaumen - frisch

0,2l	9,00 €
0,75l	31,50 €

UTA empfiehlt:

Sauvignon Blanc

Edi Simcic / Brda – Slowenien

Reifer Pfirsich - voller Körper - am Gaumen & in der Nase sehr intensiv

0,2l	10,00 €
0,75l	35,00 €

GABI empfiehlt:

Moscato d'Asti

Gianni Doglia / Piemont

Süß & perlend - langanhaltende Frische - sehr gut eingebundene Perlage

0,2l	6,00 €
0,75l	21,00 €

LISA empfiehlt:

Primitivo „Rispetto“

Cantina Sampietrana / Apulien

Dunkles und dichtes Rubinrot - zart mit klarer Amarenakirsch-, Brombeer- und Blaubeerfrucht - kräftig und vollmundig - am Gaumen etwas Vanille

0,2l	7,00 €
0,75l	24,50 €

TRUDE empfiehlt:

CAPATOSTA

Poggio Argentiera / Toskana

Traubensorten: Sangiovese, Alicante

Reife Kirsche - etwas Holz - tertiäre Noten von Erde und Leder

0,2l	9,00 €
0,75l	31,50 €

Weinschmecker Kollektion

Schon lange reift in uns die Überlegung ein „Weinschmecker-Tor“ am Weinfest zu machen. Zum 10-jährigen Jubiläum ist es nun soweit! Wir stellen erstmals unsere eigene Weinkollektion vor. In den letzten Monaten ist diese Idee nun Wirklichkeit geworden und wir dürfen vorerst 4 Weine vorstellen. Von der Kapsel über den Inhalt, die Flaschenform bis zum Etikett entstand dieses Jahr ein Herzensprojekt in ganz enger Zusammenarbeit von starken Frauen & Jürgen! Die Etiketten erzählen Geschichten, wie kann es auch anders sein? Ramona & Jürgen in verschiedenen Situationen, die den Wein „veranschaulichen“ sollen. Probiert selbst & genießt dieses Herzensprojekt!

BLANC DE BLANC - brut

Sekt mit Flaschengärung

0,2l	8,00 €
0,75l	28,00 €

Traubensorten: Chardonnay & Pinot Blanc
Intensive Aromen von Zitrone & frischem Apfel - cremig - langer, präziser Abgang

Für uns das perfekte Getränk, um besondere Momente zu feiern!

WEISSBURGUNDER

0,2l	6,00 €
0,75l	21,00 €

Aromatischer Duft - strahlende Mineralität
komplex & saftig, Pfirsich und Marille, etwas Honigmelone

„Easy“ war das erste Wort, das diesen Wein beschreiben sollte. In großer Runde, zum Party machen oder nach Feierabend ein Glas. Einfach everybodys Darling!

SAUVIGNON BLANC

0,2l	6,00 €
0,75l	21,00 €

Aroma pur – grüner Paprika – Stachelbeere
erfrischend & langanhaltend

Schon in der Nase soll er den Trinker begeistern!
Wegen seiner Vielfältigkeit ist Sauvignon Blanc einer unserer Lieblingssorten.

GARNACHA

0,2l	6,00 €
0,75l	21,00 €

Attraktives, leuchtendes rot - würzig - harmonisch
gehaltvoll & kräftig

Unkompliziert & mit feinem Trinkfluss soll sich dieser Rotwein zeigen.
Unsere Vorstellung war es, ihn zur Brotzeit im Weinberg, bei einem guten Gespräch zu trinken.



Tor 2

Weinglas
Pfand 5 €
Aus- und Rückgabe
neben der Getränke-
station

Weingut Sebastian Strub aus Nierstein / Rheinhessen – Deutschland

Schon seit Jahrhunderten wird in Rheinhessen Wein angebaut. Darauf verweist auch die älteste Weinlage Deutschlands in Nierstein. Zudem prägt der Rote Hang, eine mächtige Abbruchkante mit leuchtend roten Verwitterungsböden, das Landschaftsbild der Weinbaugemeinde am Rhein. In diesem Umfeld entstehen unsere Weine - bodenständig und ihre Herkunft reflektierend. Dabei ergänzen sich die Generationen, frische Ideen treffen auf langjährige Erfahrung.

Brot & Butter

Sauvignon Blanc BIO

Frische grüne Paprika - exotisch - leichte Restsüße

0,2l	5,50 €
0,75l	19,50 €

Brot & Butter

Müller-Thurgau BIO - feinherb

Frisch - fruchtig - für jede Gelegenheit passend

0,2l	5,00 €
0,75l	17,50 €

Brot & Butter

Weißburgunder BIO

Weich - cremig - anhaltende Frische - schmelzig

0,2l	5,50 €
0,75l	19,50 €

Brot & Butter

Rosé BIO - feinherb

Waldbeeren - Schwarze Johannisbeeren - frische Erdbeeren

0,2l	5,00 €
0,75l	17,50 €

Brot & Butter

rot Dornfelder BIO - feinherb

Schwarzrote Farbe - fruchtig-beerige Noten nach dunklen Früchten

0,2l	5,00 €
0,75l	17,50 €

ST. ANTONY

Tor 2



Weinglas
Pfand 5 €
Aus- und Rückgabe
neben der Getränke-
station

Weingut St. Antony aus Nierstein / Rheinhessen – Deutschland

ST.ANTONY wurde offiziell 1920 von der „Guten Hoffnungshütte“ in Nierstein gegründet. Der Erste Jahrgang war der 1918er. Ein Jahr, in dem Europa in Trümmern lag. Seit 1990 ist St. Antony Mitglied im Verband der Prädikatsweingüter, seit 2006 wird zertifiziert ökologisch und mit dem Jahrgang 2018 „Demeter“ zertifiziert gearbeitet. Auf 60 Hektar Rebfläche – primär im roten Hang in Nierstein – wachsen in Steillagen bestens gepflegte Rebstöcke. Neben Riesling, Chardonnay und Weissburgunder kultivieren wir auch Pinot Noir und Blaufränkisch.

Pinot Gris alkoholfrei

0,2l	6,00 €
0,75l	21,00 €

Feine Mineralität – fruchtig – frisch – griffig

Chardonnay BIO

0,2l	6,00 €
0,75l	21,00 €

Leichter erfrischender Geschmack – harmonisch –
Noten von Passionsfrucht & Steinobst

Riesling Rotschiefer BIO

0,2l	6,00 €
0,75l	21,00 €

Harmonisch & balanciert – extrem cremig & weich für Riesling –
Geruch nach reifem Pfirsich

Riesling Pettenthal GG BIO

0,2l	11,00 €
0,75l	38,50 €

Kräuter am Gaumen – sehr mineralisch –
ziemlich saftiger Abgang mit floralen Tönen

Rosé BIO

0,2l	6,00 €
0,75l	21,50 €

Traubensorten: Pinot Noir, Blaufränkisch
saftig frisch – aromatisch verspielt – harmonisch und rundum köstlich

Pinot Noir Nierstein BIO

0,2l	8,00 €
0,75l	28,00 €

Würzig-kräutrige Anklänge – dunkle Beerennoten –
ein Hauch Bitterschokolade.

Weingut Holzapfel aus Weißenkirchen / Wachau - Österreich

Auf steinigen, mineralhaltigen, aber auch kalkhaltigen, schieferdurchsetzten Böden gedeihen Trauben ausgezeichneter Qualität. Aber nicht nur die besonderen Lagen und die Achtsamkeit sind verantwortlich für die Einzigartigkeit dieser Trauben. Auch die durch spezielle klimatische Verhältnisse bewirkten Temperaturschwankungen und die unterschiedlichen Höhenlagen der Weingärten bedingen eine Säure, die für Frische und Eleganz sorgt. Das Sortiment umfasst die Qualitätskategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd. Die Magie der Wachau spiegeln die Hippolyt-Weine wieder. Diese nach dem Hausheiligen benannte Selektion beeindruckt durch besondere Cremigkeit, Eleganz und Finesse.

Grüner Veltliner Steinfeder

0,2l	6,00 €
0,75l	21,00 €

Frische tropische Frucht - deutlich mineralisch - leicht und fein

Grüner Veltliner Federspiel Ried Weitenberg

0,2l	7,50 €
0,75l	26,00 €

Angenehme Frische im Abgang - deutliche Aromen von Paprika und Tomate - präsente „Pfeffer“-Note

Riesling Federspiel Ried Klaus

0,2l	8,50 €
0,75l	29,50 €

Präzise Mineralität - feines Reifepotenzial - elegant - im Duft nach Pfirsich & Marille - intensives „Pfeffer!“

Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten

0,2l	11,50 €
0,75l	39,50 €

Einzigartige Mineralik - dicht und cremig - langes „Pfeffer!“ - kräftig am Gaumen - langanhaltend

Hippolyt

0,2l	13,00 €
0,75l	45,00 €

Traubensorten: Weissburgunder
Frucht nach Dörrobst - von Holzwürze mitgeprägte Nase - kompakt und konzentriert - unheimliche Wucht

PINK

0,2l	6,00 €
0,75l	21,00 €

Traubensorten: Zweigelt
Zarte Kirscharomen - unterlegt mit tropischer Frucht - cremig - spaßig & fein



Weinglas
Pfand 5 €
Aus- und Rückgabe
neben der Getränke-
station

Weingut Bodegas Anadas in Carinena / Aragón - Spanien

Bodegas Añadas in Cariñena als herkömmliches Weingut zu bezeichnen wäre, gelinde gesagt, pures Understatement. Mit nahezu chirurgischer Präzision wurde hier alles bis ins kleinste Detail durchgeplant. Top-Lagen in der zweitältesten D.O. Spaniens (Campo de Cariñena), perfektes Equipment auf dem Feld und im Keller sowie profundes Know-How in Vinifizierung und Vermarktung der Weine lassen nur einen Schluß zu: Hier entsteht etwas hochspannendes und richtungsweisendes! Selten zuvor konnten wir so eine Bandbreite an Weinen und Formaten zu derart wettbewerbsfähigen Preisen aus einer Hand anbieten. Die einzigartigen und ausdrucksstarken Etiketten des Künstlers Enrique Torrijos sind zudem wahre Eye-Catcher und sorgen für einen hohen Wiedererkennungswert der Weine.

Garnacha blanca Nativa

Intensiv nach weißen Blumen - Kräuter -
ausgewogen

0,2l	5,50 €
0,75l	19,50 €

Garnacha blanca Barrica

Feiner Holzeinsatz - intensive Aromatik -
vielschichtig

0,2l	7,00 €
0,75l	24,50 €

XCLNT - blanco

Traubensorten: Garnacha blanca, Macabeo

Zitrus- und tropische Aromen - aromatisch komplex - geschmeidig,
füllig, mit großartigem Volumen

0,2l	12,00 €
0,75l	41,00 €

Solidarity Rosé

Traubensorten:

Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Feine Aromatik - angenehme Säure - frisch - Provence Style

0,2l	5,00 €
0,75l	17,50 €

Carinena tinto Nativa

Röstaromatik - Kaffeenoten - fleischig am Gaumen

0,2l	5,50 €
0,75l	19,50 €

Finca Bancales

Traubensorten: Garnacha

Kräuterwürze - fülliges Mundgefühl - sehr gehaltvoll - samtig

0,2l	8,00 €
0,75l	28,00 €

XCLNT tinto

Traubensorten: Garnacha, Carinena

Rote & schwarze Beerenaromatik - kraftvoller Gaumen -
elegant & komplex - vielschichtig

0,2l	12,00 €
0,75l	41,00 €

gorgo

cantinagorgo.com

Tor 4



Weinglas
Pfand 5 €

Aus- und Rückgabe
neben der Getränke-
station

Weingut Gorgo aus dem Custoza / Sommacampagna – Italien

„Wir haben uns für biologischen Anbau entschieden, weil wir darin ein Modell für nachhaltige Entwicklung sehen, das auf der Bewahrung und Wertschätzung der natürlichen Ressourcen basiert und auf dem Schutz von Umwelt und Gesundheit. Wir erkennen uns in dieser Anbaumethode wieder, weil sie eine Form von Weinbau darstellt, bei der wir den Wein von Anfang an, nämlich schon im Weinberg, gestalten können. Wir glauben fest an die Möglichkeiten eines Weinbergs ohne Chemie, der sich in Harmonie mit seiner Umgebung befindet.“ – Roberta Briccolo

Custoza DOC BIO

Traubensorten:

Garganega, Bianca Fernanda, Trebbiano

Frisches Mundgefühl - komplex am Gaumen - leichtfüßig

0,2l	5,50 €
0,75l	19,50 €

Pinot Grigio DOC BIO

Elegant und zart - feine Apfelnoten - Zitrusfrüchte

0,2l	5,50 €
0,75l	19,50 €

Custoza DOC San Michelin BIO

Traubensorten: Garganega, Cortese, Trebbiano

Anhaltende Aromatik - geschmeidige Textur - erfrischender Geschmack

0,2l	7,00 €
0,75l	24,50 €

Bardolino Chiaretto DOC BIO

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Fruchtige Beeren - frisch - Geschmack nach kleinen roten Früchten

0,2l	5,50 €
0,75l	19,50 €

Bardolino DOC BIO

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Leicht & verspielt - beerige Noten - etwas Kirsche

0,2l	5,50 €
0,75l	19,50 €

Bardolino Superiore DOCG Monte Maggiore

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Intensives Mundgefühl - umhüllender Geschmack - samtig - viel Ausdauer - etwas Unterholz & Leder

0,2l	7,00 €
0,75l	24,50 €



Weinglas
Pfand 5 €
Aus- und Rückgabe
neben der Getränke-
station

Weingut De Stefani aus Fossalta di Piave / Veneto - Italien

„Seit fünf Generationen widmen wir uns mit Leidenschaft dem Weinbau und der Kunst, Weine erlesener Qualität zu produzieren. Um unseren Weinen mehr Charakter zu verleihen, bedienen wir uns ganz besonderer Techniken bei der Weinbereitung. Dazu zählt unser exklusives „Metodo Zero“ und die besondere Technik beim Trocknen der Trauben. Unsere Arbeit erfolgt nach biologischen und biodynamischen Prinzipien und die Weinbereitung ohne Sulfide. 100% der benötigten Energie wird durch Sonnenenergie erzeugt. Der Most gärt mit Hilfe natürlicher Hefe.“

Natur-0-Zero Prosecco alkoholfrei

0,2l	6,00 €
0,75l	21,00 €

Traubensorten: Glera

Fruchtiges Bouquet - harmonischer Geschmack - exotische Noten

Natur-0-Zero White alkoholfrei

0,2l	6,00 €
0,75l	21,00 €

Traubensorten: Chardonnay

Exotische Zitrusaromen - leichter Körper - frischer Geschmack

Prosecco DOC Millesimato Extra Dry

0,2l	6,00 €
0,75l	21,00 €

Traubensorten: Glera

Feine Perlage - helle strohgelbe Farbe - Apfel- und Bananenaromen

Pinot Grigio

0,2l	6,00 €
0,75l	21,00 €

Strohgelbe Farbe - zartes Bouquet - im Abgang geröstete Mandeln

Vénis

0,2l	7,00 €
0,75l	24,50 €

Traubensorten: Sauvignon Blanc

Kräftiges aromatisches Bouquet - exotische Noten - feine Mineralität

Cabernet Sauvignon Riserva

0,2l	7,00 €
0,75l	24,50 €

Intensiv rubinrot - harmonisch -

Noten von Waldbeeren - griffig am Gaumen

Solér

0,2l	8,00 €
0,75l	28,00 €

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Refosco, Marzemino

Intensiv - dunkle Beeren - seidiges Tannin - sehr viel Potenzial - ausgeglichen - harmonisch

Weinfest Speisenangebot 2026

Antipasto Variation € 15,80

Mailländer Salami, Prosciutto, Mortadella,
luftgetrockneter Schinken Vinarius
(Schinken Ambiente Bergheim), Oliven, mariniertes
Gemüse, Parmigiano Reggiano und Ciabatta.

Käseauswahl mit Weintrauben, € 15,80

Tegernseer Bergkäse, Allgäuer Emmentaler,
Parmigiano Reggiano, Pecorino Pepato Fresco,
hausgemachten Obazd'n und Feigensenf,
Oliven, Ciabatta.

* * *

„Ravioli“ gefüllt mit Ricotta und Mangold € 14,50
Tomaten Basilikum Soße, Parmesan.

„Steinpilzravioli“ € 15,80

Gefüllt mit Steinpilzen, Ricotta und Pilze, Trüffelsahne.

Schutterhof-Klassiker:

„Südtiroler Knödeltris“ € 14,50
Salbeibutter, Parmesan, Rucola

„Grobe Wilde“ Hirschbratwürste € 12,80
(Rothirsch – Metzger Blob, Ziegelhütte)
mit Rotwein-Zwetschgen-Dip und
hausgemachten Kartoffel-Gurken-Salat.

„Große Rostbratwurst“ € 9,90
(Metzgerei Prüfer / Blob, Ziegelhütte)
mit Senf, hausgemachtem Weinsauerkraut
oder Kartoffel-Gurken-Salat.

Obazd'n hausgemacht, Zwiebelringe, Breze. € 14,70

Aus unserem Backofen:

Große Breze € 4,80

Zwiebelkuchen € 6,50

Apfelstrudel mit Vanillesoße. € 6,80

Kücherl (Auszogerne) mit Puderzucker € 4,80

A g'scheide Mass...

Biere: € / Halbe / 0,5l € / Maß / 1l

Herzoglichen Brauhaus Tegernsee:

Tegernseer Hell vom Fass	4,20	8,--
Radler vom Tegernseer	4,20	8,--
Tegernseer Spezial, Max Joseph I.	4,40	8,30

Privatbrauerei Nordbräu Ingolstadt:

Nordbräu Kellerbier		
-naturtrübes dunkles vom Fass	4,20	8,--
Radler vom Kellerbier	4,20	8,--
Nordbräu Promillos	4,20	8,--
Nordbräu 93ér		
-naturtrübes Hefeweißbier vom Fass	4,20	8,--
-alkoholfrei	4,20	8,--
isoWeizen alkoholfrei	4,20	8,--
Russ	4,20	8,--
Leichte Weiße	4,20	8,--
Schanzer Weiße dunkel	4,20	8,--

Riedenburger Brauhaus:

Dolden Sud vom Fass	0,3l	4,90
----------------------------	------	------

A Schnapserl zum Abschluss:

Williams Birne	0,2 cl	3,50
Hirschkuss	0,2 cl	3,50
Kernlos	0,2cl	3,50

(weitere Spirituosen siehe Angebot vor Ort)

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Durstlöscher zum selberzapfen...

	€/Halbe/0,5l	€/Maß/1l
Wasser spritzig / still	3,70	6,80
Zitronenlimo	3,70	6,80
Orangenlimo, Spezi, Cola, Cola zero, Kräuterlimonade, Apfel-, Apfel trüb-, Kirsch-, Johannisbeere-, Orangen-, Maracuja-, Eistee-, Holunder-, Rhabarber-Saftschorle spritzig / still	4,-	7,80

Spritziges...

Aperol Spritz	0,35l	8,00
Sarti (Blutorange, Mango, Maracuja)	0,35l	8,00
Hugo	0,35l	8,00
Kir Royal	0,35l	8,00
Wiesenkiez alkoholfrei	0,3l	8,00

Heisse Getränke...

Haferl Kaffee	3,50
Haferl Cappuccino	3,80
Haferl Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	4,00
Espresso	2,20
Dopp. Espresso	3,80
Haferl Tee	2,80

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Schutterhof

Ingolstadt



Biergarten

WEIN SCHMECKER[®]

INGOLSTADT



WEINE | WEINHANDEL | VINOTHEK

FRIEDRICHSHOFENER STR. 1 | 85049 INGOLSTADT

TEL. 08 41 / 99 39 79 01 | WWW.WEINSCHMECKER-INGOLSTADT.DE

GEÖFFNET: DI-MI 10 – 20 UHR | DO-FR 10 – 22 UHR | SA 10 – 18 UHR

MONTAG RUHETAG