

# Heimat- küche

Ein Abend mit Spezialitäten  
der Streuobstwiese  
und schwäbischem Genuss

Zu Gast: Mosterei Seiz

**Freitag,  
20. März 2026**

Einlass ab 18:30 Uhr

direkt im Bistro am Gügling  
in der Lise-Meitner-Str. 1



**Baumhauer**  
Metzgerei & Partyservice



# Ein gutbürgerlicher Abend in geselliger Runde

Gemeinsam mit der Mosterei Seiz bringen wir die Streuobstwiese ins Glas und echte schwäbische Klassiker auf den Tisch.

Apfel, Birne und Quitte werden zu feinen Weinen, Cider und Sherrys, regional hergestellt in Waldstetten.

Alex von der Mosterei führt durch den Abend und gibt Einblicke ins Handwerk.

## Fingerfood

Kartoffelsalat & Maultaschen-Spieße

Laugenbricche mit ovmachtem Käs

Roastbeefröllchen mit Remoulade

und weitere klassische schwäbische Spezialitäten

## Hauptgericht

Tafelspitz an Meerrettichschaum mit

Petersilienkartoffeln

## Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

**39,90 € pro Person**

inkl. Menü und Verkostung

Max. 85 Personen



## Tickets erhältlich

**Online** bei der Mosterei Seiz  
[www.mosterei-seiz.shop.de](http://www.mosterei-seiz.shop.de)

**Vor Ort** in der Metzgerei

**Telefonisch** 07173 | 87 55