

SCHLACHTFEST



Weingut Dörflinger



Das Bio- Freilandschwein von bester
Qualität wird geschlachtet von
“Schlachtung mit Achtung“
und von uns verarbeitet.



Gemeinsam mit dem Weingut Dörflinger feiern wir ein zünftiges

SCHLACHTFEST AM LAGERFEUER

Hotel Restaurant Alte Post

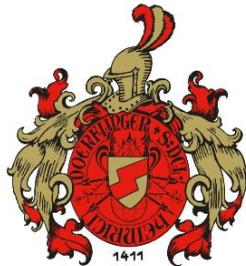
Samstag, den 18.10.2025

Beginn: 13:00 Uhr | Ende: 18:00 Uhr

Kosten: EUR 90.-

(inkl. Wein, Markgräfler Tafelwasser, Kaffee & Digestif)

Im Preis enthalten: Das Beste vom Bioschwein an verschiedenen Esständen und die Getränke.



Anmeldung über Weingut Dörflinger Tel. 07631-2207 oder Hotel Alte Post Tel. 07631-17870

SPEZIALITÄTEN

- 🍃 Klassiker von 1990 - Salat mit gebratenem Schweineschwänzle, Kürbiskernöl
- 🍃 Metzelsuppe
- 🍃 Geröstete Leber
- 🍃 Griebenschmalz mit Landbrot
- 🍃 Blut- und Leberwurst, Sauerkraut
- 🍃 Hausgemachte Bratwurst, Selleriepüree
- 🍃 Deftiger Schweinebraten
- 🍃 Schnitzel gebacken im frisch ausgelassenen Fett
- 🍃 Desserts - Süßes im Glas
- 🍃 Das Weingut Dörflinger begleitet die Veranstaltung

