

2017 Terminübersicht

Jan. Feb. März Apr. Mai Juni Juli Aug. Sep. Okt. Nov. Dez.



Rinderbesen
31. Jan. – 12. März



Spargel-Besen
01. Apr. – 25. Juni



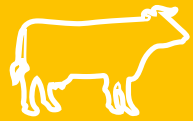
Rinder-Besen
15. Aug. – 24. Sep.



Gänse-Besen
26. Okt. – 20. Dez.

Rinder-Besen 31. Jan. – 12. März

Im „Rinder-Besen“ verarbeiten wir ausschließlich Fleisch von eigenen Limousin-Rindern. Die Aufzucht im Freien und gesunde Ernährung sorgen für eine hervorragende Fleischqualität.



BAUERLE
vom Schmidener Feld

01. Mai
Bauerles Hoffest
mit gläserner
Produktion,
Musik,
Unterhaltung,
Speis´ und Trank
Bauerles Besen



08./09. Sep.
Kürbistage
Früchte-Scheune



06. – 09. Okt.
**Fellbacher
Herbst**
*Weinwagen im
Weinsträßle*



04./05. Feb.
**Weintreff in der
Alten Kelter**
Fellbach

BAUERLE
vom Schmidener Feld

30. Apr.
Tanz in den Mai
mit dem Hofbräu
Regiment
Bauerles Besen



Spargel-Besen 01. Apr. – 25. Juni je nach Witterung

Frischer geht es kaum: Genießen Sie unseren eigenen Spargel, der quasi direkt vor der Besen-Eingangstür auf dem Schmidener Feld gestochen wird. Probieren Sie aus der reichen Auswahl leckerer Spargelgerichte mit passenden Desserts und eigenen Weinen.



22./23. Sep.
Traubentage
Es gibt verschie-
dene Trauben zum
Probieren, neuen
Wein, Zwiebel-
kuchen u.v.m.
Früchte-Scheune

Gänse-Besen 26. Okt. – 20. Dez.

Auf den Wiesen in der Region ziehen wir unsere Gänseküken groß, mit natürlichem Grünfutter, ergänzt durch Hafer und Mais. Diese artgerechte Freilandhaltung ist für uns eine Selbstverständlichkeit und Grundlage für erstklassige Fleischqualität. Für frischen, knusprigen Gänsebraten!



2017
**EIN JAHR FRISCHE
BEI BAUERLE**



Früchtlezeiten

Je nach Saison erhalten Sie bei uns
Früchtle frisch vom Schmidener Feld.

Jan.	Feb.	März	Apr.	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sep.	Okt.	Nov.	Dez.
Äpfel											
Birnen											
			Spargel								
			Rhabarber								
				Erdbeeren							
					Himbeeren						
						Johannisbeeren					
							Kirschen				
								Heidelbeeren			
									Stachelbeeren		
										Pflaumen	
											Brombeeren
											Pfirsiche
										Kürbisse	
											Tafeltrauben
Gemüse der Saison											
Blumen											



Weingut
Johannes B.

BAUERLE
vom Schmidener Feld

Weinverkauf während der Besenzeiten:
täglich 11 – 20 Uhr.

Außerhalb der Besenzeiten:
Mittwoch und Freitag 16 – 19 Uhr
Samstag 10 – 14 Uhr

Weinproben und Reservierungen

- Weinproben und Führungen im neuen Weingut
- Weinproben im Wengerthäusle (Mühlhausen)

Für genaue Informationen:
Einfach anrufen oder vorbeikommen –
wir freuen uns auf Sie!

Telefon: 0711 534128 · www.weingut-johannesb.de



Bauerles Besen

Höhe 1
70734 Fellbach
Tel.: 0711 534128

Öffnungszeiten
Mo. – Sa.: 11 – 23 Uhr
So.: 11 – 22 Uhr

www.bauerle-fellbach.de
www.fruechtle.com
info@fruechtle.com

Verkaufsstellen Früchtle

Laden
Cannstatter Str. 53
70734 Fellbach

Öffnungszeiten
Mo. – Fr.: 8 – 18 Uhr
Sa.: 8 – 13 Uhr

Hofladen mit Hofbäckerei
Höhe 1
70734 Fellbach

Während der Besenzeit täglich
von 8 bis 20 Uhr geöffnet.

Früchtle-Scheune
zwischen Schmiden und
Bad Cannstatt an der
Gotthilf-Bayth-Straße

Die Früchtle-Scheune ist
im Januar geschlossen.

Sommerzeit:
Mo. – Fr.: 8 – 19 Uhr
Sa.: 8 – 17 Uhr

Winterzeit:
Mo. – Fr.: 8 – 18 Uhr
Sa.: 8 – 16 Uhr

Weingut Johannes B.

Höhe 1
70734 Fellbach
Tel.: 0711 534128
Mobil: 0174 2486728

www.weingut-johannesb.de
info@weingut-johannesb.de

Sommerzeit:
Mi./Fr.: 16 – 19 Uhr
Sa.: 10 – 14 Uhr
Winterzeit:
Mi./Fr.: 16 – 18 Uhr
Sa.: 10 – 14 Uhr
oder nach Absprache.

2017
WILLKOMMEN
IM BAUERLES BESEN