

Vorschau - Termine
&
Kulinarischer Kalender
2012

Änderungen vorbehalten



TERMINE

2012

Unser Restaurant ist
ZERTIFIZIERTER BIOLANDBETRIEB!
ABCert DE-Öko 006

Beckerwirt
Hauptstr. 15 - 85113 Böhmfeld
Tel. 08406/91242
Fax 08406/91243
www.beckerwirt.de
Montag Ruhetag

Di-Do ab 17.30 Uhr
Fr-So ab 11.30 Uhr geöffnet

Für Gruppen während der Woche auf
Anfrage mittags geöffnet

Individuelle Arrangements
ab 8 Personen:
Ihr Festmenü und Ihre
Veranstaltung in Verbindung mit
einer Kräuterwanderung
oder einem Kochkurs
als besonderes Erlebnis
oder
mit einer Kutschfahrt,
Fackelwanderung,
als Picknick,...

fragen Sie uns!

**Kochkurse für Firmen und
Gruppen
auf Anfrage**

Gerne mit einem Menü
Ihrer Wahl

Sonntagnachmittags:

Genießen Sie unsere Tee- und
Kaffeespezialitäten am offenen Kamin
mit hausgemachten Kuchen,
Windbeutel, Strudel,...

Unsere gemütlichen Ledersessel
warten auf Sie!

Das Laub ist weg,
aber wir haben die Bäume im Glas
mit Silberweiden-Williams
und
Mohnblüten- und Hagebuttenlikör!

Di. 14.2.2012

Zum **Valentinstag** verwöhnen wir Sie
mit einem wunderbaren Menü:

Gruß aus der Küche

Sellerie-Birnen-Lasagne

Wildschweinelendensteak mit
Pastinake, Rosenkohl und Schuxn

Geeiste Joghurttorte mit
Schokoknusperboden & Früchten

35,-

Russiger Freitag -17.2.2012

Kaffee und Kuchenbuffet
mit frischbackene Kiachal!

Sa. 24. März 2012

Leckeres mit Lamm
Kochkurs 52,-€

Fr. 27. April 2012

Grüne Kraft in Cocktails
Kräuterwanderung mit
anschließendem Cocktailmixen
20,-€

Fr. 11. Mai 2012

Duft und Geschmack im Mai
Maikräuter – große Wanderung mit
Picknick 30,-

Fr. 25. Mai 2012

Frühlingserwachen -
Alle Knospen springen auf!
Maiwuchs & Co. zum Genießen
Kräuterwanderung mit Vorführung
20,-€

Sa. 8.6.2012

Kräuterwanderung und
Kräuterkochkurs
56,50

Fr. 22. Juni 2012

Sonnenkräuter – Mystik –
Sonnenwende – Kräuterwanderung
15,-€

Fr. 6. Juli 2012

Sommerfülle fühlen und genießen
Große Kräuterwanderung mit
Picknick 30,-

Sa. 21. Juli 2012

Literarisches Wildkräutermenü

Wir servieren Ihnen ein wunderbares
Wildkräutermenü mit literarischem
Ohrenschnauß von Vera Meserle
45,-€

Fr. 24.8.2012

Urlaub daheim
Mediterrane Wildkräuter am
Böhmfelder Kräuterweg
Große Wanderung mit Picknick
30,-€

Unsere Küche bietet Ihnen
**Gerichte komplett aus
Bio-Lebensmitteln** an.

Geschmack, regionale und
nachvollziehbare
Herkunft sowie natürlicher
Anbau und Aufzucht sind
für uns wichtige Grundlagen der
verwendeten Lebensmittel.

Deshalb lassen wir uns von einer
unabhängigen Prüfstelle

ABCert DE-Öko-006

nach den strengen

Bioland-Kriterien

kontrollieren, um Ihnen beste

Bioqualität zu garantieren.

BIO heißt für uns, wo möglich,
Landbauverband „Bioland“, z.B.
Schweine-, Lamm- und Rindfleisch,
Gemüse & Salate, Kartoffeln &
Eiscreme sind von Biolandpartnern
aus unserer Umgebung:

Mayer und Christmann Preith,
Kloster Plankstetten,
Graf Rapperszell
Zinner Schönau
Beck Böhmfeld,

Winter Ruppmannsburg
Weiß Thalmässig
Rettermeier Vohburg (Biokreis)
Riedenburger Brauhaus
Hutter Adelschlag (Naturland)

Gewürze, Kräuter, Getreide- & Milch-
produkte, Obst, Schnäpse... bei
unseren Lebensmitteln verwenden
wir nur

**AUSGEWÄHLTE BIOQUALITÄT
AUS DER REGION**

& geheizt wird mit Sonne und Holz
Putzmittel- und Waschmittel sind
von AlmaWin & Klar

Aus der nächsten Umgebung!
Was grad jahreszeitlich wächst!
Biologisch angebaut!

Das sind unsere Grundprinzipien.

Deshalb verwenden wir keine
Convenience Produkte.

Von hausgemachten Pommes mit
Kartoffeln aus eigenem Anbau, über
selbstgemachten Senf,
Ketchup mit Tomaten aus Preith,
selbstgemachten Marmeladen und
Eiscreme

Wir können Ihnen **IMMER** und mit
gutem Gewissen sagen, was in
unsern Lebensmitteln ist!

Alle Gerichte unserer regionalen
Speisekarte sind garantiert:

- frei von Geschmacksverstärkern
und Konservierungsstoffen

- ohne die Verwendung von
vorgefertigten oder genmanipulierten
Produkten und Zutaten hergestellt

- mit Hauptbestandteilen aus der
unmittelbaren Region zubereitet

- natürlich guad!

Wir verwenden

Steinsalz, Vollrohrzucker und
Dinkelvollkornmehl

UNSERE AKTUELLEN
HAUSSPEZIALITÄTEN ZUM
MITNEHMEN:

Schlehengelee - Zibberlgelee
Waldmeistersirup
Hausmachersenf
Silberweiden-Williams
Kornelloliven - Kräutersalz
NEU:
Tomatensoße
Tomatensoße !scharf!
Tomatenketchup
Chilipaste

GUTSCHEINE

für
Kochkurse

-
Kräuterwanderungen

-
Kräutermenüs

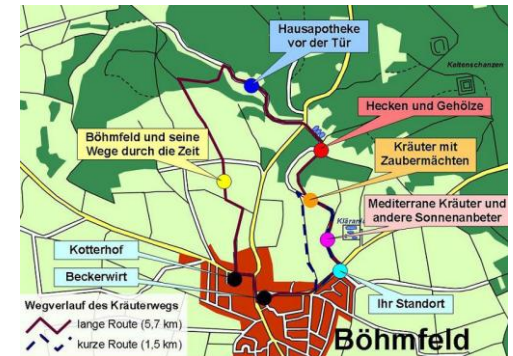
-
Märchenabende
oder einfach so
über einen Betrag Ihrer Wahl

In Bioland-Qualität
aus eigener Schlachtung:
Wachholderschinken
Bratwurst und Leberwurst im Glas
aus eigenem Anbau:
Kartoffeln Agria oder Ditta 5kg/ 10kg
Blaue Elise 1 kg

*Mit einem Korb voll Wildkräuter-
Delikatessen kommen Sie als
Dankeschön bestimmt immer gut an!*
(Geschenkkörbe von 10-100 €)

Seit April 2010 gibt es
in Böhmfeld den
1. Bayerischen Kräuterweg
im Nordosten des Ortes
(2km bzw. 6km lang)
Beginn: Schelldorfer Strasse
entlang Domberg & Katzental

Insgesamt fünf Tafeln erläutern die
in diesem Bereich der Flur
heimischen Kräuter, erzählen
Wissenswertes zu Ihrer Geschichte
und Verwendung und geben einen
Einblick in die Geschichte und Natur
des Raumes.



Wir bringen Ihnen die
Vielfalt heimischer
Gemüsesorten und Kräuter aus
Garten, Wald und Flur näher.
Unsere Köchin ist ausgebildete
Kräuterpädagogin und
möchte mit
ungewöhnlichen Gerichten
Ihre Geschmackssinne auf neue
Wege führen.

Gerne können Sie auch auf
einem Kulinarischen Spaziergang
von Frühjahr bis zum Herbst
mehr zu Un-Kräutern erfahren.