



Täglich frisch -  
einfach spitze



## Die Spargelscheune - für jedes Fest

Herzlich Willkommen im Schwarzacher Becken!  
Wir möchten Sie auf unsere Events für Veranstalter, Firmen, Vereine und Interessenten aufmerksam machen. Jährlich bieten wir zwei Events an: den Spargel-Genießertag (Spargelsaison) und einen Erlebnistag zur Bremszeit (mit Beginn der Weinlese). Diese Events finden in unserer gemütlichen Spargelscheune direkt auf dem Hof für Gruppen ab 30 Personen statt.

Die Spargelscheune ist auch Dreh- und Angelpunkt unseres jährlich stattfindenden Spargelhoffestes (zweites Wochenende im Juni). Hier können Sie auch Ihre Festlichkeiten wie Familienfeste, Betriebsfeiern, Vereinsfeiern, etc. in schönem Ambiente ab 30 Personen feiern.

## Aus unseren Hoffest - Speisekarte

- Fränkische Bratwurst mit Spargel
- Udo's grüner Spargel mit Lachs und Weißbrot
- Garnelen mit Spargelsalat, Kräuterbutter u. Weißbrot
- Spargelpizza aus dem Steinbackofen
- Udo's Spargel-Burger

## So finden Sie zu uns

- Autobahn A3 Würzburg - Nürnberg
- > Ausfahrt 74 Kitzingen/ Schwarzach, Richtung Hörblach
- > B22 Richtung Bamberg, erste Kreuzung rechts, Haidt/ Kleinlangheim



Udo's Spitzenspargel  
Udo Hertlein & Philipp Hertlein GbR  
Haidt 4  
D97355 Kleinlangheim / OT Haidt

Telefon 09325. 766 / Fax 09325. 902 776  
Mobil 0171. 956 463 6

info@udos-spitzenspargel.de  
www.udos-spitzenspargel.de



## Udo's Spitzenspargel

In unserem Familien-Spargelbetrieb „Udo's Spitzenspargel“ können Sie alles über den Spargel erfahren, was Sie schon immer wissen wollten. Ob Sie in unserem Hof Spargel kaufen oder sich bei unseren Hoffesten mit ausgewählten Spargelgerichten und Getränken verwöhnen lassen wollen - hier sind Sie genau richtig! Besuchen Sie uns und genießen Sie Ihren Aufenthalt auf unserem unterfränkischen Spargelhof.





Die Früchte für unsere Produkte, wie Erdbeersecco, Erdbeerwein und verschiedenen Marmeladen sind aus eigenem Anbau.

Nudeln, verschiedene Sorten, mit frischen Eiern von unseren Freilandhühnern. Unsere Produkte sind vom Wunsch geprägt, das Essen und Trinken zu einem denkwürdigen Erlebnis zu machen.



## Unser Spargel - für Sie

Für unseren hochwertigen Spitzenspargel sprechen unsere Kunden und Geschäftspartner, namhafte Gaststätten und Hotels regional sowie auch überregional. Unser Spargel wird erntefrisch verarbeitet und für die Vermarktung vorbereitet.

Auf Wunsch können wir Ihren Spargel mit unserer Spargelschälmaschine gleich küchengericht schälen, zum Einfrieren oder zum späteren Verzehr vakuumisieren oder mikrowellenfertig anbieten.

Außerdem bieten wir frische Erdbeeren und Rhabarber an.

## In den Spargelsaison

hat unser Hofladen für Sie von 8 - 18 Uhr und an Sonn- und Feiertagen geöffnet

## Nach den Spargelsaison

hat unser Hofladen für Sie  
Donnerstag von 14 - 18 Uhr  
Freitag von 9 - 18 Uhr  
Samstag von 8 - 13 Uhr geöffnet



Täglich frische Eier von unseren Freilandhühnern



## Aus unserem Holzbackofen

Ein Teil frische Zutaten, zwei Teile Handwerkskunst, abgerundet mit Umsicht und dekoriert mit Kreativität. Karin Hertlein hat das richtige Rezept.

Wir bieten nicht nur Spargel an - weitere Produkt sind frisches Brot, (Sauerteigbrot mit und ohne Kümmel, Toast und Dinkelvollkornbrote), Kuchen und Gebäck aus dem Holzbackofen. Die Brote werden jeden Donnerstag frisch von Karin Hertlein selbst gebacken; Verkauf ab 14.00 Uhr.