

Rienth's Weintreff

»ZOM HASATANZ«



Speisen

Besenschmauckerl - typisch schwäbisch

kleine
Portion

Maultaschensuppe		6,90
saftiges Schäufole ^{1,2,5} * (<i>saisonal von September-April</i>) (gepökelte Schweineschulter) mit Brot, warm oder kalt	10,20	12,20
Schlachtplatte * (<i>saisonal von September-April</i>) mit Sauerkraut, Leber ¹ - u. Blutwurst ¹ und saftigem Schäufole ^{1,2,5}		17,90
Paar gebratene feine Bratwürste ¹ mit Trollingersöble und Brot		14,20
überbackene Maultaschen ² mit Tomatensoße und herzhaftem Käse		16,30
vegetarische Gemüsemaultaschen ^{1,2} mit Blattsalat		14,20
hausmacher Maultaschen , ² geschmälzt mit Kartoffelsalat ¹	12,30	16,30
12,90		

Mei Leibspeis - Geheimtip

Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäs & grünem Salat vegetarisch oder mit Speck und Zwiebeln ^{1,2,3}	15,80	17,80
S'Schwoba Pfännle Schweinemedallions auf Spätzle mit Semmelbrösel und frischer Pilzrahmsoße		23,50
Zwiebelrostbraten ¹ (<i>vom deutschen Weiderind – ca. 240gr. Rohgewicht</i>) mit Trollingersöble und Brot		26,80
schwäbischer Rostbraten ¹ (<i>von allem ebbes</i>) mit Zwiebeln, Maultäschle ^{1,3} , Spätzle, Sauerkraut* (<i>saisonal September-April</i>)		33,50
Rumpsteak ¹ (<i>vom deutschen Weiderind – ca. 240gr. Rohgewicht</i>) mit Kräuterbutter und Brot		26,80

**täglich durchgehend warme Küche bis 21⁰⁰ Uhr
und Sonntags bis 20⁰⁰ Uhr**

*War's zviel? Dann nehmed's doch oifach mid!
Dupperschüssel selbschd mitbrocht 0,-€,
Einwegverpackung von ons 1,-€*

Eine Speisekarte mit Zusatzstoffen und Allergenen ist auf Anfrage erhältlich.

Kennzeichnung: 1 = mit Geschmacksverstärker, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Phosphat,

4 = mit Süßungsmittel, 5 = Antioxidationsmittel

Zom Vespra - von weg zwischen durch oder für später

kleine
Portion

Schweizer Wurstsalat ³ mit Brot (<i>aus Fleischkäse</i>)	12,20	14,20
Schwarzwurstsalat ³ mit Brot angemacht mit unserem Hausdressing und Traubenkernöl		14,20
Käsebrötchen ² mit Zwiebeln		8,50
Käsewürfel garniert, mit Brot		9,40
Vesperbrett mit Käsewürfel, Peitschenstecken ^{1,3} und Bauernbrot		14,50
Portion hausgemachter Frischkäse mit Brot		6,90
Portion Griebenschmalz (immer ein Gedicht) mit Brot		6,90
Rienth's Besenbrett für 2 Personen mit Griebenschmalz, Frischkäse, Käsewürfel, Peitschenstecken ^{1,3} und Bauernbrot		26,80

Leicht und Lecker

großer Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten & Hausdressing	12,80
"Hasatanz" Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten, houseigenem Dressing mit Schinken & Käse	16,50
großer Weintreffsalat mit Blatt- und Rohkostsalaten, houseigenem Dressing und	
Rumpsteakstreifen	19,70
oder Putenbruststreifen	17,70
oder geröstete Maultaschen	17,70

Beilagen

Spätzle	5,50
Röstkartoffeln	5,90
Kartoffelsalat (<i>schwäbisch – mit Fleischbrüh</i>)	5,90
Sauerkraut * (<i>saisonal von September-April</i>)	5,50
Blattsalat	5,50
Beilagensalat gemischt	6,60
Brot extra	1,00
Soße extra	1,00

Süße Verführungen

Gemischtes Eis	5,10
1 Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade)	1,90
Portion Sahne extra	0,70
Tages Dessert „nach Lust und Laune des Kochs“	

Mittagstisch ab 12.⁰⁰ Uhr solange der Vorrat reicht

		kleine Portion	
Mittwoch	hausgemachte Fleischküchle mit Kartoffel-, Blattsalat	10,90	12,90
Donnerstag	Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße und Röstkartoffeln	11,90	13,90
Donnerstag	<u>ab 17.⁰⁰ Uhr</u> Schnitzelabend		
Freitag bis Sonntag	„nach Lust und Laune des Kochs“ siehe aktuellen Aushang!		

Total Regional

Wir legen Wert auf frische, regionale & saisonale Produkte aus em Ländle.

Verschiedene ortsansässige Landwirte aus Fellbach

beliefern uns mit frischem Salat, Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln & Obst.

Unser beliebtes Bauernbrot beziehen wir von der Bäckerei Füëß aus Fellbach.

Die Spätzle werden uns von Schmid´s Spätzle aus Fellbach geliefert.

Aus Stetten, von der Landmetzgerei Zum Ochsen, bekommen wir unsere frischen Maultaschen.

Verschiedene Wurstwaren beziehen wir von der Metzgerei Schäfer aus Weinstadt.

Unser abgehangenes Rindfleisch stammt von heimischen Weiderindern, das Schweinefleisch kommt ebenfalls aus em Ländle.

Wir verarbeiten frisches, waidgerecht erlegtes Wild aus unserer Jagdbeteiligung im Schwarzwald.

