

# Rienth's Weintreff

»ZOM HASATANZ«



## Speisekarte

Und Besenspezialitäten für zu Hause

## Besen to Go

unsere Speisenauswahl ist mit einem  
roten ★ gekennzeichnet

# Besenschmaukerl - typisch schwäbisch

|   |      | kleine<br>Portion |
|---|------|-------------------|
| <b>Tagessuppe</b>   |      | 5,20              |
| ★ <b>saftiges Schäufele</b> <sup>1,2,5</sup> (mager) mit Brot, warm oder kalt   | 5,50 | 7,50              |
| ★ <b>Schlachtplatte</b> * ( <i>saisonal von September-April</i> )<br>mit Sauerkraut, Leber <sup>1</sup> - u. Blutwurst <sup>1</sup> und saftigem Schäufele <sup>1,2,5</sup> | 9,80 | 11,80             |
| ★ Paar gebratene <b>feine Bratwürste</b> <sup>1</sup> mit Trollingersöble und Brot  |      | 8,80              |
| ★ <b>überbackene Maultaschen</b> <sup>2</sup><br>mit Tomaten-Balsamico-Soße und herzhaftem Käse   |      | 9,90              |
| ★ <b>vegetarische Gemüsemaultaschen</b> <sup>1,2</sup> mit Blattsalat   |      | 9,90              |
| ★ <b>hausmacher Maultaschen</b> , <sup>2</sup> geschmälzt mit Kartoffelsalat <sup>1</sup>   | 7,90 | 9,90              |
| <b>Gaisburger Marsch</b> <sup>1</sup><br>(für Nichtschwaben: Eintopf aus Kartoffeln, Spätzle, Rindfleisch, Fleischbrühe)  | 6,50 | 8,50              |

# Mei Leibspeis - Geheimtip

|  |  |       |
|--|--|-------|
| ★ <b>Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäs</b> & grünem Salat<br>vegetarisch oder mit Speck und Röstzwiebeln <sup>1,2,3</sup>      |  | 11,30 |
| ★ <b>S´Schwoba Pfännle</b><br>Schweinemedallions auf Spätzle mit Semmelbrösel und<br>frischer Pilzrahmsoße                   |  | 15,80 |
| <b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>1</sup> ( <i>vom deutschen Weiderind</i> )<br>mit Trollingersöble und Brot                     |  | 17,40 |
| <b>schwäbischer Rostbraten</b> <sup>1</sup> ( <i>von allem ebbes</i> )<br>mit Zwiebeln, Maultäschle <sup>1,3</sup> , Spätzle |  | 22,70 |
| <b>Rumpsteak</b> <sup>1</sup> ( <i>vom deutschen Weiderind</i> )<br>mit Kräuterbutter und Brot                               |  | 17,40 |

**NEU** **Besenspezialitäten für zu Hause**  
**„Besen to Go“**  
**Unsere Speiseauswahl ist rot gekennzeichneten.**

**täglich durchgehend warme Küche bis 21<sup>00</sup> Uhr**  
**und Sonntags bis 20<sup>00</sup> Uhr**

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 zwischendurch oder für später

|  | kleine<br>Portion |       |
|--|-------------------|-------|
| ★ <b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>3</sup> mit Brot (aus Fleischkäs)   | 6,90              | 8,90  |
| ★ <b>Schwarzwurstsalat</b> <sup>3</sup> mit Brot<br>angemacht mit unserem Dornfelderessig und Traubenkernöl                                |                   | 8,90  |
| <b>Käsebro</b> <sup>2</sup> mit Zwiebeln   |                   | 6,50  |
| <b>Käsewürfel</b> garniert, mit Brot   |                   | 7,50  |
| a Pärle <b>Peitschastecka</b> <sup>1,3</sup> mit Gürkle und Brot   |                   | 6,20  |
| Portion <b>Frischkäse</b> mit Brot   |                   | 4,00  |
| Portion <b>Griebenschmalz</b> (immer ein Gedicht) mit Brot   |                   | 4,00  |
| <b>Rienth's Besenbrette</b><br>mit Griebenschmalz, Frischkäse, Käsewürfeln, Peitschenstecken <sup>1,3</sup> und<br>Bauernbrot<br>ab 16 Uhr |                   | 16,20 |
| <b>für 2 Personen</b>  |                   |       |

## Leicht und Lecker

|  |  |       |
|--|--|-------|
| ★ <b>"Hasatanz" Salatteller</b> feine Blattsalate mit magerem Schäufole, Käse  |  | 11,70 |
| ★ <b>großer Weintreffsalat</b><br>mit Blatt- und Rohkostsalaten, hauseigenen Verjus-Balsamico-Dressing<br>und mageren <b>Rumpsteakstreifen</b> |  | 13,80 |
| <b>oder Putenbruststreifen</b>   |  | 13,80 |
| <b>oder geröstete Maultaschen</b>  |  | 13,80 |

## Beilagen

|  |  |      |
|--|--|------|
| ★ <b>Spätzle</b>                                     |  | 4,20 |
| ★ <b>Röstkartoffeln</b>                              |  | 4,20 |
| ★ <b>Kartoffelsalat</b>                              |  | 4,20 |
| ★ <b>Sauerkraut</b> * (saisonal von September-April) |  | 4,20 |
| ★ <b>Blattsalat</b>                                  |  | 4,20 |
| ★ <b>Beilagensalat</b> gemischt                      |  | 4,90 |
| <b>Ofenkartoffel</b> mit Sour Cream                  |  | 4,50 |
| <b>Scheibe Besabrot</b>                              |  | 0,30 |

# Süße Verführungen

|  |      |
|--|------|
| <b>Gemischtes Eis</b>                                | 4,00 |
| <b>1 Kugel Eis</b> (Vanille, Erdbeere, Schokolade)   | 1,40 |
| <b>Portion Sahne</b> extra                           | 0,50 |
| <b>Tages Dessert</b> „nach Lust und Laune des Kochs“ |      |

## Tagesessen ab 12.<sup>00</sup> Uhr solange der Vorrat reicht

|                                |  | kleine<br>Portion |      |
|--------------------------------|--|-------------------|------|
| ★ <b>Mittwoch</b>              | <b>hausgemachte Fleischküchle</b><br>mit gemischtem Salat      | 7,20              | 9,20 |
| ★ <b>Donnerstag</b>            | <b>Ochsenfleisch</b><br>mit Meerrettichsoße und Röstkartoffeln | 7,70              | 9,70 |
| ★ <b>Donnerstag</b>            | <b><u>ab 18.<sup>00</sup> Uhr</u> Schnitzelabend</b>           |                   |      |
| <b>Freitag bis<br/>Sonntag</b> | „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 wie J. Aldinger & Warth´s Hofladen beliefern uns mit frischem Obst, Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln. Salate und Gemüse erhalten wir von der Gärtnerei Welz aus Fellbach. Unser beliebtes Bauernbrot beziehen wir von der Bäckerei Fieß 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 und Peitschenstecken. 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.*

