

Rienth's Weintreff

»ZOM HASATANZ«



Speisen

Besenschmauckerl - typisch schwäbisch

	kleine Portion	
Maultaschensuppe		5,90
saftiges Schäufele ^{1,2,5} (mager) mit Brot, warm oder kalt	9,20	11,20
Schlachtplatte * (<i>saisonal von September-April</i>) mit Sauerkraut, Leber ¹ - u. Blutwurst ¹ und saftigem Schäufele ^{1,2,5}		15,60
Paar gebratene feine Bratwürste ¹ mit Trollingersöble und Brot		13,50
überbackene Maultaschen ² mit Tomatensoße und herzhaftem Käse		14,80
vegetarische Gemüsemautaschen ^{1,2} mit Blattsalat		12,90
hausmacher Maultaschen , ² geschmälzt mit Kartoffelsalat ¹	10,90	14,80
Gaisburger Marsch ¹ (für Nichtschwaben: Eintopf aus Kartoffeln, Spätzle, Rindfleisch, Fleischbrühe)	9,40	11,40

Mei Leibspeis - Geheimtip

Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäs & grünem Salat vegetarisch oder mit Speck und Zwiebeln ^{1,2,3}	13,60	15,60
S´Schwoba Pfännle Schweinemedallions auf Spätzle mit Semmelbrösel und frischer Pilzrahmsöße		20,80
Zwiebelrostbraten ¹ (<i>vom deutschen Weiderind</i>) mit Trollingersöble und Brot		24,20
schwäbischer Rostbraten ¹ (<i>von allem ebbes</i>) mit Zwiebeln, Maultäschle ^{1,3} , Spätzle, Sauerkraut* (<i>saisonal September-April</i>)		31,20
Rumpsteak ¹ (<i>vom deutschen Weiderind</i>) mit Kräuterbutter und Brot		24,20

**täglich durchgehend warme Küche bis 20⁰⁰ Uhr
und Sonntags bis 19⁰⁰ 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 - vorweg zwischendurch oder für später

	kleine Portion	
Schweizer Wurstsalat ³ mit Brot (<i>aus Fleischkäs</i>)	11,50	13,50
Schwarzwurstsalat ³ mit Brot angemacht mit unserem Hausdressing und Traubenkernöl		13,50
Käsebro ² mit Zwiebeln		8,20
Käsewürfel garniert, mit Brot		9,40
a Pärle Peitschastecka ^{1,3} mit Gürkle und Brot		9,60
Vesperbrette mit Käsewürfel, Peitschenstecken ^{1,3} und Bauernbrot		13,50
Portion Frischkäse mit Brot		6,20
Portion Griebenschmalz (immer ein Gedicht) mit Brot		6,20
Rienth's Besenbrett für 2 Personen mit Griebenschmalz, Frischkäse, Käsewürfel, Peitschenstecken ^{1,3} und Bauernbrot		23,70

Leicht und Lecker

großer Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten & Hausdressing		11,80
"Hasatanz" Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten, hauseigenem Dressing mit magerem Schäufole, Käse		15,20
großer Weintreffsalat mit Blatt- und Rohkostsalaten, hauseigenem Dressing und mageren Rumpsteakstreifen		19,20
oder Putenbruststreifen		17,20
oder geröstete Maultaschen		17,20

Beilagen

Spätzle		5,20
Röstkartoffeln		5,20
Kartoffelsalat		5,20
Sauerkraut * (<i>saisonal von September-April</i>)		5,20
Blattsalat		5,20
Beilagensalat gemischt		5,90
Brot		1,00
Soße extra		1,00

Süße Verführungen

Gemischtes Eis	4,90
1 Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade)	1,80
Portion Sahne extra	0,50
Tages Dessert „nach Lust und Laune des Kochs“	

Mittagstisch ab 12.⁰⁰ Uhr solange der Vorrat reicht

		kleine Portion	
Mittwoch	hausgemachte Fleischküchle mit gemischtem Salat	10,50	12,50
Donnerstag	Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße und Röstkartoffeln	10,50	12,50
Donnerstag	<u>ab 18.⁰⁰ 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 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.

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.

