

# Rienth's Weintreff

»ZOM HASATANZ«



Speisen  
& Getränke

# Rentner-Viertel

Mittwoch & Donnerstag

von 14<sup>30</sup> - 18<sup>00</sup> Uhr

**Gutswein**

Riesling oder Trollinger

1/4l € 3,90

*Möchten Sie in unsere Gästekartei  
aufgenommen werden?*

Dann werden wir Sie gerne rechtzeitig über die  
Öffnungszeiten unseres Weintreff's, Wein- und Musikfestes,  
Kulinarischen Weintage, Fellbacher Herbst, Weinproben sowie über unsere  
Weinangebote informieren.

Hierzu hinterlassen Sie bitte Ihren Namen und Ihre Anschrift  
in unseren Gästekärtchen die Ihre Bedienung Ihnen gerne bringt.

*Räumlichkeiten für besondere Feiern*

Wußten Sie eigentlich , daß Sie  
außerhalb unserer Öffnungszeiten unsere  
Räumlichkeiten für Ihre Familien-, Vereins-,  
Club- und Betriebsfeiern anmieten können?

Nein!

Dann wird es Zeit, daß Sie sich persönlich bei uns  
informieren.

Bei der Qual der Wahl für's leibliche Wohl stehen wir  
Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

*Für Ihr Interesse bedankt sich  
ihre Familie Rientz*

## *Gutsweine* 1,0 Lt. Flaschen

<b>RIESLING, halbtrocken</b> saftig, süffig, anregend – zum zechen	2,40	4,20	16,00
<b>RIESLING, trocken</b> frisch und fruchtig, rassig, elegant, ausgesprochen sortentypisch	2,40	4,20	16,00
<b>TROLLINGER ROSÈ, halbtrocken</b> der leichte, fruchtige, frische Sommerwein	2,40	4,20	16,00
<b>TROLLINGER, trocken</b> markant, feinherb – genau wie mir Schwoba	2,40	4,20	16,00
<b>TROLLINGER, halbtrocken</b> süffig, sortentypisch, harmonisch	2,40	4,20	16,00
<b>TROLLINGER-LEMBERGER, halbtrocken</b> geschmeidig und vollmundig, weiche Fruchtaromen, feines Bukett	2,40	4,20	16,00
<b>SCHORLE</b> rot, weiss oder rosé		3,60	

## *Weissweine* 0,75 Lt. Flaschen

<b>RIESLING -★- feinherb</b> herrliche Frucht, feine Struktur, duftiges Bukett, elegante Süße	3,00	5,90	17,00
<b>SOMMER-CUVÉE FRANZISKA -★- fruchtig</b> frisch & fruchtig, Komposition aus Riesling und Rivaner	3,20	6,40	18,00
<b>RIESLING MIT SAUVIGNON BLANC -★- trocken</b> feinfruchtiges Weisswein-Cuvée, Duft nach Stachelbeere, Cassis	3,20	6,40	18,00
<b>RIESLING -★★- trocken</b> intensives, feinfruchtiges Aroma (Honigmelone u. Ananas)	3,50	7,00	20,00
<b>GRAUBURGUNDER -★★- trocken</b> duftiges Aroma, kräftige Fruchtaromen, langer Nachhall, ausgewogen	3,70	7,40	21,00
<b>SAUVIGNON BLANC -★★- trocken</b> sehr aromatisch, Duft nach Stachelbeere, Cassis, Paprika & frisches Gras	3,70	7,40	21,00
<b>CHARDONNAY -★★- trocken</b> sehr aromatisch, dichtes Aroma von reifen Südfrüchten,	3,70	7,40	21,00
<b>CUVÉE PINOT "GRAU - WEISS" -★★- trocken</b> feinfruchtig, dichte Aromatik (Rauch-/Vanillenoten),schöner Schmelz	3,70	7,40	21,00
<b>CHARDONNAY -★★★- trocken</b> im Holzfaß gereift dichtes Aroma von reifen Südfrüchten, dezente Holznote	4,50	8,90	26,00
<b>GEWÜRZTRAMINER -★★★- lieblich</b> ausgeprägtes Sortenaroma nach Rosenduft & Honigmelone, elegante Süße.	4,00	7,90	23,00

<i>Roséweine</i>	<i>0,75 Ltr. Flaschen</i>	<b>0,1l</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>
<b>TROLLINGER »Blanc de Noir« -★- halbtrocken</b> frische jugendliche Aromen, spritziges Aroma, schöne Frucht		3,00	5,90	17,00
<b>ALEXANDER Rosé-Cuvée -★- trocken</b> frisch & aromatisch, er vereint die Beerenfrüchte des Sommers		3,20	6,40	18,00
<b>MUSKAT-TROLLINGER ROSÉ -★- halbtrocken</b> fruchtiges Aroma, nach wilden Rosen und Vanille		3,20	6,40	18,00

<i>Rotweine</i>	<i>0,75 Ltr. Flaschen</i>	<b>0,1l</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>
<b>SAMTROT -★- halbtrocken</b> sehr weiche Aromen, viel Frucht, harmonische Süße		3,00	5,90	17,00
<b>LEMBERGER Gutswein -★- trocken</b> fruchtig, Duft nach Brombeeren, Cassis und Sauerkirschen		3,20	6,40	18,00
<b>SPÄTBURGUNDER -★- trocken</b> harmonischer Spätburgunder, feiner Duft nach reifen Waldbeeren		3,20	6,40	18,00
<b>Rotwein Cuvée LIMES -★★- trocken</b> im Holzfaß gereift Komposition aus Cab Sauv, Lemberger, Merlot & Syrah.		3,70	7,40	21,00
<b>LEMBERGER -★★- trocken</b> im Holzfaß gereift Aroma nach dunklen Früchten, würzig, elegantes Bukett		4,10	8,20	23,50
<b>SYRAH -★★- trocken</b> im Holzfaß gereift pfeffrig würziges Aroma (Schwarzkirschen, reifen Brombeeren)		4,50	9,00	26,00
<b>PINOT NOIR -★★- trocken</b> im Holzfaß gereift intensive Aromen nach reifen Beeren, harmonische Tannine		4,10	8,20	23,50
<b>MERLOT -★★- trocken</b> im Barrique gereift Sehr Aromatisch, feine Beerenarome, ausbalancierte Tannine		4,50	9,00	26,00
<b>Rotwein Cuvée KASTELL -★★★- trocken</b> im Barrique gereift Eine Komposition aus Cab Sauv, Merlot & Syrah würziges Aroma (Tabak, Minze)		4,90	9,80	28,00

## *Qualitätseinstufungen*

- ★ Fruchtbetonte Gutsweine gehobener Qualität. Ertrag unter 80 Ltr./ar.
- ★★ Gehaltvolle Weine teilweise holzfassgereift, ausgesuchte Rebbestände. Ertrag unter 65 Ltr./ar (1-2 Trauben pro Trieb).
- ★★★ Premiumweine vorwiegend Barriqueausbau, ausgesuchte alte Rebbestände. Ertrag unter 50 Ltr./ar (max. 1 Traube pro Trieb).



## Sekt 0,75 Lt. Flaschen

0,1l 0,75l

Winzersekt – eigene Herstellung, traditionelle Flaschengärung

**RIESLING, -☆☆- Brut** 4,00 22,00

**TROLLINGER ROSÈ, -☆☆- Brut** 22,00


**CRÉMANT CUVÉE WEISS, -☆☆- Brut** 26,00

Bestehend aus Grauburgunder und Chardonnay  
ausgewogenes Aroma, reife Südfrüchte, feine Perlung, vollmundiger Abgang

## Secco mit oder ohne Alkohol

0,1l 0,25l 0,75l

»**Franziska**« **Secco** fruchtig (weißer Perlwein mit Kohlensäure versetzt) 3,20 6,20 17,50

**Secco**  **IN WEISS** (alkoholfreier Genuss mit Kohlensäure versetzt) 3,20 6,20 17,50

## Aus m Hopfagarda (Brauerei Hochdorfer)

**KELLER GOLD, NATUR RADLER & ALKOHOLFREI** 0,33l 3,70  
(Flasche)

## Geistreiches

**PORTAS (LIKÖRWEIN)** im Holzfaß gereift 18,5%vol. **4 cl** 4,80

„SCHWÄBISCHER PORTWEIN“

**SCHWÄBISCHER WHISKY (Malt & Grain)** 40 %vol. **2 cl** 4,50

**HASELNUSS GEIST / ALTE HASELNUSS** 40 %vol. **2 cl** 3,50

**TRESTERBRAND** aus Gewürztraminer 40 %vol. **2 cl** 3,50

**WILLIAMS CHRIST** 40 %vol. **2 cl** 3,50

**ROTER WEINBERGPFIRSICH-LIKÖR** 18 %vol. **2 cl** 3,50

## Alkoholfreie Getränke

**TEINACHER MINERALWASSER classic / still** 0,50l 3,50

**TRAUBENSAFT, APFELSAFT -NATURTRÜB** 0,25l 2,70

**SAFTSCHORLE** 0,25l 2,30

**FANTA / COCA-COLA / COLA-LIGHT** (3,5,13,14) 0,33l 3,00

**POTT FRISCHGEMAHLENER KAFFEE** 2,50

**ESPRESSO** 2,20

**TASSE TEE (verschiedene Sorten)** 2,50

# Besenschmauerl - typisch schwäbisch

	kleine Portion	
<b>Tagessuppe</b>		5,20
★ <b>saftiges Schäufele</b> <sup>1,2,5</sup> (mager) mit Brot, warm oder kalt	6,90	8,90
★ <b>Schlachtplatte</b> * ( <i>saisonal von September-April</i> ) mit Sauerkraut, Leber <sup>1</sup> - u. Blutwurst <sup>1</sup> und saftigem Schäufele <sup>1,2,5</sup>		13,90
★ Paar gebratene <b>feine Bratwürste</b> <sup>1</sup> mit Trollingersöble und Brot		11,50
★ <b>überbackene Maultaschen</b> <sup>2</sup> mit Tomaten-Balsamico-Soße und herzhaftem Käse		11,50
★ <b>vegetarische Gemüsemautaschen</b> <sup>1,2</sup> mit Blattsalat		11,50
★ <b>hausmacher Maultaschen</b> , <sup>2</sup> geschmälzt mit Kartoffelsalat <sup>1</sup>	9,50	11,50
<b>Gaisburger Marsch</b> <sup>1</sup> (für Nichtschwaben: Eintopf aus Kartoffeln, Spätzle, Rindfleisch, Fleischbrühe)	7,80	9,80

# Mei Leibspeis - Geheimtip

★ <b>Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäs</b> & grünem Salat vegetarisch oder mit Speck und Röstzwiebeln <sup>1,2,3</sup>		13,10
★ <b>S`Schwoba Pfännle</b> Schweinemedallions auf Spätzle mit Semmelbrösel und frischer Pilzrahmsoße		17,80
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>1</sup> ( <i>vom deutschen Weiderind</i> ) mit Trollingersöble und Brot		19,90
<b>schwäbischer Rostbraten</b> <sup>1</sup> ( <i>von allem ebbes</i> ) mit Zwiebeln, Maultäschle <sup>1,3</sup> , Spätzle, Sauerkraut* ( <i>saisonal September-April</i> )		25,50
<b>Rumpsteak</b> <sup>1</sup> ( <i>vom deutschen Weiderind</i> ) mit Kräuterbutter und Brot		19,90

**NEU**

**Besenspezialitäten für zu Hause**

**„Besen to Go“**

**Unsere Speiseauswahl ist rot gekennzeichneten.**

**täglich durchgehend warme Küche bis 20<sup>00</sup> Uhr  
und Sonntags bis 19<sup>30</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



# Süße Verführungen

<b>Gemischtes Eis</b>	4,90
<b>1 Kugel Eis</b> (Vanille, Erdbeere, Schokolade)	1,80
<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 Portion	
★ <b>Mittwoch</b>	<b>hausgemachte Fleischküchle</b> mit gemischtem Salat	8,50	10,50
★ <b>Donnerstag</b>	<b>Ochsenfleisch</b> mit Meerrettichsoße und Röstkartoffeln	8,90	10,90
★ <b>Donnerstag</b>	<b><u>ab 18.<sup>00</sup> Uhr</u> Schnitzelabend</b>		
<b>Freitag bis 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.*

