

# Rienth's Weintreff

»ZOM HASATANZ«



## Speisekarte

---

Und Besenspezialitäten für zu Hause

## Besen to Go

unsere Speisenauswahl ist mit einem

roten ★ gekennzeichnet

# Besenschmauckerl - typisch schwäbisch

	kleine Portion	
<b>Tagessuppe</b>		4,80
★ <b>saftiges Schäufele</b> <sup>1,2,5</sup> (mager) mit Brot, warm oder kalt	4,80	6,80
★ Paar gebratene <b>feine Bratwürste</b> <sup>1</sup> mit Trollingersöble und Brot		5,80
★ <b>überbackene Maultaschen</b> <sup>2</sup> mit Tomaten-Balsamico-Soße und herzhaftem Käse		8,50
★ <b>vegetarische Gemüsemaultaschen</b> <sup>1,2</sup> mit Blattsalat		8,50
★ <b>hausmacher Maultaschen</b> , <sup>2</sup> geschmälzt mit Kartoffelsalat <sup>1</sup>	6,70	8,70
<b>Gaisburger Marsch</b> <sup>1</sup> (für Nichtschwaben: Eintopf aus Kartoffeln, Spätzle, Rindfleisch, Fleischbrühe)	5,20	7,20

# Mei Leibspeis - Geheimtip

★ <b>Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäs</b> vegetarisch oder mit Speck und geschmälzten Zwiebeln <sup>1,2,3</sup>		8,20
★ <b>S'Schwoba Pfännle</b> Schweinemedallions auf Spätzle mit Semmelbrösel und frischer Pilzrahmsoße		14,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>1</sup> (vom deutschen Weiderind) mit Trollingersöble und Brot		15,90
<b>schwäbischer Rostbraten</b> <sup>1</sup> ( <u>von allem ebbes</u> ) mit Zwiebeln, Maultäschle <sup>1,3</sup> , Spätzle		21,40
<b>Rumpsteak</b> <sup>1</sup> (vom deutschen Weiderind) mit Kräuterbutter und Brot		15,90

**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 - vorweg zwischendurch oder für später

	kleine Portion	
★ <b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>3</sup> mit Brot ( <i>aus Fleischkäs</i> )	6,20	8,20
★ <b>Schwarzwurstsalat</b> <sup>3</sup> mit Brot angemacht mit unserem Dornfelderessig und Traubenkernöl		8,20
<b>Käsebro</b> <sup>2</sup> mit Zwiebeln		6,20
<b>Käsewürfel</b> garniert, mit Brot		6,80
a Pärle <b>Peitschastecka</b> <sup>1,3</sup> mit Gürkle und Brot		5,40
Portion <b>Frischkäse</b> mit Brot		4,00
Portion <b>Griebenschmalz</b> (immer ein Gedicht) mit Brot		4,00
<b>Rienth's Besenbrette</b> mit Griebenschmalz, Frischkäse, Käsewürfeln, Peitschenstecken <sup>1,3</sup> und Bauernbrot ab 16 Uhr		
<b>für 2 Personen</b>		14,50

## Leicht und Lecker

★ <b>"Hasatanz" Salatteller</b> feine Blattsalate mit magerem Schäufole, Käse		10,80
★ <b>großer Weintreffsalat</b> mit Blatt- und Rohkostsalaten, hauseigenen Verjus-Balsamico-Dressing und mageren <b>Rumpsteakstreifen</b> <b>oder Putenbruststreifen</b>		12,80 12,80

## Beilagen

★ <b>Spätzle</b>		3,80
★ <b>Röstkartoffeln</b>		3,80
★ <b>Kartoffelsalat</b>		3,80
★ <b>Blattsalat</b>		3,50
★ <b>Beilagensalat</b> gemischt		4,50
<b>Scheibe Besabrot</b>		0,30

# Süße Verführungen

<b>Gemischtes Eis</b>	3,50
<b>1 Kugel Eis</b> (Vanille, Erdbeere, Schokolade)	1,20
<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	6,40	8,40
★ <b>Donnerstag</b>	<b>Ochsenfleisch</b> mit Meerrettichsoße und Röstkartoffeln	6,80	8,80
★	<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 Füeb aus Fellbach. Die Spätzle werden uns von Schmid´s Spätzle aus Fellbach geliefert. Aus Stetten, von der Metzgerei Schlegel, 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.*



## Spargelvariationen

*Von Fellbacher Spargel*

### **Spargelcremsuppe**

4,80 €

☆☆☆

### **Spargelsalat mit weißem und grünem Spargel**

angemacht mit einem Verjus-Joghurt-Dressing dazu Baguette

12,50 €

☆☆☆

### **Bärlauch-Kräuterflädle gefüllt mit**

gekochtem Schinken, Spargel und Sauce Hollandaise

14,20 €

☆☆☆

### **Portion Spargel**

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
und Salzkartoffeln

15,50 €

☆☆☆

### **Portion Spargel**

**mit zwei Schweinemedallions vom Grill**

Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln

22,90 €

☆☆☆

### **Portion Spargel**

**mit gebratenem Maischollenfilet**

Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln

22,90 €

### **Beilage extra**

**Bärlauch-Kräuterflädle** extra 4,00€

**Portion Schinken** extra 4,00€

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Haus und  
einen gesegneten Appetit.*

*Ihre Familie Rienth mit Team*