

Rienth's Weintreff

»ZOM HASATANZ«



Speisen

09.2018

Besenschmauckerl - typisch schwäbisch

	kleine Portion
Tagessuppe	4,00
Schlachtplatte mit Sauerkraut, Leber ¹ - u. Blutwurst ¹ und saftigem Schäufole ^{1,2,5}	9,80
saftiges Schäufole^{1,2,5} (mager) mit Brot, warm oder kalt	4,80 6,60
Paar gebratene feine Bratwürste¹ mit Trollingersöble und Brot	5,80
überbackene Maultaschen² mit Tomaten-Balsamico-Soße und herzhaftem Käse	7,80
vegetarische Gemüsemautaschen^{1,2} mit Blattsalat	8,50
hausmacher Maultaschen² , geschmälzt mit Kartoffelsalat ¹	6,50 8,50
Gaisburger Marsch¹ (für Nichtschwaben: Eintopf aus Kartoffeln, Spätzle, Rindfleisch, Fleischbrühe)	4,90 6,90

Mei Leibspeis - Geheimtip

Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäs vegetarisch oder mit Speck und geschmälzten Zwiebeln ^{1,2,3}	8,20
S`Schwoba Pfännle Schweinemedallions auf Spätzle mit Semmelbrösel und frischer Pilzrahmsöble	14,20
Zwiebelrostbraten¹ (vom deutschen Weiderind) mit Trollingersöble und Brot	15,50
schwäbischer Rostbraten¹ (von allem ebbes) mit Zwiebeln, Maultäschle ^{1,3} , Spätzle & Sauerkraut	20,90

*Liebe Gäste bitte beachten Sie auch unsere
zusätzlichen Tagesangebote*

**täglich durchgehend warme Küche bis 21⁰⁰ Uhr
und Sonntags bis 20⁰⁰ 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	
Schweizer Wurstsalat ³ mit Brot (<i>aus Fleischkäse</i>)	6,20	8,20
Schwarzwurstsalat ³ mit Brot angemacht mit unserem Dornfelderessig und Traubenkernöl		6,80
Käsebro ² mit Zwiebeln		6,10
Käsewürfel garniert, mit Brot		6,80
a Pärle Peitschastecka ^{1,3} mit Gürkle und Brot		4,80
Portion Frischkäse mit Brot		3,80
Portion Griebenschmalz (immer ein Gedicht) mit Brot		3,80
Rienth's Besenbrette mit Griebenschmalz, Frischkäse, Käsewürfeln, Peitschenstecken ^{1,3} und Bauernbrot ab 16 Uhr		11,80
für 2 Personen		

Leicht und Lecker

"Hasatanz" Salatteller feine Blattsalate mit magerem Schäumele, Käse	10,50
großer Weintreffsalat mit Blatt- und Rohkostsalaten, hauseigenen Verjus-Balsamico-Dressing und mageren Rumpsteakstreifen	12,50

Beilagen

Spätzle	3,80
Röstkartoffeln	3,80
Sauerkraut	3,80
Kartoffelsalat	3,80
Blattsalat	3,50
Beilagensalat gemischt	4,50
Scheibe Besabrot	0,30

Süße Verführungen

Zimtzwetschgen mit Vanilleeis	4,80
Gemischtes Eis	3,50
1 Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade)	1,20
Portion Sahne extra	0,50
Tages Dessert „nach Lust und Laune des Kochs“ (ab 18.00 Uhr)	

Tagesessen ab 12.⁰⁰ Uhr solange der Vorrat reicht

		kleine Portion	
Mittwoch	hausgemachte Fleischküchle mit gemischtem Salat	6,20	8,20
Donnerstag	Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße und Röstkartoffeln	6,60	8,60
ab 18.⁰⁰ Uhr 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 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 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.

