

Rienth's Weintreff

»ZOM HASATANZ«



Speisen
& Getränke

Rentner-Viertel

Mittwoch & Donnerstag

von 14³⁰ - 18⁰⁰ Uhr

Gutswein

Riesling oder Trollinger

1/4l € 3,00

*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 Ltr. Flaschen

		1/8 l	0,25 l	1,0 l
2017 RIESLING, halbtrocken	saftig, süffig, anregend – zum zechen	2,00	3,30	12,50
2017 RIESLING, trocken	frisch und fruchtig, rassig, elegant, ausgesprochen sortentypisch	2,00	3,30	12,50
2017 TROLLINGER ROSÈ, halbtrocken	der leichte, fruchtige, frische Sommerwein	2,00	3,30	12,50
2016 TROLLINGER, trocken	markant, feinherb – genau wie mir Schwoba	2,00	3,30	12,50
2016 TROLLINGER, halbtrocken	süffig, sortentypisch, harmonisch	2,00	3,30	12,50
2016 TROLLINGER-LEMBERGER, halbtrocken	geschmeidig und vollmundig, weiche Fruchtaromen, feines Bukett	2,00	3,30	12,50
SCHORLE	rot, weiss oder rosé		2,80	

Weissweine 0,75 Ltr. Flaschen

		0,1 l	0,25 l	0,75 l
2017 RIESLING -★- feinherb	herrliche Frucht, feine Struktur, duftiges Bukett, elegante Süße	2,20	4,70	13,50
2017 SOMMER-CUVÉE FRANZISKA -★- fruchtig	frisch & fruchtig, Komposition aus Riesling und Rivaner mit spritzigen 10,5%vol. Alkohol	2,40	5,00	14,50
2017 RIESLING -★★- trocken	intensives, feinfruchtiges Aroma (Honigmelone u. Ananas)	2,80	5,70	16,50
2017 SAUVIGNON BLANC -★★- trocken	sehr aromatisch, Duft nach Stachelbeere, Cassis, Paprika & frisches Gras	3,20	6,70	19,50
2016 CHARDONNAY -★★- trocken	sehr aromatisch, dichtes Aroma von reifen Südfrüchten,	3,20	6,70	19,50
2016 GRAUBURGUNDER -★★- trocken	duftiges Aroma, kräftige Fruchtaromen, langer Nachhall, ausgewogen	3,00	6,00	17,50
2016 CUVÉE "ORANGE" -★★- Blanc de Blancs trocken	sehr aromatisch, würziges Aroma, harmonische Tannine	3,20	6,70	19,50
2016 CHARDONNAY -★★★- trocken	im Holzfaß gereift dichtes Aroma von reifen Südfrüchten, dezente Holznote	4,00	8,00	23,00
2016 GEWÜRZTRAMINER -★★★- lieblich	ausgeprägtes Sortenaroma nach Rosenduft & Honigmelone, elegante Süße.	3,60	7,30	21,50

Roséweine 0,75 Ltr. Flaschen **0,1l 0,25l 0,75l**

2017	SCHWARZRIESLING ROSÉ -★- trocken	2,20	4,70	13,50
	fruchtiges Aroma (Erdbeeren), mit einer leicht nussigen Note			
2017	TROLLINGER »Blanc de Noir« -★- halbtrocken	2,40	5,00	14,50
	frische jugendliche Aromen, spritziges Aroma, schöne Frucht			
2017	MUSKAT-TROLLINGER ROSÉ -★- halbtrocken	2,40	5,00	14,50
	fruchtiges Aroma, nach wilden Rosen und Vanille			
2017	LEMBERGER »FREE RUN« ROSÉ -★★- trocken	2,80	5,70	16,50
	Für diesen hochwertigen, aromatischen Rosé wurde ausschließlich der Saft verwendet, der frei und ohne Druck von der Weinpresse abläuft (FREE RUN).			

Rotweine 0,75 Ltr. Flaschen **0,1l 0,25l 0,75l**

2016	SAMTROT Kabinett-★- halbtrocken	2,40	5,00	14,50
	sehr weiche Aromen, viel Frucht, harmonische Süße			
2016	SPÄTBURGUNDER -★- trocken	2,60	5,30	15,50
	harmonischer Spätburgunder, feiner Duft nach reifen Waldbeeren			
2015	TROLLINGER -★★- trocken	2,80	5,70	16,50
	im Holzfaß gereift vollmundig, würzig, elegantes Bukett			
2015	Rotwein Cuvée LIMES -★★- trocken	3,20	6,70	19,50
	(im Holzfaß gereift) Komposition aus Spätburgunder, Lemberger und Merlot.			
2016	LEMBERGER -★★- trocken	3,60	7,30	21,50
	im Holzfaß gereift Aroma nach dunklen Früchten, würzig, elegantes Bukett			
2015	SYRAH -★★- trocken	3,70	7,70	22,50
	im Holzfaß gereift pfeffrig würziges Aroma (Schwarzkirschen, reifen Brombeeren)			
2015	PINOT NOIR -★★- trocken	3,70	7,70	22,50
	im Holzfaß gereift intensive Aromen nach reifen Beeren, harmonische Tannine			
2015	MERLOT -★★- trocken	4,00	8,00	23,00
	im Barrique gereift Sehr Aromatisch, feine Beerenarome, ausbalancierte Tannine			
2015	Rotwein Cuvée KASTELL -★★★- trocken	4,30	8,80	26,00
	im Barrique gereift Eine Komposition aus Lemberger und Cab Sauv, würziges Aroma (Tabak, Minze)			

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

2015 RIESLING, -☆☆- Brut	3,00	19,90
2016 TROLLINGER ROSÈ, -☆☆- Brut		19,90
2013 CHARDONNAY »Crémant«, -☆☆☆- Brut im Holzfaß gereift dichtes Aroma, reife Südfrüchte, dezente Holznote, feine Perlung, vollmundiger Abgang		29,90

Secco & Weincocktail

	0,1l	0,75l
--	------	-------

»RI« **Secco trocken** (weißer Perlwein mit Kohlensäure versetzt) 2,50 15,00

RED LION die spritzige Geschmacksexplosion (Flasche) 0,33l 5,50
aus Wein, dem Saft von Trauben und Cassis,
mit nur **6,5%vol Alkohol**. (Weincocktail mit Kohlensäure versetzt)

Aus'm Hopfagarda (Brauerei Hochdorfer)

KELLER GOLD, NATUR RADLER & ALKOHOLFREI 0,33l 2,90
(Flasche)

Geistreiches

PORTAS (LIKÖRWEIN) im Holzfaß gereift "SCHWÄBISCHER PORTWEIN"	18,5%vol.	2 cl	2,80
SCHWÄBISCHER WHISKY (Malt & Grain)	40 %vol.	2 cl	3,80
HASELNUSS GEIST / ALTE HASELNUSS	40 %vol.	2 cl	3,00
TRESTERBRAND aus Gewürztraminer	40 %vol.	2 cl	2,20
WILLIAMS CHRIST	40 %vol.	2 cl	2,80
ROTER WEINBERGPFIRSICH-LIKÖR	18 %vol.	2 cl	2,20

Alkoholfreie Getränke

TEINACHER MINERALWASSER classic / still	0,50l	2,80
TRAUBENSAFT, APFELSAFT -NATURTRÜB	0,25l	2,20
SAFTSCHORLE	0,25l	1,80
FANTA / COCA-COLA / COLA-LIGHT (3,5,13,14)	0,33l	2,80
POTT FRISCHGEMAHLENER KAFFEE		2,00
ESPRESSO		1,80
TASSE TEE (verschiedene Sorten)		2,00

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer ~ Alle Weine enthalten Sulfite

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 Gemüsemaultaschen^{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
Käsebröt 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.



Geschenk - Gutschein

Für jeden Anlass das richtige Geschenk,
ob Geburtstag oder Hochzeit für Freunde und Bekannte
ein Gutschein vom Weingut Rienth und Rienth´s Weintreff „zom Hasatanz“.
Gutscheine im Wert von 15 €, 30 €, 50 €, 75 €
oder 100 € sind bei der Bedienung erhältlich!



*Es ist bei uns ein alter Brauch
was gut schmeckt, das dauert auch!*

Viele Gerichte werden erst nach Ihrer Bestellung
in der eingehenden Reihenfolge frisch zubereitet.

Bitte beachten Sie die daraus
resultierenden Wartezeiten,
entsprechend der Nachfrage
von bis zu 30 oder 45 min.

Unser Servicepersonal wird Sie gerne weiter informieren

Dankeschön

Für Zuhause

Alle Weine die wir hier im Ausschank haben und noch vieles mehr, können Sie auch jederzeit gerne mit nach Hause nehmen. Fragen Sie einfach nach der aktuellen Weinangebotsliste.

Probiererset Nr. 1

	<u>Inhalt</u>	<u>Im 6er-Tragekarton</u>
2017 Riesling	1,00 l	Probierpreis je Sortiment
2016 Trollinger	1,00 l	statt 30,90 nur 28,90 Euro
2016 Trollinger trocken	1,00 l	
2016 Trollinger mit Lemberger	1,00 l	
2017 Trollinger Rosé	1,00 l	
2017 Riesling trocken	1,00 l	

Probiererset Nr. 2

2017 Muskat-Trollinger Rosé ★ feinherb	0,75 l	Probierpreis je Sortiment
2016 Spätburgunder ★ trocken	0,75 l	statt 40,40 nur 36,50 Euro
2016 Samtrot Kabinett ★ feinherb	0,75 l	
2017 Trollinger Weiss gekeltert ★ feinherb	0,75 l	
2017 Schwarzriesling Rosé ★ trocken	0,75 l	
2017 Riesling Kabinett ★ feinherb	0,75 l	

Probiererset Nr. 3

Premiumweine und Sekt -Flaschengärung-

2015 Trollinger Rosé ★ ★ Brut-Sekt klassische Flaschengärung	0,75 l	Probierpreis je Sortiment
2015 Rotwein Cuvée Limes ★ ★ trocken 12 Monate im Holzfass gereift	0,75 l	statt 71,90 nur 65,50 Euro
2015 Rotwein Cuvée Kastell ★ ★ ★ trocken 18 Monate im Barrique gereift	0,75 l	
2016 Grauburgunder ★ ★ Spätlese trocken	0,75 l	
2017 Riesling ★ ★ Spätlese trocken	0,75 l	
2016 Chardonnay ★ ★ ★ Auslese trocken im Holzfass gereift	0,75 l	

Auf Wunsch senden wir Ihnen diese Weinsortimente auch gerne per Paketdienst nach Hause.
Versandkosten bis 18 Flaschen pauschal € 7,90 incl. Versandverpackung.

Unser **Weinverkauf** ist ganzjährig für Sie geöffnet.

Öffnungszeiten: **Mittwoch - Freitag 16⁰⁰ - 19⁰⁰ Uhr**
Samstags 9⁰⁰ - 13⁰⁰ Uhr

