Rienth's Weintreff
»ZOM HASATANZ«

Wein&EVENT

s'Besa Blättle beim Rienth

DR' BESA MACHT UFF

09.11.-18.12.22 &
11.01.-09.04.23

RIENTH'S PRIMUS 2022

DER „ERSTE" VOM NEUEN JAHRGANG AB DEM 10. NOVEMBER ERHÄLTLICH

GEMÜTLICHE GLÜHWEINABENDE

26.11. | 03.12. | 10.12. | 17.12.

WEIHNACHTSFEIERN MIT MENÜ

30.11.-18.12.22

Mich darf man mitnehmen!

Weihnachtsfeiern mit Menü

Jeder Gast kombiniert sein Menü ganz individuell nach seinem Geschmack

Sie werden mit einem Glas Winzersekt und einem Überraschungsgruß aus der Küche begrüßt *(€ 4,00)*

Als Vorspeise servieren wir:

Vorspeise 1: Waldpilzcremesuppe mit Sahnehaube und Croutons *(€ 5,20 /p.P.)*

Vorspeise 2: Grießklößchensuppe mit Gemüsestreifen *(€ 5,20 /p.P.)*

Vorspeise 2: Feldsalat mit Speckwürfel an Mangodressing *(€ 5,20 /p.P.)*

Danach stehen 4 Hauptgänge zur Auswahl:

Hauptgang 1: Premium-Filet Steak vom deutschen Weiderind mit Sauce Béarnaise, Prinzess Bohnen und Spätzle *(€ 39,00 /p.P.)*

Hauptgang 2: Lachs gebraten mit Butterkartoffeln und Dillsoße garniert, als Beilage servieren wir saisonales Gemüse *(€ 32,50 /p.P.)*

Hauptgang 3: Feines Pilzragout mit Knödel und Blattsalat *(€ 16,00/p.P.)*

Hauptgang 4: Hirschedelgulasch aus eigener Jagd mit Spätzle, Preiselbeeren und Waldpilzen *(€ 37,50 /p.P.)*

Zum Abschluss:

Nachspeise 1: Mandarinen-Spekulatius-Dessert *(€ 5,80 /p.P)*

Nachspeise 2: Parfait von gebrannten Mandeln *(€ 5,20 /p.P)*

Reservierungen

Telefon 0711-58 16 55 · Mail: info@rienth-weingut.de

★ ★ ★ ★ ★

❄ Jeden Donnerstag Schnitzelabend ❄

Während der Weintreff-Öffnungszeiten immer ab 18:00 Uhr.

Sonn- und Tagsessen mit Musik (Musik 15:00 – 19:30 Uhr)

Datum	Menü	Künstler
So. ***27.11.2022***	Rindergulasch mit Spätzle und grünem Salat	Koi Limit
So. ***04.12.2022***	Panierte Scholle mit Kartoffelsalat und Remoulade	Jörg Langer
So. ***11.12.2022***	Wildgulasch mit Knödel, Salat und Preiselbeeren	Klammhoga
So. ***18.12.2022***	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat	Willi & Ulli
So. ***15.01.2023***	Schweinebraten mit Spätzle und Salat	noch offen
So. ***22.01.2023***	Winzergulasch mit Spätzle und Salat	noch offen
So. ***29.01.2023***	Sauerrahmbraten mit Semmelknödeln und Rotkraut	noch offen
So. ***05.02.2023***	Cordon Bleu mit Kartoffelsalat	noch offen
So. ***12.02.2023***	Rinderroulade mit Spätzle & Rotkraut	noch offen

HEISSER STOFF
WINZERGLÜHWEIN HANDGEMACHT

Feinwürzig im Geschmack und frische Aromen nach Zimt, Orangen und Sternanis, körperreich mit einem fruchtigem Abgang.

Rienth's Glühwein Rot oder Weiss

EUR **5,80** 0,75 L

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT

Unsere Termine auch auf Facebook
www.facebook.com/weingutrienth

Rienth's Weintreff
Im Hasentanz 8
70734 Fellbach

Tel. +49 711 58 16 55
Fax +49 711 578 12 86

info@rienth-weingut.de
www.rienth-weingut.de