

# Rienth's Weintreff

»ZOM HASATANZ«



## Speisen

# Besenschmankerl - typisch schwäbisch

		kleine Portion	
<b>Maultaschensuppe</b>			6,90
<b>saftiges Schäufele</b> <sup>1,2,5</sup> (mager) mit Brot, warm oder kalt	9,80	11,80	
<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>		17,20	
Paar gebratene <b>feine Bratwürste</b> <sup>1</sup> mit Trollingersößle und Brot		13,70	
<b>überbackene Maultaschen</b> <sup>2</sup> mit Tomatensoße und herhaftem Käse		15,90	
<b>vegetarische Gemüsemaultaschen</b> <sup>1,2</sup> mit Blattsalat		13,90	
<b>hausmacher Maultaschen</b> , <sup>2</sup> geschmälzt mit Kartoffelsalat <sup>1</sup>	11,90	15,90	
<b>Gaisburger Marsch</b> <sup>1</sup> (für Nichtschwaben: Eintopf aus Kartoffeln, Spätzle, Rindfleisch, Fleischbrühe)	10,80	12,80	

# Mei Leibspeis - Geheimtip

<b>Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäs</b> & grünem Salat vegetarisch oder mit Speck und Zwiebeln <sup>1,2,3</sup>	15,50	17,50
<b>S' Schwoba Pfännle</b> Schweinemedaillons auf Spätzle mit Semmelbrösel und frischer Pilzrahmsoße		22,20
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>1</sup> ( <i>vom deutschen Weiderind</i> ) mit Trollingersößle und Brot		26,20
<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> )		32,50
<b>Rumpsteak</b> <sup>1</sup> ( <i>vom deutschen Weiderind</i> ) mit Kräuterbutter und Brot		26,20

**täglich durchgehend warme Küche bis 21<sup>00</sup> Uhr  
und Sonntags bis 20<sup>00</sup> Uhr**

*War's zviel? Dann nehm'd's doch oifach mid!  
Dupperschüssel selbschd mitbrocht 0,-€,  
Einwegverpackung von ons 1,-€*

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 zwischen durch oder für später

	kleine Portion	
<b>Schweizer Wurstsalat<sup>3</sup></b> mit Brot (aus Fleischkäse)	12,20	14,20
<b>Schwarzwurstsalat<sup>3</sup></b> mit Brot angemacht mit unserem Hausdressing und Traubenkernöl		14,20
<b>Käsebrot<sup>2</sup></b> mit Zwiebeln		8,20
<b>Käsewürfel</b> garniert, mit Brot		9,40
<b>Vespermittle</b> mit Käsewürfel, Peitschenstecken <sup>1,3</sup> und Bauernbrot		14,50
Portion <b>Frischkäse</b> mit Brot		6,90
Portion <b>Griebenschmalz</b> (immer ein Gedicht) mit Brot		6,90
<b>Rienth's Besenbrett</b> für 2 Personen mit Griebenschmalz, Frischkäse, Käsewürfel, Peitschenstecken <sup>1,3</sup> und Bauernbrot		25,50

# Leicht und Lecker

<b>großer Salatteller</b> mit Blatt- und Rohkostsalaten & Hausdressing	12,80
<b>"Hasatanz" Salatteller</b> mit Blatt- und Rohkostsalaten, hauseigenem Dressing mit magerem Schäufele, Käse	16,50
<b>großer Weintreffsalat</b> mit Blatt- und Rohkostsalaten, hauseigenem Dressing und mageren <b>Rumpsteakstreifen</b>	19,70
<b>oder Putenbruststreifen</b>	17,70
<b>oder geröstete Maultaschen</b>	17,70

# Beilagen

<b>Spätzle</b>	5,50
<b>Röstkartoffeln</b>	5,90
<b>Kartoffelsalat</b>	5,90
<b>Sauerkraut *</b> (saisonal von September-April)	5,50
<b>Blattsalat</b>	5,50
<b>Beilagensalat</b> gemischt	6,60
<b>Brot</b>	1,00
<b>Soße extra</b>	1,00

# Süße Verführungen

<b>Gemischtes Eis</b>	4,90
<b>1 Kugel Eis</b> (Vanille, Erdbeere, Schokolade)	1,80
<b>Portion Sahne extra</b>	0,50
<b>Tages Dessert</b> „nach Lust und Laune des Kochs“	

# Mittagstisch ab 12.<sup>00</sup> Uhr solange der Vorrat reicht

		kleine Portion	
<b>Mittwoch</b>	<b>hausgemachte Fleischküchle</b> mit gemischtem Salat	10,50	12,50
<b>Donnerstag</b>	<b>Ochsenfleisch</b> mit Meerrettichsoße und Röstkartoffeln	10,50	12,50
<b>Donnerstag</b>	<b><u>ab 18.<sup>00</sup> Uhr Schnitzelabend</u></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 beliefern uns mit frischem Salat, Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln & Obst. Unser beliebtes Bauernbrot beziehen wir von der Bäckerei Füeß 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. 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.

