

Rienth's Weintreff

»ZOM HASATANZ«



Speisen

Besenschmauckerl - typisch schwäbisch

	kleine Portion	
Maultaschensuppe		6,90
saftiges Schäufole ^{1,2,5} (mager) mit Brot, warm oder kalt	9,80	11,80
Schlachtplatte * (<i>saisonal von September-April</i>) mit Sauerkraut, Leber ¹ - u. Blutwurst ¹ und saftigem Schäufole ^{1,2,5}		17,20
Paar gebratene feine Bratwürste ¹ mit Trollingersößle und Brot		13,70
überbackene Maultaschen ² mit Tomatensoße und herzhaftem Käse		15,90
vegetarische Gemüsemaultaschen ^{1,2} mit Blattsalat		13,90
hausmacher Maultaschen , ² geschmälzt mit Kartoffelsalat ¹	11,90	15,90
Gaisburger Marsch ¹ (für Nichtschwaben: Eintopf aus Kartoffeln, Spätzle, Rindfleisch, Fleischbrühe)	10,80	12,80

Mei Leibspeis - Geheimtip

Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäs & grünem Salat vegetarisch oder mit Speck und Zwiebeln ^{1,2,3}	15,50	17,50
S'Schwoba Pfännle Schweinemedallions auf Spätzle mit Semmelbrösel und frischer Pilzrahmsauce		22,20
Zwiebelrostbraten ¹ (<i>vom deutschen Weiderind</i>) mit Trollingersößle und Brot		26,20
schwäbischer Rostbraten ¹ (<i>von allem ebbes</i>) mit Zwiebeln, Maultäschle ^{1,3} , Spätzle, Sauerkraut* (<i>saisonal September-April</i>)		32,50
Rumpsteak ¹ (<i>vom deutschen Weiderind</i>) mit Kräuterbutter und Brot		26,20

**täglich durchgehend warme Küche bis 21⁰⁰ Uhr
und Sonntags bis 20⁰⁰ Uhr**

*War´s zviel? Dann nehmed´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 zwischendurch oder für später

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

Leicht und Lecker

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

Beilagen

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

Süße Verführungen

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

Mittagstisch ab 12.⁰⁰ Uhr solange der Vorrat reicht

		kleine Portion	
Mittwoch	hausgemachte Fleischküchle mit gemischtem Salat	10,50	12,50
Donnerstag	Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße und Röstkartoffeln	10,50	12,50
Donnerstag	<u>ab 18.⁰⁰ Uhr</u> 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

beliefern uns mit frischem Salat, Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln & Obst.

Unser beliebtes Bauernbrot beziehen wir von der Bäckerei Füëß 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.

