

# Rienth's Weintreff

»ZOM HASATANZ«



## Speisen

# Besenschmauckerl - typisch schwäbisch

	kleine Portion	
<b>Maultaschensuppe</b>		5,90
<b>saftiges Schäufele</b> <sup>1,2,5</sup> (mager) mit Brot, warm oder kalt	8,20	10,20
<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>		14,60
Paar gebratene <b>feine Bratwürste</b> <sup>1</sup> mit Trollingersöble und Brot		12,90
<b>überbackene Maultaschen</b> <sup>2</sup> mit Tomaten-Balsamico-Soße und herzhaftem Käse		12,90
<b>vegetarische Gemüsemaultaschen</b> <sup>1,2</sup> mit Blattsalat		12,90
<b>hausmacher Maultaschen</b> , <sup>2</sup> geschmälzt mit Kartoffelsalat <sup>1</sup>	10,90	12,90
<b>Gaisburger Marsch</b> <sup>1</sup> (für Nichtschwaben: Eintopf aus Kartoffeln, Spätzle, Rindfleisch, Fleischbrühe)	8,90	10,90

# Mei Leibspeis - Geheimtip

<b>Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäs</b> & grünem Salat vegetarisch oder mit Speck und Röstzwiebeln <sup>1,2,3</sup>		14,80
<b>S´Schwoba Pfännle</b> Schweinemedallions auf Spätzle mit Semmelbrösel und frischer Pilzrahmsoße		19,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>1</sup> ( <i>vom deutschen Weiderind</i> ) mit Trollingersöble und Brot		22,80
<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> )		29,50
<b>Rumpsteak</b> <sup>1</sup> ( <i>vom deutschen Weiderind</i> ) mit Kräuterbutter und Brot		22,80

**täglich durchgehend warme Küche bis 20<sup>00</sup> Uhr  
und Sonntags bis 19<sup>00</sup> 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	
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>3</sup> mit Brot ( <i>aus Fleischkäse</i> )	10,80	12,80
<b>Schwarzwurstsalat</b> <sup>3</sup> mit Brot angemacht mit unserem Lembergeressig und Traubenkernöl		12,80
<b>Käsebro</b> <sup>2</sup> mit Zwiebeln		7,30
<b>Käsewürfel</b> garniert, mit Brot		8,70
a Pärle <b>Peitschastecka</b> <sup>1,3</sup> mit Gürkle und Brot		7,60
<b>Vesperbrette</b> mit Käsewürfel, Peitschenstecken <sup>1,3</sup> und Bauernbrot		10,50
Portion <b>Frischkäse</b> mit Brot		5,20
Portion <b>Griebenschmalz</b> (immer ein Gedicht) mit Brot		5,20
<b>Rienth's Besenbrett</b> mit Griebenschmalz, Frischkäse, Käsewürfel, Peitschenstecken <sup>1,3</sup> und Bauernbrot ab 16 Uhr <b>für 2 Personen</b>		22,50

## Leicht und Lecker

<b>großer Salatteller</b> mit Blatt- und Rohkostsalaten & Hausdressing	10,20
<b>"Hasatanz" Salatteller</b> mit Blatt- und Rohkostsalaten, hauseigenem Dressing mit magerem Schäufole, Käse	14,20
<b>großer Weintreffsalat</b> mit Blatt- und Rohkostsalaten, hauseigenem Dressing und mageren <b>Rumpsteakstreifen</b>	17,20
<b>oder Putenbruststreifen</b>	16,20
<b>oder geröstete Maultaschen</b>	16,20

## Beilagen

<b>Spätzle</b>	4,90
<b>Röstkartoffeln</b>	4,90
<b>Kartoffelsalat</b>	4,90
<b>Sauerkraut</b> * ( <i>saisonal von September-April</i> )	4,90
<b>Blattsalat</b>	4,90
<b>Beilagensalat</b> gemischt	5,90

# Süße Verführungen

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

*Tagesessen ab 12.<sup>00</sup> Uhr solange der Vorrat reicht*

		kleine Portion	
<b>Mittwoch</b>	<b>hausgemachte Fleischküchle</b> mit gemischtem Salat	8,50	10,50
<b>Donnerstag</b>	<b>Ochsenfleisch</b> mit Meerrettichsoße und Röstkartoffeln	8,90	10,90
<b>Donnerstag</b>	<b><u>ab 18.<sup>00</sup> Uhr</u> Schnitzelabend</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*

*wie Warth´s Hofladen & die Gärtnerei Welz beliefern uns mit frischem Salat,  
Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln & Obst.*

*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 Landmetzgerei Zum Ochsen, 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.*

