

Rienth's Weintreff



»ZOM HASATANZ«



Speisen & Getränke

Gutsweine 1,0 Lt. Flaschen

RIESLING, halbtrocken saftig, süffig, anregend – zum zechen	2,30	4,00	15,00
RIESLING, trocken frisch und fruchtig, rassig, elegant, ausgesprochen sortentypisch	2,30	4,00	15,00
TROLLINGER ROSÈ, halbtrocken der leichte, fruchtige, frische Sommerwein	2,30	4,00	15,00
TROLLINGER, trocken markant, feinherb – genau wie mir Schwoba	2,30	4,00	15,00
TROLLINGER, halbtrocken süffig, sortentypisch, harmonisch	2,30	4,00	15,00
TROLLINGER-LEMBERGER, halbtrocken geschmeidig und vollmundig, weiche Fruchtaromen, feines Bukett	2,30	4,00	15,00
SCHORLE rot, weiss oder rosé		3,40	

Weissweine 0,75 Lt. Flaschen

RIESLING -★- feinherb herrliche Frucht, feine Struktur, duftiges Bukett, elegante Süße	2,80	5,60	16,00
SOMMER-CUVÉE FRANZISKA -★- fruchtig frisch & fruchtig, Komposition aus Riesling und Rivaner	3,00	5,90	17,00
RIESLING MIT SAUVIGNON BLANC -★- trocken feinfruchtiges Weisswein-Cuvée, Duft nach Stachelbeere, Cassis	3,10	6,20	18,00
RIESLING -★★- trocken intensives, feinfruchtiges Aroma (Honigmelone u. Ananas)	3,30	6,60	19,00
GRAUBURGUNDER -★★- trocken duftiges Aroma, kräftige Fruchtaromen, langer Nachhall, ausgewogen	3,60	7,20	20,50
SAUVIGNON BLANC -★★- trocken sehr aromatisch, Duft nach Stachelbeere, Cassis, Paprika & frisches Gras	3,60	7,20	20,50
CHARDONNAY -★★- trocken sehr aromatisch, dichtes Aroma von reifen Südfrüchten,	3,60	7,20	20,50
CUVÉE PINOT "GRAU - WEISS" -★★- trocken feinfruchtig, dichte Aromatik (Rauch-/Vanillenoten),schöner Schmelz	3,60	7,20	20,50
CHARDONNAY -★★★- trocken im Holzfaß gereift dichtes Aroma von reifen Südfrüchten, dezente Holznote	4,50	8,90	26,00
GEWÜRZTRAMINER -★★★- lieblich ausgeprägtes Sortenaroma nach Rosenduft & Honigmelone, elegante Süße.	4,00	7,90	23,00

<i>Roséweine</i>	<i>0,75 Ltr. Flaschen</i>	0,1l	0,25l	0,75l
TROLLINGER »Blanc de Noir« -★- halbtrocken frische jugendliche Aromen, spritziges Aroma, schöne Frucht		2,80	5,60	16,00
ALEXANDER Rosé-Cuvée -★- trocken frisch & aromatisch, er vereint die Beerenfrüchte des Sommers		3,00	5,90	17,00
MUSKAT-TROLLINGER ROSÉ -★- halbtrocken fruchtiges Aroma, nach wilden Rosen und Vanille		3,10	6,20	18,00

<i>Rotweine</i>	<i>0,75 Ltr. Flaschen</i>	0,1l	0,25l	0,75l
SAMTROT Kabinett-★- halbtrocken sehr weiche Aromen, viel Frucht, harmonische Süße		3,00	5,90	17,00
LEMBERGER Gutswein -★- trocken fruchtig, Duft nach Brombeeren, Cassis und Sauerkirschen		3,00	5,90	17,00
SPÄTBURGUNDER -★- trocken harmonischer Spätburgunder, feiner Duft nach reifen Waldbeeren		3,10	6,20	18,00
Rotwein Cuvée LIMES -★★- trocken im Holzfaß gereift Komposition aus Cab Sauv, Lemberger, Merlot & Syrah.		3,50	7,00	20,00
LEMBERGER -★★- trocken im Holzfaß gereift Aroma nach dunklen Früchten, würzig, elegantes Bukett		4,10	8,20	23,50
SYRAH -★★- trocken im Holzfaß gereift pfeffrig würziges Aroma (Schwarzkirschen, reifen Brombeeren)		4,10	8,20	23,50
PINOT NOIR -★★- trocken im Holzfaß gereift intensive Aromen nach reifen Beeren, harmonische Tannine		4,10	8,20	23,50
MERLOT -★★- trocken im Barrique gereift Sehr Aromatisch, feine Beerenarome, ausbalancierte Tannine		4,50	9,00	26,00
Rotwein Cuvée KASTELL -★★★- trocken im Barrique gereift Eine Komposition aus Cab Sauv, Merlot & Syrah würziges Aroma (Tabak, Minze)		4,90	9,80	28,00

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

RIESLING, -☆☆- Brut 3,80 22,00

TROLLINGER ROSÈ, -☆☆- Brut 22,00

CRÉMANT CUVÉE WEISS, -☆☆- Brut 26,00

Bestehend aus Grauburgunder und Chardonnay
ausgewogenes Aroma, reife Südfrüchte, feine Perlung, vollmundiger Abgang

Secco mit, oder ohne Alkohol

0,1l 0,25l 0,75l

»**Franziska**« **Secco** fruchtig (weißer Perlwein mit Kohlensäure versetzt) 17,00

Secco  **IN WEISS** (alkoholfreier Genuss mit Kohlensäure versetzt) 3,00 6,00 17,00

Aus'm Hopfagarda (Brauerei Hochdorfer)

KELLER GOLD, NATUR RADLER & ALKOHOLFREI 0,33l 3,50
(Flasche)

Geistreiches

PORTAS (LIKÖRWEIN) im Holzfaß gereift "SCHWÄBISCHER PORTWEIN"	18,5%vol.	4 cl	4,80
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	3,00
WILLIAMS CHRIST	40 %vol.	2 cl	3,00
ROTER WEINBERGPFIRSICH-LIKÖR	18 %vol.	2 cl	3,00

Alkoholfreie Getränke

TEINACHER MINERALWASSER classic / still	0,50l	3,40
TRAUBENSAFT, APFELSAFT -NATURTRÜB	0,25l	2,70
SAFTSCHORLE	0,25l	2,30
FANTA / COCA-COLA / COLA-LIGHT (3,5,13,14)	0,33l	3,00
POTT FRISCHGEMAHLENER KAFFEE		2,20
ESPRESSO		2,00
TASSE TEE (verschiedene Sorten)		2,20

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

Besenschmauckerl - typisch schwäbisch

	kleine Portion	
überbackene Maultaschen ²		10,90
mit Tomaten-Balsamico-Soße und herzhaftem Käse		
vegetarische Gemüsemaultaschen ^{1,2}		10,90
mit Blattsalat		
hausmacher Maultaschen , ² geschmälzt mit Kartoffelsalat ¹	8,90	10,90

Zom Vespra - vorweg zwischendurch oder für später

Schweizer Wurstsalat ³ mit Brot (<i>aus Fleischkäse</i>)	8,20	10,20
Käsebrot ² mit Zwiebeln		6,50
Käsewürfel garniert, mit Brot		7,50
a Pärle Peitschastecka ^{1,3} mit Gürkle und Brot		6,50

Mei Leibspeis - Geheimtip

"Hasatanz" Salatteller feine Blattsalate mit magerem Schäuferle, Käse		11,70
Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäse & grünem Salat		12,30
vegetarisch oder mit Speck und Röstzwiebeln ^{1,2,3}		
S'Schwoba Pfännle		16,50
Schweinemedallions auf Spätzle mit Semmelbrösel und frischer Pilzrahmsauce		
Zwiebelrostbraten ¹ (<i>vom deutschen Weiderind</i>)		19,40
mit Trollingersöble und Brot		
Rumpsteak ¹ (<i>vom deutschen Weiderind</i>)		19,40
mit Kräuterbutter und Brot		

Beilagen

Spätzle		4,50
Röstkartoffeln		4,50
Kartoffelsalat		4,50
Blattsalat		4,50
Beilagensalat gemischt		5,20

**täglich durchgehend warme Küche bis 20⁰⁰ Uhr
und Sonntags bis 19⁰⁰ 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

Süße Verführungen

Gemischtes Eis	4,50
1 Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade)	1,60
Portion Sahne extra	0,50
Tages Dessert „nach Lust und Laune des Kochs“	

Tagesessen ab 12.⁰⁰ Uhr solange der Vorrat reicht

		kleine Portion	
★ Mittwoch	hausgemachte Fleischküchle mit gemischtem Salat	7,90	9,90
★ Donnerstag	Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße und Röstkartoffeln	8,30	10,30
★ 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 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 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.

