

Rienth's Weintreff

»ZOM HASATANZ«



Speisen
& Getränke

Rentner-Viertel

Mittwoch & Donnerstag

von 14³⁰ - 18⁰⁰ Uhr

Gutswein

Riesling oder Trollinger

1/4l € 3,30

*Möchten Sie in unsere Gästekartei
aufgenommen werden?*

Dann werden wir Sie gerne rechtzeitig über die
Öffnungszeiten unseres Weintreff's, Wein- und Musikfestes,
Kulinarischen Weintage, Fellbacher Herbst, Weinproben sowie über unsere
Weinangebote informieren.

Hierzu hinterlassen Sie bitte Ihren Namen und Ihre Anschrift
in unseren Gästekärtchen die Ihre Bedienung Ihnen gerne bringt.

Räumlichkeiten für besondere Feiern

Wußten Sie eigentlich , daß Sie
außerhalb unserer Öffnungszeiten unsere
Räumlichkeiten für Ihre Familien-, Vereins-,
Club- und Betriebsfeiern anmieten können?

Nein!

Dann wird es Zeit, daß Sie sich persönlich bei uns
informieren.

Bei der Qual der Wahl für's leibliche Wohl stehen wir
Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

*Für Ihr Interesse bedankt sich
ihre Familie Rientz*

Gutsweine 1,0 Ltr. Flaschen

| | | | |
|--|------|------|-------|
| RIESLING, halbtrocken saftig, süffig, anregend – zum zechen | 2,10 | 3,60 | 13,50 |
| RIESLING, trocken frisch und fruchtig, rassig, elegant, ausgesprochen sortentypisch | 2,10 | 3,60 | 13,50 |
| TROLLINGER ROSÈ, halbtrocken der leichte, fruchtige, frische Sommerwein | 2,10 | 3,60 | 13,50 |
| TROLLINGER, trocken markant, feinherb – genau wie mir Schwoba | 2,10 | 3,60 | 13,50 |
| TROLLINGER, halbtrocken süffig, sortentypisch, harmonisch | 2,10 | 3,60 | 13,50 |
| TROLLINGER-LEMBERGER, halbtrocken geschmeidig und vollmundig, weiche Fruchtaromen, feines Bukett | 2,10 | 3,60 | 13,50 |
| SCHORLE rot, weiss oder rosé | | 3,00 | |

Weissweine 0,75 Ltr. Flaschen

| | | | |
|---|------|------|-------|
| RIESLING -★- feinherb herrliche Frucht, feine Struktur, duftiges Bukett, elegante Süße | 2,60 | 5,20 | 14,50 |
| SOMMER-CUVÉE FRANZISKA -★- fruchtig frisch & fruchtig, Komposition aus Riesling und Rivaner | 2,70 | 5,50 | 15,50 |
| RIESLING MIT SAUVIGNON BLANC -★- trocken feinfruchtiges Weisswein-Cuvée, Duft nach Stachelbeere, Cassis | 2,80 | 5,80 | 17,00 |
| RIESLING -★★- trocken intensives, feinfruchtiges Aroma (Honigmelone u. Ananas) | 3,10 | 6,20 | 17,50 |
| SAUVIGNON BLANC -★★- trocken sehr aromatisch, Duft nach Stachelbeere, Cassis, Paprika & frisches Gras | 3,40 | 6,80 | 19,50 |
| CHARDONNAY -★★- trocken sehr aromatisch, dichtes Aroma von reifen Südfrüchten, | 3,40 | 6,80 | 19,50 |
| GRAUBURGUNDER -★★- trocken duftiges Aroma, kräftige Fruchtaromen, langer Nachhall, ausgewogen | 3,40 | 6,80 | 19,50 |
| CUVÉE "ORANGE" -★★- Blanc de Blancs trocken sehr aromatisch, würziges Aroma, harmonische Tannine | 3,40 | 6,80 | 19,50 |
| CHARDONNAY -★★★- trocken im Holzfaß gereift dichtes Aroma von reifen Südfrüchten, dezente Holznote | 4,10 | 8,30 | 24,50 |
| GEWÜRZTRAMINER -★★★- lieblich ausgeprägtes Sortenaroma nach Rosenduft & Honigmelone, elegante Süße. | 3,70 | 7,70 | 22,50 |

| <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 | | 2,60 | 5,20 | 14,50 |
| ALEXANDER Rosé-Cuvée -★- trocken frisch & aromatisch, er vereint die Beerenfrüchte des Sommers | | 2,70 | 5,50 | 15,50 |
| MUSKAT-TROLLINGER ROSÉ -★- halbtrocken fruchtiges Aroma, nach wilden Rosen und Vanille | | 2,80 | 5,80 | 16,50 |

| <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 | | 2,70 | 5,50 | 15,50 |
| LEMBERGER Gutswein -★- trocken fruchtig, Duft nach Brombeeren, Cassis und Sauerkirschen | | 2,70 | 5,50 | 15,50 |
| SPÄTBURGUNDER -★- trocken harmonischer Spätburgunder, feiner Duft nach reifen Waldbeeren | | 2,80 | 5,80 | 17,00 |
| Rotwein Cuvée LIMES -★★- trocken (im Holzfaß gereift) Komposition aus Cab Sauv, Lemberger, Merlot & Syrah. | | 3,40 | 6,80 | 19,50 |
| LEMBERGER -★★- trocken im Holzfaß gereift Aroma nach dunklen Früchten, würzig, elegantes Bukett | | 3,60 | 7,30 | 21,00 |
| SYRAH -★★- trocken im Holzfaß gereift pfeffrig würziges Aroma (Schwarzkirschen, reifen Brombeeren) | | 4,00 | 8,00 | 23,00 |
| PINOT NOIR -★★- trocken im Holzfaß gereift intensive Aromen nach reifen Beeren, harmonische Tannine | | 4,00 | 8,00 | 23,00 |
| MERLOT -★★- trocken im Barrique gereift Sehr Aromatisch, feine Beerenarome, ausbalancierte Tannine | | 4,20 | 8,50 | 25,00 |
| Rotwein Cuvée KASTELL -★★★- trocken im Barrique gereift Eine Komposition aus Cab Sauv, Merlot & Syrah würziges Aroma (Tabak, Minze) | | 4,50 | 9,20 | 27,00 |

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 3,60 21,50

TROLLINGER ROSÈ, -☆☆- Brut 21,50

CRÉMANT CUVÉE WEISS, -☆☆- Brut 24,50

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) 15,50

Secco  **IN WEISS** (alkoholfreier Genuss mit Kohlensäure versetzt) 2,70 5,50 15,50

Aus m Hopfggarda (Brauerei Hochdorfer)

KELLER GOLD, NATUR RADLER & ALKOHOLFREI 0,33l 3,00
(Flasche)

Geistreiches

PORTAS (LIKÖRWEIN) im Holzfaß gereift 18,5%vol. **4 cl** 4,80

“SCHWÄBISCHER PORTWEIN“

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** 2,50

Alkoholfreie Getränke

TEINACHER MINERALWASSER classic / still 0,50l 2,80

TRAUBENSAFT, APFELSAFT -NATURTRÜB 0,25l 2,40

SAFTSCHORLE 0,25l 2,00

FANTA / COCA-COLA / COLA-LIGHT (3,5,13,14) 0,33l 2,80

POTT FRISCHGEMAHLENER KAFFEE 2,00

ESPRESSO 1,80

TASSE TEE (verschiedene Sorten) 2,00

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

Besenschmauckerl - typisch schwäbisch

| | | kleine Portion |
|--|------|-------------------|
| Tagessuppe | | 4,80 |
| ★ saftiges Schäufele ^{1,2,5} (mager) mit Brot, warm oder kalt | 4,80 | 6,80 |
| ★ Paar gebratene feine Bratwürste ¹ mit Trollingersöble und Brot | | 5,80 |
| ★ überbackene Maultaschen ² mit Tomaten-Balsamico-Soße und herzhaftem Käse | | 8,70 |
| ★ vegetarische Gemüsemaultaschen ^{1,2} mit Blattsalat | | 8,70 |
| ★ hausmacher Maultaschen , ² geschmälzt mit Kartoffelsalat ¹ | 6,70 | 8,70 |
| Gaisburger Marsch ¹ (für Nichtschwaben: Eintopf aus Kartoffeln, Spätzle, Rindfleisch, Fleischbrühe) | 5,50 | 7,50 |

Mei Leibspeis - Geheimtip

| | | |
|--|--|-------|
| ★ Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäse & grünem Salat vegetarisch oder mit Speck und Röstzwiebeln ^{1,2,3} | | 10,50 |
| ★ S´Schwoba Pfännle Schweinemedallions auf Spätzle mit Semmelbrösel und frischer Pilzrahmsoße | | 14,90 |
| Zwiebelrostbraten ¹ (vom deutschen Weiderind) mit Trollingersöble und Brot | | 16,40 |
| schwäbischer Rostbraten ¹ (<u>von allem ebbes</u>) mit Zwiebeln, Maultäschle ^{1,3} , Spätzle | | 21,70 |
| Rumpsteak ¹ (vom deutschen Weiderind) mit Kräuterbutter und Brot | | 16,40 |

NEU

Besenspezialitäten für zu Hause

„Besen to Go“

Unsere Speiseauswahl ist rot gekennzeichneten.

täglich durchgehend warme Küche bis 21⁰⁰ Uhr

und Sonntags bis 20⁰⁰ 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 | 4,00 |
| 1 Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade) | 1,40 |
| 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 | 6,40 | 8,40 |
| ★ Donnerstag | Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße und Röstkartoffeln | 6,80 | 8,80 |
| ★ ab 18.⁰⁰ Uhr | 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 Metzgerei Schlegel, 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.

