

Rienth's Weintreff

»ZOM HASATANZ«



Speisen

Besenschmauckerl - typisch schwäbisch

	kleine Portion	
Tagessuppe		4,50
Schlachtplatte		10,30
mit Sauerkraut, Leber ¹ - u. Blutwurst ¹ und saftigem Schäufole ^{1,2,5}		
saftiges Schäufole^{1,2,5} (mager) mit Brot, warm oder kalt	4,80	6,60
Paar gebratene feine Bratwürste¹ mit Trollingersöble und Brot		5,80
überbackene Maultaschen²		8,50
mit Tomaten-Balsamico-Soße und herzhaftem Käse		
vegetarische Gemüsemaultaschen^{1,2} mit Blattsalat		8,50
hausmacher Maultaschen² geschmälzt mit Kartoffelsalat ¹	6,50	8,50
Gaisburger Marsch¹	4,90	6,90
(für Nichtschwaben: Eintopf aus Kartoffeln, Spätzle, Rindfleisch, Fleischbrühe)		

Mei Leibspeis - Geheimtip

Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäs		8,20
vegetarisch oder mit Speck und geschmälzten Zwiebeln ^{1,2,3}		
S'Schwoba Pfännle		14,20
Schweinemedallions auf Spätzle mit Semmelbrösel und frischer Pilzrahmsöble		
Zwiebelrostbraten¹ (vom deutschen Weiderind)		15,50
mit Trollingersöble und Brot		
schwäbischer Rostbraten¹ (von allem ebbes)		20,90
mit Zwiebeln, Maultäschle ^{1,3} , Spätzle		

*Liebe Gäste bitte beachten Sie auch unsere
zusätzlichen Tagesangebote*

**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

Lom Vespra - vorweg zwischendurch oder für später

	kleine Portion	
Schweizer Wurstsalat ³ mit Brot (aus Fleischkäs)	6,20	8,20
Schwarzwurstsalat ³ mit Brot angemacht mit unserem Dornfelderessig und Traubenkernöl		8,20
Käsebro ² mit Zwiebeln		6,20
Käsewürfel garniert, mit Brot		6,80
a Päärle Peitschastecka ^{1,3} mit Gürkle und Brot		5,40
Portion Frischkäse mit Brot		3,80
Portion Griebenschmalz (immer ein Gedicht) mit Brot		3,80
Rienth's Besenbrette mit Griebenschmalz, Frischkäse, Käsewürfeln, Peitschenstecken ^{1,3} und Bauernbrot ab 16 Uhr		12,50
für 2 Personen		

Leicht und Lecker

"Hasatanz" Salatteller feine Blattsalate mit magerem Schäufole, Käse	10,50
großer Weintreffsalat mit Blatt- und Rohkostsalaten, hauseigenen Verjus-Balsamico-Dressing und mageren Rumpsteakstreifen	12,50

Beilagen

Spätzle	3,80
Röstkartoffeln	3,80
Kartoffelsalat	3,80
Blattsalat	3,50
Beilagensalat gemischt	4,50
Scheibe Besabrot	0,30

Süße Verführungen

Gemischtes Eis	3,50
1 Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade)	1,20
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	6,20	8,20
Donnerstag	Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße und Röstkartoffeln	6,60	8,60
<u>ab 18.⁰⁰ Uhr</u>	Schnitzelabend		
Freitag	„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.



Geschenk - Gutscheine

Für jeden Anlass das richtige Geschenk,
ob Geburtstag oder Hochzeit für Freunde und Bekannte
ein Gutschein vom Weingut Rienth und Rienth´s Weintreff „zum Hasatanz“.
Gutscheine im Wert von 15 €, 30 €, 50 €, 75 €
oder 100 € sind bei der Bedienung erhältlich!



*Es ist bei uns ein alter Brauch
was gut schmeckt, das dauert auch!*

Viele Gerichte werden erst nach Ihrer Bestellung
in der eingehenden Reihenfolge frisch zubereitet.

Bitte beachten Sie die daraus
resultierenden Wartezeiten,
entsprechend der Nachfrage
von bis zu 30 oder 45 min.

Unser Servicepersonal wird Sie gerne weiter informieren

Dankeschön