

Rienth's Weintreff

»ZOM HASATANZ«



Speisen
& Getränke

05.2024

Rentner-Viertel

Mittwoch & Donnerstag

von 14³⁰ - 18⁰⁰ Uhr

Gutswein

Riesling oder Trollinger

1/4l € 4,00

*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 Lt. Flaschen

	1/8 l	0,25 l	1,0 l
RIESLING, halbtrocken saftig, süffig, anregend – zum zechen	2,50	4,40	17,00
RIESLING, trocken frisch und fruchtig, rassig, elegant, ausgesprochen sortentypisch	2,50	4,40	17,00
TROLLINGER ROSÈ, halbtrocken der leichte, fruchtige, frische Sommerwein	2,50	4,40	17,00
TROLLINGER, trocken markant, feinherb – genau wie mir Schwoba	2,50	4,40	17,00
TROLLINGER, halbtrocken süffig, sortentypisch, harmonisch	2,50	4,40	17,00
TROLLINGER-LEMBERGER, halbtrocken geschmeidig und vollmundig, weiche Fruchtaromen, feines Bukett	2,50	4,40	17,00
SCHORLE rot, weiss oder rosé		3,80	

Weissweine 0,75 Lt. Flaschen

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
RIESLING -★- feinherb herrliche Frucht, feine Struktur, duftiges Bukett, elegante Süße	3,00	6,00	17,00
SOMMER-CUVÉE FRANZISKA -★- fruchtig frisch & fruchtig, Komposition aus Riesling und Rivaner	3,30	6,60	19,00
RIESLING MIT SAUVIGNON BLANC -★- trocken feinfruchtiges Weisswein-Cuvée, Duft nach Stachelbeere, Cassis	3,30	6,60	19,00
RIESLING -★ ★- trocken intensives, feinfruchtiges Aroma (Honigmelone u. Ananas)	3,70	7,30	21,00
GRAUBURGUNDER -★ ★- trocken duftiges Aroma, kräftige Fruchtaromen, langer Nachhall, ausgewogen	3,80	7,60	22,00
SAUVIGNON BLANC -★ ★- trocken sehr aromatisch, Duft nach Stachelbeere, Cassis, Paprika & frisches Gras	3,80	7,60	22,00
CHARDONNAY -★ ★- trocken sehr aromatisch, dichtes Aroma von reifen Südfrüchten,	3,80	7,60	22,00
CUVÉE PINOT "GRAU - WEISS" -★ ★- trocken feinfruchtig, dichte Aromatik (Rauch-/Vanillenoten),schöner Schmelz	3,80	7,60	22,00
CHARDONNAY -★ ★ ★- trocken im Holzfaß gereift dichtes Aroma von reifen Südfrüchten, dezente Holznote	4,60	9,20	27,00
MUSKATELLER -★ ★- lieblich ausgeprägtes Sortenaroma nach Rosenduft & Honigmelone, elegante Süße.	4,00	7,90	23,00

Roséweine 0,75 Ltr. Flaschen **0,1l 0,25l 0,75l**

TROLLINGER »Blanc de Noir« -★- halbtrocken frische jugendliche Aromen, spritziges Aroma, schöne Frucht	3,20	6,30	18,00
ALEXANDER Rosé-Cuvée -★- trocken frisch & aromatisch, er vereint die Beerenfrüchte des Sommers	3,30	6,60	19,00
MUSKAT-TROLLINGER ROSÉ -★- halbtrocken fruchtiges Aroma, nach wilden Rosen und Vanille	3,30	6,60	19,00

Rotweine 0,75 Ltr. Flaschen **0,1l 0,25l 0,75l**

SAMTROT -★- halbtrocken sehr weiche Aromen, viel Frucht, harmonische Süße	3,00	6,00	17,00
LEMBERGER Gutswein -★- trocken fruchtig, Duft nach Brombeeren, Cassis und Sauerkirschen	3,30	6,60	19,00
SPÄTBURGUNDER -★- trocken harmonischer Spätburgunder, feiner Duft nach reifen Waldbeeren	3,30	6,60	19,00
Rotwein Cuvée LIMES -★★- trocken im Holzfaß gereift Komposition aus Cab Sauv, Lemberger, Merlot & Syrah.	3,80	7,60	22,00
LEMBERGER -★★- trocken im Holzfaß gereift Aroma nach dunklen Früchten, würzig, elegantes Bukett	4,30	8,50	24,50
SYRAH -★★- trocken im Holzfaß gereift pfeffrig würziges Aroma (Schwarzkirschen, reifen Brombeeren)	4,60	9,20	27,00
PINOT NOIR -★★- trocken im Holzfaß gereift intensive Aromen nach reifen Beeren, harmonische Tannine	4,30	8,50	24,50
MERLOT -★★- trocken im Barrique gereift Sehr Aromatisch, feine Beerenarome, ausbalancierte Tannine	4,60	9,20	27,00
Rotwein Cuvée KASTELL -★★★- trocken im Barrique gereift Eine Komposition aus Cab Sauv, Merlot & Syrah würziges Aroma (Tabak, Minze)	5,20	10,40	30,00

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 4,20 24,00

TROLLINGER ROSÈ, -☆☆- Brut 24,00

CRÉMANT CUVÉE WEISS, -☆☆- Brut 28,00

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) 3,30 6,60 19,00

Secco  **IN WEISS** (alkoholfreier Genuss mit Kohlensäure versetzt) 3,30 6,60 19,00

Aus m Hopfggarda (Brauerei Hochdorfer)

KELLER GOLD, NATUR RADLER & ALKOHOLFREI 0,33l 3,70
(Flasche)

Geistreiches

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

“SCHWÄBISCHER PORTWEIN“

SCHWÄBISCHER WHISKY (Malt & Grain) 40%vol. **2 cl** 4,50

HASELNUSS GEIST / ALTE HASELNUSS 40%vol. **2 cl** 3,50

TRESTERBRAND aus Gewürztraminer 40%vol. **2 cl** 3,50

WILLIAMS CHRIST 40%vol. **2 cl** 3,50

ROTER WEINBERGPFIRSICH-LIKÖR 18%vol. **2 cl** 3,50

Alkoholfreie Getränke

TEINACHER MINERALWASSER classic / still 0,50l 3,50

TRAUBENSAFT, APFELSAFT -NATURTRÜB 0,25l 2,70

SAFTSCHORLE 0,25l 2,30

FANTA / COCA-COLA / COLA-LIGHT (3,5,13,14) 0,33l 3,20

POTT FRISCHGEMAHLENER KAFFEE 2,50

ESPRESSO 2,20

TASSE TEE (verschiedene Sorten) 2,50

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

Besenschmauckerl - typisch schwäbisch

	kleine Portion	
Maultaschensuppe		5,90
saftiges Schäufele ^{1,2,5} (mager) mit Brot, warm oder kalt	8,20	10,20
Schlachtplatte * (<i>saisonal von September-April</i>) mit Sauerkraut, Leber ¹ - u. Blutwurst ¹ und saftigem Schäufele ^{1,2,5}		14,60
Paar gebratene feine Bratwürste ¹ mit Trollingersöble und Brot		12,90
überbackene Maultaschen ² mit Tomaten-Balsamico-Soße und herzhaftem Käse		12,90
vegetarische Gemüsemautaschen ^{1,2} mit Blattsalat		12,90
hausmacher Maultaschen , ² geschmälzt mit Kartoffelsalat ¹	10,90	12,90
Gaisburger Marsch ¹ (für Nichtschwaben: Eintopf aus Kartoffeln, Spätzle, Rindfleisch, Fleischbrühe)	8,90	10,90

Mei Leibspeis - Geheimtip

Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäs & grünem Salat vegetarisch oder mit Speck und Röstzwiebeln ^{1,2,3}		14,80
S´Schwoba Pfännle Schweinemedallions auf Spätzle mit Semmelbrösel und frischer Pilzrahmsöße		19,90
Zwiebelrostbraten ¹ (<i>vom deutschen Weiderind</i>) mit Trollingersöble und Brot		22,80
schwäbischer Rostbraten ¹ (<i>von allem ebbes</i>) mit Zwiebeln, Maultäschle ^{1,3} , Spätzle, Sauerkraut* (<i>saisonal September-April</i>)		29,50
Rumpsteak ¹ (<i>vom deutschen Weiderind</i>) mit Kräuterbutter und Brot		22,80

**täglich durchgehend warme Küche bis 20⁰⁰ Uhr
und Sonntags bis 19⁰⁰ 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>)	10,80	12,80
Schwarzwurstsalat ³ mit Brot angemacht mit unserem Lembergeressig und Traubenkernöl		12,80
Käsebro ² mit Zwiebeln		7,30
Käsewürfel garniert, mit Brot		8,70
a Pärle Peitschastecka ^{1,3} mit Gürkle und Brot		7,60
Vesperbrette mit Käsewürfel, Peitschenstecken ^{1,3} und Bauernbrot		10,50
Portion Frischkäse mit Brot		5,20
Portion Griebenschmalz (immer ein Gedicht) mit Brot		5,20
Rienth's Besenbrett mit Griebenschmalz, Frischkäse, Käsewürfel, Peitschenstecken ^{1,3} und Bauernbrot ab 16 Uhr für 2 Personen		22,50

Leicht und Lecker

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

Beilagen

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

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“	

Tagesessen ab 12.⁰⁰ Uhr solange der Vorrat reicht

		kleine Portion	
Mittwoch	hausgemachte Fleischküchle mit gemischtem Salat	8,50	10,50
Donnerstag	Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße und Röstkartoffeln	8,90	10,90
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 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.*

