



Schäfergässle 12
71384 Weinstadt



Kirchstr. 7

Telefon Weinkeller ab 17:00 Uhr: 07151 - 60 98 00

Telefon Büro 10-16:00 Uhr: 07151 - 27 30 33

Telefax: 0 71 51 - 27 30 34

www.weinkeller-weinstadt.de

e-Mail: weinkeller-weinstadt@t-online.de

Unsere Menuevorschläge:

Zur Begrüßung

„Schwäbische“ Häppchen

- mit Griebenschmalz, Kräuterkäs und Knoblauchbutter

pro Person € 2,20

„Feine“ Häppchen

- mit Lachs, geräucherter Forelle, Roastbeef, Frischkäse,

Roher Schinken ... etc. -

pro Person € 3,30

Vorspeisen:

Salatteller € 5,00

Ackersalat mit Speck und gerösteten Brotwürfeln € 7,00

Honigmelone mit rohem Schinken und Baguette € 8,50

Bunter Salatteller mit gebackenem Schafskäse € 8,50

Dialog von Lachs und Forelle € 9,30

Mariniertes Carpaccio vom gekochten Tafelspitz € 8,80
mit Ackersalat € 9,80

Knackige Blattsalate mit gebratenen Edelfischen € 13,20

Suppen:

Maultaschensuppe € 4,80

Schwäbische Flädlesuppe € 4,60

Grießklößchensuppe € 4,50

Kresserahmsuppe € 5,90

Rieslingsüpple mit Croutons € 5,90

Kartoffelsuppe € 5,90
mit Lachsstreifen € 7,10

Hauptgänge:

Hausgemachte geschmälzte Maultaschen mit Kartoffelsalat € 10,90

Hausgemachte Maultaschen im Lembergerrahmsöble € 11,90

Wengerterbraten (vom Schwein) mit Weinsöble,
Spätzle und Kartoffelsalat € 12,20

Kellermeister's Trollingerbraten (vom Rind)
mit Spätzle und Kartoffelsalat € 14,80

Gefüllter „Schäferbraten“ (vom Schwein) im Trollingersöble
mit Spätzle , Röstitaler € 13,90

Remstaler Sahnegeschnetzeltes
(saftige Filetstücke vom Schwein oder von der Pute in Champignonrahm)
mit Spätzle und Röstitaler € 16,30

Schweinefilet an Calvadosrahm mit Spätzle und Röstitaler € 18,50

Schweinefilet im Rauchfleischmantel gefüllt mit Spinat und Käse,
dazu Spätzle, Röstitaler und Portweinsöble € 19,80

Kalbsrahmbraten
mit Spätzle und zweierlei Gemüse € 19,80

Kalbsrücken an Morchelrahmsöble,
Spätzle und feines Gemüse € 24,50

Zusätzliche Beilage € 2,50

Gemüse € 4,00

vegetarisch:

- Gemüseaultaschen
- Schafskäspännle

Dessert:

Warme Trollingerkirschen mit Vanille-Eis € 6,50

Zwetschgen in Rotwein und Honig gedünstet mit Walnußeis € 6,50

Eisbecher „Daobe Nuß“

(Walnusseis, Sahne, Krokant und ein Schuss Baileys-Likör) € 6,70

Apfelküchle mit Vanille-Eis € 6,90

Quarkmousse auf warmen Trollinger-Kirschen € 8,40

Eisgugelhupf mit frischen Früchten € 7,50

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne € 7,70

Helles und dunkles Mousse au chocolat
mit frischen Früchten € 9,40

Pralinen-Halbgefrorenes auf Vanillesoßenspiegel € 9,20

Hausgemachtes Eisparfait:

Whiskyparfait, Pfirsichparfait, Amarettoparfait, Bailey'sparfait etc.
mit frischen Früchten € 8,90

Für Später

„Sauhaufen“

Käsewürfel, Salami, Zwiebelringe, Salzbrezeln – pro Person € 2,00

Rustikales Bauernbuffet

Wurstsalat, Käsebrett, Saurer Backstoikäs, Schinkenbrett – pro Person € 5,50

Alle unsere Menues können Sie sich auch ins Haus liefern lassen !