






WIESENSTEIN

Speisenmeisterei

Vorspeisen · Zwischengänge

Kräftige Rindfleischbrühe mit Kräuterflädle.....	6,50	Ziegenkäse-Saltimbocca auf Salat 	
 Gemischter Salat der Saison	7,50	mit Schwarzwälder Schinken.....	13,90
mit gebratenem Zander	14,80	Sechs Weinbergschnecken 	
Salat von Schinkenwurst & Bergkäse mit Bratkartoffeln	10,90	mit Kräuterbutter	7,90



Hauptgerichte

 Käsespätzle mit Bergkäse und Salat	11,90	Großes Schnitzel vom Schwein in Cornflakes-Kruste mit Bratkartoffeln & Salat.....	14,90
Krautspätzle unter Käsehaube mit Rieslingkraut und Schwarzwälder Schinken	12,90	Knusperschäufele von Spanferkelschulter auf Rieslingkraut und Semmelknödeltaler	16,90
Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle.....	12,90	Filet vom Strohschwein mit Champignonrahm dazu Spätzle & hausgemachter Maultasche.....	17,50
Hausgemachte Maultaschen mit Butterschmelze und Kartoffelsalat	13,50	Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat.....	19,80
 Hausgemachte vegetarische Maultasche mit Butterschmelze und Kartoffelsalat	13,50	Urschwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle	21,80
auf mediterranem Gemüse.....	13,90	Badische Ochsenfetzen 	
Hausgemachte Bergkäsemaultaschen auf Rahmwirsing und Bratensoße	14,90	mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat.....	18,70
Hausgemachte Blutwurstmaultaschen auf Rieslingkraut mit geschmelzten Zwiebeln.....	15,30	Tafelspitz mit Bouillon-Gemüse und Sauce 	
Hausgemachte Entenmaultaschen auf Bohnen-Birnengemüse.....	15,80	vom frisch geriebenen Meerrettich	15,90
Sauere Nierle mit Balsamicosauce und Spätzle	14,90	Lachsfilet vom Grill mit mediterranem Gemüse dazu Drillingskartoffeln & Zitronen-Ingwerbutter .	21,90
		Zander auf Mandelbutter mit Kräuterkartoffeln	18,90

WIESENSTEIN

Speisenmeisterei

Zusätzliche Beilagen

Portion Bratkartoffeln 	3,50
Portion Spätzle.....	3,50
Bratensoße (saisonal) 	3,00


Portion Kloß.....	2,50
Portion Kartoffelsalat.....	3,50
Beilagensalat.....	4,20

· Kindergerichte

 Käsespätzle	5,90
Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat 	6,90

Schnitzel mit Spätzle und Bratensoße	8,50
--	------

Nachspeisen

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Früchten der Saison	6,90
Quarkmousse  mit Früchten der Saison	8,50
Apfelküchle mit Vanilleeis	6,90

Kaiserschmarrn mit Zimt-Zwetschgen und Mandelsplittern.....	7,50
Kugel Eis Vanille Erdbeere Schoko	2,00
Portion Sahne.....	2,20

Sollten Sie Fragen zu allergieauslösenden Stoffen haben,
wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal, das Sie gerne berät!

WIESENSTEIN

Speisenmeisterei

Getränke

Alkoholfrei

Adelholzener	0,25 l	2,60
Classic Sprudel Naturell Still	0,75 l	5,90
Bauer Rhabarberschorle	0,33 l	3,90
Bauer Säfte und Schorlen	0,20 l	3,10
Apfel Orange Kirsch Banane	0,40 l	4,80
Limonaden	0,20 l	2,60
Fanta ¹ Sprite ¹ Spezi ¹ Coca Cola ¹ Coca Cola light ¹	0,40 l	3,90
Schweppes	0,20 l	2,60
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale		
Berliner Fassbrause	0,20 l	2,60
	0,40 l	3,90
Malzbier	0,33 l	3,50
Almdudler	0,33 l	3,90

Heißgetränke

Kaffee		3,20
Pott Kaffee (Haferl)		3,80
Milchkaffee		4,20
Cappuccino		3,50
Espresso		2,30
Espresso Macchiato		2,60
Doppelter Espresso		3,50
Heiße Schokolade mit Sahne oder Milchschaum		3,90
Latte Macchiato		4,50
Tee (Glas Kännchen für 2)	3,50 6,90	
Kamille Rooibos Oriental Apple Pfefferminz Earl Grey Assam Darjeeling Grüner Tee		

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoffen 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln 4) mit Geschmacksverstärker
7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 15) mit Natrippökelsalz 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 18) mit Nitrat

Allergen-Informationen:

a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse c) Eier und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse
h,2) Haselnüsse und -erzeugnisse h,3) Walnüsse und -erzeugnisse

WIESENSTEIN

Speisenmeisterei

Biere

Radler Alster	0,30 l	3,60
	0,50 l	4,60
Alpirsbacher Klosterbräu vom Fass	0,30 l	3,90
Zwickel naturtrüb Pils Dunkel Hefe hell	0,50 l	4,90
Alpirsbacher Klosterbräu	0,50 l	4,90
Hefe dunkel Kristallweizen		
Alpirsbacher Klosterbräu alkoholfrei		
Pils	0,33 l	3,80
Weizen	0,50 l	4,90
Berliner Weiße	0,33 l	3,80
Himbeere Waldmeister ¹		

Spirituosen

2 cl

Weinbrand

Asbach Uralt	3,90
Remy Martin	4,20

Whisky/-likör

Jack Daniels	4,50
Baileys	3,50

Likör

Amaretto ⁵ Sambuca	3,50
Edel Haselnusslikör	4,50
Ramazotti ⁵	3,90

Linie Aquavit	3,90
---------------	------

Mampe Wodka	3,90
-------------	------

Obstbrand

Mirabelle	3,90
Obstler	2,90

Premium-Brände des Brennerei Rössle

2 cl

Ingwerlikör	4,90
Zwetschgen-, Hutzelnbirnen- oder Quittenbrand	4,90
Wilde Vogelbeerenbrand	9,90

WIESENSTEIN

Speisenmeisterei

Offene Weine

Roter oder Weißer Schwäbischer Landwein

Ein halbtrockener Landwein der Remstallkellerei. Kombiniert mit einem schwäbischen Vesper, ist er die beste Voraussetzung, um den Feierabend einzuleiten.

Traditionell im „Viertel“: Glas 0,25 l 4,20

Lemberger | Qba | trocken

Wein der Remstallkellerei mit großer Frucht und dezenten Gerbstoffen. Unsere Empfehlung zu Gerichten mit Schweinefleisch oder Kalb.

Glas 0,1 l | 0,2 l 3,60 | 5,80

Riesling Weinbeisser | trocken

Der knackige Riesling passt sehr gut zu diversen Gemüsegerichten, besonders zu Spargel. Auch als leckerer Begleiter zu gedünstetem Fisch ist der Weiße sehr zu empfehlen.

Glas 0,10 l | 0,20 l 2,90 | 4,90

Schaumweine

Sekt | Wiesenstein Cuvée

19,90

Cuvée aus vollreifen Riesling- und Kernertrauben, fruchtig, spritzig mit einem feinen, angenehmen Muskatton. 0,75 l Flaschengröße

Glas 0,10 l 3,90

Rieslingsekt | QbA | Remstallkellerei

26,90

Jugendlich-frischer Riesling-Sekt, sehr anregend mit typischer Rieslingfrucht von Zitrus und Pfirsich, prima abgerundet von spürbarer Süße und lebendiger Säure. 0,75 l Flaschengröße

Glas 0,10 l 4,90

WIESENSTEIN

Speisenmeisterei

Flaschenweine weiß

Riesling Fritz Fisk | trocken 29,90

Ein Riesling mit reifer Säure; ein vollmundiger Wein mit langem Nachgeschmack. Ideal in Kombination mit Fisch, leichten Saucen oder Gemüsegerichten. 0,75 l Flaschengröße

Kerner „Pfefferle“ | trocken 25,90

Kreuzung aus Trollinger und Riesling; der trockene Wein passt gut zu klassischem Wiener Schnitzel, aber auch zu Gemüse und leichten Geflügelgerichten. 0,75 l Flaschengröße

Glas 0,10 l | 0,20 l 3,90 | 7,20

Grauburgunder | trocken 25,90

Ein frech fruchtiger Grauburgunder mit leichter Süße und Anklängen von Birnen und Mandeln. Begleiter zu Salaten und Gemüsegerichten. 0,75 l Flaschengröße

Glas 0,10 l | 0,20 l 3,90 | 6,90

Sauvignon Blanc „SB“ | QbA | fruchtig 28,50

Hoch eleganter Weißwein mit intensiven Aromen von Stachelbeeren und exotischen Früchten. Am Gaumen fällt die feine Süße, unterstützt von seiner rassigen Säure, auf. Empfehlung zum Tafelspitz. 0,75 l Flaschengröße

Glas 0,10 l | 0,20 l 3,90 | 7,60

Flaschenweine rosé

Cuvée nova Rosé | QbA | fruchtig 23,90

Die Cuvée aus Spätburgunder, Zweigelt, Muskattrollinger und Trollinger zeigt sich im Geschmack vollmundig und süffig. Empfehlung zu Desserts und Süßspeisen. 0,75 l Flaschengröße

Glas 0,1 l | 0,2 l 3,90 | 6,90

Muskattrollinger Rosé | trocken 34,90

Feinwürzige Muskatnoten, weißer Pfeffer und Zedernholz begleiten die Frucht. Aperitif- und Sommerwein, zu Gemüsen oder deftiger Brotzeit. 0,75 l Flaschengröße

Glas 0,1 l | 0,2 l 4,90 | 8,90

WIESENSTEIN

Speisenmeisterei

Flaschenweine rot

Spätburgunder | QbA | trocken

32,90

Vom Weingut Hugelheim mit feinem Aroma von reifen Kirschen. Besticht durch den vollmundigen Körper und milde Säure. Passend zu Rind und Schmorgerichten. 0,75 l Flaschengröße

Glas 0,1 l | 0,2 l

4,90 | 8,90

Acolon „A“ | QbA | trocken

29,90

Geheimtipp aus Württemberg mit der Kreuzung aus Lemberger und Dornfelder. Dunkler Rotwein mit weicher Sauerkirschnote. Ideal zu Bratengerichten. 0,75 l Flaschengröße

Glas 0,1 l | 0,2 l

4,20 | 7,90

Trollinger | QbA | trocken

26,90

Aus dem Remstaler Anbaugebiet „Hintere Klinge“, der optimalen Lage für Trollinger-Trauben. Würziger Wein mit Mandelnoten als Begleiter der traditionell schwäbischen Küche. 0,75 l Flaschengröße

Glas 0,1 l | 0,2 l

3,60 | 6,90

Blauer Zweigelt „St. Severin“ | trocken

28,90

Vom Weingut „Winzer Kreams“. Kräftiger, sowie vollmundiger Rotwein mit Noten von Weichseln, Zimt und Erdbeeren. Passend zu Wildgerichten und Bratgefugel. 0,75 l Flaschengröße

Glas 0,1 l | 0,2 l

5,20 | 8,90