







WIESENSTEIN

Speisenmeisterei

Vorspeisen · Zwischengänge

Kräftige Rindfleischbrühe mit Kräuterflädle 6,50 mit hausgemachter Maultasche 6,50	Remstaler Wurstsalat  mit Bergkäse, Zwiebeln und Bratkartoffeln.....10,90
 Gemischter Salat der Saison 7,50 mit gebratenem Zander14,80	Frische Schinkenwurst gegrillt mit schwäbischem Kartoffelsalat9,50
	1 Paar Saitenwürstle  mit schwäbischem Kartoffelsalat9,90



Hauptgerichte

 Käsespätzle mit Bergkäse und Salat11,90 mit Tiroler Schinkenspeckkrusteln13,90	Sauere Nierle mit Balsamicosauce und Spätzle.....14,90
 Pikante Knoblauchspätzle mit Kräuter.....10,90	„Schwabenteller“ 2 Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce, hausgemachter Maultasche, Spätzle und Kartoffelsalat16,90
Krautspätzle unter Käsehaube mit Rieslingkraut und Schwarzwälder Schinken12,90	Großes Schnitzel vom Schwein in Cornflakes-Kruste mit Bratkartoffeln & Salat.....14,90
Linzen mit Spätzle und Saitenwürstle12,90 mit Spätzle und gegrillter Schinkenwurst.....10,90	Knusperschäufele von Spanferkelschulter auf Rieslingkraut und Semmelknödeltaler16,90
Maultaschen in Brühe mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat13,50 auf Belugalinsen (süß-sauer) mit geschmelzten Zwiebeln.....11,90 auf Champignon-Lauchgemüse, mit Gorgonzola überbacken12,90 geröstet, dazu Kräuterrührei und Salat.....11,40	Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat.....19,80
 Gemüsemaultaschen mit bunter Gemüsemischung und Salbeibutter12,90	Urschwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle21,80
Bergkäsemaultaschen auf Rahmwirsing und Bratensoße14,90	Badische Ochsenfetzen  mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat.....18,70
Blutwurstmaultaschen auf Rieslingkraut mit geschmelzten Zwiebeln.....15,30	Beutelsbacher Filettopf 2 Schweinefilets mit Waldpilzsoße und Spätzle.....17,90
Entenmaultaschen auf Bohnen-Birnengemüse.....15,80	Zander auf Mandelbutter mit Kräuterkartoffeln18,90

WIESENSTEIN

Speisenmeisterei

Zusätzliche Beilagen

Portion Bratkartoffeln 	3,50	Portion Kloß.....	2,50
Portion Spätzle.....	3,50	Portion Kartoffelsalat.....	3,50
Bratensoße (saisonal) 	3,00	Beilagensalat.....	4,20

Kindengerichte

 Käsespätzle	5,90	Schnitzel mit Spätzle und Bratensoße	8,50
Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat 	6,90		

Nachspeisen

Apfelstrudel mit Vanillesoße	6,90	Kugel Eis Vanille Erdbeere Schoko	2,00
Apfelküchle mit Vanilleeis.....	6,90	Portion Sahne.....	2,20
Kaiserschmarrn mit Zimt-Zwetschgen und Mandelsplittern	7,50		

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		3,90
mit Sahne oder Milchschaum		
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 Natripökelsalz 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 18) mit Niträt

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		

Speitruosen

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 der 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

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

Glas 0,10 l 19,90 3,90

Rieslingsekt | QbA | Remstallkellerei

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 26,90 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 frisch 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 Gemüse 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 Hügelsheim 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 Bratgeflügel. 0,75 l Flaschengröße*

Glas 0,1 l | 0,2 l

5,20 | 8,90