




WIESENSTEIN

Speisenmeisterei

Vorspeisen · Zwischengänge

Kräftige Rindfleischbrühe mit Kräuterflädle.....	6,70	Ziegenkäse-Saltimbocca auf Salat mit Schwarzwälder Schinken.....	14,20
 Gemischter Salat der Saison	7,70	 Sechs Weinbergschnecken mit Kräuterbutter	8,00
 Salat von Schinkenwurst & Bergkäse mit Bratkartoffeln	11,10		




Hauptgerichte

 Käsespätzle mit Bergkäse und Salat	12,10	Großes Schnitzel vom Schwein in Cornflakes-Kruste mit Bratkartoffeln & Salat.....	15,20
Krautspätzle unter Käsehaube mit Rieslingkraut und Schwarzwälder Schinken	13,00	Knusperschäufele von Spanferkelschulter auf Rieslingkraut und Semmelknödeltaler	17,50
Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle.....	13,10	Filet vom Strohschwein mit Champignonrahm dazu Spätzle & hausgemachter Maultasche.....	17,90
Hausgemachte Maultaschen mit Butterschmelze und Kartoffelsalat	13,70	Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat.....	21,00
 Hausgemachte vegetarische Maultasche auf mediterranem Gemüse.....	14,10	Urschwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle	22,50
Hausgemachte Bergkäsemaultaschen auf Rahmwirsing und Bratensoße	15,10	 Badische Ochsenfetzen mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat.....	19,00
Hausgemachte Blutwurstmaultaschen auf Rieslingkraut mit geschmelzten Zwiebeln.....	15,50	 Tafelspitz mit Bouillon-Gemüse und Sauce vom frisch geriebenen Meerrettich	16,20
Hausgemachte Entenmaultaschen auf Bohnen-Birngemüse.....	16,00	Lachsfilet vom Grill mit mediterranem Gemüse, Drillingskartoffeln & Zitronen-Ingwerbutter.....	23,00
Sauere Nierle mit Balsamicosauce und Spätzle	15,10	Zander auf Mandelbutter mit Kräuterkartoffeln	19,00

WIESENSTEIN

Speisenmeisterei

Zusätzliche Beilagen

 Portion Bratkartoffeln 3,60	Portion Kloß.....2,50
Portion Spätzle..... 3,50	 Portion Kartoffelsalat.....3,50
Bratensoße (saisonal)..... 3,00	 Beilagensalat.....4,30

Kindergерichte

 Käsespätzle 5,90	 Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat6,90
--	---

Nachspeisen

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Früchten der Saison 7,00	Kaiserschmarrn mit Zimt-Zwetschgen und Mandelsplittern8,00
 Quarkmousse mit Tonkabohnen und Früchten der Saison 8,50	 Kugel Eis Vanille Schoko2,00
Apfelküchle mit Vanilleeis..... 7,00	 Portion Sahne.....2,20

 vegetarisches Gericht  glutenfreies Gericht

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

WIESENSTEIN

Speisenmeisterei

Alkoholfreie Getränke

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	0,40 l	4,80
Bauer Nektar	0,20 l	3,10
Bananennektar	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 Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) mit Koffein 6) mit Säuerungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) chininhaltig
10) mit Stabilisator 15) mit Nitritpökelsalz 16) mit Süßungsmittel 18) mit Nitrat

Allergen-Informationen:

a) glutenhaltig c) Eier und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse h) Erdnüsse und -erzeugnisse l) mit Sellerie

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		

Speitituaosen

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 Rösle

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 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 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