




# WIESENSTEIN

## Speisenmeisterei

### Vorspeisen . Zwischengänge

Kräftige Rindfleischbrühe mit Kräuterflädle ..... 6,70 mit hausgemachter Maultasche ..... 6,50	Remstaler Wurstsalat mit Bergkäse, Zwiebeln und Bratkartoffeln..... 11,10
 Gemischter Salat der Saison ..... 7,70 mit gebratenem Zander ..... 15,00	Frische Schinkenwurst gegrillt mit schwäbischem Kartoffelsalat ..... 9,70
	 1 Paar Saitenwürstle mit schwäbischem Kartoffelsalat ..... 9,90




### Hauptgerichte

 Käsespätzle mit Bergkäse und Salat ..... 12,10 mit Tiroler Schinkenspeckkrusteln ..... 14,20	Sauere Nierle mit Balsamicosauce und Spätzle..... 15,10
 Pikante Knoblauchspätzle mit Kräuter..... 11,10	„Schwabenteller“ 2 Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce, hausgemachter Maultasche, Spätzle und Kartoffelsalat ..... 18,10
Krautspätzle unter Käsehaube mit Rieslingkraut und Schwarzwälder Schinken .... 13,00	Großes Schnitzel vom Schwein in Cornflakes-Kruste mit Bratkartoffeln & Salat..... 15,20
Linzen mit Spätzle und Saitenwürstle ..... 13,10 mit Spätzle und gegrillter Schinkenwurst..... 11,10	Knusperschäufele von Spanferkelschulter auf Rieslingkraut und Semmelknödeltaler ..... 17,50
Hausgemachte Maultaschen in Brühe mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat ..... 13,70 auf Belugalinsen (süß-sauer) mit geschmelzten Zwiebeln..... 12,10 auf Champignon-Lauchgemüse, mit Gorgonzola überbacken ..... 13,10 geröstet, dazu Kräuterrührei und Salat ..... 11,60	Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat..... 21,00
 Hausgemachte Gemüsemaultaschen mit bunter Gemüsemischung und Salbeibutter ..... 13,10	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	Beutelsbacher Filettopf 2 Schweinefilets mit Waldpilzsoße und Spätzle..... 18,10
Hausgemachte Entenmaultaschen auf Bohnen-Birnengemüse..... 16,00	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 Kartoffelsalat .....6,90
--	---

### Nachspeisen

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

 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 <sup>1</sup>   Sprite <sup>1</sup>   Spezi <sup>1</sup>   Coca Cola <sup>1</sup>   Coca Cola light <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>		

### *Spisituosen*

*2 cl*

#### *Weinbrand*

Asbach Uralt	3,90
Remy Martin	4,20

#### *Whisky/-likör*

Jack Daniels	4,50
Baileys	3,50

#### *Likör*

Amaretto <sup>5</sup>   Sambuca	3,50
Edel Haselnusslikör	4,50
Ramazotti <sup>5</sup>	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 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 Krems“. Kräftiger, sowie vollmundiger  
Rotwein mit Noten von Weichseln, Zimt und Erdbeeren.  
Passend zu Wildgerichten und Bratgeflugel. 0,75 l Flaschengröße*

Glas 0,1 l | 0,2 l

5,20 | 8,90