

# WIESENSTEIN

## Speisenmeisterei

### Vorspeisen . Zwischengänge

Kräftige Rindfleischbrühe mit Kräuterflädle.....	6,90	 Ziegenkäse-Saltimbocca auf Salat mit Schwarzwälder Schinken.....	16,50
 Gemischter Salat der Saison .....	8,50	 Sechs Weinbergschnecken mit Kräuterbutter .....	9,00
 Salat von Schinkenwurst & Bergkäse mit Bratkartoffeln .....	15,50		

### Hauptgerichte

 Käsespätzle mit Bergkäse und Salat .....	14,50	Großes Schnitzel vom Schwein in Cornflakes-Kruste mit Bratkartoffeln & Salat.....	18,50
Krautspätzle unter Käsehaube mit Rieslingkraut und Schwarzwälder Schinken ....	15,80	Knusperschäufele von Spanferkelschulter auf Rieslingkraut und Semmelknödeltaler .....	19,50
Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle.....	15,00	Filet vom Strohschwein mit Champignonrahm dazu Spätzle & hausgemachte Maultasche .....	19,00
Hausgemachte Maultaschen mit Butterschmelze und Kartoffelsalat .....	16,00	Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat.....	23,00
 Hausgemachte vegetarische Maultasche auf mediterranem Gemüse.....	17,50	Urschwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle .....	25,00
Hausgemachte Bergkäsemaultaschen auf Rahmwirsing und Bratensoße .....	17,50	 Badische Ochsenfetzen mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat.....	25,00
Hausgemachte Blutwurstmaultaschen auf Rieslingkraut mit geschmelzten Zwiebeln.....	17,50	 Tafelspitz mit Bouillon-Gemüse und Sauce vom frisch geriebenen Meerrettich .....	19,00
Hausgemachte Entenmaultaschen auf Bohnen-Birnengemüse.....	17,50	Lachsfilet vom Grill mit mediterranem Gemüse, Drillingskartoffeln & Zitronen-Ingwerbutter.....	24,50
Sauere Nierle mit Balsamicosauce und Spätzle .....	16,90	Zander auf Mandelbutter mit Kräuterkartoffeln .....	22,50

# WIESENSTEIN




## Speisenmeisterei

### Kindergерichte

 Käsespätzle ..... 7,50	 Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat .....8,50
--	---

Liebe Gäste, für einen Wechsel oder zusätzliche Beilagen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeitenden an.  
Bitte beachten Sie, dass durch eine Änderung der Beilage sich der Preis des Gerichts möglicherweise ändert. Sollten Sie Fragen zu allergieauslösenden Stoffen haben, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal, das Sie gerne berät!

### Nachspeisen

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Früchten der Saison ..... 7,50	Kaiserschmarrn mit Zimt-Zwetschgen und Mandelsplittern .....8,50
 Quarkmousse mit Tonkabohnen und Früchten der Saison ..... 9,00	 Kugel Eis Vanille   Schoko .....2,50
Apfelküchle mit Vanilleeis ..... 7,50	 Portion Sahne.....2,70

 vegetarisches Gericht     glutenfreies Gericht

# WIESENSTEIN

## *Speisenmeisterei*

### *Biere*

Radler   Alster	0,30 l	4,00
	0,50 l	5,00
Alpirsbacher Klosterbräu vom Fass	0,30 l	4,50
Zwickel naturtrüb   Pils   Dunkel   Hefe hell	0,50 l	5,50
Alpirsbacher Klosterbräu	0,50 l	5,50
Hefe dunkel   Kristallweizen		
Alpirsbacher Klosterbräu alkoholfrei		
Pils	0,33 l	4,00
Weizen	0,50 l	5,20
Berliner Weiße	0,33 l	4,20
Himbeere   Waldmeister <sup>1</sup>		

### *Spirituosen*

*2 cl*

#### Weinbrand

Asbach Uralt	4,00
Remy Martin	4,50

#### Whisky/-likör

Jack Daniels	4,90
Baileys	4,00

#### Likör

Amaretto <sup>5</sup>   Sambuca	3,80
Edel Haselnusslikör	4,90
Ramazotti <sup>5</sup>	4,00
Linie Aquavit	4,00
Mampe Wodka	4,00
Obstler	3,00

#### *Premium-Brände der Brennerei Wild*

*2 cl*

Kirschwasser, Mirabellenwasser,	5,00
Williams-Christ-Birne, Waldhimbeergeist,	5,00
Haselnuss-Gold	5,30

# WIESENSTEIN

*Speisenmeisterei*

## *Schwäbische Landweine*

**Landwein Rot »Schlürferle«** 20,00

*Fruchtig trockener Trollinger - kirschrot mit einem violetten Rand. In der Nase Noten von Mandeln, Kirschen und Himbeeren. Am Gaumen offenbart der Wein Mandeln, Nüsse, Kirschen und Karamellnoten. Der Wein zeigt sich trocken mit einer milden Säure und Tanninstruktur. Ein süffiger, sortentypischer Wein.*

*1 l Flaschengröße*

Traditionell im „Viertel“: Glas 0,25 l 5,20

**Landwein Weiss** 21,00

*Süffiger, trockener Wein aus der Kernertraube. Duft aus Stachelbeeren, Birne, Apfel, Cassis, Kümmel, Honig und Nüssen. Am Gaumen wird die würzige Süße untermalt von Aromen von Birne, Apfel & Gewürzen.*

*1 l Flaschengröße*

Traditionell im „Viertel“: Glas 0,25 l 5,30

## *Schaumweine*

**Sekt | Riesling Cuvée** 20,00

*Cuveé aus vollreifen Riesling- und Kernertrauben, fruchtig, spritzig mit einem feinen, angenehmen Muskatton.*

*0,75 l Flaschengröße*

Glas 0,10 l 4,00

**Chardonnay brut - unsere Empfehlung** 28,00

*Strahlendes Sonnengelb mit grünlichen Reflexen – mit einem Bukett von zarten Pfirsichnoten und der Frische von Zitrusfrüchten. Ein perliger Begleiter für festliche Anlässe.*

*0,75 l Flaschengröße*

Glas 0,10 l 5,50

# WIESENSTEIN

## Speisenmeisterei

### Weißweine

»Alte Reben« | trocken 27,00

*Trockener Riesling-Wein von zart hellgelber Farbe, geschmacklich mit Noten von Ananas, Aprikose, Zitrusfrüchten und Honig, gepaart mit würzigen Anklängen. 0,75 l Flaschengröße*

Glas 0,10 l | 0,20 l 4,80 | 8,00

Grauburgunder | trocken 27,00

*Aus der Edition Württemberg von intensivem Gelb mit rötlicher Färbung. Feine Frucht nuances von Quitte, reifem Apfel und Ananas in der Nase, die abgerundet werden durch den Duft von Mandeln, Haselnüssen, Honig, Karamell und Butter. 0,75 l Flaschengröße*

Glas 0,10 l | 0,20 l 4,80 | 8,00

»Höhenpunkte« 325 n.n. | trocken 20,00

*Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay - saftig am Gaumen und in der Nase ein Mosaik aus Apfel, Melone, Birnen und Quitte. Leicht zugänglich und der ideale Begleiter für jeden Anlass. 0,75 l Flaschengröße*

Glas 0,10 l | 0,20 l 3,60 | 5,80

Sauvignon Blanc | trocken 39,00

*In der Nase eröffnet der Sauvignon Blanc ein Mosaik aus Kräuternoten und Zitrusfrüchten, am Gaumen ist zudem noch Holunder wahrnehmbar. Würziger, mineralischer und ausdrucksstarker Wein. 0,75 l Flaschengröße*

Glas 0,10 l | 0,20 l 6,70 | 11,00

### Roséweine

»Höhenpunkte« 406 n.n. | trocken 20,00

*Cuvée aus Merlot und Saint Laurent, der mit seinem fruchtig würzigen Duft und Geschmack zu Gemüse ideal passt. 0,75 l Flaschengröße*

Glas 0,10 l | 0,20 l 3,60 | 5,80

Rotenberger-Schlossberg Trollinger | trocken 19,00

*Trockener Trollinger, der sich am Gaumen mit fruchtigen Noten nach Himbeeren und Erdbeeren, dazu Mandeln und Nüssen präsentiert. Elegant mit feinem Abgang. 0,75 l Flaschengröße*

Glas 0,10 l | 0,20 l 3,50 | 5,40

# WIESENSTEIN

*Speisenmeisterei*

## *Rotweine*

»Höhenpunkte« 289 n.n. | trocken 20,00

*Lemberger – strahlendes, dunkles Kirschrot. In der Nase zeigt sich ein Mosaik aus Pfeffer, Kirschen, Gewürzen, Süßholz, Lorbeer, Vanille und Bitterschokolade. Empfehlung zu Rostbraten und geschmorten Fleischgerichten. 0,75 l Flaschengröße*

Glas 0,10 l | 0,20 l 3,60 | 6,00

Monarchie "Salucci" | trocken 28,00

*Cuvée aus Spätburgunder, Syrah, Merlot und Cabernet, der mit seinem würzig beerigen Geschmack zu Kalbsgerichten hervorragend harmoniert. 0,75 l Flaschengröße*

Glas 0,10 l | 0,20 l 5,00 | 8,20

Pinot Noir | trocken 28,00

*Teil der Edition Württemberg in dunklem Kirschrot. Ein fruchtsüßer Eindruck mit einer Aromenpalette aus Kirsche, Vanille, Schokolade, Cassis, Pfeffer, Süßholz und Lakritze offenbart sich am Gaumen und bleibt mit langem Nachhall. 0,75 l Flaschengröße*

Glas 0,10 l | 0,20 l 5,00 | 8,20

Cuvée Württemberg Réserve 2017 59,00

*Am Gaumen finden sich feine Tannine untermalt von einer schönen Vanillernote. Er hat einen fülligen und komplexen Charakter mit schöner Dichte, langer Struktur und Aromen von Cassis, Kirsche, Gewürzen, Schokolade und Pfeffer.*

*0,75 l Flaschengröße*

*3. Platz Vinum Rotweinpreis 2020*



# WIESENSTEIN

*Speisenmeisterei*

## *Alkoholfreie Getränke*

Adelholzener	0,25 l	2,70
Classic Sprudel   Naturell Still	0,75 l	6,00
Bauer Säfte	0,20 l	3,20
Apfel   Orange   Kirsch	0,40 l	5,00
Bauer Nektar	0,20 l	3,20
Bananennektar	0,40 l	5,00
fritz-kola		
kola <sup>1;4</sup>   ohne zucker <sup>1;2;4</sup>	0,20 l	3,00
mischmasch fritz-kola mit orange <sup>3;4</sup>	0,20 l	3,00
fritz-limo		
orange <sup>4;5</sup>   zitrone <sup>5</sup>   apfel-kirsch-holunder	0,20 l	3,00
fritz-spritz		
bio-apfelschorle, bio-rhabarberschorle	0,20 l	3,00
Schweppes		
Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale	0,20 l	2,80
Berliner Fassbrause	0,20 l	2,70
	0,40 l	4,00
Malzbier	0,33 l	3,60
Almdudler	0,33 l	4,00

## *Heißgetränke*

Kaffee		3,50
Pott Kaffee (Haferl)		4,20
Milchkaffee		4,60
Cappuccino		4,00
Espresso		2,60
Espresso Macchiato		2,80
Doppelter Espresso		3,90
Heiße Schokolade mit Sahne oder Milchschaum		4,50
Latte Macchiato		4,90
Tee (Glas   Kännchen für 2)	3,60	7,00
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 Natriumpökelsalz 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