


# WIESENSTEIN

## Speisenmeisterei

### Vorspeisen . Zwischengänge

Kräftige Rindfleischbrühe mit Kräuterflädle .....7,50 mit hausgemachter Maultasche .....8,00	 Remstaler Wurstsalat mit Bergkäse, Zwiebeln und Bratkartoffeln ..... 16,50
 Gemischter Salat der Saison .....11,50 mit gebratenem Zander .....18,50	Frische Schinkenwurst gegrillt mit schwäbischem Kartoffelsalat ..... 15,00
	 1 Paar Saitenwürstle mit schwäbischem Kartoffelsalat ..... 14,50

### Hauptgerichte

 Käsespätzle mit Bergkäse und Salat.....17,00 mit Tiroler Schinkenspeckkrusteln.....17,50	Sauere Nierle mit Balsamicosauce und Spätzle ..... 18,00
 Pikante Knoblauchspätzle mit Kräutern ..... 15,00	„Schwabenteller“ 2 Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce, hausgemachter Maultasche, Spätzle und Kartoffelsalat ..... 22,50
Krautspätzle unter Käsehaube mit Rieslingkraut und Schwarzwälder Schinken ....17,50	Großes Schnitzel vom Schwein in Cornflakes-Kruste mit Bratkartoffeln & Salat..... 19,50
Linzen mit Spätzle und Saitenwürstle.....17,00 mit Spätzle und gegrillter Schinkenwurst.....16,50	Knusperschäufele von Spanferkelschulter auf Rieslingkraut und Semmelknödeltaler..... 22,00
Hausgemachte Maultaschen in Brühe mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat.....17,50 auf Belugalinsen (süß-sauer) mit geschmelzten Zwiebeln .16,50 auf Champignon-Lauchgemüse, Gorgonzola überbacken..18,00	Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat ..... 25,00
 Hausgemachte Gemüsemautaschen mit bunter Gemüsemischung und Salbeibutter.....18,00	Urschwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle ..... 25,50
Hausgemachte Bergkäsemautaschen auf Rahmwirsing und Bratensoße .....18,00	 Badische Ochsenfetzen mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat ..... 25,50
Hausgemachte Blutwurstmautaschen auf Rieslingkraut mit geschmelzten Zwiebeln .....18,00	Beutelsbacher Filettopf 2 Schweinefilets mit Waldpilzsoße und Spätzle .... 23,00
Hausgemachte Entenmautaschen auf Bohnen-Birnengemüse .....19,00	Zander auf Mandelbutter mit Kräuterkartoffeln und Salat ..... 22,50



# WIESENSTEIN

## Speisenmeisterei

### Kindergерichte

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

### Nachspeisen

Apfelstrudel mit Vanillesoße.....7,50	 Kugel Eis Vanille   Schoko..... 2,50
Apfelküchle mit Vanilleeis .....7,50	 Portion Sahne..... 2,70
Kaiserschmarrn mit Zimt-Zwetschgen und Mandelsplittern .....8,50	

 vegetarisches Gericht  glutenfreies Gericht

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 allergie-auslösenden Stoffen haben, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal, das Sie gerne berät!

# 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	4,30
Weizen	0,50 l	5,50
Berliner Weiße	0,33 l	4,50
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 des 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«

22,00

*Fuchtig, 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

5,50

### Landwein Weiss

22,00

*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

5,50

## *Schaumweine*

### Chardonnay brut - *unsere Empfehlung*

32,00

*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	3,50
Apfel   Orange   Kirsch	0,40 l	5,00
Bauer Nektar	0,20 l	3,50
Bananennektar	0,40 l	5,00
fritz-kola		
kola <sup>1;4</sup>   ohne zucker <sup>1;2;4</sup>	0,20 l	3,10
mischmasch fritz-kola mit orange <sup>3;4</sup>	0,20 l	3,10
fritz-limo		
orange <sup>4;5</sup>   zitrone <sup>5</sup>   apfel-kirsch-holunder	0,20 l	3,10
fritz-spritz		
bio-apfelschorle, bio-rhabarberschorle	0,20 l	3,10
Schweppes		
Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale	0,20 l	3,00
Berliner Fassbrause	0,20 l	2,80
	0,40 l	4,00
Malzbier	0,33 l	4,00
Almdudler	0,33 l	4,00

### Heißgetränke

Kaffee	4,00
Milchkaffee	4,60
Cappuccino	4,50
Espresso	2,60
Espresso Macchiato	2,80
Doppelter Espresso	3,90
Heiße Schokolade mit Sahne oder Milchschaum	4,70
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 Nitritpökelsalz 16) mit Süßungsmittel 18) mit Nitrat

Allergen-Informationen:

a) glutenhaltig c) Eier und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse h) Erdnüsse und -erzeugnisse j) Senf und -erzeugnisse l) mit Sellerie n) Schwefeldioxid und Sulfite