

Aperitif und Spritziges

Brennmeister's Aperitif 5,00
Fellbacher Dry Gin mit Tonic Water aufgefüllt

Secco weiß Qualitätsperlwein 0,10 L 4,00
mit Weinbergspfirsichlikör oder Holunderblütensirup 0,10 L 4,40

Goldberg Chardonnay Sekt trocken 0,10 L 5,10
Fellbacher Weingärtner eG 0,75 L 27,00

Alle Preise in EURO

Roseweine

Rose, Qualitätswein vom Fass	trocken	0,25 L	3,70
frisch, fruchtig, süffig		0,10 L	2,30
Fellbacher Weingärtner eG			
Muskattrollinger Rose, Qualitätswein	trocken	0,25 L	6,80
aromatisch, fruchtig, frisch		0,10 L	3,80
Weingut Klopfer, Großheppach			
Lemberger Rose, Qualitätswein	trocken	0,25 L	5,60
kräftig, aromatisch		0,10 L	3,20
Fellbacher Weingärtner eG			

*** * ***

Schorle vom Qualitätswein Rot, Weiß oder Rose		0,25 L	3,20
---	--	--------	------

Rotweine

Trollinger, Qualitätswein vom Fass	trocken	0,25 L	3,70
leicht süffiger Rotwein		0,10 L	2,30
Fellbacher Weingärtner eG			
Trollinger mit Lemberger, Qualitätswein	trocken	0,25 L	5,20
weich, rund, harmonisch		0,10 L	3,20
Weingut Heid, Fellbach			
Muskattrollinger**, Qualitätswein	feinherb	0,25 L	6,90
fruchtig, aromatisch, vollmundig		0,10 L	3,80
Weingärtner Bad Cannstatt eG.			
Spätburgunder, Qualitätswein	trocken	0,25 L	5,30
leichte Sauerkirscharomen, saftig, rund		0,10 L	3,20
Staatweingut Weinsberg			
Lemberger Edition S, Qualitätswein	trocken	0,25L	6,50
Aromen von Brombeeren, Cassis, mit weichen Tanninen		0,10L	3,40
Fellbacher Weingärtner eG			

Rotweincuvée vom Keupergrund, Qualitätswein	trocken	0,25 L	6,80
leichte Holznote, dunkle Früchten und Vanille, leicht würzig		0,10 L	3,80
Weingut Idler, Weinstadt-Strümpfelbach			
Merlot, Untertürkheimer Herzogenberg, Qualitätswein	trocken	0,25 L	7,30
würzig, fruchtig		0,10 L	4,10
Weingut Wöhrwag, Untertürkheim			
Lemberger, Qualitätswein	trocken	0,25 L	6,10
fruchtig, leicht würzig		0,10 L	3,30
Weingut G. Aldinger, Fellbach			
Pinot Noir**, Fellbacher Goldberg, Qualitätswein	trocken	0,25 L	7,00
kräftig, vollmundig		0,10 L	3,80
Weingut Heid, Fellbach			
Spätburgunder, Edition C, Qualitätswein	halbtrocken	0,25L	5,40
saftig, fruchtig mit angenehme Süße		0,10 L	3,20
Fellbacher Weingärtner eG			

Weißweine

Untertürkheimer Weißburgunder, Qualitätswein	trocken	0,25 L	7,00
Erste Lage		0,10 L	3,80
Aromen von Birne und Litschi, mit einer frischen Säure und feiner Mineralik			
Weingut G. Aldinger, Fellbach			
Riesling, Qualitätswein	trocken	0,25 L	6,40
frisch, fruchtig, spritzig		0,10 L	3,40
Weingut Wöhrwag, Untertürkheim			
Muskateller	trocken	0,25 L	7,80
saftig, aromatisch		0,10 L	4,20
Weingut Wöhrwag, Untertürkheim			
Pinot Gris, Edition C, Qualitätswein	trocken	0,25 L	5,90
kräftig, harmonisch, elegant		0,10 L	3,40
Fellbacher Weingärtner eG			

Riesling und Sauvignon Blanc	trocken	0,25 L	6,80
fruchtig, frisch, leicht grüne Aromen		0,10 L	3,80
Weingut Heid, Fellbach			
Grau Weiss	trocken	0,25 L	8,00
Grau,-und Weissburgunder, trocken		0,10 L	4,20
leicht fruchtig, weich mit einer leichten Würze			
Weingut Schnaitmann, Fellbach			
Riesling Goldberg, Qualitätswein	feinherb	0,25L	4,50
leichte Süße, saftig, frisch		0,10 L	2,90
Fellbacher Weingärtner eG			
Sauvignon Blanc **, Qualitätswein	trocken	0,25 L	6,80
Aromen von Grapefruit und Stachelbeere, frisch, saftig		0,10 L	3,80
Fellbacher Weingärtner eG			

Weißweine aus dem Mittelrheintal

Das Tal der Loreley ist die Heimat von Stephanie Hofmeister. Dort in den Steillagen, an den Ufern des Rheins, betreiben die Eltern und die Zwillingsschwester ein Weingut.

Oberweseler Riesling Hochgewächs, Qualitätswein	halbtrocken	0,25 L	5,60
feine Süße, frisch, saftig		0,10 L	3,30
Weingut Goswin Lambrich, Oberwesel-Dellhofen			

Oberweseler Riesling Hochgewächs, Qualitätswein	trocken	0,25 L	5,60
harmonisch, fruchtig, frisch		0,10 L	3,30
Weingut Goswin Lambrich, Oberwesel-Dellhofen			

Zwillingscuvée

Mit Ihrer Zwillingsschwester, Christiane Lambrich-Henrich, hat Stephanie Hofmeister eine besondere Linie kreiert. Frühburgunder aus dem Remstal, gepaart mit Spätburgunder vom Mittelrhein.

Zwillingscuvée Rot	trocken	0,25 L	5,80
elegant, rund und harmonisch		0,10 L	3,80
Abfüller Weingut Lambrich, Oberwesel-Dellhofen			

Zwillingscuvée Sekt Rose	trocken	0,75 L	28,00
reife, runde Aromen			
Abfüller Weingut Lambrich, Oberwesel-Dellhofen			

Speisekarte

Sie sind Allergiker? Dann fragen Sie nach unserer speziellen Allergikerkarte, in denen alle Allergene aufgeführt sind. Gerne stellen wir Ihnen Ihre individuelle Speise zusammen, damit auch Sie einen Genussreichen Abend verbringen können.

Suppen

Pikante Zwiebelsuppe mit Bittenfelder Camivo Käse auf geröstetem Brot 5,00

Nach dem Rezept von meiner Mama

Rieslingkäsesuppe mit gerösteter Brotstange 5,40


Danke Mama



Kalte Speisen

Bunter Salatteller mit Folienkartoffel gefüllt mit einer pikanten Kräuter-Ziegenkäsecreme und einem Dressing vom Apfelbalsamicoessig aus eigener Herstellung 8,90

Schinkenwurstsalat¹⁾²⁾ mit deftigem Brot 9,30

Fellbacher Rucolasalat mit Walnuss-Apfel-Zwiebel-Chutneydressing  11,20
und hausgebeizte Lachsforelle aus dem Körschtal, dazu Bauernbrot

Kleiner, knackiger, gemischter Salat mit Kräutern aus dem eigenen Garten 4,20


Teller Käswürfel vom Bittenfelder Käse mit salzigem Gebäck 7,50

Moiakäferspezialitäten


Hausgemachte Maultaschen¹⁾²⁾ geschmälzt 10,80
mit Kartoffelsalat und knackigem Salat

Fellbacher Brotkuchen mit Lauch, Speck¹⁾²⁾ belegt 9,60
mit Lauch, geräuchertem Lachs belegt 10,10


Eine Kreation von Barbara Rieger, der Gründerin der Weinstube.




250g Rumpsteak mit einer Soße vom Schwäbischen Whisky  21,30
aus der eigenen Hausbrennerei,
dazu gebratene Streifen vom rheinischen Dippekooche

Moiakäfer Fleischküchle-Burger 250g! aus 100% Rindfleisch, zwischen zwei 10,90
gerösteten Brotscheiben, Fellbacher Rucolasalat, roten Zwiebelringen, Käse
und einer pikanten Creme, danach ein feines Hausdestillat


Gekochte Ochsenbrust mit bunten Gemüsestreifen  16,20
knusprigen Röstkartoffeln und Meerrettichsoße

Moiakäferle, kleiner Rostbraten und hausgemachte Maultasche¹⁾²⁾ 15,80
mit Ackersalat, knusprigen Röstkartoffeln

Zwiebelrostbraten 200 g, mit deftigem Brot 17,40
mit Spätzle, knusprigen Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat  20,40

Körschtaler Lachsforelle auf Rahm-Alb-Leisa mit hausgemachten Spätzle 	16,80
Wengartersteak aus dem Schweinenacken  in Zwiebeln und Trollinger eingelegt, dazu reichen wir unseren leckeren Kartoffelsalat oder wahlweise knusprige Röstkartoffeln	12,80
Hausgemachte Kässpätzle mit Bittenfelder Käse, feinen Schinkenwürfel ¹⁾²⁾  und Röstzwiebeln dazu ein kleiner knackiger Salat	11,30

Speisen aus der Heimat der Chefin

Oma Tinchen´s hausgemachter Dippekooche ¹⁾²⁾ , eine Spezialität vom Rhein,  knuspriger Kartoffel-Speckkuchen mit hausgemachtem Apfelkompott	9,20
Spundekäs, eine rheinländische Spezialität angemacht aus Frischkäse und Quark mit deftigem Brot, besonders lecker zu Wein	6,80
Dazu passt ein ¼ vom Riesling Hochgewächs trocken vom Weingut Goswin Lambrich	5,60

Was Süßes? Immer was Leckeres auf der Tageskarte!

1) mit Phosphat

2) mit Nitritpökelsalz und Nitrat

Hochprozentiges

Selbstgebranntes aus der Destillerie Rieger & Hofmeister. Eigenes Obst von Remstaler Obstwiesen, selbstgebrannt auf der Brennerei im Nachbarhaus und unter optimalen Bedingungen gereift. Marcus Hofmeister, ausgebildeter Destillateur, wurde schon mehrfach für seine Obstbrände, Likör und seinen schwäbischen Whisky ausgezeichnet.

Alle Brände je nach Verfügbarkeit 2cl 3,00

Williams-Christ-Birne, Konstantinopler Apfelquitte, Himbeere, Schlehe, Hagebutte, Sauerkirsche, Stuttgarter Gaishirtle (Birnenbrand), Schöner von Boskoop (Apfelbrand), Zwetschgenbrand, Alter Apfel (holzfassgereift), Vogelbeer im Maulbeerfaß gereift, Holunderbeeren, Merlot Tresterbrand, Sauvignon Blanc Weinhefebrand

Malt & Grain – Schwäbischer Whisky 2 cl 4,00
50% Weizen & 50% Gerstenmalz – Chardonnay Barrique gereift

Single Malt– Schwäbischer Whisky 2 cl 4,00
100% Gerstenmalz – Spätburgunder Barrique gereift

Kaffeespezialitäten

aus Kaffeebohnen der Manufaktur Explorer Coffee, Winnenden

Cappuccino		3,00
Espresso, Tasse Kaffee		2,50
Tasse Kaffee		2,50
Doppelter Espresso		4,20
Espresso Macchiato		2,70
Latte Macchiato		3,00

Flaschenbiere

Wulle Bier,	0,33 L	3,30
Alte Stuttgarter Vollbierspezialität aus der Bügelflasche		
Rothaus Tannenzäpfle, Alkoholfrei	0,33 L	3,30
Paulaner Hefeweizen	0,50 L	3,50
Paulaner Hefeweizen, Alkoholfrei	0,50 L	3,50

Ohne Alkohol

Apfelsaft oder Apfelsaftschorle, naturtrüb	0,25 L	1,90
oder Johannisbeernektarschorle	0,40 L	3,20
Verschiedene Säfte / Nektar	0,20 L	2,80
Orange, Traube / Johannisbeere und Kirsche		
Coca Cola ³⁾ , Cola ³⁾ light, Fanta, MezzoMix ³⁾	0,33 L	3,00
Teinacher still	0,50 L	3,50
Teinacher medium	0,33 L	3,00
Teinacher medium	0,75 L	4,70

3) coffeinhaltig