

Aperitif

Spritzig

Secco weiß Qualitätsperlwein

0,10 L 4,⁰⁰

mit Weinbergspfirsichlikör oder
Holunderblütensirup

0,10 L 4,⁵⁰

Goldberg Chardonnay Sekt
trocken

Fellbacher Weingärtner eG

0,10 L 5,⁵⁰

0,75 L 27,⁰⁰

Brennmeister's Aperitif

Fellbacher Dry Gin

mit Tonic Water aufgefüllt 5,⁵⁰

Zum Viertele Schlozen

Rose, Q.b.A vom Fass, trocken
frisch, fruchtig & süffig
Fellbacher Weingärtner eG
0,25 L 3,90 0,10 L 2,50

Trollinger, Q.b.A. vom Fass, trocken
leicht süffiger Rotwein
Fellbacher Weingärtner eG
0,25 L 3,90 0,10 L 2,50

Riesling Goldberg, Q.b.A. feinherb
leichte Süße, saftig, frischer
Weißwein
Fellbacher Weingärtner eG
0,25L 4,50 0,10 L 2,90

Roseweine

Muskattrollinger Rose, Q.b.A. trocken
aromatisch, fruchtig, frisch
Weingut Klopfer, Großheppach
0,25 L 7,00 0,10 L 3,90

Lemberger Rose, Q.b.A. trocken
kräftig, aromatisch
Fellbacher Weingärtner eG
0,25 L 5,90 0,10 L 3,50

Weinschorle

vom Qualitätswein
Rot, Weiß oder Rose
0,25L 3,50

Rotweine

Trollinger mit Lemberger, Q.b.A.

trocken, weich, rund, harmonisch

Weingut Heid, Fellbach

0,25 L 5,⁵⁰ 0,10 L 3,⁵⁰

Muskattrollinger**, Q.b.A.

feinherb, fruchtig, aromatisch,

Weingärtner Bad Cannstatt eG.

0,25 L 6,⁹⁰ 0,10 L 3,⁹⁰

Spätburgunder, Q.b.A.

trocken, leichte Sauerkirscharomen,

saftig, rund

Weingut Rienth, Fellbach

0,25 L 5,⁵⁰ 0,10 L 3,⁵⁰

Lemberger Edition S, Q.b.A.

trocken, Aromen von dunklen

Früchten, weiche Tannine

Fellbacher Weingärtner eG

0,25L 6,⁵⁰ 0,10L 3,⁵⁰

Spätburgunder, Edition C, Q.b.A.

halbtrocken, saftig, fruchtig mit

angenehmer Süße

Fellbacher Weingärtner eG

0,25L 5,⁵⁰ 0,10 L 3,⁵⁰

Rotweincuvée vom Keupergrund, Q.b.A.

trocken, leichte Holznote, dunkle

Früchten und Vanille, leicht würzig

Weingut Idler, Weinstadt-Strümpfelbach

0,25 L 6,⁹⁰ 0,10 L 3,⁹⁰

Merlot, Untertürkheimer Herzogenberg,

Q.b.A. trocken, würzig, fruchtig

Weingut Wöhrwag, Untertürkheim

0,25 L 7,⁵⁰ 0,10 L 4,⁵⁰

Pinot Noir, Steinmergel, Q.b.A.

trocken, kräftig, vollmundig

Weingut Heid, Fellbach

0,25 L 7,²⁰ 0,10 L 4,⁰⁰

Lemberger, Q.b.A.

trocken, fruchtig, leicht würzig

Weingut G. Aldinger, Fellbach

0,25 L 6,⁷⁰ 0,10 L 3,⁷⁰

Weißweine

Untertürkheimer **Weißburgunder**,
Q.b.A. Erste Lage
trocken, Aromen von Birne und Litschi,
mit einer frischen Säure und feiner
Mineralik
Weingut G. Aldinger, Fellbach
0,25 L 7,20 0,10 L 4,00

Riesling, Q.b.A.
trocken, frisch, fruchtig, spritzig
Weingut Wöhrwag, Untertürkheim
0,25 L 6,70 0,10 L 3,70

Pinot Gris, Edition C, Q.b.A.
trocken, kräftig, harmonisch, elegant
Fellbacher Weingärtner eG
0,25 L 5,90 0,10 L 3,50

Riesling und Sauvignon Blanc Q.b.A.
trocken,
fruchtig, frisch, leicht grüne Aromen
Weingut Heid, Fellbach
0,25 L 7,10 0,10 L 4,00

Grau Weiss, Q.b.A.
Grau,-und Weissburgunder
trocken leicht fruchtig, weich mit einer
leichten Würze
Weingut Schnaitmann, Fellbach
0,25 L 8,00 0,10 L 4,50

Sauvignon Blanc, Edition S, Q.b.A.
trocken, Aromen von Grapefruit und
Stachelbeere, frisch, saftig
Fellbacher Weingärtner eG
0,25 L 6,90 0,10 L 3,90

Gewürztraminer, Edition S, Q.b.A.
fruchtig süß, Aromen von Rosen- und
Orangenblüten, leicht würzige Noten
Fellbacher Weingärtner eG
0,25 L 6,00 0,10 L 3,50

Zwillingscuvée

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

Zwillingscuvée Rot, trocken
elegant, rund und harmonisch
Abfüller Weingut Lambrich, Dellhofen
0,25 L 5,90 0,10 L 3,50

Zwillingscuvée Sekt Rose
trocken, reife, runde Aromen
Abfüller Weingut Lambrich, Dellhofen
0,75 L 29,00

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 Zwillingschwester ein Weingut.

Oberweseler **Riesling-Hochgewächs**,
Q.b.A. halbtrocken
feine Süße, frisch, saftig
Weingut Goswin Lambrich, Dellhofen
0,25 L 5,90 0,10 L 3,50

Oberweseler **Riesling-Hochgewächs**,
Q.b.A. trocken
harmonisch, fruchtig, frisch
Weingut Goswin Lambrich,
Oberwesel-Dellhofen
0,25 L 5,90 0,10 L 3,50

Haus der Baden-Württemberg Weine

Unsere badischen Weine

Offene Weine:

Auxerrois, Q.b.A.

trocken reife Mirabelle und
Aprikose, dezente Kräuternote
Weingut Klumpp, Bruchsal

0,25 L 7,⁵⁰ 0,10 L 3,⁵⁰

Heugumber, **Gutedel**, Landwein

trocken leicht und frisch
Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen

0,25 L 5,⁰⁰ 0,10 L 3,⁰⁰

Flaschenweine:

2014 Jaspis, **Gutedel** Unterirdisch,
Landwein trocken

Die Trauben für diesen Wein wurden
in einer Tonamphore im Weinberg
vergoren.

Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen
0,75L 60,⁰⁰

2014 Gestad, **Syrah**, Landwein,
trocken


dunkle Früchte mit leichter
Pfeffernote

Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen
0,75L 40,⁰⁰



Speisekarte

Suppen

Pikante Zwiebelsuppe mit
Bittenfelder Camivo Käse auf
geröstetem Brot 5,90 


Nach dem Rezept von meiner
Mama

Rieslingkäsesuppe mit
gerösteter Brotstange

Danke Mama 5,90 

Kleinigkeiten und Vorspeisen

Fellbacher Ackersalat mit Walnuss-Apfel-
Zwiebel-Chutneydressing und geräucherter
Forelle aus dem Körschtal, dazu Bauernbrot
13,00

Als Vorspeise: 8,90 

Kleiner, knackiger, gemischter Salat mit
Kräutern aus dem eigenen Garten 4,50




Schinkenwurstsalat¹⁾²⁾ mit deftigem Brot
10,50

Teller Käswürfel vom Bittenfelder Käse mit
salzigem Gebäck 8,00 

*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. Da in unserer Küche mit
Allergenen gearbeitet wird, können wir
Spuren davon nicht ausschließen.*

Speisen aus der Heimat der Chefin


Oma Tinchen's hausgemachter
Dippekoche¹⁾²⁾, eine Spezialität vom
Rhein, knuspriger Kartoffel-
Speckkuchen mit hausgemachtem
Apfelkompott 9,50 

Rheinischer Schweinebraten in
Rotwein und Tannenzweigen
eingelegt mit Möhrenstampes 14,90



Dazu passt ein ¼ vom Riesling-
Hochgewächs trocken vom Weingut
Goswin Lambrich 5,90

Moiakäferspezialitäten

Körschtaler Lachsforelle auf Rahm-Alb-
Leisa mit handgeschabten Spätzle
18,00 

Eine Kreation von Barbara Rieger, der
Gründerin der Weinstube.

Fellbacher Brotkuchen

mit Lauch und Speck¹⁾²⁾ 9,90


mit Lauch und Lachsforelle 10,50

Fleischkühle-Burger 250g! aus 100%
Rindfleisch, zwischen zwei gerösteten
Brotstücken, Fellbacher Rucolasalat,
roten Zwiebelringen, Käse und einer
pikanten Creme, danach ein feines
Hausdestillat 11,50

Heute mal kein Fleisch?

Handgeschabte Kässpätzle mit
Bittenfelder Käse und Röstzwiebeln
dazu ein kleiner knackiger Salat


12,⁵⁰ 


Extra broide Nudle hausgemacht,
mit Rahmgemüse, sowie die Chefin
es mag 12,⁰⁰ 


Bunter Salatteller mit
Folienkartoffel gefüllt mit einer
pikanten Kräuter-Ziegenkäsecreme
und einem Dressing vom
Apfelbalsamicoessig aus eigener
Herstellung 11,⁵⁰

Rostbraten und mehr


Zwiebelrostbraten 200 g, mit Spätzle,
knusprigen Röstkartoffeln oder
Kartoffelsalat 22,⁵⁰ 


Moiakäfer: kleiner Rostbraten und
hausgemachte Maultasche¹⁾²⁾ mit
Ackersalat und knusprigen
Röstkartoffeln 18,⁰⁰ 


250g Rumpsteak mit einer Soße vom
Schwäbischen Whisky aus der
eigenen Hausbrennerei, dazu
gebratene Streifen vom rheinischen
Dippekoche 24,⁵⁰ 

Wengertersteak aus dem
Schweinenacken in Zwiebeln und
Trollinger eingelegt, dazu reichen wir
unseren leckeren Kartoffelsalat oder
wahlweise knusprige Röstkartoffeln
13,⁰⁰ 

Klassiker

Hausgemachte Maultaschen¹⁾²⁾
geschmälzt mit Kartoffelsalat und
knackigem Salat 12,00 

Gekochte Ochsenbrust mit bunten
Gemüstreifen knusprigen
Röstkartoffeln und
Meerrettichsoße 18,00 

Handgeschabte Kässpätzle mit
Bittenfelder Käse, und
Röstzwiebeln dazu ein kleiner
knackiger Salat
auf Wunsch mit feinen
Schinkenwürfel¹⁾²⁾ 12,50 

***Was Süßes? Immer was
Leckeres auf der Tageskarte!***

1) mit Phosphat

2) mit Nitritpökelsalz und Nitrat

Hochprozentiges

Selbstgebranntes aus der hauseigenen Destillerie Rieger & Hofmeister. Eigene Früchte von Remstaler Obstwiesen bilden unter anderem die Grundlage für hocharomatische und sortentypische Destillate. Marcus Hofmeister, ausgebildeter Destillateur & Edelbrannssommelier, wurde schon mehrfach für seine Obstbrände und Whisky ausgezeichnet.

Auf Anfrage gerne auch zum Mitnehmen.

Obstdestillate

Zum Abschluss noch ein Destillat?

Wenn nicht ausgetrunken, dann:

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

2cl 3,⁵⁰

Schwäbischer Whisky

Malt & Grain

50% Weizen & 50% Gerstenmalz
in Weißwein Barrique gereift

Single Malt

100% Gerstenmalz
in Rotwein Barrique gereift

Whisky No. 4

Single Grain
in Weißweinfass und Sherryfass gelagert

Rye Malt

aus 100 % Roggenmalz
gereift in gebrauchten Barrique

2 cl 4,²⁰

Testerbrand

Tresterbrand ist der deutsche Bruder des italienischen Grappas

Muskattrollinger, Merlot oder Pinot
im Holzfass gereift 2cl 3,⁵⁰

Ohne Alkohol

Afelsaftschorle, naturtrüb
oder Johannisbeernektarschorle

0,25 L 2,90

0,40 L 3,90

Verschiedene Säfte / Nektar

Apfel, Orange, Traube / Johannisbeere
und Kirsche

0,20 L 3,00

Coca Cola³⁾, Cola³⁾ light, Fanta,
MezzoMix³⁾

0,33 L 3,80

Teinacher still 0,50 L 3,90

Teinacher medium 0,33 L 3,00

Teinacher medium 0,75 L 4,90

3) koffeinhaltig

Kaffeespezialitäten

**aus Kaffeebohnen der
Manufaktur Explorer Coffee,
Winnenden**

Cappuccino 3,50

Espresso, Tasse Kaffee 2,90

Doppelter Espresso 4,90

Espresso Macchiato 3,00

Latte Macchiato 3,50

Flaschenbiere

Wulle Bier, 0,33 L 3,80

Alte Stuttgarter Vollbierspezialität aus der
Bügelflasche

Rothaus Tannenzäpfle, Alkoholfrei

0,33 L 3,80

Paulaner Hefeweizen

0,50 L 3,80

Paulaner Hefeweizen, Alkoholfrei

0,50 L 3,80