

# Remstal Schlemmer-Menü

18. September bis 10. Oktober 2010



Unsere  
Empfehlung:  
Korrespondierende  
3er-Weinprobe

Köstliche Genüsse in  
4 Gängen der besten  
Gasthäuser und  
Restaurants im Remstal

[www.remstal-route.de](http://www.remstal-route.de)

REMSTAL  
ROUTE



**Weinstube Mack**  
Hintere Straße 47  
70734 Fellbach  
Tel. 0711/581751  
[www.weinstubemack.de](http://www.weinstubemack.de)

Täglich ab 17 Uhr  
Ruhetage: Sonn- und Feiertage

Junge Karotten mit Graved Lachs und  
Zitronenthymiansoße

Kleiner Gaisburger Marsch mit  
geschmälzten Zwiebeln

Kurzgebratene Rinderschulter mit  
Schalottenreduktion, Herbstgemüse  
und kleinem Semmelknödel

Honigananas mit Mascarponecreme  
im Glas serviert

**Gasthof Lamm**  
Hauptstraße 44  
71394 Kernen-Rommelshausen  
Tel. 07151/41352  
[www.lamm-kernen.de](http://www.lamm-kernen.de)

Täglich 11 – 14 Uhr und  
17.30 – 23 Uhr  
Ruhetage: Dienstag und  
Mittwoch

Herbstliche Salatvariation mit  
Balsamico und Bruschetta

Schaumiges Kürbissüppchen mit  
Scampispieß

Rinderfiletsteak vom Staufenberg  
mit frischen Pfefferlingen und  
Perlgraupenrisotto

Zwetschgenterrine vom eigenen Gärtle  
mit Quarkmousse und Krokanteis

**Restaurant Kребenstüble**  
Kребenweg 6  
71394 Kernen-Stetten  
Tel. 07151/44236  
[www.kребenstueble.de](http://www.kребenstueble.de)

Täglich ab 11 Uhr  
Ruhetage: Montag

Hausgeräucherte Rehkeule an  
Kürbisconfit dazu Butter und Baguette

Karotten-Ingwer-Süpple mit  
geräucherter Bachforelle

Zarte Rückenscheiben vom Limosinrind  
auf getrüffelten Nudeln, dazu  
Ackersalat im Kartoffeldressing

Parfait von der Tongabohne mit Salat  
von herbstlichen Früchten

**Gasthof Zum Ochsen  
Schlegel GmbH**  
Kirchstraße 15  
71394 Kernen-Stetten  
Tel. 07151/94360  
[www.ochsen-kernen.de](http://www.ochsen-kernen.de)

Täglich 11.30 – 24 Uhr  
Ruhetage: Mittwoch

Carpaccio von gekochtem Tafelspitz  
mit Tomaten-Basilikum-Vinaigrette

Consommé von frischen Tomaten

Gebratener Lachs mit Zitronenbutter,  
Salzkartoffeln und Gemüse

Schlegels Eisgugelhupf mit  
frischen Früchten

**Hotel-Gasthof Hirsch**  
Hirschstraße 2-4  
71394 Kernen-Stetten  
Tel. 07151/44240  
[www.hirsch-kernen.de](http://www.hirsch-kernen.de)

Freitag bis Mittwoch  
12 – 14.30 Uhr und  
17.30 – 24 Uhr  
Ruhetage: Donnerstag

Gebratene Steinchampignons auf Gurken-  
carpaccio mariniert mit Gazpachovinaigrette

Ragout vom Hokkaidokürbis auf Zumhofer  
Chilinudeln mit gedünstetem Wallerfilet

Gebratene Lammhüftscheiben mit Apfel-  
Weinbrandsauce, Mandelbrokkoli und  
Kartoffelgratin

Hagebutten-Panna Cotta und Eis von  
Williams-Christ-Dunstbirne mit Vanillesoße  
und Mandelkrokant

**Restaurant Krone**  
Obere Hauptstraße 2  
73630 Remshalden-Gradstetten  
Tel. 07151/29792  
[www.krone-gradstetten.de](http://www.krone-gradstetten.de)

Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr,  
Sonntag 11.30 – 14 Uhr  
Ruhetage: Montag

Steinpilzcremesuppe mit Croutons

Hausgemachte Kürbisravioli mit  
Pinienkernen und Parmesan

Rehschulter aus dem Ofen mit  
Walnussespätzle und Wirsingnest

Topfenknödel auf Zwetschgenkompott

**Landgasthof Hirsch**  
Reinhold-Maier-Straße 12  
73630 Remshalden-Grünbach  
Tel. 07151/9797700  
[www.landgasthof-hirsch.de](http://www.landgasthof-hirsch.de)

Täglich 11.30 – 14 Uhr  
und 17.30 – 24 Uhr  
Ruhetage: Freitag

Ochenschwanz-Sülze mit  
Dornfelder-Essigmarinade

Petersilienschaumsüppchen mit  
Kartoffelstroh

Schweinemedallions mit Steinpilzkruste,  
Kürbisspätzle und Feldsalat

Schokosoufflé mit  
Kirschsaucen und Vanilleiscreme

**Restaurant-Weinstube  
Zur Traube**  
Schillerstraße 27  
73630 Remshalden-Grünbach  
Tel. 07151/79901  
[www.traube-grunbach.de](http://www.traube-grunbach.de)

Mittwoch bis Samstag  
12 – 14 Uhr u. 18 – 24 Uhr,  
Sonntag 11.30 – 14 Uhr  
und 17 – 21 Uhr  
Ruhetage: Montag und Dienstag

Hausgemachte Wildterrine an kleinem  
Feldsalat und Sauce Cumberland

Cremsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit  
Schwarzbrotwürfeln und Kürbiskernen

Rosa gebratene Entenbrust an Quitten-  
sößle mit sautierten Pfefferlingen und  
Kartoffel-Lauch-Roulade

Tiramisu von der Himbeere mit  
hausgemachtem Sauerrahm

**Hotel-Restaurant  
Lamm Hebsack**  
Winterbacher Straße 1-3  
73630 Remshalden-Hebsack  
Tel. 07181/45061  
[www.lamm-hebsack.de](http://www.lamm-hebsack.de)

Montag bis Samstag  
12 - 14 Uhr und 18 - 22 Uhr  
Sonntag 12 - 14 Uhr  
Kein Ruhetage

Terrine vom Kalbsbries mit  
kleinem Feldsalat

Rieslingsüppchen mit gebratenem  
Bachsaiblingsfilet

Hausgeräucherte Entenbrust knusprig  
gebraten auf Alblinsengemüse und  
Kartoffelkräpfen

Crème Caramel mit  
pochierter Vanille-Birne

**Landgasthaus Rose**  
Kaiserstraße 5  
73614 Schorndorf-Schlichten  
Tel. 07181/73358  
[www.landgasthaus-rose-schlichten.de](http://www.landgasthaus-rose-schlichten.de)

Mittwoch bis Samstag  
11.30 – 14 Uhr und ab 17.30 Uhr,  
Sonn- und Feiertage  
11.30 – 21 Uhr  
Ruhetage: Montag und Dienstag

Herbstliches Salatbukett mit  
geräuchertem Schweinefilet

Kürbisrahmsuppe mit  
Ingwer und Sahnehäubchen

Hirschsteak auf Holunder-  
Schokoladensoße mit  
Romanesco und Herzoginkartoffeln

Süße Flädle mit Rum-Zwetschgenragout  
und Vanilleeis

### Restaurant Fuggerei

Münstergasse 2  
73525 Schwäbisch Gmünd  
Tel. 07171/30003  
www.restaurant-fuggerei.de

Dienstag bis Samstag  
11.30 – 14 Uhr und 18 – 22 Uhr,  
Sonn- u. Feiertage 11.30 – 14 Uhr  
Ruhetag: Montag

Welzheimer Rinderschinken an herbstlicher Salat-Variation

Cappuccino vom Hokkaidokürbis mit gebratenem Saibling

Rehplätzchen mit Süßkirschenchutney und Kartoffelsteinpilzroulade

Geeistes Quittentörtchen auf Früchtesalpicion

### Gasthof Adler

Forststraße 12  
71384 Weinstadt-Baach  
Tel. 07151/65826  
www.adler-baach.de

Mittwoch, Donnerstag und  
Sonntag 11 – 18 Uhr,  
Freitag und Samstag 11 – 24 Uhr  
Ruhetag: Montag und Dienstag

Forellen-Lachsroulade mit Melonenragout

Kräuterrahmsuppe mit gebackenen Geflügelleberknödel

Lammkotelett mit Tomate, Knoblauch, Kräuter und Kartoffelpuffer

Panna Cotta mit Zwetschgen

### Incontro-Pizzorante

Stiftstraße 6  
71384 Weinstadt-Beutelsbach  
Tel. 07151/65154  
www.incontro-pizzorante.de

Täglich 11.30 – 14.15 Uhr und  
17.30 – 22.30 Uhr,  
Samstag ab 17.30 Uhr  
Ruhetag: Montag

Carpaccio di polipo e salmone –  
Carpaccio vom Oktopus und Lachs

Spaghetti aglio e olio –  
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch  
und scharfe Peperoni

Calamari ripieni –  
mit Meerestieren gefüllter Tintenfisch

Macedonia con marashino –  
Obstsalat mit Maraschino

### Restaurant Krone Weinstadt-Hotel

Marktstraße 39/41  
71384 Weinstadt-Beutelsbach  
Tel. 07151/997010  
www.weinstadt-hotel.de

Montag bis Sonntag  
11.30 – 14 Uhr und  
18 – 24 Uhr  
Kein Ruhetag

Klare Ochsenschwanz-Essenz

Zanderklößchen & Steinpilzravioli  
an Kressesauce

Im Parmaschinken gebratene Schweinemedailles, serviert mit glaciertem Fenchel und Mohnpolenta

Apfelförtchen

### Weinstube Muz

Traubenstraße 3  
71384 Weinstadt-Endersbach  
Tel. 07151/61321  
www.weinstube-muz.de

Montag bis Freitag  
11.30 – 22.30 Uhr,  
Samstag 17 – 24 Uhr  
Ruhetage: Sonn- und Feiertage

Bunte Blattsalate in Schalottenvinaigrette mit mariniertem Blumenkohl und getrockneten Tomaten

Perlgraupensuppe mit Kerbel-Brätklößchen

Medailles vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, gefüllt mit Ziegenfrischkäse, dazu Rotweinsauce, Kräuterkohlrabi und Brezelknödel

Schokopfannkühle mit Vanillecreme gefüllt, Mandelsülze und Blaubeer-Buttermilchreis

### Restaurant Häckermühle

Brückenstraße 9  
71384 Weinstadt-Großheppach  
Tel. 07151/600506  
www.haackermuehle.com

Dienstag bis Freitag  
11 – 14.30 Uhr und 17 – 24 Uhr,  
Samstag 16 – 24 Uhr  
Sonntag 11 – 24 Uhr  
Ruhetag: Montag

„Wengerter Bruschetta“ Scheibe Schwarzbrot mit gebratenen Pfifferlingen

Klare Tomatenkraftbrühe mit Meerrettichklößchen

Schweinelendchen im Speckmantel in feiner Rieslingsauce, dazu hausgemachte Spinatbandnudeln

Hausgemachtes Sorbet von Remstaler Beeren

Diese Gerichte werden auch gluten- und laktosefrei angeboten

### Gasthaus Zum Gretle

Hindenburgstraße 33  
71384 Weinstadt-Strümpfelbach  
Tel. 07151/61229  
www.gretle.de

Montag bis Freitag 16 - 24 Uhr,  
Samstag 11 – 24 Uhr,  
Sonntag 11 – 22 Uhr  
Ruhetag: Donnerstag

Ackersalat mit Speckstreifen und gebratenen Pilzen

Kürbiscremesuppe

Winzerlendchen mit Traubenrahmsauce und Kürbis-Kartoffel-Rösti

„Chefins Eisgebäck“ mit warmen Rotweinpflaumen

### Gasthaus Zum Hirsch

Hauptstraße 3  
71384 Weinstadt-Strümpfelbach  
Tel. 07151/61103  
www.hirsch-struempfelbach.de

Mittwoch bis Sonntag  
11.30 – 14.30 Uhr und ab 17 Uhr  
Ruhetage: Montag und Dienstag

Gebratener Chicoree mit rohem Schinken, karamellisierten Walnüssen und Schwarzbrotkröstel

Rahmsuppe vom Remstaler Ackersalat mit Brätstrudel

Schweinefilet mit Kräuter-Pilzkruste auf Zuckerschotengemüse und Brezelschupfnudeln

Hagebuttenparfait an Sauerkirchschaum und Grappabisquit

### Burghotel-Restaurant-Café Schöne Aussicht

Neuffenstraße 18  
71364 Winnenden-Bürg  
Tel. 07195/97560  
www.schoene-aussicht-buerg.de

Täglich 7 - 24 Uhr  
Kein Ruhetag

Meerrettichrahmsuppe mit Tafelspitzwürfel

Herbstsalate mit geräucherter Entenbrust und Apfelvinaigrette

Rinderfilet mit Kürbisbutterkruste auf Lauchbeet mit gratinierten Kartoffeln

Ricottaklößchen in Gewürzzucker auf Trollingerzweitschgen

### Restaurant Weinstube zur Krone

Haselsteinstraße 21  
71364 Winn.-Breuningsweiler  
Tel. 07195/5886294  
www.weinstube-zur-krone.de

Dienstag bis Samstag  
11.30 – 14 Uhr u. 17.30 – 22 Uhr,  
Sonn- und Feiertage  
11.30 – 14 Uhr u. 17-21 Uhr  
Ruhetag: Montag

Hummerschaumsüppchen mit gebratenem Scampi und Mangosorbet

Im Parmaschinken gebratener Ziegenkäse auf Rucola und Balsamicovinaigrette

Zart gebratene Lendchen vom Haller Landschwein an feiner Pfifferlingrahmsauce und hausgemachten Kartoffelkräpfen

Canache von der Valrohna Schokolade mit Kaffeearoma an Ananascarpaccio

### Gasthof Horbele

Schorndorfer Straße 36  
73650 Winterbach  
Tel. 07181/72751  
www.horbele.de

Montag bis Samstag  
17.30 - 23.30 Uhr  
Sonn- und Feiertage  
11.30 - 14.30 Uhr u. 17.30 - 21 Uhr  
Ruhetag: Mittwoch

Cappuccino von der Kastanie

Wildmaultäschle an Winterbacher Ackersalat

Hasenrücken an einer Zwetschgenrahmsauce mit Haselnussespätzle und Wirsinggemüse

Tiramisu von der Brombeere

### Restaurant Remsland im Best Western Hotel

Fabrikstraße 6  
73650 Winterbach  
Tel. 07181/70900  
www.hotel-winterbach.  
bestwestern.de

Montag bis Freitag 18 – 22 Uhr  
Ruhetage: Samstag und Sonntag

Zander im Speckmantel gebraten auf Feldsalat im Kartoffeldressing

Rahmsüppchen vom Kürbis mit seinem Kernöl

Kalbshüftsteak mit Königinpastetchen von gebratenen Waldpilzen und jungem Wurzelgemüse

Marinierte Birne auf Brombeerspiegel mit Vanilleeis im Knuspermantel

### Landgasthaus Hirsch

Kaiserstraße 8  
73650 Winterbach-Manolzweiler  
Tel. 07181/41515  
www.landgasthaus-hirsch.de

Mittwoch bis Sonntag  
10 – 24 Uhr  
Ruhetage: Montag und Dienstag

Zweierlei Süppchen zum Herbst

Lauwarmer Remstaler Ziegenfrischkäse an Tomaten-Brotsalat und gebratenem Filet von der Albforelle

Duett vom Waldhausener Wild aus eigener Jagd mit Rahmwirsing, gebratenen Pilzen und Schupfnudeln

Kleine Variation von der Williams-Christ Birne

Alle Angaben stammen von den aufgeführten Partnern.  
Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

### Runden Sie Ihr Menü ab: Ausgezeichnete Remstal-Weine



Passend zum jeweiligen Menü bieten wir eine hochwertige 3er-Probe mit einer erlesenen Auswahl Remstaler Weine.  
3 x 0,1 l für 8,- Euro