

Zum   
Remstal-Schmid

DAS REMSTAL KOMMT NACH STUTTGART!  
SPEISEN & GETRÄNKE

41. STUTTGARTER WEINDORF  
VOM 30. AUGUST BIS 10. SEPTEMBER 2017  
LAUBE NR. 1 AM SCHILLERPLATZ





# UNSERE SPEISEN



## LEICHTE SOMMERKÜCHE

*„Mol was ganz B'sonders“*

|  |            |
|--|------------|
| FEINSTER MATJES Hausfrauenart mit Butterkartoffele <sup>3</sup>  | 12,90 Euro |
| HAUSGEBEIZTER LACHS an sommerlichen Salaten mit Sahnemeerrettich, knusprigem Bauernbrot                        | 13,50 Euro |
| PIFFERLINGE IN BUTTER GEBRATEN auf Rührei, knusprigem Bauernbrot   | 12,50 Euro |
| FISCH-VORSPEISENTELLER gebeizter Lachs, ger. Forelle, Matjes, Shrimps, Salatbouquet, Bauernbrot <sup>1,3</sup> | 14,50 Euro |
| NEU: KAISERSCHMARREN mit Puderzucker   | 9,90 Euro  |
| mit frischen Remstaler Beeren  | 11,90 Euro |

## FRISCH AUS DEM OFEN

*„Hoiß ond knuschbrich...wenn's weg isch, isch's weg!“*

|   |            |
|---|------------|
| SPANFERKEL auf Remstalkraut und Spätzle <sup>12</sup>       | 15,90 Euro |
| HALBE ENTE mit Bauernbrot                                   | 15,90 Euro |
| HALBE ENTE mit Apfelrotkraut und Semmelknödel <sup>12</sup> | 18,20 Euro |

## SUPPEN

*„A Supp isch emmer ebbas guads“*

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| MAULTASCHENSUPPE <sup>8,12</sup> | 5,90 Euro |
|----------------------------------|-----------|

## WARME GERICHTE

*„oifach schwäbisch - oifach guad“*

|   |                 |
|---|-----------------|
| TELLER „SAURE KUTTELN“ im Trollingersöble mit knusprigem Bauernbrot oder Röstkartoffeln   | 9,60/11,90 Euro |
| SCHWÄBISCHE KRAUTSCHUPFNUDELN <sup>12</sup>   | 9,90 Euro       |
| 2 MAULTASCHEN mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat <sup>8,12</sup>                    | 10,90 Euro      |
| 1 PAAR SAITEN mit Linsen und Spätzle <sup>1,2,3,8,12</sup>                                | 11,50 Euro      |
| FRISCHE PFIFFERLINGE in Rahm mit Semmelknödel <sup>2,3</sup>                              | 14,20 Euro      |
| SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN mit Zwiebeln u. knusprigem Bauernbrot (oder mit Spätzle 18,50)    | 15,90 Euro      |
| ZARTE OCHSENBRUST aus dem Sud mit Meerrettichsoße und Röstkartoffeln                      | 13,90 Euro      |
| KESSELFLEISCH „frisch aus dem Sud“ auf Filderkraut, Meerrettich und Spätzle <sup>12</sup> | 11,50 Euro      |
| KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebeln im Pfännle serviert mit gem. Salat <sup>3</sup>              | 11,50 Euro      |

## ONSER BELIEBDS' SCHWOBA-PFÄNNLE

*„originell im Pfännle serviert!“*

|  |            |
|--|------------|
| KLEINER ROSTBRATEN, SPANFERKEL, MAULTASCHE, Sauerkraut und Spätzle <sup>8,12</sup> | 20,90 Euro |
|--|------------|

## BEILAGEN EXTRA „Zom Sattwerda“

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| GEMISCHTER SALAT        | 4,80 Euro |
| KRAUTSALAT <sup>3</sup> | 4,80 Euro |
| PORTION SPÄTZLE         | 4,80 Euro |
| PORTION RÖSTKARTOFFELN  | 4,80 Euro |

## DESSERT

OMAS OFENSCHLUPFER mit Vanillesauce

*„Ebbes Siaß basst emmer no nai“*

6,50 Euro

## AUS UNSERER BACKSTUBE *„täglich frisch“*

STÜCK HAUSMACHER ZWIEBELKUCHEN <sup>1</sup>

4,30 Euro

ZWETSCHGENKUCHEN

*Portion Sahne + 0,60 Euro* 4,30 Euro

## BROTZEIT

SCHMID'S VESPERBRETT „VON ALLEM EBBES“ für 2 oder 4 Personen  
Bauernbrot mit Mettwurst, Peitschenstecken, Schwarzwurst, Schinkenwurst,  
Käse, reichlich garniert <sup>1, 3, 8</sup>

*„Eigentlich hoißd's Veschber“*  
pro Person 10,20 Euro

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT mit Zwiebelringen, knusprigem Bauernbrot <sup>1, 3, 8, 12</sup>

8,50 Euro

1 PAAR PEITSCHENSTECKEN mit Essiggürkle, Radiesle, knusprigem Bauernbrot <sup>1, 3</sup>

8,50 Euro

KÄSEBRETT mit Trauben, Salzgebäck, knusprigem Bauernbrot und dreierlei Käse

10,20 Euro

ROMADUR MIT MUSIK (in Essig und Öl und Zwiebelringe) dazu knuspriges Bauernbrot

8,20 Euro

SCHMALZBROT mit Schnittlauch und Radieschen

5,50 Euro

## UNSERE GETRÄNKE

### ERFRISCHEND & KÜHL

NEU: »ROSATO«

mit Sekt, Hibiskus- und Orangenblüte,  
Basilikum und Eiswürfel

6,30 Euro

SECCO-APEROL-SPRITZ <sup>2, 10</sup>

5,90 Euro

SOMMERBOWLE mit Früchten

5,50 Euro

PLOPP Apfelsaft-Prickelnd – alkoholfrei –

5,00 Euro

**DAS  
SOMMERGETRÄNK!**

**»OHNE ALKOHOL«  
SOMMER-HIT!**

### SCHNÄPSE

REMSTALER OBSTBRAND

2 cl 4,20 Euro

STETTENER WILLIAMSBIRNENBRAND

2 cl 4,80 Euro

### ALKOHOLFREI

PEPSI COLA <sup>3, 11</sup>

0,25 ltr. 3,50 Euro

MIRINDA <sup>1, 2, 3</sup>

0,25 ltr. 3,50 Euro

SPEZI <sup>1, 2, 3, 11</sup>

0,25 ltr. 3,50 Euro

APFELSAFTSCHORLE

0,25 ltr. 3,50 Euro

TEINACHER (FLASCHE)

0,5 ltr. 4,30 Euro

### WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE

2,50 Euro

ESPRESSO

2,20 Euro

DOPPELTER ESPRESSO

3,90 Euro

LATTE MACCHIATO

4,20 Euro



# UNSERE FASSWEINE

aus dem kleinen Edelfass, gut gekühlt serviert

- |   |  |                     |
|---|--|---------------------|
| 1 | 2015 TROLLINGER „SORGENBRECHER“<br>QbA, halbtrocken  | 0,25 l<br>5,20 Euro |
| 2 | 2015 SCHILLER „GAISPETER“<br>QbA, halbtrocken        | 0,25 l<br>5,20 Euro |
| 3 | 2016 RIESLING STETTENER WARTBÜHL<br>QbA, halbtrocken | 0,25 l<br>5,20 Euro |
| 4 | WEINSCHORLE  | 0,25 l<br>4,10 Euro |

# UNSERE WEISSWEINE

- 5 2015 WEISSBURGUNDER  
QbA, trocken



Ein wunderbar unkomplizierter, erfrischender, am Gaumen angenehm weich wirkender Weißburgunder mit zarten Nuancen von Quitte und Aprikose. In Württemberg trifft man die Sorte selten an, weshalb sie hier eine echte Spezialität ist.

Süße 3,8 g Säure 5,4 g Alkohol 12,0 % Vol.



0,25 l  
5,50 Euro  
1,0 l  
22,00 Euro

- 6 2016 BEUTELSBACHER ALTENBERG RIESLING  
QbA, trocken



Jugendlicher Remstal-Riesling mit duftig-zarten Zitrus- und Pfirsichnoten und einer wohligen Süße, die mit der angenehm frischen Säure fein harmoniert – ein klassischer Württemberger Riesling. Der Riesling passt gut zu zartem Geflügel und leichten Gemüsegerichten; sehr angenehm auch als süffiges Viertel.

Süße 7,2 g Säure 6,6 g Alkohol 12,5 % Vol.



0,25 l  
5,50 Euro  
1,0 l  
22,00 Euro

- 7 2016 WEISSWEINCUVÉE »SCHIEFER«  
QbA, trocken



Tolle Aromen, die an Birne, Stachelbeere und Nektarine erinnern. Im Geschmack sehr saftig mit leicht würzigen Noten. Der Weißwein ist ein idealer Begleiter zum Salat und zu Gemüsegerichten, sorgt aber auch solo genossen für viel Spaß im Glas.

Süße 7,6 g Säure 5,9 g Alkohol 12,0 % Vol.



0,25 l  
5,30 Euro  
1,0 l  
21,20 Euro



PROBIERERLE  
im 0,1 l-Glas  
aus den 0,75-l-Flaschen  
schenken wir Ihnen  
gerne an unserer  
Bar aus

8 2016 EDITION WIRTEMBERG RIESLING "ALTE REBEN"  
QbA, trocken



In der Nase dominieren Noten von Ananas, Pfirsich und Zitrus. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig, brillant, geradeaus und elegant. Er schmeckt nach Ananas, grüner Apfel, Zitrus-Limette, Aprikose und ist gepaart mit einer schönen Mineralität.

Süße 7,6 g Säure 5,9 g Alkohol 12,5 % Vol.



0,25 l  
8,30 Euro

0,75 l  
24,90 Euro

9 2016 FEDERLE  
QbA, fruchtig



Leichtsinnig und verspielt begleitet dieser weiße Tropfen zart und filigran jede Gelegenheit. Das FEDERLE macht mit seiner frischen, spritzigen und fruchtigen Art nicht nur im Sommer eine gute Figur sondern beflügelt auch beim leckeren Essen, Tanzen, Quatschen oder einfach nur so. Müller-Thurgau, Riesling, Kerner, Muskateller.

Süße 28,7 g Säure 6,2 g Alkohol 9,5 % Vol.



0,25 l  
6,90 Euro

0,75 l  
20,00 Euro

10 2016 GRAUER BURGUNDER  
QbA, trocken



Jugendlich-frischer, angenehm trockener Grauer Burgunder, ausgebaut im norditalienischen Stil; die zartfruchtigen, von einer lebendigen Säure begleiteten Aromen erinnern an Pfirsich, Aprikose und Apfel. Der feine Burgunder hat beim Degustationswettbewerb "Internationale Sommerweine" der Fachzeitschrift selection dafür die Auszeichnung "drei Sterne" erhalten.

Süße 3,2 g Säure 5,0 g Alkohol 12,5 % Vol.



0,25 l  
7,80 Euro

0,75 l  
23,40 Euro

11 2016 PINOT BLANC »C«  
QbA, trocken



In der Farbe blass- bis hellgelb. Spielerischer Duft nach heimischen Früchten. Das Aroma erinnert an grüne Nüsse, Apfel, Birne, Quitte, Aprikose, Zitrusfrüchte oder frische Ananas. Mit dezenter Säure ein erfrischender Wein; gut gekühlt auf der Terrasse zu genießen passt er auch gut zu Meeresfrüchten sowie zu leichten Fleischgerichten.

Süße 6,9 g Säure 5,6 g Alkohol 12,0 % Vol.



0,25 l  
8,50 Euro

0,75 l  
25,50 Euro

12 2016 CHARDONNAY  
QbA, trocken



Der frankophile Schwabe. Ein trockener, dabei ausgewogener, angenehm weicher, schön jugendlich-frischer Chardonnay mit exotischen Fruchtaromen von Ananas und Mango am Gaumen; ein eleganter Weißwein mit Esprit.

Süße 3,2 g Säure 5,9 g Alkohol 12,0 % Vol.



0,25 l  
7,80 Euro

0,75 l  
23,40 Euro



13 2016 SAUVIGNON BLANC  
QbA, halbtrocken



Jugendlich wirkender, sehr eleganter Weißwein mit duftiger Kräuternase und erfrischendem Süße-Säure-Spiel, das die exotischen Fruchtaromen und Nuancen von Stachelbeere schön hervorhebt. Im Remstal war Sauvignon Blanc schon vor 150 Jahren kein Unbekannter – damals unter dem Namen Muskat-Sylvaner.

Süße 15,9 g Säure 6,0 g Alkohol 11,5 % Vol.



0,25 l  
7,80 Euro  
0,75 l  
23,40 Euro

14 2015 WEISSWEIN-CUVÉE VFB OFFENSIVE  
QbA, trocken



Der frische Weißwein präsentiert sich fruchtbetont und gleichzeitig kräftig, überzeugt durch ein ausgewogenes Süße-Säure-Spiel sowie mit einem langen Schmelz. Mit blumig-duftenden Aromen erfreut er seine Fans nicht nur im Ländle. Riesling, Gelber Muskateller, Chardonnay.

Süße 7,4 g Säure 6,0 g Alkohol 12,5 % Vol.



0,25 l  
8,30 Euro  
0,75 l  
24,90 Euro

15 2016 BLANC DE NOIR  
QbA, feinfruchtig



Dieser wunderbare Blanc de Noir – ein heller, bisweilen zart rosa schimmernder Wein, der aus roten Trauben gekeltert ist – überzeugt mit harmonischer Fruchtsüße und feinen Beerenaromen. Er ist ein idealer Begleiter zu sommerlichen Speisen.

Süße 17,0 g Säure 4,5 g Alkohol 12,0 % Vol.



0,25 l  
7,80 Euro  
0,75 l  
23,40 Euro

16 2016 WEISSBURGUNDER  
QbA, trocken



Ein Weißburgunder in feinem, strahlendem Gelb. Der Wein duftet fein nach Äpfeln, Birnen, Mandeln, Bananen und Melonen. Am Gaumen erscheint der Wein klassisch, mit guter Struktur und Aromen von Birnen, Äpfeln und Karamell. Der Wein präsentiert sich elegant mit fruchtig-saftigen Komponenten und einer mineralischen Nuance.

Süße 7,0 g Säure 4,9 g Alkohol 12,9 % Vol.



0,25 l  
8,50 Euro  
0,75 l  
25,50 Euro



# UNSERE ROSÉWEINE

## 17 2016 SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST QbA, lieblich



Leichter, wunderbar jugendlicher Weißherbst mit schönen Fruchtnuancen von Erdbeere und Kirsche; spürbar süß mit prächtig harmonisierender, angenehm lebendiger Säure. Der Weißherbst ist heute ein zu mindestens 95 Prozent aus hell gekeltermtem Most nur einer roten Rebsorte hergestellter Qualitäts- oder Prädikatswein.

Süße 16,6 g Säure 4,4 g Alkohol 12,5 % Vol.



0,25 l  
5,50 Euro  
1,0 l  
22,00 Euro

## 18 2016 SCHWARZRIESLING ROSÉ QbA, trocken



Herrlich jugendlich-frischer Schwarzriesling Rosé mit burgundertypischen Fruchtaromen von Erd- und Himbeere; trocken, etwas stoffig, dabei schön abgerundet und angenehm weich – ein klassischer Rosé nicht nur für heiße Sommertage.

Süße 4,4 g Säure 4,3 g Alkohol 13,0 % Vol.



0,25 l  
7,80 Euro  
0,75 l  
23,40 Euro

# UNSERE ROTWEINE

## 19 2015 BEUTELSBACHER WARTBÜHL TROLLINGER MIT LEMBERGER QbA, halbtrocken



Klassische Kombination aus Trollinger und Lemberger; sehr angenehmer, nicht zu schwerer Rotwein mit typischen Aromen von Kirsche und Erdbeere und einer leichten Süße, die von der zarten Säure schön abgerundet wird. Bei der Landesweinprämierung 2/2017 gab es für den heimischen Klassiker glatt Silber.

Süße 14,6 g Säure 4,7 g Alkohol 12,0 % Vol.



0,25 l  
5,60 Euro  
1,0 l  
22,40 Euro

## 20 2015 ROTWEINCUVÉE „SCHIEFER“ QbA, trocken



Ein ausdrucksstarker Wein mit viel Fülle und Kraft. In der Nase Aromen von reifer Brombeere und dunkler Kirsche, im Geschmack überzeugt seine ausgewogene Tanninstruktur. Harmonisiert wunderbar zu Fleischgerichten aller Art.

Süße 5,4 g Säure 5,4 g Alkohol 12,5 % Vol.



0,25 l  
5,50 Euro  
1,0 l  
22,00 Euro

PROBIERERLE  
im 0,1 l-Glas  
aus den 0,75-l-Flaschen  
schenken wir Ihnen  
gerne an unserer  
Bar aus

21 2015 GOLDBERG SCHWARZRIESLING  
QbA, feinherb



Typische Burgunderaromatik von roten Beeren und würzigen Nuancen in der Nase. Generell ein fruchtiger Rotweintyp mit angenehm weichen Tanninen, dazu ein kraftvoller Abgang mit einer spürbaren Restsüße. Ein Klassiker zu Pasta oder Pizza, passt aber auch ideal zu pikanten Vorspeisen. Auch als angenehmer Begleiter gemütlicher Stunden sehr zu empfehlen.

Süße 14,7 g Säure 4,5 g Alkohol 12,0 % Vol.



0,25 l

5,50 Euro

1,0 l

22,00 Euro

22 2014 EDITION WIRTEMBERG SALUCCI  
QbA, trocken



Holzfassgereifte Cuvée aus Merlot, Spätburgunder und Cabernet. In der Nase Noten von Pflaume, Pfeffer, Paprika, Lakritze, dunkler Schokolade und feinem Holz. Am Gaumen ist der Wein fruchtig-pfeffrig mit Aromen von Pfeffer, Schokolade, Süßkirsche und Brombeeren, ergänzt um eine feine Tanninstruktur.

Süße 6,9 g Säure 4,7 g Alkohol 13,5 % Vol.



0,25 l

8,90 Euro

0,75 l

26,70 Euro

23 2015 CABERNET SAUVIGNON  
QbA, trocken



Kräftiger, schön dunkler Rotwein mit einem Anflug von "Cabernet-Nase", am Gaumen typisch präsent mit Noten von Brombeere, schwarzer Johannisbeere und etwas Sauerkirsche, im Abgang leicht pfeffrig. Mit dieser schönen Cabernet-Anmutung hat sich der Franzose aus dem Ländle bei der 1. Landesweinprämierung 2016/17 eine Goldmedaille verdient.

Süße 1,0 g Säure 5,5 g Alkohol 13,0 % Vol.



0,25 l

7,90 Euro

0,75 l

23,70 Euro

24 2016 EVENTO ROTWEINCUVÉE  
QbA, fruchtig



Zauberhaft und gemütlich, besonders und harmonisch – ist der Abend zu zweit. Ob mit der besten Freundin oder dem Partner, ob bei einem leckeren Essen oder einfach nur so ist der EVENTO ein gern gesehener Gast. Mit seiner unkomplizierten und fruchtsüßen Art wird er auch auf große Feiern geladen. Rebsorten: Trollinger, Schwarzriesling, Acolon, Cabernet Mitos

Süße 23,3 g Säure 4,9 g Alkohol 11,0 % Vol.



0,25 l

6,90 Euro

0,75 l

20,00 Euro

25 2016 EDITION WIRTEMBERG LEMBERGER  
QbA, trocken



Dieser Lemberger in strahlendem Dunkelrot hat in der Nase beerige Aromen nach Cassis aber auch würzige Komponenten wie Pfeffer, Lakritze und Vanille, begleitet von feinem Holz. Am Gaumen ist der Wein saftig und pfeffrig. Außerdem schmeckbar sind Cassis, Vanille und Bitterschokolade. Der Wein hat feine Tannine, ist elegant und charaktervoll am Gaumen.

Süße 3,5g Säure 4,4 g Alkohol 13,5 % Vol.



0,25 l

7,90 Euro

0,75 l

23,70 Euro





26 2015 MERLOT  
QbA, trocken



Roter mit französischem Charme. Kräftiger, dabei angenehm weicher Merlot mit einem intensiven Duft von roten Beeren, am Gaumen mit ausgeprägtem Himbeeraroma, abgerundet von etwas Holunder und leichten Vanilletönen; schöner Abgang mit ganz zarter Anmutung von Mandeln.

Süße 1,4 g Säure 4,5 g Alkohol 14,0 % Vol.



0,25 l  
7,90 Euro

0,75 l  
23,70 Euro

## SEKT & SECCO

27 2015 »SCHMIDS EXKLUSIV« RIESLING SEKT  
bA, trocken



Jugendlich-frischer Riesling-Sekt, sehr anregend mit typischer Rieslingfrucht von Zitrus und Pfirsich, prima abgerundet von spürbarer Süße und lebendiger Säure – schön als Aperitif. Bei "Premium Select Wine Challenge ProWein 2017" und "Die besten Schaumweinproduzenten 2017" (selection) für sehr gut befunden und deshalb mit jeweils drei Sterne bedacht.

Süße 18,7 g Säure 5,0g Alkohol 12,0 % Vol.



0,1 l  
4,70 Euro

0,75 l  
28,90 Euro

28 2015 »SCHMIDS EXKLUSIV«  
MUSKATTROLLINGER ROSÉ SEKT  
bA, trocken



Württembergischer Sekt als Aromasensation. Zart-duftiger, am Gaumen gleichwohl kräftiger, angenehm süßer und spritzig-fruchtiger Muskattrollinger-Sekt mit würzigem Muskataroma und abgerundet von herrlich fruchtigen Erdbeer- und Himbeernoten – eben eine Aromasensation.

Süße 22,0 g Säure 4,2 g Alkohol 12,5 % Vol.



0,1 l  
5,20 Euro

0,75 l  
30,90 Euro

29 FRESCO SECCO WEISS  
Perlwein, fruchtig



Sehr feinfruchtig und mit jungem Charakter. Leicht und unterhaltsam zugleich. Genießen sie den Secco zu leichten Salaten.

Süße 19,9 g Säure 5,5 g Alkohol 11,5 % Vol.



0,1 l  
4,00 Euro

0,75 l  
24,00 Euro

ÜBER EINEN BESUCH VON IHNEN IM REMSTAL FREUEN WIR UNS SEHR!  
WWW.SCHMIDS-GASTRO.DE



**Landgasthof**  
**»Zum Löwen«**  
**Beutelsbach**

### Landgasthof Zum Löwen

Traditioneller Landgasthof mit liebevoll dekorierten Landhausstuben, schwäbisch-guter Küche, Wintergarten für Feste und Biergarten für laue Sommerabende!

#### Unsere Extras für Sie

##### Beutelsbacher Kirbe Mitte Oktober

**Kirbe-Donnerstag** – Wir haben Schranen vorm Haus und verwöhnen Sie mit frisch Gekochtem aus dem Sud: Schlachtplatte, Kesselfleisch, Leber- und Griebenwurst...

**Kirbe-Sonntag** – Großer Festumzug, anschließend können Sie sich auf unsere klassischen hausgemachten Kirbespezialitäten freuen.

##### Ab Ende Oktober

**Wildwochen** – Genießen Sie allerlei leckere Gerichte vom heimischen Wild mit Herbstgemüse und traditionellen Beilagen in unseren kuscheligen Landhausstuben.

##### Ab Anfang November

Täglich frisch aus dem Backofen: Knusprig gebratene **Gänse & Enten** auf Vorbestellung.



##### 25. und 26. Dezember

**Traditionelle Weihnachtsgerichte** in herrlich dekorierten Weihnachtsstuben. Durchgehend geöffnet mit warmer Küche.

##### 31. Dezember – Silvester

Beenden Sie das Jahr bei uns mit einem **Silvester-Fest-Bufferet**. Abends geöffnet von 17 bis 23 Uhr. Zwei Belegungszeiten, 17 und 20 Uhr.

Marktstraße 47, 71384 Weinstadt-Beutelsbach, Tel. (0 71 51) 6 77 33



**INCONTRO**  
PIZZORANTE  
treffen genießen essen

### Incontro Pizzorante

Italienisches "IN"-Restaurant mit Wohlfühlambiente und absoluter Frischeküche, wie hausgemachte Pasta, frischem Fisch und Tagesspezialitäten.

#### Unsere Extras für Sie

##### Ab Ende September

**Muschelzeit** – Genießen Sie bei uns täglich frisch: Vongole veraci (Venusmuscheln) und Cozze vino bianco (Muscheln in Weissweinsauce mit Knoblauchbrot) oder Spaghetti Vongole (mit Venusmuscheln).



##### Ab Ende Oktober

**Trüffelzeit** – Tartufo nero, der begehrte Pilz, frisch aus Italien importiert. Genießen Sie aus unserem XXL-Parmesanlaib: Spaghetti al parmigiano con tartufo nero – Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit schwarzem Trüffel. Ein wahrhaft „fürstlicher Genuss“ – der begehrteste Speisepilz der Welt.

##### 25. und 26. Dezember

**Natale – Weihnachten** – Mittags und Abends geöffnet. Mittags gibt es kleine festliche Menüs und abends verwöhnen wir Sie á la carte.

##### 31. Dezember

**Capodanno – Silvester**  
Freuen Sie sich auf unser leckeres italienisches **Fest-Menü**. Unsere Köche zünden Ihnen schon vor Mitternacht ein Feuerwerk der Gaumenfreuden.



Stiftstraße 6, 71384 Weinstadt-Beutelsbach, Tel. (0 71 51) 6 51 54



## Erfahrung & Leidenschaft für ausgezeichnete Weine

Prämierungen sind die beste Belohnung für die akribische und oftmals anstrengende Weinbergarbeit eines ganzen Jahres. Wir freuen uns deshalb ganz besonders, dass auch international besetzte Fachjürs unser Streben nach Qualität zu schätzen wissen. Das günstige Klima des Remstals, die Erfahrung unseres Kellermeisters und der leidenschaftliche Einsatz unserer Wengerter tragen dazu bei, dass unsere Weine selbst höchsten Ansprüchen gerecht werden. Überzeugen Sie sich vom besonderen Charakter unserer Weine. Im Wein-Pavillon können Sie die ganze Vielfalt ausgezeichneter Weine und Sekte probieren.

Der Wein-Pavillon der Remstallkellerei –  
Genuss beginnt beim Einkauf.  
Mo. bis Fr. von 9 bis 18 Uhr, Sa. von 9 bis 14 Uhr

In unserem Onlineshop unter [www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de) können Sie aus unserem kompletten Sortiment auswählen und bequem nach Hause liefern lassen.

Remstallkellerei eG, Kaiserstraße 13, Beutelsbach, 71384 Weinstadt  
Telefon 07151 6908-0, [www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)

Wir sind bequem über die B29, Ausfahrt Weinstadt-Beutelsbach oder per S-Bahn zu erreichen – nur 3 Gehminuten von der Haltestelle Beutelsbach.







## REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

Kaiserstraße 13, Beutelsbach  
71384 Weinstadt  
Tel. 0 71 51/69 08-0  
[www.remstalkellerei.de](http://www.remstalkellerei.de)

Besuchen Sie unseren  
Wein-Pavillon in Beutelsbach  
Montag bis Freitag  
von 9.00 bis 18.00 Uhr,  
Samstag von 9.00 bis 14.00 Uhr



## SCHMIDS GASTRO



### SCHMIDS PARTYSERVICE

Stiftstraße 6, 71384 Weinstadt-Beutelsbach  
Telefon (0 71 51) 6 51 54, Fax 6 77 82  
[partyservice@schmids-gastro.de](mailto:partyservice@schmids-gastro.de)  
[www.schmids-gastro.de/partyservice](http://www.schmids-gastro.de/partyservice)



### Landgasthof »Zum Löwen« Beutelsbach

Marktstraße 47, 71384 Weinstadt-Beutelsbach  
Telefon (0 71 51) 6 77 33, Fax 6 77 82  
[loewen@schmids-gastro.de](mailto:loewen@schmids-gastro.de)  
[www.schmids-gastro.de/loewen](http://www.schmids-gastro.de/loewen)



Stiftstraße 6, 71384 Weinstadt-Beutelsbach  
Telefon (0 71 51) 6 51 54, Fax 6 77 82  
[info@incontro-pizzorante.de](mailto:info@incontro-pizzorante.de)  
[www.incontro-pizzorante.de](http://www.incontro-pizzorante.de)

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff <sup>2</sup> mit Farbstoff <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel <sup>4</sup> mit Süßungsmittel Saccharin <sup>5</sup> mit Süßungsmittel Cyclamat  
<sup>6</sup> mit Süßungsmittel Aspartam, ent. Phenylalaninquelle <sup>7</sup> mit Süßungsmittel Acesulfam <sup>8</sup> mit Phosphat <sup>9</sup> geschwefelt <sup>10</sup> chininhaltig  
<sup>11</sup> coffeinhaltig <sup>12</sup> mit Geschmacksverstärker <sup>13</sup> geschwärzt <sup>14</sup> gewachst

Lieber Gast, wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte vor. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.