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

Mo. bis So. 11.30 – 14.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr, So. bis 21.30 Uhr. Kein Ruhetag.

Feldsalat mit Steinchampignons und Croûtons

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen

Hirschschnitzelchen an Kirsch-Pfeffersauce, dazu Schupfnudeln und Rahmwirsing

Apfel-Birnen Tartelette mit Vanilleeis

Gasthaus Zum Hirsch
Hauptstraße 3
71384 Weinstadt-Strümpfelb.
Tel. 07151/61103
www.hirsch-struempfelbach.de

Mi. bis So. 11.30 – 14.30 Uhr und ab 17.30 Uhr. Ruhetage: Montag und Dienstag.

Apfelcarpaccio in Quittensenfdressing mit Speck-Datteln und Weißbrot

Schaumsüppchen von jungem Spinat mit Mandelklößchen

Geschmorte Rehkeule in Cranberrysoße mit Brezelknödel und Wirsing-Timbal

Geeiste Kaffeecreme an Pralinensoße und Amaretto-Wibele

Wir bieten Ihnen auch ein VEGETARISCHES Menü an!

Runden Sie Ihr Menü mit ausgezeichneten Remstal-Weinen ab!

Passend zum jeweiligen Menü bieten wir eine hochwertige Dreier-Probe mit einer erlesenen Auswahl Remstaler Weine.
3 x 0,1 l für 9,- Euro



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

Di. bis Fr. 11.30 – 22.30 Uhr, Sa. 17.00 – 24.00 Uhr (durchgehend warme Küche). Ruhetage: Montag, Sonn- und Feiertage.

Herbstliche Blattsalate in Kürbiskern-ölvinaigrette mit eingelegtem Kürbis

Gaisburger Märschle

In Lemberger geschmorte Ochsenbäckle mit Remstal-Linsen und gebratenen Serviettenknödeln

Zwetschgensülze mit Nougatsoße und hausgemachtem Marzipaneis

Hotel Landgut Burg
Landgut Burg 1
71384 Weinstadt-Beutelsbach
Tel. 07151/99330
www.landgut-burg.de

Mo. bis Sa. 12.00 – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr, Sonn- und Feiertage 12.00 – 14.00 und 18.00 - 20.00 Uhr. Kein Ruhetag.

Schwäbisches Schneckensüpple

Herbstliche Blattsalate mit Rote Bete-Chips und Walnüssen

Geschmortes Ochsenbäckle mit Trollinger-Zwiebeln und Bouillon-kartoffeln

Brombeersorbet

Burghotel-Restaurant-Café Schöne Aussicht
Neuffenstraße 18
71364 Winnenden-Bürg
Tel. 07195/97560
www.schoene-aussicht-buerg.de

Täglich 11.30 – 14.00 und 17.00 – 21.30 Uhr. Kein Ruhetag.

Wildkraftbrühe mit Sherry und Klößchen

Forellenfilet auf Gemüsewürfel mit Herbstsalaten

Hasenkeule mit Preiselbeeren, Pilzen und hausgemachten Spätzle

In Prosecco eingemachte Gewürzbratäpfel mit Vanilleeis

Restaurant Remsland
im Best Western Hotel
Fabrikstraße 6
73650 Winterbach
Tel. 07181/70900
www.bestwestern-hotel-winterbach.de

So. bis Fr. 18.00 – 22.00 Uhr. Ruhetag: Samstag.

Apfel-Meerrettichschaumsuppe mit geräucherter Forelle

Knackiger Herbstsalat im Himbeer-dressing mit kross gebratenen Speckdatteln

Rosa gebratene Entenbrust in Quitten-Portweinsauce mit Lauch und Rahmpolenta

Mandel-Panna Cotta mit lauwarmen eingelegten Zwetschgen

Landgasthaus Hirsch
Kaiserstraße 8
73650 Winterbach-Manolzw.
Tel. 07181/41515
www.hirsch-manolzweiler.de

Mi. bis Sa. 11.30 – 14.00 und 18.00 – 21.30 Uhr, Sonn- und Feiertage 11.30 – 20.30 Uhr (durchgehend warme Küche). Ruhetage: Montag und Dienstag.

Cappuccino von Roter Bete und Meerrettichwurzel mit Wachtelei

Zanderfilet im Stauferico-Speckmantel gebraten auf Kartoffel-Kürbis-Steinpilz-ragout mit steirischem Kernöl

Geschmorte Ochsenbacke in Ellwanger-Lemberger auf Alblaisa und Dinkelspätzle

Topfennougatknödel auf Zwetschgen-röstern und Piemonteser Haselnusseis

---



Regionale Weine im Trend

National und international hoch prämierte Weine begründen den hervorragenden Ruf des Remstals als Anbaugebiet. Gault Millau, Deutscher Rotweinpreis oder Mundus Vini: Kaum ein Weinführer und Wettbewerb, in dem Weine aus Remstaler Weinbaubetrieben nicht an der Spitze vertreten wären. Diese edlen Tropfen und viele andere können bei einer stilvollen Weinverkostung im Februar 2015 entdeckt werden.



19. Weintreff am 7. und 8. Februar in der Alten Kelter Fellbach!

20 JAHRE
REMSTAL ROUTE

Tourismusverein Remstal-Route e.V., Tel. 0 71 51/2 76 50 47, www.remstal.info

---

Vom 19. Sept. bis 19. Okt. 2014

Remstal
Schlemmer-Menü

Unsere Empfehlung: Begleitende Dreier-Weinprobe



20 JAHRE
REMSTAL ROUTE

www.remstal.info

Köstliche Genüsse in 4 Gängen zum Preis von 34,- Euro bei den besten Gasthäusern und Restaurants im Remstal

Den Herbst genießen im „goldenen“ Remstal

Wählen Sie vom 19. September bis 19. Oktober 2014 aus 20 Angeboten Ihr persönliches 4-Gänge-Menü, zubereitet von Küchenchefs erstklassiger Remstal-Restaurants zum Preis von 34,- Euro. Wir wünschen kulinarischen Hochgenuss!



Damit Sie in den Restaurants den gewohnten Service erhalten, empfehlen wir **eine telefonische Reservierung!**

Landgasthof Hirsch
Hauptstraße 14
73773 Aichwald-Schanbach
Tel. 0711/363511
www.hirsch-aichwald.de

Mi. bis Sa. 11.00 – 14.00 Uhr
und 17.30 – 22.00 Uhr,
So. 11.00 – 14.00 Uhr
und 17.00 – 21.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag.

- Schwäbische Vorspeisenvariation
- Steinpilzrahmsuppe
- Hirschrücken mit Quittenkruste an Schupfnudeln und Apfelrotkohl
- Ofenschlupfer mit Walnusseis

Gasthof zur Rose
Hauptstraße 43
73457 Essingen
Tel. 07365/96070
www.rose-holz.de

Do. bis Mo. 11.00 – 15.00 Uhr
und ab 17.00 Uhr,
Di. 11.00 – 15.00 Uhr.
Ruhetag: Mittwoch.
Betriebsurlaub ab 13.10.14

- Geräuchertes Forellenfilet vom Remsursprung auf Blattsalat
- Kürbiscremesuppe
- Reh- und Wildschweinbraten aus eigener Jagd mit Spätzle und Kroketten
- Zwetschgenknödel mit Vanilleeis

Gasthof Lamm
Hauptstraße 44
71394 Kernen-Rommelshausen
Tel. 07151/41352
www.lamm-kernen.de

Do. bis Mo. 12.00 – 14.30 Uhr
und ab 17.30 Uhr.
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch.

- Terrine und Sülze vom Saibling an buntem, herbstlichem Blattsalat mit kleiner Brioche und gesalzener Butter
- Schaumsüpple vom Kürbis aus dem eigenen Garten mit Kernöl, Kernen und Karottenstroh
- Rehkeule von der Schurwälder Jagd mit süß-saurem Birnen-Chutney, Blaukraut und Thymian-Schupfnudeln
- Weißes Mousse au Chocolat mit Weinbergpfirsichkompott und Espressoeis

Restaurant Krebenstüble
Krebenweg 6
71394 Kernen-Stetten
Tel. 07151/44236
www.krebenstueble.de

Bis Ende September
durchgehend ab 11.00 Uhr,
ab Oktober Di. bis Fr. ab 17.00 Uhr, Sa. und So. ab 11.00 Uhr.
Ruhetag: Montag.

- Scheibe von der Tafelspitzsülze auf Salat von Alblinsen, Baguette und Butter
- Rieslingcremesüpple mit gebackenem Kalbsbries
- Kotelette vom Staufferico-Schwein mit glacierten Schalotten und Speck-Kartoffelstampf, dazu Ackersalat mariniert mit Apfelessig und Kürbiskernöl
- Gebackene Griesschnitte mit Zwetschgenragout und Mandelsahne

Dieses Projekt wurde gefördert durch den REMS-MURR-KREIS

Restaurant zum Ochsen
Kirchstraße 15
71394 Kernen-Stetten
Tel. 07151/94360
www.ochsen-kernen.de

Täglich 12.00 – 14.15 Uhr
und 17.30 – 21.30 Uhr.
Ruhetag: Mittwoch.

- Carpaccio von Roter Bete mit Kürbiskernöl und kleinem Salatbouquet
- Consommé von Tomaten mit Gemüserauten
- Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Portweinglace, Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin
- Weißes und dunkles Schokoladenmousse auf zweierlei Soßen und frischen Früchten

Hotel-Gasthof Hirsch
Hirschstraße 2-4
71394 Kernen-Stetten
Tel. 07151/44240
www.hirsch-kernen.de

Mo. ab 17.30 Uhr,
Di. bis So. 12.00 – 14.30 Uhr
und 17.30 – 21.30 Uhr.
Ruhetag: Donnerstag.

- Gebackene Pilzbonbons an Quittenpüree und herbstlichen Blattsalaten
- Gebratenes Zanderfilet mit Salbeibutter auf Blattspinat
- Kotelette vom Staufferico-Schwein, dazu gebratenes Gemüse und Kräuter-Kartoffelnocken
- Praline vom Walnuss-Honig-Parfait mit beschwipsten Stettener Zwetschgen

Restaurant-Weinstube zur Traube
Schillerstraße 27
73630 Remshalden-Grunbach
Tel. 07151/79901
www.traube-grunbach.de

Mi. bis Sa. 12.00 – 14.00 Uhr
und ab 18.00 Uhr,
So. 11.30 – 14.00 Uhr
und ab 17.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag.

- Terrine von Lachs und Frischkäse an Salat von Zuckerschoten
- Steinpilzcremesüpple mit Semmelknödele
- Rosa gebratene Entenbrust unter der Ingwer-Sesam-Kruste mit Kräuterschupfnudeln und Apfel-Blaukraut
- Lauwarmer Zwetschgendatschi mit Honig-Zimteis und Sahne

Uli's Hirschstüble
Bahnhofstraße 55
73630 Remshalden-Grunbach
Tel. 07151/271867
www.ulis-hirschstueble.de

Mo. ab 17.00 Uhr,
Mi. und Do. 11.00 – 14.00 Uhr
und ab 17.00 Uhr,
Fr. und So. 11.00 – 14.00 Uhr
und ab 16.00 Uhr,
Sa. ab 15.00 Uhr.
Ruhetag: Dienstag.

- Feldsalat aus heimischem Anbau mit Quitten-Chutney und geräucherter Entenbrust
- Erbsen-Paprika-Cremesüpple mit Basilikumpesto und „Wellers“ Baguette
- Rumpsteak vom neuseeländischen Weiderind mit Kartoffelecken und Kräuterquark
- Hausgemachtes Schokoladenmousse mit marinierten Himbeeren

Alle Angaben stammen von den aufgeführten Partnern. Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.
Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass zum Zeitpunkt der Drucklegung möglicherweise einige Betriebsferien noch nicht feststanden.

Hotel-Restaurant Lamm Hebsack
Winterbacher Straße 1-3
73630 Remshalden-Hebsack
Tel. 07181/45061
www.lamm-hebsack.de

Mo. bis Sa. 12.00 – 14.00 Uhr
und 18.00 – 22.00 Uhr,
So. 12.00 – 14.00 Uhr.
Kein Ruhetag.

- Rahmsüpple von Kürbis und Karotte mit gerösteten Kernen und Kernöl
- Hausgerauchter Bachsaibling in Butter gebraten auf Remstal-Linsen und Rieslingschaum
- Perlhuhnbrust mit Rosmarin gebraten auf Steinpilzrahmnudeln und Herbstgemüse
- Ofenschlupfer mit Vanilleeis und Vanille-Mandel-Espuma

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

Di. bis So. 12.00 – 14.00 Uhr
und 18.00 – 22.00 Uhr.
Ruhetag: Montag.

- „Schwäbisches Allerlei“ – Bachkrebse, Erbsen, Frühlingslauch und Kartoffelnudeln im Bachkrebssud
- Bonbon von der Schlatstaller Lachsforelle mit Roter Bete, Schalotten und Pfirsich aus Mamas Garten
- Falscher Krustenbraten vom Hällischen Ferkelbauch in Curry gebeizt, mit Saubohnen, Perlzwiebeln und Malzbiersauce
- Apfelkuchen neu interpretiert

Gasthaus Rössle
Mühlstraße 15
73660 Urbach
Tel. 07181/72751
www.roessle-urbach.de

So. bis Fr. 11.30-14.30 Uhr und ab 17.30 Uhr, Sa ab 17.30 Uhr.
Kein Ruhetag.

- Scharfe Kürbissuppe mit Kokosmilch
- Heimischer Ackersalat an Himbeerdressing mit Äpfeln und Walnüssen
- Rehpfeffer mit unseren Knöpfle und Rahmrosenkohl
- Warme Zwetschgen mit Walnusseis

Restaurant Brunnenstuben
Quellenstraße 14
71334 Waiblingen-Beinstein
Tel. 07151/9441227
www.brunnenstuben.de

Mo., Mi. bis Fr. 11.30 – 23.00 Uhr, Sa. 17.00 – 23.00 Uhr,
So. 11.30 – 21.00 Uhr.
Ruhetag: Dienstag.

- Hausgemachte Tafelspitzsülze
- Rote-Bete-Suppe mit Rauchforelle
- Geschmorte Rinder-Semerrolle mit Kürbispüree und Kartoffeldampfnudel
- Kreation von Apfel und Schokolade

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

Mi., Do. u. So. 11.00 – 18.00 Uhr,
Fr. und Sa. 11.00 – 21.30 Uhr
(durchgehend warme Küche).
Ruhetage: Montag und Dienstag.

- Salat von Melone mit Remstäler rohem Schinken
- Zucchinirahmsuppe mit geräuchertem Forellenfilet
- Perlhuhnbrust auf Schwäbischen Linsen in Balsamicosoße mit Nudeln
- Zwetschgenterrine mit Rumsahne