Wildkräutersalat mit Spargelspitzen

Zanderfilet mit Blütenkruste auf Bärlauchrisotto, Gemüse

Rhabarberparfait mit Apfel-Ofenschlupfer

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

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

Antipasti-Teller mit Parmesan

Schweinefilet im Speckmantel mit gebratenem grünem Spargel und Gorgonzola-Trüffel-Säckchen

Dessertvariation

Restaurant Schweizerhof
Bürglestraße, 73560 Böbingen
Tel. 07173/91080, www.schweizerhofboebingen.de

Mi. bis Sa. 11.30 - 14.00 und 18.00 - 22.00 Uhr, So. 11.30 - 14.00 und 18.00 - 21.00 Uhr. Ruhetage: Montag und Dienstag

Salat von badischem Spargel mit Hornveilchen und Lachsrosette, Butter und Toast

Rosa gebratene Lammfilets vom Grill mit Rosmarinjus, Ratatouillegemüse und überbackene Polenta

Mascarponecreme mit Amarettinis, Orange, Erdbeeren und Pistazieneis

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

Do. bis Mo.11.00 - 14.00 und 17.30 - 23.00 Uhr.
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch

Spargelcremesuppe mit frischem Bärlauch und Croûtons

Putenschnitzel mit Apfel-Currysoße und Reis

Panna cotta auf glasierten Schattenmorellen

Restaurant Hotel Gasthof zum Ochsen
Kirchstraße 15, 71394 Kernen-Stetten
Tel. 07151/94 36-0, www.ochsen-kernen.de

Do. bis Di. 12.00 - 14.15 Uhr und 17.30 - 21.30 Uhr.
Ruhetag: Mittwoch



Sellerie, Rhabarber, junger Spinat und Gänseblümchen

Soufflierte Lachsschaumklößchen auf Spargelnudeln, Bärlauchschaum und Gartenkräutern

ODER In Nussbutter gebratener Spargel, Tomaten-Bärlauchschmelze und Kartoffelcreme mit Rosenblüten-Aroma

VEGETARISCH

Waldmeister-Gewürzsüppchen mit Erdbeersorbet, Mandelkrokant und Staub von kandierten Veilchen

Krone Geradstetten
Obere Hauptstraße 2, 73630 Remshalden-Geradstetten
Tel. 07151/29792, www.krone-geradstetten.com

Mo. bis Sa. ab 17.30 Uhr, So. 12.00 - 14.00 und ab 18.00.
Ruhetag. Mittwoch

In Kräuteröl eingelegter Ziegenfrischkäse auf Blattspinatsalat mit Cashewkernen

Maispoulardenbrust auf Bärlauch-Gemüserahmnudeln und Portweinjus

ODER Picatta von der Zucchini auf Bärlauch-Gemüserahmnudeln

Panna Cotta mit Lavendel und Vanille auf marinierten Erdbeeren

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

Mo. bis Sa. 12.00 - 14.00 und 18.00 - 21.30 Uhr. So. 12.00 - 14.00 Uhr.
Kein Ruhetag

Aufgeschäumtes Bärlauchsüppchen

Hähnchenbrust mit Birnen und Edelpilzkäse gratiniert mit Kartoffel-Bärlauch-Rösti

Marinierte Erdbeeren mit Zitronensorbet

Hotel Restaurant Pfauen
Höllgasse 9, 73614 Schorndorf
Tel. 07181/66990-10, www.pfauen-schorndorf.de

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

Bärlauchschaumsuppe mit kandierten Blütenblättern

Kross gebratenes Filet von der Rotbarbe mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Fadennudeln

Marinierte Beeren mit Holunderblütenschaum und Sorbet

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

Di. bis So. 10.00 - 23.00 Uhr,
warme Küche 12.00 - 14.00 und 18.00 - 22.00 Uhr.
Ruhetag: Montag

...zu Menüs in 3 Gängen

jeweils zum Preis von 29,00 €

Hausgebeizter Saibling, Gurken-Kaltschale und Wasabi-Brioche

Maishuhnbrust mit Frühlingsgemüseragout und hausgemachten Nudeln

Waldmeister-Joghurt-Eis mit Rhabarberschnitte

Restaurant Brunnenstuben

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

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

Brennessel-Schaumsüpple

Gebratener Zander an Möhrenpüree und Graupenrisotto

Grüner Smoothie-Parfait

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,
So. und Feiertag 12.00 - 14.00 und 18.00 - 20.00 Uhr. Kein Ruhetag

Insalata con asparagi verdi e fiori colorati / Blattsalat mit grünem Spragel und essbaren Blüten

VEGETARISCH

Taglioline con fiori di zucca / F eine Bandnudeln mit Zucchiniblüten

Crema di yogurt con fragole / Joghurtcreme mit Erdbeeren

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

Di. bis Fr. und So. 11.30 - 14.15 und 17.30 - 22.30 Uhr, Sa. ab 17.30 Uhr.
Ruhetag: Montag

Leichtes Cremesüppchen von der Kapuzinerkresse

Schweinelendchen auf Bärlauchsauce mit hausgemachten Butterspätzle und knackigem Blattsalat an Mangosauce

Frittiertes Eis an Honigblüten-Sabaione

Gasthof Lamm Großheppach
Prinz-Eugen-Platz 4, 71384 Weinstadt-Großheppach
Tel. 07151/1691482, www.gasthoflamm-grossheppach.de

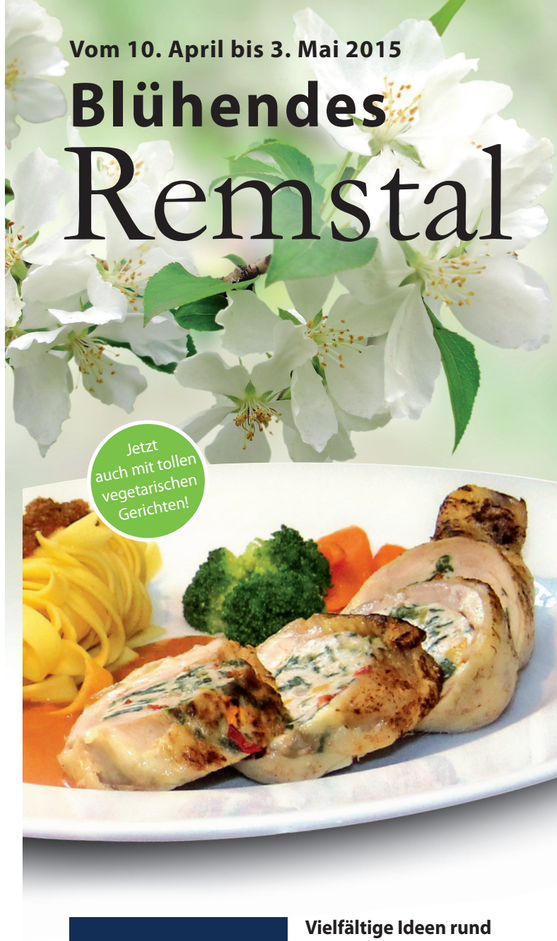
Mo. und Do. bis Sa. 11.00 – 14.00 Uhr und 17.30 – 23.00 Uhr,
Mi. 17.30 - 23.00 Uhr,So. und Feiertage 11.00 - 22.00 Uhr.
Ruhetag: Dienstag

Tourismusverein Remstal-Route e.V., Bahnhofstraße 21, 71384 Weinstadt
Tel. 0 71 51/2 76 50 47, info@remstal-route.de, www.remstal.info
Mo bis Fr 9.00 - 12.30 Uhr und 14.00 - 16.00 Uhr, Sa 9.00 - 12.30 Uhr

REMSTAL ROUTE

Vom 10. April bis 3. Mai 2015

Blühendes Remstal



REMSTAL ROUTE
www.remstal.info

Vielfältige Ideen rund um den Frühling von den guten Gasthäusern und Restaurants im Remstal.



Frühlingsküche im Remstal

Inspiriert von der Blütenpracht, die das Remstal jedes Frühjahr aufs Neue verzaubert, servieren Ihnen zahlreiche Küchenmeister köstlichste Kreationen: Frische, meist regionale Produkte treffen auf die Vielfalt der Blüten- und Kräutergärten.

Erschmecken Sie zwischen 10. April und 3. Mai den Remstaler Frühling - so bunt und vielfältig wie die Region!

Menü in 3 Gängen 28,- Euro oder Tellergericht 11,50 Euro



Zum Zeitpunkt der Drucklegung standen möglicherweise einige Betriebsferien noch nicht fest. Zu Ihrer Sicherheit und um Ihnen den gewohnten Service bieten zu können, lohnt sich ein ***Anruf zur telefonischen Reservierung!***

Von leichten Tellergerichten...

jeweils zum Preis von 11,50 €

Landgockelbrust mit Blütenkruste, Blattspinat und Kartoffelrösti

ODER Maisgrießschnitte mit Schafskäse und Tomate, Blattspinat und Kartoffelrösti

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

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

Schweinefilet mit Frühlingskräuterrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle und Salat

Gasthaus Metzgerei Ochsen
Schnaiter Straße 1, 73773 Aichwald-Aichelberg
Tel. 0711/361737, www.ochsen-aichwald.de

Mi. bis Sa. 11.30 - 14.00 Uhr und 17.00 - 21.00 Uhr,
So. 11.30 - 14.00 Uhr und 17.00 - 20.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag

Reibekuchen mit hausgebeizter Lachsforelle und Bärlauchcreme an Frühlingssalat

ODER Reibekuchen mit geschmolzenen Kirschtomaten und Bärlauchcreme an Frühlingssalat

Weinstube Moiakäfer
Rommelshauser Straße 9, 70734 Fellbach
Tel. 0711/5781515, www.weinstube-moiakaefer.de

Mo. bis Fr. ab 17.00 Uhr.
Sa., So. und Feiertag für Feierlichkeiten ab 15 Personen

Mit Bärlauch und Paprika gefüllter Hähnchenschlegel, Gemüsebukett und geschmälzte Nudeln

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

Do. bis Mo.11.00 - 14.00 und 17.30 - 23.00 Uhr.
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch.

Gefüllte Atlantikzungen-Röllchen an Frühlingssalaten, fein mariniert mit Balsamico-Essig und Olivenöl

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

Di. bis So. ab 11.00 Uhr, durchgehend warme Küche. Ruhetag: Montag

In Eihülle gebratenes Putenschnitzel auf Bandnudeln in hausgemachtem Frühlingskräuterpesto

Gasthof Zum guten Tröpfle
Schulstraße 14, 71404 Korb-Kleinheppach
Tel. 07151/62539, www.troepfle-korb.de

Mo. bis Mi. und Fr. ab 17.00 Uhr, Sa. 11.30 - 14.30 und ab 17.00 Uhr,
So. 11.30 - 22.00 Uhr, Ruhetag: Donnerstag
Betriebsferien: 1.05. - 3.05.2015

Roulade von der Maispoularde auf grünem Spargelgemüse mit Rosmarinkartoffeln

Landgasthof Hirsch
Reinhold-Maier-Straße 12, 73630 Remshalden-Grunbach
Tel. 07151/9797700, www.landgasthof-hirsch.de

Sa. bis Do. 11.30 - 14.00 und 18.00 - 22.00 Uhr. Ruhetag: Freitag

Salatteller mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, hausgemachtem Kartoffelsalat und gerösteten Maultaschen, dazu ein kleiner Frühlingsgruß aus der Küche

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

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

Hähnchenbrust im Zucchinimantel auf Pesto-Lavendel-Kartoffeln

ODER Zucchinischnecke mit Kartoffel-Käse-Füllung an Blüten-Vinagrette und Blattsalaten

Gasthausbrauerei Kesselhaus
Arnoldstraße 3, 73614 Schorndorf
Tel. 07181/484933, www.kesselhaus-schorndorf.de

Mo. bis Do. 11.00 - 24.00 Uhr, Fr. und Sa. 11.00 - 1.00 Uhr,
So. und Feiertag 11.00 - 23.00 Uhr. Kein Ruhetag

Saure Kartoffelrädle mit Spätzle und roter Wurst

Gasthaus Hirsch
Schurwaldstraße 54, 73614 Schorndorf-Schlichten
Tel. 07181/72244, www.hirsch-schlichten.de

Mi. bis So. 11.00 - 22.00 Uhr
Ruhetag: Montag und Dienstag

Geschnetzelte Rinderleber mit Rosmarinbratkartoffeln und Salat vom Buffet

ODER Spinat-Käse-Knödel auf Rahmgemüse

Restaurant Harmonie
Moserstr. 8, 73614 Schorndorf
Tel. 07181/21914, www.harmonie-schorndorf.de

Di. bis So. 10.30 - 23.00 Uhr. Ruhetag: Montag

Zweierlei Knödel von der roten Beete und Spinat auf Spargelragout mit frischen Kräutern

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

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

Baacher Lachsforellenfilet gegrillt, auf Remstäler Rieslingsoße und Salzkartoffeln

Baacher Mühle
Fisch-Wild-Geflügel-Gartenwirtschaft
Brühlweg 9, 71384 Weinstadt-Baach
Tel. 07151/65150, www.baacher-forellen.de

Mi. bis So. und Feiertage 11.00 - 18.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag

Salatteller mit Ziegenfrischkäse und gebratenem grünen Spargel

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,
So. und Feiertag 12.00 - 14.00 und 18.00 - 20.00 Uhr. Kein Ruhetag

Tagliatelle alla Scalogno Bandnudeln mit Scharlotten

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

Di. bis Fr. und So. 11.30 - 14.15 und 17.30 - 22.30 Uhr, Sa. ab 17.30 Uhr.
Ruhetag: Montag

Gebratene Hähnchenbrust auf Bärlauchnudeln, Tomatenwürfeln und Blattsalat

Landgasthof Zum Löwen
Marktstraße 47, 71384 Weinstadt-Beutelsbach
Tel. 07151/67733, www.schmids-gastro.de

Täglich 11.30 - 23.00 Uhr, durchgehend warme Küche.
Kein Ruhetag

Junge Blattsalate mit Honig-Balsamicodip mariniert, garniert mit gebratenen Crevetten und Frühlingsblüten

ODER Buntes Frühlingsgemüse auf Kartoffelrösti mit Käse überbacken und mit Blüten dekoriert

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

Täglich 11.30 - 14.00 und 18.00 - 23.00 Uhr.
Kein Ruhetag

Vegetarische Spinat-Frischkäse-Maultaschen in Bärlauchbutter geschwenkt an bunten Blattsalaten

Weinkeller Schäfergässle
Schäfergässle 12, 71384 Weinstadt-Großheppach
Tel. 07151/609800, www.weinkeller-weinstadt.de

Mo. bis Sa. 17.00 - 1.00 Uhr, So. 11.30 - 24.00 Uhr.
Kein Ruhetag

Gebratene Hähnchenbrust in Calvados-Rahmsoße mit glasierten Apfelstücken, Kroketten und Salatteller

Wirtschäftle zur Rose
Kleinheppacher Straße 30, 71384 Weinstadt-Großheppach
Tel. 07151/609113, www.rose-weinstadt.de

Mi. bis Fr. 11.30 - 14.00 und 17.00 . 23.00 Uhr,
Sa. und So. 11.30 - 21.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag

Schweinerückensteak mit feinen Nudeln in Bärlauchrahm geschwenkt und Zucchiniblüte

Restaurant „Zum Türmle"
Gundelsbacher Straße 17, 71384 Weinstadt-Gundelsbach
Tel. 07151/606363, www.tuermle.de

Mi. bis Fr. 12.00 - 22.00 Uhr, Sa. 12.00 - 22.00 Uhr,
So. und Feiertag 11.00 - 21.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag

Putenbrust im Kräutermantel mit Spinattaler und Gemüse

ODER Vegetarische Ricottanocken auf Paprika-Zucchinigemüse

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

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

Im Schillerwein geschmortes Kalbsherz auf Gelbe Rüben-Apfel-Gemüse an „Kräuterbubenspitzle"

Lindhälder Stüble
Lehenweg 16, 71384 Weinstadt-Strümpfelbach
Tel. 07151/61975, www.linda-ade-catering.de

Di. bis Sa. 11.00 - 23.30 Uhr, So. 11.00 - 22.00 Uhr.
Ruhetag: Montag

Hausgemachte Wiesenkräuter-Bratwürstle auf Blütenhonig-Senfjus mit Süßkartoffelsalat

Best Western Hotel Stuttgart-Winterbach
Fabrikstraße 6, 73650 Winterbach
Tel. 0 71 81 / 70 90-0 , www.hotel-winterbach.bestwestern.de

Mo. bis Fr. und So. 18.00 - 22.00 Uhr.
Ruhetag: Samstag