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.

Rote Beete-Süppchen

Mausöhrlesalat mit Walnussdressing

Ragout vom hauseigenen Zebu mit Kräuterspätzle und Gemüse

Feines von der Karotte

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

Mo. bis Mi. und Fr. bis So. 11.30 – 14.00 und 18.00 – 22.00 Uhr,
So. bis 21.00 Uhr.
Ruhetag: Donnerstag

Schaumsüppchen vom Hokkaido-kürbis mit Kräuter-Schmand und Croûtons

Gebratenes Zanderfilet auf Gemüserahmkraut

Maispoulardenbrust an Portweinjus auf Selleriepüree mit Schupfnudeln und glacierten Trauben

Honig-Walnuss-Parfait auf Birnen-Apfelsalat

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

Di. bis Fr. 11.30 – 23.00 Uhr, Sa. ab 17.00 Uhr (durchgehend warme Küche).
Ruhetage: Montag, Sonn- und Feiertage.

Kürbis-Linsensalat mit Liebstöckel und Scheiben vom heißgerauchten Stauferico-Bauch in Curry-Senfsauce

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel

Geschmortes Lammhäxle mit Tomaten-Bohnengemüse, süß-sauren Schalotten und Kartoffel-Thymianstampf

Milchreis mit Brombeersauce und hausgemachtem Birnensorbet



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 10,- Euro

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

Mo., Do bis Sa. 11.00 – 14.00 und 17.30 – 23.00 Uhr,
Mi. 17.30 – 23.00 Uhr, Sonn- u. Feiertage 11.00 – 22.00 Uhr.
Ruhetag: Dienstag sowie am 18. und 19.09.15.

Dattel-Ziegenkäsetaler auf Blattsalat

Rahmsuppe von Erdäpfeln und Zwiebellauch

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilz-Cognacsauce, Ratatouille und Kartoffelkrapfen

Gebratenes Vanilleeis auf Johannisbeer-Zabaione

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

Mi. und Do. 11.30 – 14.30 Uhr, Fr. bis So. 11.30 – 14.30 und 17.30 – 21.30 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag.

Räucherlachstatar auf Zucchini-Carpaccio

Wirsingrahmsuppe mit Sesamcroûtons

Geschmorter Wildschweinbraten an Hagebuttensauce mit Serviettenknödel und Rosenkohltimbale

Hausgemachtes Zwetschgen-Sauerrahmeis an Walnuss-Schaum

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.

Tomaten-Wacholdercremesuppe mit Knoblauchcroûtons

Gebackener Ziegenkäse mit Kräutern an herbstlichem Salatbouquet

Hasenrückenfilet im Speckmantel mit Weinbrandrahmsauce, Gemüse und Spätzle

Heiße Trollinger-Zwetschgen mit Zimteis

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.

Petersilienwurzel-Rieslingsüppchen mit karamellisierten Zwiebelwürfeln

Kross gebratenes Zanderfilet auf lauwarmen Linsen an Feldsalatbouquet

Remstäler Rinderroulade mit Kürbisfüllung auf Trollingerjus mit grünen Bohnen und Spätzle

Ofenschlupfer mit Parfait von der Birne und Cappuccino-Zabaione

Restaurant des Landgasthaus Hirsch
Kaiserstraße 8
73650 Winterbach-Manolzweiler
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-Steinpilzragout mit steirischem Kernöl

Geschmorte Ochsenbacke in Ellwanger-Lemberger auf Alblaisa und Dinkelspätzle

Topfen-Nougatknödel auf Zwetschgenröstern und Piemonteser Haselnusseis



20. Weintreff – Die Besten aus dem Remstal am 23. und 24. Januar 2016 in der Alten Kelter Fellbach!

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 Januar 2016 entdeckt werden.



REMSTAL ROUTE

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

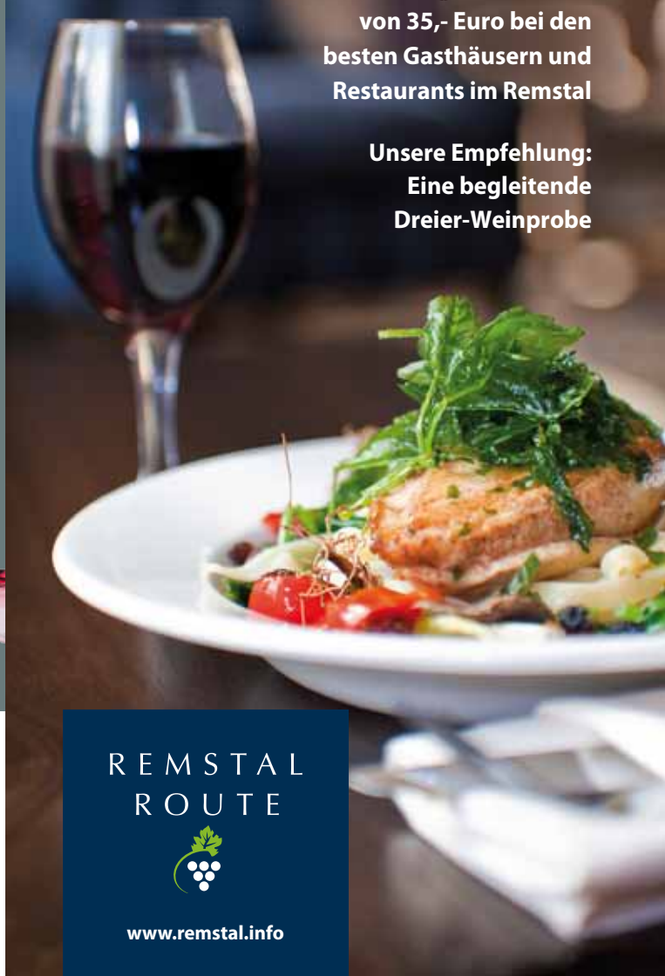
18. September bis 18. Oktober 2015

15 Jahre Schlemmer-Menü

Remstal Schlemmer-Menü

Köstliche Genüsse in 4 Gängen zum Preis von 35,- Euro bei den besten Gasthäusern und Restaurants im Remstal

Unsere Empfehlung: Eine begleitende Dreier-Weinprobe



REMSTAL ROUTE

www.remstal.info



Den Herbst genießen im „goldenen“ Remstal

Wählen Sie vom 18. September bis 18. Oktober 2015 aus 22 Angeboten Ihr persönliches 4-Gänge-Menü, zubereitet von Küchenchefs erstklassiger Remstal-Restaurants zum Preis von 35,- Euro.

Wir wünschen kulinarischen Hochgenuss!

Menüs garantiert verfügbar nur nach TELEFONISCHER VORABRESERVIERUNG!

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.

Karamellisierter Ziegenfrischkäse an Gewürzbirne

Kartoffelrahmsuppe mit Pfefferschwarzwurst

Hirschrücken mit Kürbispüree und Gemüse

Gefülltes Flädle mit Erdbeergsälz und Vanilleeis

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

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

Carpaccio von der hausgemachten Sulze mit Feldsalat

Cremesuppe von Karotte und Ingwer

Rosa gebratener Hirschrücken aus eigener Jagd mit Williams-Christ-Birne, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle

Grand Marnier-Parfait mit Früchten

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

Mo. bis Fr. 17.00 – 24.00 Uhr.
Ruhetage: Samstag, Sonn- und Feiertage sowie
von 9. bis 12.10.15.

Herbstlicher Salat mit Speckpflaumen und kandierten Nüssen

Kürbis-Ingwersuppe verfeinert mit Kürbiskernöl

Rinderbraten an Trollingersößle mit Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen

Traubentarte mit hausgemachtem Walnusseis

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.

Terrine von Zander und Jakobsmuschel mit Mango-Herbstsalaten und Himbeer-Balsamicodressing

Schaumiges Kürbissüppchen aus eigenem Anbau mit Ingwer-Brioche

Rehkeule von der Schurwälder Jagd in feiner Wildrahmsauce mit Preiselbeeren, deftigem Blaukraut und Serviettenknödel

Süße Variation von der Birne

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

Di. bis Fr. ab 17.00 Uhr, Sa. und So. ab 11.00 Uhr.
Ruhetag: Montag sowie am 10. und 11.10.15.

Kresseschaumsüpple mit hausgemachtem Lachstatar

Carpaccio von der Roten Bete mit frischen Meerrettichraspeln, Butter und Baguette

Bäckle vom Schwein in Trollinger geschmort mit Gemüsebukett und hausgemachten Steinpilznudeln

Karamellisierte Apfelspalten mit Haselnuss-Pfannküchle

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

Do. bis Di. 12.00 – 14.15
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. bis Sa. ab 17.00 Uhr,
So. 11.30 – 20.00 Uhr
(durchgehend warme Küche).
Ruhetag: Donnerstag.

Gurken-Carpaccio mit Gazpacho-Vinaigrette und Pilzsalat

Gedämpftes Welsfilet auf Kürbisrahmnudeln

Lammhüftscheiben in Lembergersauce mit gebratenem Gemüse und Kartoffelgratin

Karamellisierte Datteln und Walnüsse auf Orange mit hausgemachtem Mokka-Parfait

---

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

Mo. und Do. bis Sa. ab 17.30 Uhr,
So. 12.00 – 14.00 und ab 18.00 Uhr.
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch.

„Frischer Rollmops“ von der Forelle mit Gurke, Gewürz-Zwiebel und Röstbrot

Apfel-Sellerie-Schaumsuppe mit Leberwurstravioli und Majoran

Krustenbraten mal anders: Confiertes Wammerl vom Stauferico-Schwein in Alb-Linsen-Curry-Jus mit zweierlei vom Kürbis und Laichinger Champignons

Eingeweckte Zwetschgen mit Weißkäse-Rosmarineis und Mandel-Honig-Cracker

---

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

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

Roulade vom Flädle mit Kräuterfrischkäse und Parmaschinken an kleinem Feldsalat

Kürbiscremesüpple mit Brotwürfele

Frischlingssteak unter der Maronenkruste mit Kartoffel-Steinpilzroulade und Apfel-Blaukraut

Kirschwasser-Parfait mit eingelegten Rotweinkirschen

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.

Dieses Projekt wurde gefördert durch den REMS-MURR-KREIS

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

Zucchini-Kartoffelcremesuppe mit kross gebratenem Bacon und Croûtons

Panierte Ziegenfrischkäseböllchen auf einem Bouquet von grünen Blattsalaten mit Holunderblütendressing und Himbeeren

Medaillons vom Schweinefilet auf Kräuterrahmsauce mit Pfifferlingen und Gnocchi

Hausgemachtes Mandelparfait mit marinierten Aprikosen

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
und 18.00 – 21.30 Uhr,
So. 12.00 – 14.00 Uhr.
Kein Ruhetag.

Remstaler Feldsalat in Kürbiskerndressing mit gerösteten Kernen und Sprossen

Rahmsüpple von Steinpilzen mit Rosmarin-Brotcroûtons

Hausgeräuchte Flugentenbrust auf Albrahmlinsen und Kartoffelkrapfen

Birne Helene nach Art des Hauses

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

Mo bis Sa. ab 17.30 Uhr,
So. u. Feiertage 11.30 - 14.30
und 17.30 – 21.00 Uhr.
Kein Ruhetag

∗ Regional-Menü: Alle Zutaten kommen aus einem Umkreis von 25 km! ∗

Topinambur-Süpple

Ackersalat mit Äpfeln und Walnüssen an Himbeerdressing

„7-Stunden-Reh“ mit Rahmrosenkohl und Spätzle

Flambierte Zwetschgen mit eigenem Walnusseis

VEGETARISCHE Alternative verfügbar!

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.

Knödel-Carpaccio mit eingelegtem Herbstgemüse

Gebackenes Kalbsbries mit Kürbispüree und Curryschaum

Zander auf der Haut gebraten mit Balsamico-Linsen, Schupfnudeln und Zwetschgenchutney

Variation von Apfel und Traube

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.

Terrine von Lachs und Zander mit Senfsauce und Salat

Klare Tomatensuppe mit Grießklöschen

Lammkeule mit Paprika-Zucchinigemüse und Schupfnudeln

Karamellisierte Kürbiskerne mit Vanilleeis und Kürbiskernöl