



Gasthof Adler

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

Küchenzeiten:
Mi., Do. und So. 11.30 - 18.00 Uhr,
Fr. und Sa. 11.30 - 21.30 Uhr.
Ruhetage: Montag und
Dienstag.

*Feldsalat mit marinerter Roter Bete
und geräuchertem Forellenfilet*

*Klare Tomatensuppe mit
Butterklöschchen*

*Rehkeule in Wildrahmsauce mit Preisel-
beeren und Schupfnudeln*

Mandelgrieß mit Zwetschgenkompott

Restaurant 's Krönchen

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

Küchenzeiten:
Mo. bis Sa. 11.30 - 14.00 Uhr
und 18.00 - 22.00 Uhr,
So. 11.30 - 21.00 Uhr.
Kein Ruhetag.

*Schaumsüppchen vom Hokkaido-
Kürbis mit rotem Curry*

Sorbet vom heimischen Apfel

*Schweinefilet im Kräuterkleid
auf Kartoffel-Birnen-Ragout mit
grünen Bohnen*

*Zimtpfannenkuchen mit
Mandelzwetschgen*

Hotel Landgut Burg

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

Küchenzeiten:
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.

*Cremesuppe von der Petersilienwurzel
Herbstlicher Blattsalat mit Walnüssen,
Apfelspalten und Weintrauben*

*Geschmorte Ochsenbäckle an Lember-
gerjus, dazu hausgemachte Knöpfe
und Kürbisspalten*

*Hausgemachte Apfelkühle
mit Vanillesauce*

Weinstube Muz

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

Küchenzeiten:
Di. bis Fr. 11.30 - 14.00 und
18.00 - 21.30 Uhr,
Sa. 18.00 - 21.30 Uhr.
Ruhetage: Montag sowie
Sonn- und Feiertage

*Bohnsensalat mit Liebstöckel in Speck-
dressing mit glasierten Birnenspalten*

*Feine Gemüserahmsuppe mit
Apfelwein und Sahne*

*Geschmorte Rinderroulade in pikanter
Soße mit glasierten Karotten und
handgeschabten Spätzle*

*Milchreis mit Nougatsoße und hausge-
machtem Waldbeer-Panna cotta Eis*

Lindhälder Stüble

Lehenweg 16
71384 Weinstadt-Strümpfelbach
Tel. 07151/61975
www.lindhaelder-stueble.de

Küchenzeiten:
Di. bis So. 11.00 - 21.30 Uhr.
Ruhetag: Montag.

*Sauerampfer-Cremesuppe mit
Campari-Sahne*

*Blattsalate in Orangen-Ingwer Dressing
garniert mit Speckroutons*

*Medaillons vom Roastbeef auf Karotten-
Kumquat-Gemüse an Kräuter-Sahne-
Söße mit Risolee-Kartoffeln*

*Bourbon-Vanille Eis mit lauwarmem
Orangen-Granatapfel-Salat dekoriert
mit Fruchtsauce*

Traube Hanweiler Restaurant und Hotel

Weinstr. 59
71364 Winnenden-Hanweiler
Tel. 07195 / 139900
www.traube-handweiler.de

Küchenzeiten:
Do. bis Mo. 11.30 bis 14.00
und 17.00 - 21.30 Uhr.
Ruhetage: Dienstag und
Mittwoch .

*Kürbiscremesuppe mit gerösteten
Weißbrotwürfeln*

*Feldsalat in Balsamico-Dressing mit
gebratenen Birnen & Speckwürfeln*

*Rehbraten nach Försterin Art mit Pfeffer-
lingen und Preiselbeeren dazu Spätzle*

*Gebackene Apfelkühle mit Zimt &
Zucker dazu Vanilleiscreme und Sahne*

Landgasthaus Hirsch

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

Küchenzeiten:
Mi. und Do. 18.00 bis 21.00 Uhr,
Fr. und Sa. 12.00 - 14.00 Uhr und
18.00 - 21.00 Uhr, So. 12.00 -
20.00 Uhr.
Ruhetage: Montag
und Dienstag.

*Cappuccino von Roter Bete und
Meerrettichwurzel mit Wachtelei*

*Tomaten-Brotsalat mit lauwarmem
Walkersbacher Ziegenfrischkäse und
gebratenem Bachforellenfilet*

*Geschmortes Ochsenbäckle in Lem-
berger auf Alblaisa und Dinkelspätzle*

ODER:
*Gemüsekühle in
Lemberger auf Alblaisa
und Dinkelspätzle*

VEGETARISCHE
Variante

*Geschmolzene Topfenougatknödel mit
Zwetschgenröster und hausgemachtem
Haselnusseis*

Burghotel-Restaurant-Café Schöne Aussicht

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

Küchenzeiten:
Täglich 11.30 bis 14.00
und 17.00 - 21.30 Uhr.
Kein Ruhetag.

*Pfifferlinge auf getrocknetem Schwarz-
brot mit Rucola und Kräuterschmand*

Karotten-Chili Suppe mit Garnele

*Maispoularde mit Rosmarin und
Ingwer an Macairekartoffeln*

Bratpfel auf Zimtschaum mit Vanilleeis

Menüs garantiert
verfügbar nur nach
TELEFONISCHER
VORABRESERVIERUNG!

Übersichtskarte mit besonderen Tipps Heimat entdecken

NEU: Die große Erlebniskarte mit Illustrationen vieler
Entdecker-Highlights vom Ursprung der Rems in
Essingen bis zur Mündung in den Neckar in Remseck
– mit Überraschungen auch für echte Kenner des
Remstals...



Die neue
Remstal
Entdecker-Karte
ist da!

REMSTAL
ROUTE



Erhältlich bei allen 19 Remstal-
Kommunen und bei der Geschäfts-
stelle des Tourismusvereins
Remstal-Route e.V. in Endersbach
info@remstal-route.de
Tel. 0 71 51/2 76 50 47

14. September bis 14. Oktober 2018

Remstal Schlemmer-Menü

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

Unsere
Empfehlung:
Begleitende
Dreier-
Weinprobe



REMSTAL
ROUTE



www.remstal.info

Den Herbst genießen im „goldenen“ Remstal

Wählen Sie vom 14. September bis 14. Oktober 2018 aus 22 Angeboten Ihr persönliches 4-Gänge-Menü, zubereitet von Küchenchefs erstklassiger Remstal-Restaurants zum Preis von 35,- Euro.

Wir wünschen kulinarischen Hochgenuss!



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

Küchenzeiten:
Mi. bis So. 11.30 - 13.00 Uhr
und 17.30 - 21.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und
Dienstag.

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

Küchenzeiten:
Mo., Do. bis Sa. 11.30 - 14.00 Uhr
und 17.30 - 21.00 Uhr,
So. 11.30 - 14.00 Uhr und
17.00 - 20.30 Uhr.
Ruhetage: Dienstag
und Mittwoch.

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

Küchenzeiten:
Mo. bis Fr. 17.00 - 21.00 Uhr
Ruhetage:
Samstag, Sonn-
und Feiertage.



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

Küchenzeiten:
Do. bis Mo. 11.30 - 14.00 Uhr
und ab 17.30 Uhr.
Ruhetage: Dienstag und
Mittwoch.

Restaurant Kребenstüble
Kребenweg 6
71394 Kernen-Stetten
Tel. 07151/44236
www.kребenstueble.de

Küchenzeiten:
bis 30. September: Di. bis So.
ab 11.00 Uhr. Ruhetage: Montag
Ab 1. Oktober: Mi. bis Fr.
ab 17 Uhr, Sa. und So ab 11 Uhr
Ruhetage: Montag und Dienstag

*Tatar vom Räucherfisch an
gebackenem Kürbis*

Kürbis-Kokossuppe mit Garnele

*Angus Rinderfilet an Kürbisrisotto
und Paprikagemüse*

*Crème brûlée vom Kürbis mit
Walnusseis*

*Kalbstafelspitzcarpaccio mit
Kräutervinaigrette und Blattsalat*

Cremesuppe von frischen Tomaten

*Steak vom Hirsch mit hausgemachten
Spätzle und Mandelbällchen*

*Hausgemachter Eisgugelhupf
mit Früchten*

Kürbissüppchen

Ackersalat mit gerösteten Kürbiskernen

*Schwäbisches Festmahl: gemischter
Braten mit Spätzle und Kartoffelsalat*

*Hausgemachtes Walnussparfait
mit warmen Trauben*

*Feine hausgemachte Fischterrinerie mit
Jakobsmuscheln an buntem herbstli-
chen Blattsalat mit Sherrydressing und
Basilikum-Tomatensugo*

*Schaumiges Kürbissüppchen mit
Blätterteig-Käsestange*

*Zarter Rehbraten mit Pilzallerlei,
deftigem Blaukraut und geschmelzten
Serviettenknödel*

Süße Variation von der Birne

*Hausgebeizte Lachsforelle mit
Pfefferlingküchle und Honig-Weiß-
wurstsenf-Sößle*

*Cremesuppe vom Kürbis mit Ingwer
und Kürbiskernöl*

*Variation vom heimischen Wild
mit Preiselbeersahne und Bubaspitzle,
dazu fein mariniertes Ackersalat*

*Schwäbisches Tiramisu mit
Zwetschgenragout*

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

Küchenzeiten:
Mo., Do. bis So. 12.00 - 14.15
Uhr und 17.30 - 21.30 Uhr.
Ruhetage: Dienstag und
Mittwoch.

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

Küchenzeiten:
Mo., Fr. und Sa. 17.30 - 21.00
Uhr, Di, Mi, So. 12.00 - 13.30 Uhr
und 17.30 - 21.00 Uhr
Ruhetage: Donnerstag.

**Restaurant-Weinstube
zur Traube**
Schillerstraße 27
73630 Remshalden-Grünbach
Tel. 07151/79901
www.traube-grünbach.de

Küchenzeiten:
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.



*Marinierter Ochsentafelspitz mit
Schnittlauchvinaigrette und kleinem
Salatbouquet*

Kürbis-Quittensüppchen

*Schweinelenochen mit Kräuterkruste
überbacken, Rotweinsauce, kleines
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin*

*Hausgemachter Eisgugelhupf
mit frischen Früchten*

*Pilzsalat auf Gurkencarpaccio mit
würzigem Hausdressing*

*Kraftbrühe vom Stettener Wiesenlamm
mit hausgemachten Tomaten-Lamm-
Ravioli*

*Feiner Hirschbraten mit Rotweinsauce,
Preiselbeeren, Rosenkohlgemüse
und gebratenen Kartoffelknocken*

Grießflammerie mit Zwetschgenkompott

*Geflügelleberparfait im Weckglas
mit Chutney und Brioche*

*Kürbiscremesuppe vom Hokkaido
mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln*

*Rosa gebratenes Rehnüsschen an
Preiselbeerrahmsauce mit Waldpilzen
und Kräuterschupfnudeln*

*Apfelstrudel mit Vanillesauce und
Rum-Rosineneis*

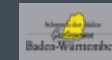


**Runden Sie Ihr Menü
mit ausgezeichneten
Remstal-Weinen ab!**

Passend zum jeweiligen Menü
bieten wir eine hochwertige
Dreier-Probierprobe mit einer erlesenen
Auswahl Remstaler Weine.
3 x 0,1 l für 12,- Euro

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

Küchenzeiten:
Mo. bis Sa. 12.00 - 14.00 Uhr
und 18.00 - 21.30 Uhr.
So. 12.00 - 14.00 Uhr.
Kein Ruhetage.



*Feldsalat und Blattsalate in Himbeer-
dressing mit Brotroutons und Sprossen*

*Kürbis-Ingwersuppe mit Kernöl
und gebratenem Bachsaibling*

*Lammhüfte mit Rosmarin gebraten
auf einem Cassoulet von Schmorbohnen
und Kartoffeln*

Crème Karamell mit Zwetschgenragout

**Restaurant & Eventalm
Himmelreich im Hotel Reich*****
Stuttgarter Straße 77
73614 Schorndorf
Tel. 07181/985580
www.hotel-reich.de

Küchenzeiten Menü:
Mo. bis Sa. sowie Feiertags
ab 18 Uhr.
Ruhetage: Sonntag

*„Überraschungs-Ei“ –
60-Minuten-Ei auf Brioche und
Staudensellerie*

*„Liebestrank“ –
Kürbiscremesuppe mit Crackern*

*„Bachgeflüster“ –
gebratenes Zanderfilet auf
Rahmwirsing mit Polenta-Pralinen*

*„Süßes Duo“ –
Schokoladenmousse und Panna Cotta*

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

Küchenzeiten:
Mo, Do. bis Sa. ab 17.30 Uhr,
So. 11.30 - 14.30 Uhr
und 17.30 - 21.00 Uhr.
Ruhetage: Dienstag und
Mittwoch.
Betriebsferien:
05.09. bis
26.09.2018



* 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*

ODER:
*Steinpilzrisotto
mit gebackenem Kürbis*

*Flammierte Zwetschgen
mit eigenem Walnusseis*



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

Küchenzeiten:
Mo. bis Sa. 17.00 - 22.00 Uhr,
So. 11.30 - 20.00 Uhr.
Ruhetage Dienstag.

*Mousse vom Wildschwein mit
Feldsalat und Preiselbeerdressing*

Suppe von zweierlei Petersilie

*Rinderschmorbraten mit Kürbis-
Lauch-Gemüse und Kartoffelstampf*

*Quittentörtchen mit mariniertes
Quitte und Kakaosorbet*

Angegebene Zeiten = Warme Küche.

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