

# SPEISEN

## SUPPEN

**Kartoffelcrème-Suppe \*** 8,90  
mit krossem Speck, Schmand und Schnittlauch

## KALTE SPEISEN

**Kleiner Gartensalat \*** 5,90

**1 Paar Pfefferbeißer** 6,90  
mit Remstal-Senf und Bauernbrot

**Römersalat** 14,90  
Romanasalatherzen mit Kracherle, Hartkäse und Joghurt

**Hofkäse-Brett** 17,90  
Auswahl an Hofkäse-Variationen  
mit Trauben, Feigensenf, Salzbutter  
dazu knuspriges Bauernbrot

**Wurstsalat von der Fleischwurst** 15,90  
mit Zwiebelringen, knusprigem Bauernbrot  
an Essig-Öl-Marinade

**Remstal-Vesper-Brett** 19,90  
mit knackigen Landjägern, Schwarzwälder  
Rauchschinken, Käseauswahl,  
Senfkorn-Frischkäse, saure Gurken,  
gepickelte Radieschen, Minibrezeln, frischer Radi  
dazu knuspriges Bauernbrot

**Marinierte Rote Bete \*\*** 16,90  
mit gerösteten Walnüssen und  
Alb-Ziegenkäse auf Raukensalat

**Cremiger Kuhmilchkäse \*** 16,90  
mit Wiesenchampignons, bunten Tomaten und Pfeffer

## OFENFRISCHE BROTAUSWAHL

**Brotgedeck mit zweierlei Aufstrich** 4,90  
Schnittlauchbutter und Griebenschmalz

## SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

**1 Paar Bauernbratwürste** 16,90  
mit Kartoffelsalat und Remstal-Senf

**Alb-Linsen & Spätzle** 17,90  
dazu ein Paar Saitenwürstchen

**Geschmelzte Maultaschen \*** 17,90  
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat

**Gebratenes Zanderfilet** 28,90  
auf mariniertem Spitzkohl mit Kartoffelstampf

**Römersalat mit Roastbeefstreifen** 24,90  
Romanasalatherzen mit Kracherle,  
Hartkäse und Joghurt

**Ofenkartoffel \*\*** 15,90  
mit veganem Kräuterquark, gerösteten Kernen  
und Raukensalat

**Käseknöpfe \*** 16,90  
mit Käserahm und geschmelzten Zwiebeln

**Spinat-Käs-Knödel \*** 17,90  
mit Pilzen à la crème und frischen Kräutern

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** 28,90  
mit knusprigem Bauernbrot

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** 32,90  
mit Butterspätzle

**Geschmorte Ochsenbäckle an Lembergersoße** 34,90  
mit Kartoffel-Röstzwiebelpürre und Möhren

## DESSERT

**Hausgemachte Waffel aus dem Gusseisen \*** 10,90  
mit Zwetschgenkompott und frisch geschlagener Sahne

**Lauwarmer Remstal-Äpfelröster \*** 9,90  
mit Butterstreuseln und Vanilleeis



**RAUSCHENBERGER'S  
WEINLAUBE**



**SPEISE- &  
GETRÄNKEKARTE**

\* vegetarisch / vegetarisch möglich

\*\* vegan / vegan möglich

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Gourmet Medium	0,5 l	6,00
Teinacher Gourmet Still	0,5 l	6,00
Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker	0,5 l	6,00
Teinacher Apfel-Johannisbeerschorle	0,5 l	6,00
Teinacher Apfelschorle	0,5 l	6,00

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Kaffee	3,50
Espresso	2,90
Cappuccino	3,90

## SEKT

	0,1 l	0,75 l
Kessler Brut	7,50	44,90
Kessler Rosé Brut	7,50	44,90

## WEINCOCKTAILS

Winzersekt mit Aperol	0,25 l	8,90
Williams-Christ-Birnen Spritz	0,25 l	8,90
Prisecco Weiß Geiger, alkoholfrei	0,25 l	7,50

## SPIRITUOSEN VON STILVOL.

	2 cl
Goldene Birne	5,00
Williams Christ	5,00
Gartenhimbeere	5,00

## FRUCHTLIKÖRE VON STILVOL.

Johannisbeere	2 cl	5,00
Gartenhimbeere	2 cl	5,00

## WEISSWEIN aus der 0,75 l Flasche

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2022 Weiß trocken	4,80	10,50	29,00
Weingut Knauß, Württemberg			

2021 Finesse Weiss feinherb	4,80	10,50	29,00
Weingut Konzmann, Württemberg			

2023 Riesling trocken	4,80	10,50	29,00
Weingut Idler, Württemberg			

2022 Grauburgunder „Steinwiege“ trocken	6,00	12,50	36,00
Weingut Schnaitmann, Württemberg			

2022 Riesling „Alte Reben“ trocken	6,00	12,50	36,00
Weingut Aldinger, Württemberg			

2023 Chardonnay „S“ trocken	6,00	12,50	36,00
Fellbacher Weingärtner, Württemberg			

2022 Signatur Weiss trocken	6,50	14,50	42,00
Weingut Knauss, Württemberg			

2022 Weißburgunder „Fellbacher Goldberg“ trocken	6,50	14,50	42,00
Weingut Aldinger, Württemberg			

2022 Sauvignon Blanc trocken	7,50	16,00	45,00
Weingut Knauß, Württemberg			

2023 Sauvignon Blanc „Grosse Reserve“, trocken			69,00
Weingut Aldinger, Württemberg			

2022 Weißburgunder GG „Herzogenberg“, trocken			79,00
Weingut Wöhrwag, Württemberg			

2015 Riesling „Fellbacher Lämmeler“ GG			89,00
Weingut Schnaitmann, Württemberg			

2022 Chardonnay „Erstes Gewächs“, trocken			109,00
Weingut Aldinger, Württemberg			

## WEISSWEIN aus der 1 l Flasche

	0,1 l	0,25 l	1,0 l
2023 Riesling trocken	4,00	8,00	29,00
Weingut Knauß, Württemberg			

2023 Müller-Thurgau „Goldberg“ feinherb	4,00	8,00	29,00
Fellbacher Weingärtner, Württemberg			

## ROSÉWEIN aus der 0,75 l Flasche

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2022 Rosé G trocken	4,80	10,50	29,00
Weingut Knauß, Württemberg			

2022 EVOÉ! Rosé trocken			34,00
Weingut Schnaitmann, Württemberg			

## ROSÉWEIN aus der 1,5 l Flasche

			1,5 l
2022 EVOÉ! Rosé trocken MAGNUM	5,50	11,80	59,00
Weingut Schnaitmann, Württemberg			

## ROSÉWEIN aus der 1 l Flasche

	0,1 l	0,25 l	1,0 l
2023 Rosé trocken	4,00	8,00	29,00
Weingut Knauß, Württemberg			

2023 Trollinger Rosé „Schiefer“	4,00	8,00	29,00
Fellbacher Weingärtner, Württemberg			

## ROTWEIN aus der 0,75 l Flasche

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2019 Lemberger Gutswein trocken	4,80	10,50	29,00
Weingut Knauß, Württemberg			

Rotweincuvée	4,80	10,50	29,00
Weingut Graf Neipperg, Württemberg			

2021 EVOÉ! Rot trocken	6,00	12,50	36,00
Weingut Schnaitmann, Württemberg			

2018 K1 Reserve trocken	6,00	12,50	36,00
Weingut Konzmann, Württemberg			

2020 Merlot Simonroth trocken	9,50	18,50	59,00
Weingut Schnaitmann, Württemberg			

2021 Spätburgunder „Untertürkheimer Gips“			59,00
Weingut Aldinger, Württemberg			

2021 Lemberger GG „Lämmeler“			95,00
Weingut Schnaitmann, Württemberg			

2019 Cuvée X trocken			99,00
Weingut Wöhrwag, Württemberg			

2018 Spätburgunder GG „Lämmeler“			109,00
Weingut Schnaitmann, Württemberg			

## ROTWEIN aus der 1 l Flasche

	0,1 l	0,25 l	1,0 l
2023 Lemberger „Schiefer“ trocken	4,00	8,00	29,00
Fellbacher Weingärtner, Württemberg			

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie gerne nach unserer separaten Karte.