

Erleben Sie  
kulinarische  
Vielfalt  
im Remstal!

<h1>Erleben Sie kulinarische Vielfalt im Remstal!</h1>				
<div><div><div>9</div><div>Gasthaus Hirsch</div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Burrata mit Altem Balsamico, Rucola &amp; bunten Tomaten</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Gebratene Perlhuhnbrust mit Thymiansoße, frittierten Reisbällchen, grünem Spargel &amp; Karotte</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Frittierte Reisbällchen auf Karottenpüree mit grünem Spargel &amp; Guacamole</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Mascarpone-Honig-Mousse mit Himbeersorbet</div><div>***</div></div></div></div><div><div>Wangener Str. 38   73614 Schorndorf-Oberberken Tel. 07181 3037   <a href="http://www.hirsch-oberberken.de">www.hirsch-oberberken.de</a></div><div>Küchenzeiten: Mi. bis Fr. 11.30 - 14.00 Uhr und 17.30 - 20.30 Uhr, Sa. und So. 11.30 - 20.30 Uhr Montag und Dienstag Ruhetag.</div></div></div></div><div><div><div>10</div><div>Hotel Landgut Burg</div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienöl</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Geschmorte Ochsenbäckle mit Lembergersauce an Rotkraut &amp; Kräuterspätzle</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Hausgemachte vegetarische Maultaschen auf Champagnerkraut mit Sakurakresse</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Zitronencreme mit Löffelbiskuit im Glas</div><div>***</div></div></div></div><div><div>Landgut Burg 1   71384 Weinstadt-Beutelsbach Tel. 07151 99330   <a href="http://www.landgut-burg.de">www.landgut-burg.de</a></div><div>Küchenzeiten: Mi. bis So. 12.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr Montag und Dienstag Ruhetag.</div></div></div></div><div><div><div>11</div><div>Restaurant Lindhändler Stüble</div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kräuterflädle mit Paprikapolenta gefüllt in Gemüsekraftbrühe</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Schweinelenochen vom Staufenfleisch am Stück gebraten auf Sahnesoße mit Kartoffelgratin &amp; Frühlingsgemüse</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Linsenbratlinge auf Frühlingsgemüse, dazu feine Butterkartoffeln &amp; Weißweisoße</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Ofenschlupfer mit Vanillesoße &amp; Sahne</div><div>***</div></div></div></div><div><div>Lehenweg 16   71384 Weinstadt-Strümpfelbach Tel. 07151 61975   <a href="http://www.lindhaelder-stueble.de">www.lindhaelder-stueble.de</a></div><div>Küchenzeiten: Di. bis So. 11.30 - 21.00 Uhr Montag Ruhetag (außer feiertags).</div></div></div></div><div><div><div>12</div><div>Grão by Priscila Fiorini</div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Artischocken-„Cappuccino“ mit Waldpilzen</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Zartes Lamm mit gerösteter Maiscreme, frischer Kräuter-Chimichurri &amp; Blaubeerreduktion</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Glacierte Aubergine mit gerösteter Maiscreme in geräucherter Miso-Balsamico-Sauce</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Im Zuckerrohrhonig und Ingwer geröstete Ananas mit hausgemachtem Kokosnusseis</div><div>***</div></div></div></div><div><div>Kirchstraße 7   71384 Weinstadt-Großheppach Tel. 0172 7230939   <a href="http://www.graorestaurant.de">www.graorestaurant.de</a></div><div>Küchenzeiten: Do. bis Sa. 17.00 - 23.00 Uhr. <b>Urlaub am 19.02.2026</b></div></div></div></div><div><div><div>13</div><div>Landgasthof Zum Löwen</div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Hausgemachte Entenconsommé mit Einlage</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Hausgemachte Waldpilzcremesuppe mit Croûtons</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Geschmorter Rehbraten mit Preiselbeeren, Apfelrotkraut &amp; Bubenspitze</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Waldpilz-Ravioli in Parmesan, gebratene Pilze, gehobelter Trüffel &amp; heimischer Feldsalat</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Apfelmüchle in Zimt-Zucker mit Vanilleeis &amp; Sahne</div><div>***</div></div></div></div><div><div>Marktstraße 47   71384 Weinstadt-Beutelsbach Tel. 07151 67733   <a href="http://www.schmidsgastro.de">www.schmidsgastro.de</a></div><div>Küchenzeiten: Mo. bis So. 11.30 - 21.00 Uhr</div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>	<div><div><div>14</div><div>Landgasthof Hirsch</div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Cremesuppe von Austernpilzen mit Sommertrüffel &amp; Croûtons</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Kalbssteak aus der Hüfte mit glasierten Sauerkirschen, Rahmsauce &amp; Kräuterspätzle, Feldsalat mit Walnussöl-Dressing</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Gemüselasagne mit gegrillter Augergine, Zucchini &amp; Paprika an Strauchtomaten-sauce, bunter Salat</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Mousse von weißer Schokolade mit aufgeschäumter Eierlikörsauce, Früchten &amp; Sahne</div><div>***</div></div></div></div><div><div>Reinhold-Maier-Str. 12   73630 Remshalden-Grunb. Tel. 07151 979770   <a href="http://www.landgasthof-hirsch.net">www.landgasthof-hirsch.net</a></div><div>Küchenzeiten: Sa. bis Do. 11.30 - 14.00 Uhr und 17.30 - 21.00 Uhr, außer So. nur 11.30 Uhr - 14.00 Uhr Freitag Ruhetag.</div></div></div></div><div><div><div>14</div><div>Krone Geradstetten</div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Karamellisierter Ziegenkäse aus Weil im Schönbuch mit Kohlrabi, Kräuterjoghurt &amp; Pflücksalat</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Gebroter Bauch vom Landschwein mit Grünkernrisotto &amp; Sellerie</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Geschmorte Sellerie mit Grünkernrisotto &amp; Belper Knolle</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Schokoladen-Nussauflauf mit Birne &amp; Walnusseis</div><div>***</div></div></div></div><div><div>Obere Hauptstr. 2   73630 Remshalden-Geradst. Tel. 07151 2561021   <a href="http://www.kronegeradstetten.de">www.kronegeradstetten.de</a></div><div>Küchenzeiten: Di., Fr. und Sa. 18.00-22.00 Uhr, Mi. und Do. 12.00-14.00 Uhr u. 18.00-22.00 Uhr Sonntag und Montag Ruhetag.</div></div></div></div><div><div><div>16</div><div>Restaurant Lamm Hebsack</div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Wintersalate »Caesar Style« mit Erbsencreme, Schmorzwiebel &amp; Rauchmandel</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Lammhüfte »mit Aromen gebraten« mit Salbeipesto, Bohnencassoulet &amp; Kartoffelwürfel</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Geschmorte Remstal-Möhren mit Salbeipesto, Bohnencassoulet &amp; Kartoffelwürfel</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Geeister Remstal-Honig mit mariniertem Apfel, Ingwer &amp; Biskuit</div><div>***</div></div></div></div><div><div>Winterbacher Str. 1-3   73630 Remshalden-Hebsack Tel. 07181 45061   <a href="http://www.lamm-hebsack.de">www.lamm-hebsack.de</a></div><div>Küchenzeiten: Mo. 18.00 - 20.45 Uhr, Di. bis Sa. 12.00 - 13.45 Uhr u. 18.00 - 20.45 Uhr Sonntag Ruhetag, Montag Mittag geschlossen.</div></div></div></div><div><div><div>17</div><div>Landgasthof Zom Fässle</div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Rote-Bete-Frischkäsemaul-tasche mit glasiertem Spitzkraut, karamellisierten Walnüssen &amp; Bittersalat</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Geschmorte Schweinebäckchen mit Lembergerjus, Kohlröschen, geschmorte Karotte &amp; Brezelknödel</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Hausgem. Alblinsenfalafel mit allerlei Karotte, Kohlröschen &amp; geröstetem Tanzpilz vom Keltenhof</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Mousseschnitte von der dunklen Schokolade mit Salzkaramell &amp; Orangensorbet</div><div>***</div></div></div></div><div><div>Waldhof 7   73630 Remshalden-Buoch Tel. 07151 71728   <a href="http://www.zomfaessle.de">www.zomfaessle.de</a></div><div>Küchenzeiten: Mi. bis Sa. 12.00 - 14.00 Uhr und 17.00 - 20.30 Uhr, So. 12.00 - 19.00 Uhr Montag und Dienstag Ruhetag.</div></div></div></div><div><div><div>18</div><div>Charles Restaurant Hotel am Remspark</div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Gaisburger Marsch mit Gemüse-Consommé, Kartoffeln, Spätzle, geröstetem Wurzelgemüse, Austernpilzen &amp; Kräutern</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Wild-Maultaschen mit Thymian-Wildjus, Wurzelgemüsecreme, karamel-lisiertem Kohl, Kräuterseitlinge &amp; Preiselbeer-Gel</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Sellerie-Schnitzel mit Kräuter-schaum, Rosenkohl-Apfel-Salat, Alb-linsenragout &amp; Rote-Bete-Ketchup</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Apfelstrudel mit Salz-Karamelleis, Hafer-Honig-Nuss-Streusel &amp; Crème Anglaise</div><div>***</div></div></div></div><div><div>Remspark 1   73525 Schwäbisch Gmünd Tel. 07171 7988200   <a href="http://www.hicharles.de">www.hicharles.de</a></div><div>Küchenzeiten: Mo. bis Sa. 18.00 - 21.30 Uhr Sonntag Ruhetag.</div></div></div></div><div><div><div>19</div><div>Hotel &amp; Gasthof Krone Straßdorf</div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Blattsalate der Saison mit hausge-beiztem Wildschweinschinken</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Blattsalate der Saison mit Knoblauchcroutons</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Zarte Schnitzel aus der Rehkeule aus heimischem Revier an Wildjus mit rahmigem Kohlrabi &amp; Nussespätzle</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Hausgemachtes Veggi-Cordon an veganer dunkler Soße mit rahmigem Kohlrabi &amp; Nussespätzle</div><div>***</div></div><div><div><div></div><div>Remstaler Quittensorbet mit einem Schuss Filstaler Quittenwasser</div><div>***</div></div></div></div><div><div>Einhornstr. 12   73529 Schwäb. Gmünd-Straßdorf Tel. 07171 947480   <a href="http://www.hotel-krone-strassdorf.de">www.hotel-krone-strassdorf.de</a></div><div>Küchenzeiten: Mo. bis Fr. und So. 11.30 - 13.30 Uhr und 17.30 - 20.00 Uhr Mittwoch und Samstag Ruhetag.</div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>			

100  
PROZENT  
REGION  
REMSTAL

Jetzt neu:  
Remstal im Glas!

»Vierteljährlich« wechseln die Gläser ihren  
Charakter – aber nie die Herkunft: 100 % Remstal.  
Probieren Sie sich durch's Jahr, Glas für Glas.  
Offener Ausschank, offener Genuss.  
Willkommen im Genießerhimmel Remstal!

REMSTAL TOURISMUS E.V.  
Bahnhofstr. 21 · 71384 Weinstadt  
Telefon 07151 27202-0 · [info@remstal.de](mailto:info@remstal.de) · [www.remstal.de](http://www.remstal.de)

REMSTAL

Natur. Kultur. Wein.  Unendlich erleben.

REMSTAL

Natur. Kultur. Wein.  Unendlich erleben.

Remstal  
Schlemmermenü

Köstliche Frühjahrsgenüsse in  
drei Gängen zum Preis von **44,- Euro**  
in den besten Gasthäusern und  
Restaurants **im Remstal!**  
Auf Wunsch mit regionaler  
3 x 0,1 L Weinbegleitung.

14. Februar  
bis 14. März  
2026








## Für einen gelungenen Start ins Genießerjahr!

### Das Remstal Schlemmermenü

vom 14. Februar bis 14. März 2026

Freuen Sie sich auf köstliche 3-Gänge-Menüs in 19 Gasthäusern und Restaurants im Genießerhimmel zwischen Stuttgart und Aalen – zum Einheitspreis von 44,- Euro!  
Auf Wunsch mit abgestimmter regionaler Weinbegleitung (3 x 0,1 L) ab 15,- Euro.

Vegetarischer Genuss steht ebenso im Mittelpunkt: Einige Betriebe bieten sogar vollständig vegetarische Menüs an, sodass für jeden Geschmack etwas dabei ist (gekennzeichnet mit )

Reservieren Sie vor und lassen Sie sich von der kulinarischen Vielfalt des Remstals begeistern!

Ihre  
Genusshandwerker!



<b>1 Restaurant Waldschlössle</b>   Karotten-Ingwer Suppe mit Curry Croûtons & Korianderöl *** Gerollter Kalbsrahmbraten mit Semmelknödelfüllung, Rahmsoße, grobes Sofritto & Champignons   Rote Bete Knödel mit Walnuss, Birne, Gorgonzola, & Bittersalate *** Cheesecake Brownie mit eingelegten Kirschen, & Kirschsorbet	<b>2 Schmitte</b>   Geschäumte Topinambur Suppe mit Haselnuss & Schnittlauch *** Kikok Maishähnchen mit Emmer, Kraut, Senf, Apfel & Jus   Gebackene Aubergine mit Emmer, Kraut, Senf, Apfel & Beurre Blanc *** Cremiger Cheesecake mit eingelegten Kirschen & Schokostreusel	<b>3 Weinstube Moiakäfer</b>   Ackersalat mit lauwarmem Camivo (Camembert von der Bittenfelder Käserei) auf hausgemachtem Sauerteigbrot & Gewürztraminer-Gelee *** Wildgulasch mit gebratenen Serviettenknödeln & gebratenen Karotten   Gemüsegulasch mit Käsetaler & gebratenen Serviettenknödeln *** Ofenschlupfer mit hausgemachtem Whiskysahneis	<b>4 Schmiegs Kellerbesen</b>  Hummercremesuppe mit gebratener Riesengarnele   Cremige Burrata auf Tomaten-Rucola-Salat & Balsamicocreme *** Zweierlei Filetmedaillons vom Rind und vom Schwein mit Pfefferrahmsauce, Spätzle & Marktgemüse   Spinatknödel mit zweierlei Zwiebeln, Käsesauce, Salzkartoffeln & Marktgemüse *** Affogato 2.0 – Walnusseis mit Zimtsahne, Cappuccinolikör & Espresso	<b>5 Gasthof Lamm Rommelshausen</b>   Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrot & Käse gratiniert *** Geschmorte Ochsenbäckle in Burgundersoße mit Schnittlauchbandnudeln & buntem Wurzelgemüse   In Butter geschwenkte Bandnudeln mit feinen Gemüsejulienne an Wintertrüffel *** Hausgemachter Schwarzwälder Eisgugelhupf mit Kirschkompott	<b>6 Kelterstube Korb</b>   Kartoffelsuppe mit Schnittlauchrahm & Kartoffelstroh *** Rosa gebratenes Filet vom Stauferschwein in Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle   Hausgemachte Spinat-kässpätzle mit Bergkäse & Kirschtomaten *** Lauwarmer Apple Crumble mit Tonkabohne & Vanilleeis	<b>7 Gasthof zum guten Tröpfle</b>  Schwäbisches Mostsüpple mit geräucherter Entenbrust   Schwäbisches Mostsüpple mit Kracherle & Schnittlauchröllchen *** Steak vom Kalbsrücken an Lembergersöble auf Gemüse-Graupensotto   Gemüse-Graupensotto mit Grünkernbratling *** Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Flug-Ananas	<b>8 Altes Rathaus by What the Food</b>  Kartoffel-Lauch-Süppchen mit Garnele   Kartoffel-Lauch-Süppchen *** Geschmorter Schnitzeleintopf mit Cognac-Rahm-Espuma, gemischte asiatische Pilze & Kräuteröl   Kräuterknödel mit Cognac-Rahm-Espuma, gemischte asiatische Pilze & Kräuteröl *** Operaschnitte mit Himbeersorbet
Auf dem Kappelberg 2   70734 Fellbach Tel. 0711 33624390 www.restaurant-waldschloessle.de  Küchenzeiten: Di. 17.30 - 20.30 Uhr, Mi. bis Fr. 11.30 - 13.30 Uhr und 17.30 - 20.30 Uhr, Sa. 17.30 - 20.30 Uhr Sonntag und Montag Ruhetag.	Fellbacher Str. 11   70736 Fellbach-Schmiden Tel. 0711 39010410   www.schmitte.co  Küchenzeiten: Mi. bis Sa. 18.00 - 20.30 Uhr Sonntag, Montag und Dienstag Ruhetag. <b>14.02. und 07.03. kein Schlemmermenü.</b>	Rommelshauser Straße 9   70734 Fellbach Tel. 0711 5781515   www.weinstube-moiakaefer.de  Küchenzeiten: Mo. bis Fr. 17.00 - 20.30 Uhr Samstag, Sonntag und feiertags Ruhetag.	Porschestraße 8   70736 Fellbach-Oeffingen Tel. 0711 5057752   www.schmiegs-kellerbesen.de  Küchenzeiten: Mi. und Do. 11.00 - 20.30 Uhr, Fr. 11.00 - 21.00 Uhr, Sa. 14.00 - 21.00 Uhr, So. 11.00 - 19.30 Uhr. <b>Geöffnet ab 25.02.2026.</b>	Hauptstraße 44   71394 Kernen-Rommelshausen Tel. 07151 41352   www.lamm-kerne.de  Küchenzeiten: Do. bis Mo. 11.30 - 14.00 Uhr und ab 18.00 Uhr Dienstag und Mittwoch Ruhetag.	Winnender Straße 31/2   71404 Korb Tel. 07151 36755   www.kelterstube-korb.de  Küchenzeiten: Di. 17.00 - 21.00 Uhr, Mi. bis Sa. 11.00 - 14.00 Uhr u. 17.00 - 21.00 Uhr, So. 11.00 - 14.30 Uhr u. 17.00 - 19.00 Uhr Montag Ruhetag.	Schulstraße 14   71404 Korb-Kleinheppach Tel. 07151 62539   www.troepfle-korb.de  Küchenzeiten: Mo., Di., Mi., Fr. 17.45 - 20.30 Uhr, Sa. 12.00 Uhr - 14.00 Uhr und 17.45 - 20.30 Uhr, So. 11.30 Uhr - 14.00 Uhr und 17.45 - 20.30 Uhr Donnerstag Ruhetag. <b>Urlaub vom 14. bis 22.02.2026</b>	Marktstraße 47   71364 Winnenden Tel. 07195 5899572   www.w-thefood.de  Küchenzeiten: Di. 17.30 - 20.30 Uhr, Mi. bis Sa. 11.30 - 15.00 Uhr u. 17.30 - 20.30 Uhr Sonntag und Montag Ruhetag.

