

Erleben Sie kulinarische Vielfalt im Remstal!

9 Gasthaus Hirsch

- Burrata mit Altem Balsamico, Rucola & bunten Tomaten ***
- Gebratene Perlhuhnbrust mit Thymiansoße, frittierten Reisbällchen, grünem Spargel & Karotte
- Frittierte Reisbällchen auf Karottenpüree mit grünem Spargel & Guacamole ***
- Mascarpone-Honig-Mousse mit Himbeersorbet

Wangener Str. 38 | 73614 Schorndorf-Oberberken
Tel. 07181 3037 | www.hirsch-oberberken.de

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.

14 Landgasthof Hirsch

- Cremesuppe von Austernpilzen mit Sommertrüffel & Croûtons ***
- Kalbssteak aus der Hüfte mit glasierten Sauerkirschen, Rahmsauce & Kräuterspätzle, Feldsalat mit Walnussöl-Dressing
- Gemüselasagne mit gebrillter Augerine, Zucchini & Paprika an Strauchtomaten-sauce, bunter Salat ***
- Mousse von weißer Schokolade mit aufgeschäumter Eierlikörsauce, Früchten & Sahne

Reinhold-Maier-Str. 12 | 73630 Remshalden-Grunb.
Tel. 07151 979770 | www.landgasthof-hirsch.net

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.

10 Hotel Landgut Burg

- Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienöl ***
- Geschmorte Ochsenbäckle mit Lembergersauce an Rotkraut & Kräuterspätzle
- Hausgemachte vegetarische Maultaschen auf Champagnerkraut mit Sakurakresse ***
- Zitronencreme mit Löffelbiskuit im Glas

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

Küchenzeiten: Mi. bis So. 12.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag.

11 Restaurant Lindhäuser Stüble

- Kräuterflädle mit Paprikapolenta gefüllt in Gemüsekraftbrühe ***
- Schweinelendchen vom Staufenfleisch am Stück gebraten auf Sahnesoße mit Kartoffelgratin & Frühlingsgemüse
- Linsenbratlinge auf Frühlingsgemüse, dazu feine Butterkartoffeln & Weißweinoße ***
- Ofenschlupfer mit Vanillesoße & Sahne

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

Küchenzeiten: Di. bis So. 11.30 - 21.00 Uhr
Montag Ruhetag (außer feiertags).

12 Gräo by Priscila Fiorini

- Artischocken-„Cappuccino“ mit Waldpilzen ***
- Zartes Lamm mit gerösteter Maiscreme, frischer Kräuter-Chimichurri & Blaubeerreduktion
- Glacierte Aubergine mit gerösteter Maiscreme in geräucherter Miso-Balsamico-Sauce ***
- Im Zuckerrohrhonig und Ingwer geröstete Ananas mit hausgemachtem Kokosnusseis

Kirchstraße 7 | 71384 Weinstadt-Großheppach
Tel. 0172 7230939 | www.graorestaurant.de

Küchenzeiten: Do. bis Sa. 17.00 - 23.00 Uhr.
Urlaub am 19.02.2026

13 Landgasthof Zum Löwen

- Hausgemachte Entenconsommé mit Einlage
- Hausgemachte Waldpilzcremesuppe mit Croûtons ***
- Geschmorter Rehbraten mit Preiselbeeren, Apfelsrotkraut & Bubenspitze
- Waldpilz-Ravioli in Parmesan, gebratene Pilze, gehobelte Trüffel & heimischer Feldsalat ***
- Apfelküchle in Zimt-Zucker mit Vanilleeis & Sahne

Marktstraße 47 | 71384 Weinstadt-Beutelsbach
Tel. 07151 67733 | www.schmidsgastro.de

Küchenzeiten: Mo. bis So. 11.30 - 21.00 Uhr

**Jetzt neu:
Remstal im Glas!**

»Viertelesjährlich« 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

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

REMSTAL

Natur. Kultur. Wein. ♡ Unendlich erleben.





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!



1 Restaurant Waldschlössle

- 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

2 Schmitte

- Geschäumte Topinambur Suppe mit Haselnuss & Schnittlauch ***
- Kikok Maisähnchen mit Emmer, Kraut, Senf, Apfel & Jus
- Gebackene Aubergine mit Emmer, Kraut, Senf, Apfel & Beurre Blanc ***
- Cremiger Cheesecake mit eingelegten Kirschen & Schokostreusel

3 Weinstube Moiakäfer

- Ackersalat mit lauwarmem Camivo (Camembert von der Bittenfelder Käserie) auf hausgemachtem Sauerteigbrot & Gewürztraminer-Gelee ***
- Wildgulasch mit gebratenen Serviettenknödeln & gebratenen Karotten
- Gemüsegulasch mit Käsetaler & gebratenen Serviettenknödeln ***
- Ofenschlupfer mit hausgemachtem Whisksahneeis

4 Schmiegs Kellerbesen

- Hummercremesuppe mit gebratener Riesengarnelen
- 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

5 Gasthof Lamm Rommelshausen

- Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrot & Käse gratiniert ***
- Geschmortes Ochsenbäckle in Burgundersoße mit Schnittlauchbandnudeln & buntem Wurzelgemüse
- In Butter geschwenkte Bandnudeln mit feinen Gemüsejuliene an Wintertrüffel ***
- Hausgemachter Schwarzwälder Eissgugelhupf mit Kirschkomott

6 Kelterstube Korb

- Kartoffelsuppe mit Schnittlauchrahm & Kartoffelstroh ***
- Rosa gebratenes Filet vom Stauferschwein in Pfafferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle
- Hausgemachte Spinatkässpätzle mit Bergkäse & Kirschtomaten ***
- Lauwarmer Apple Crumble mit Tonkabohne & Vanilleeis

7 Gasthof zum guten Tröpfle

- Schwäbisches Mostsüpple mit geräucherter Entenbrust
- Schwäbisches Mostsüpple mit Kracherle & Schnittlauchröhrlchen ***
- Geschmorter Schnitzeleintopf mit Cognac-Rahm-Espuma, gemischte asiatische Pilze & Kräuteröl
- Kräuterknödel mit Cognac-Rahm-Espuma, gemischte asiatische Pilze & Kräuteröl ***
- Operaschnitte mit Himbeersorbet

8 Altes Rathaus by What the Food

- 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

