

# 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.

## 10 Hotel Landgut Burg

🍴 Petersilienwurzel-suppe 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 Lindhändler Stüble

🍴 Kräuterflädle mit Paprikapolenta gefüllt in Gemüsekraftbrühe  
\*\*\*

Schweinelendchen vom Staufenfleisch am Stück gebraten auf Sahnesoße mit Kartoffelgratin & Frühlingsgemüse

🍴 Linsenbratlinge auf Frühlingsgemüse, dazu feine Butterkartoffeln & Weißweinsauce  
\*\*\*

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 Grão 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 Waldpilz-cremesuppe mit Croûtons  
\*\*\*

Geschmorter Rehbraten mit Preiselbeeren, Apfelrotkraut & Bubenspitze

🍴 Waldpilz-Ravioli in Parmesan, gebratene Pilze, gehobelter 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

## 14 Landgasthof Hirsch

🍴 Cremesuppe von Austernpilzen mit Sommertrüffel & Croûtons  
\*\*\*

Kalbssteak aus der Hüfte mit glasierten Sauerkirschen, Rahmsauce & Kräuterspätzle, Feldsalat mit Walnussöl-Dressing

🍴 Gemüselasagne mit gegrillter Aubergine, Zucchini & Paprika an Strauchtomatensauce, bunter Salat  
\*\*\*

Mousse von weißer Schokolade mit aufgeschäumter Eierlikörsauce, Früchten & Sahne

Reinhold-Maier-Str. 12 | 73630 Remshalden-Grubn.  
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.

## 15 Krone Geradstetten

🍴 Karamellisierter Ziegenkäse aus Weil im Schönbuch mit Kohlrabi, Kräuterjoghurt & Pflücksalat  
\*\*\*

Gebroter Bauch vom Landschwein mit Grünkernrisotto & Sellerie

🍴 Geschmorter Sellerie mit Grünkernrisotto & Belper Knolle  
\*\*\*

Schokoladen-Nussauflauf mit Birne & Walnusseis

Obere Hauptstr. 2 | 73630 Remshalden-Geradst.  
Tel. 07151 2561021 | www.kronegeradstetten.de

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.

## 16 Restaurant Lamm Hebsack

🍴 Wintersalate »Caesar Style« mit Erbsencreme, Schmorzwiebel & Rauchmandel  
\*\*\*

Lammhüfte »mit Aromen gebraten« mit Salbeipesto, Bohnencassoulet & Kartoffelwürfel

🍴 Geschmorte Remstal-Möhren mit Salbeipesto, Bohnencassoulet & Kartoffelwürfel  
\*\*\*

Geeister Remstal-Honig mit mariniertem Apfel, Ingwer & Biskuit

Winterbacher Str. 1-3 | 73630 Remshalden-Hebsack  
Tel. 07181 45061 | www.lamm-hebsack.de

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.

## 17 Landgasthof Zom Fässle

🍴 Rote-Bete-Frischkäse-maultasche mit glasiertem Spitzkraut, karamellisierten Walnüssen & Bittersalat  
\*\*\*

Geschmorte Schweinebäckchen mit Lembergerjus, Kohlröschen, geschmorter Karotte & Brezelknödel

🍴 Hausgem. Alblinsenfalafel mit allerlei Karotte, Kohlröschen & geröstetem Tanzpilz vom Keltenhof  
\*\*\*

Mousseschnitte von der dunklen Schokolade mit Salzkaramell & Orangensorbet

Waldhof 7 | 73630 Remshalden-Buoch  
Tel. 07151 71728 | www.zomfaessle.de

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.

## 18 Charles Restaurant Hotel am Remspark

🍴 Gaisburger Marsch mit Gemüse-Consommé, Kartoffeln, Spätzle, geröstetem Wurzelgemüse, Austernpilzen & Kräutern  
\*\*\*

Wild-Maultaschen mit Thymian-Wildjus, Wurzelgemüsecreme, karamellisiertem Kohl, Kräuterseitlinge & Preiselbeer-Gel

🍴 Sellerie-Schnitzel mit Kräuter-schaum, Rosenkohl-Apfel-Salat, Alblinsenragout & Rote-Bete-Ketchup  
\*\*\*

Apfelstrudel mit Salz-Karamelleis, Hafer-Honig-Nuss-Streusel & Crème Anglaise

Remspark 1 | 73525 Schwäbisch Gmünd  
Tel. 07171 7988200 | www.hicharles.de

Küchenzeiten: Mo. bis Sa. 18.00 - 21.30 Uhr  
Sonntag Ruhetag.

## 19 Hotel & Gasthof Krone Straßdorf

Blattsalate der Saison mit hausge-beiztem Wildschweinschinken

🍴 Blattsalate der Saison mit Knoblauchcroutons  
\*\*\*

Zarte Schnitzel aus der Rehkeule aus heimischem Revier an Wildjus mit rahmigem Kohlrabi & Nussspätzle

🍴 Hausgemachtes Veggi-Cordon an veganer dunkler Soße mit rahmigem Kohlrabi & Nussspätzle  
\*\*\*

Remstaler Quittensorbet mit einem Schuss Filstaler Quittenwasser

Einhornstr. 12 | 73529 Schwäb. Gmünd-Straßdorf  
Tel. 07171 947480 | www.hotel-krone-strassdorf.de

Küchenzeiten: Mo. bis Fr. und So. 11.30 - 13.30 Uhr und 17.30 - 20.00 Uhr  
Mittwoch und Samstag Ruhetag.

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 · www.remstal.de

REMSTAL

Natur. Kultur. Wein. ♣️ Unendlich erleben.

# Remstal Schlemmermenü

Köstliche Frühjahrs-genüsse 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 Semmelknödel-Füllung, Rahmsauce, grobes Sofritto & Champignons

 Rote Bete Knödel mit Walnuss, Birne, Gorgonzola, & Bittersalate  
\*\*\*

Cheesecake Brownie mit eingelegten Kirschen, & Kirschsorbet


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.

### 2 Schmitte

 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

Fellbacher Str. 11 | 70736 Fellbach-Schmidlen  
Tel. 0711 39010410 | www.schmitte.co

Küchenzeiten: Mi. bis Sa. 18.00 - 20.30 Uhr  
Sonntag, Montag und Dienstag Ruhetag.  
**14.02. und 07.03. kein Schlemmermenü.**

### 3 Weinstube Moiakäfer

 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

Rommelshäuser 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.

### 4 Schmiegs Kellerbesen

Hummercremesuppe mit gebratener Riesengarnele  
 Cremige Burrata auf Tomaten-Rucola-Salat & Balsamicocrema  
\*\*\*

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


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.  
**Geöffnet ab 25.02.2026.**

### 5 Gasthof Lamm Rommelshausen

 Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrot & Käse gratiniert  
\*\*\*

Geschmorte Ochsenbäckle in Burgundersauce mit Schnittlauchbandnudeln & buntem Wurzelgemüse

 In Butter geschwenkte Bandnudeln mit feinen Gemüsejulienne an Wintertrüffel  
\*\*\*

Hausgemachter Schwarzwälder Eisgugelhupf mit Kirschkompott


Hauptstraße 44 | 71394 Kernen-Rommelshausen  
Tel. 07151 41352 | www.lamm-kernen.de

Küchenzeiten: Do. bis Mo. 11.30 - 14.00 Uhr  
und ab 18.00 Uhr  
Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

### 6 Kelterstube Korb

 Kartoffelsuppe mit Schnittlauchrahm & Kartoffelstroh  
\*\*\*

Rosa gebratenes Filet vom Stauferschwein in Pfefferrahmsauce mit hausgemachten Spätzle


 Hausgemachte Spinat-kässpätzle mit Bergkäse & Kirschtomaten  
\*\*\*

Lauwarmer Apple Crumble mit Tonkabohne & Vanilleeis

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.

### 7 Gasthof zum guten Tröpfle

Schwäbisches Mostsüpple mit geräucherter Entenbrust  
 Schwäbisches Mostsüpple mit Kracherle & Schnittlauchröllchen  
\*\*\*

Steak vom Kalbsrücken an Lembergersöße auf Gemüse-Graupensotto

 Gemüse-Graupensotto mit Grünkernbratling  
\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Flug-Ananas


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. **Urlaub vom 14. bis 22.02.2026**

### 8 Altes Rathaus by What the Food

Kartoffel-Lauch-Süppchen mit Garnele  
 Kartoffel-Lauch-Süppchen  
\*\*\*

Geschmorte Schnitzeleintopf mit Cognac-Rahm-Espuma, gemischte asiatische Pilze & Kräuteröl

 Kräuterknödel mit Cognac-Rahm-Espuma, gemischte asiatische Pilze & Kräuteröl  
\*\*\*

Operaschnitte mit Himbeersorbet

Marktstraße 47 | 71364 Winnenden  
Tel. 07195 5899572 | www.w-the-food.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.

# Ihre Genusshandwerker im Remstal auf einen Blick



Alle kulinarischen Partnerbetriebe finden Sie auf [www.remstal.de/gastgeber](http://www.remstal.de/gastgeber)



Remstal Gutschein oder Remstal Jobcard zur Hand? Fragen Sie bei Reservierung nach der Einlöse-möglichkeit!



Mehr Infos auf [remstal.de/gutschein](http://remstal.de/gutschein)

Weitere 10 Betriebe auf der Rückseite! →