



## Erleben Sie kulinarische Vielfalt im Remstal!

### 9 Grão by Priscila Fiorini

🌿 Kürbissuppe mit Ingwer & Gorgonzola

\*\*\*

In Chia paniertes Fischfilet auf einem Püree aus Kochbanane Kokosmilch & Curry mit karamellisierten Palmherzen & Orangenemulsion

🌿 Veg. auf Anfrage

\*\*\*

Maracujá-Tarte mit Kardamom

Kirchstraße 7 | 71384 Weinstadt-Großheppach  
Tel. 0172 7230939 | www.priscilafiorini.com

Küchenzeiten: Fr. + Sa. 18.00 – 23.00 Uhr

### 10 Landgasthof Zum Löwen

Feldsalat vom Früchtemarkt Kilburger mit steirischem Kernöl-Dressing & hausgebeizter Fenchel-Anis-Orangen-Lachs

🌿 Veg. ohne Lachs

\*\*\*

Hirschmedaillon an Preiselbeer-Wildjus mit Apfelrotraut & Kartoffelrösti

🌿 Gefüllte Ravioli in Trüffel-Parmesan-Sauce & Kirschtomaten

\*\*\*

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

### 11 Hotel Landgut Burg

🌿 Rote Bete Suppe mit Sauer Sahne

\*\*\*

Boeuf Bourignon mit Aichwälder Kartoffeln

🌿 Champignon-Graupenküchle auf wildem Brokkoli & Kräuterdip

\*\*\*

Orangenparfait mit Kumquats & Rosmarin

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.

### 12 Gasthof Adler

Lauchcremesuppe mit geräuchertem Forellenfilet

🌿 Veg. ohne Forelle

\*\*\*

Entenbrust mit Gemüse & Schupfnudeln

🌿 Semmelknödel auf Pilzragout

\*\*\*

Ofenschluper mit Vanilleeis & Sahne

Forststraße 12 | 71384 Weinstadt-Baach  
Tel. 07151 65826 | www.alder-baach.de

Küchenzeiten: Mi., Do., So. 11.30 – 17.00 Uhr  
Fr. 11.30 – 14.30 Uhr | Sa. 11.30 – 20.00 Uhr  
Montag und Dienstag Ruhetag.

### 13 Restaurant Lindhändler Stüble

🌿 Bunte Blattsalate & Rohkost nach Saison mit Äpfeln, Birnen, Nüssen Croutons & Cidre-Dressing

\*\*\*

Rosa gebratenes Barbarie-Entenbrust-filet auf Orangenlikör Jus dazu Rosmarin-Kartoffeln & mediterranes Gemüse

🌿 Panierte Sellerie-Schnitzel mit Kräuterdip, Rosmarin-Kartoffeln & mediterranem Gemüse

\*\*\*

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster & Vanilleeis

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

Küchenzeiten: Di. bis So. 11.30 – 21.00 Uhr  
Montag Ruhetag.

### 14 Landgasthof Hirsch

Variation vom hausgebeizten Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Terrine & gefülltem Lachsrollchen Salatbouquet, Butter & Baguette

🌿 Veg. auf Anfrage

\*\*\*

Rehschnitzel mit sautierten Austernpilzen, Brombeersauce Kräuterspätzle & Feldsalat mit Walnussöl-Dressing

🌿 Pilze à la Crème mit Brokkoli & Schupfnudeln

\*\*\*

Rotweibirne mit Pistazieneis & Vanillesauce

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

Küchenzeiten: Mo. bis Sa. 11.30 – 14.00 Uhr und 17.30 – 21.00 Uhr | So. 11.30 – 14.30 Uhr  
Freitag Ruhetag.

### 17 Charles Restaurant Hotel am Remspark

🌿 Steinpilz Bisque mit Trüffel-Ricotta & Schnittlauch

\*\*\*

Agnolotti mit Kaninchenfüllung Waldpilzschaum, Wirsing, Chicorée Parmesan & gesalzene Zitrone

🌿 »Trüffel Käsespätzle« Handgeschabte Spätzle mit Allgäuer Bergkäse & Trüffel

\*\*\*

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Preiselbeeren & Rosinen-Rum Eis

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

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

### 18 Hotel & Gasthof Krone Straßdorf

Kurz angebratene Gänseleber mit Feldsalat & weißem Hausdressing

🌿 Veg. mit Frischkäsestrudel

\*\*\*

Kalbsbacke in Weißwein geschmort an Calvadosrahmsoße mit glaciertem Wurzelgemüse & Kartoffeln

🌿 Veg. mit mariniertem Panko-Tofu

\*\*\*

Salted Cashew Caramel auf Fruchtspiegel

Einhornstraße 12 | 73529 Schwäbisch Gmünd  
Tel. 07171 947480 | www.hotel-krone-strassdorf.de

Küchenzeiten: Mo. bis Fr. + So. 11.30 – 13.30 Uhr und 17.30 – 20.30 Uhr  
Mittwoch und Samstag Ruhetag.

## Das Remstal multimedial erleben!

Mittendrin statt nur dabei

mit Podcasts und Social Media

Die neue Kampagne „REMSTAL on Tour“ ist gestartet!

Im Fokus steht ein Podcast, der immer am letzten Sonntag des Monats erscheint, sowie kurze Einblicke, kreative Challenges und Gewinnspiele auf unseren Social-Media-Kanälen Instagram und Facebook. Hören Sie rein – überall, wo es Podcasts gibt!

@remstal.de | Remstal Tourismus

facebook Pinterest

Spotify YouTube

### REMSTAL TOURISMUS E.V.

Tourist-Information Endersbacher Bahnhof  
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  
2025

# REMSTAL

Natur. Kultur. Wein. ♾️ Unendlich erleben.





# Für einen gelungenen Start ins Genießerjahr!

## Das Remstal Schlemmermenü

vom 14. Februar bis 14. März 2025

Freuen Sie sich auf köstliche 3-Gänge-Menüs in 18 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 unbedingt vor und lassen Sie sich von der kulinarischen Vielfalt des Remstals begeistern!

Ihre **Genusshandwerker!**



**1 Restaurant Waldschlössle**

-  Essenz vom gerösteten Knollensellerie mit Kräuterflädle & Schnittlauchöl
- \*\*\*
- »Zweierlei vom Kalb« Briesmaultäschle & geschmortes Ragout mit Rosenkohlcrème, Heidelbeerchutney & Rote Bete Knödel
-  Hausgemachte Rote Bete Knödel mit Salbeibutter, Rosenkohlcrème & Heidelbeerchutney
- \*\*\*
- Walnussparfait mit Apfeligout & Florentiner

Auf dem Kappelberg 2 | 70734 Fellbach  
Tel. 0711 33 62 43 90  
www.restaurant-waldschloessle.de

Küchenzeiten: Mi. + Do. 11.30 – 13.30 Uhr und 17.30 – 20.00 Uhr | Fr. + Sa. 17.30 – 20.30 Uhr  
So. 11.30 – 14.00 und 17.00 – 19.00 Uhr  
Montag und Dienstag Ruhetag.  
An Valentinstag kein Schlemmermenü.

**2 Schmitte**

-  Spitzkohl Dim Sum mit Pilz Dashi Schnittlauch & Reisknusper
- \*\*\*
- Maishähnchen mit Pastinake Roter Bete, Salzzitrone & Pistazie
-  Aubergine mit Pastinake, Roter Bete Salzzitrone & Pistazie
- \*\*\*
- »Apfelkuchen im Glas« Apfel aus dem Remstal Mandelstreusel & Vanillecreme

Fellbacher Str. 11 | 70736 Fellbach-Schmidlen  
Tel. 0711 39 010 410 | www.schmitte.co

Küchenzeiten: Di. bis Sa. 18.00 – 20.30 Uhr  
Sonntag und Montag Ruhetag.  
14.02. + 18.02. geschlossen.

**3 Schmiegs Kellerbesen**

-  Cremige Burrata auf Tomaten Rucola Salat, roter Zwiebel & Balsamicocrème
- \*\*\*
- Rinderfiletmedaillons mit Pfefferrahmsoße und Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle & frisches Marktgemüse
-  Spinatknödel mit zweierlei Zwiebel, Käsesauce Salzkartoffel & frischem Marktgemüse
- \*\*\*
- Affogato 2.0 | Walnusseis mit Zimtsahne, Capuccinolikör & Espresso

Porschestraße 8 | 70736 Fellbach  
Tel. 0711 505 7752 | www.schmiegs-kellerbesen.de

Küchenzeiten: **Nur bis 23. Februar 2025 offen!**  
Mi. + Do. 11.00 – 22.30 Uhr | Fr. 11.00 – 23.00 Uhr  
Sa. 14.00 – 23.00 Uhr | So. 11.00 – 21.00 Uhr

**4 Gasthof Lamm Rommelshausen**

-  Hausgemachte Pilzmaultäschle mit Röstzwiebeln an buntem Salatbouquet, dazu Balsamicodressing
- \*\*\*
- Zarter Kalbsbraten mit Sauce bearnaise, hausgemachten Kartoffelgnocchi & Blattspinat
-  Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit sahnigem Blattspinat überbacken mit Schafskäse
- \*\*\*
- Fruchtiges Orangenparfait mit Grand Marnier an Mangospiegel

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.  
Urlaub vom 03.03. bis 07.03.2025.

**5 Restaurant Brunnenstuben**

-  Petersilienwurzelsuppe mit Brezelknödel & Schnittlauch
- \*\*\*
- Geschmorte Schweinebäckle mit Spitzkraut & Perlgraupenrisotto
-  Perlgraupenrisotto mit Spitzkraut Kräuterseitlingen & Bergkäse
- \*\*\*
- Dessert von Haselnuss & Birne

Quellenstraße 14 | 71344 Waiblingen-Beinstein  
Tel. 07151 9441227 | www.brunnenstuben.de

Küchenzeiten: Mi. bis Sa. 17.30 – 21.00 Uhr  
So. 11.45 – 14.00 Uhr und 16.00 – 19.00 Uhr  
Montag und Dienstag Ruhetag.  
20.02. geschlossene Gesellschaft.

**6 Gasthof Zum Guten Tröpfle**

-  Blumenkohlrahmsüpple mit Kartoffelstroh
- \*\*\*
- Geschmorter Kalbstafelspitz auf rahmigem Blattspinat mit Butternocken
-  Käspressknödel auf rahmigem Blattspinat mit kleinem Salat
- \*\*\*
- Halbgefrorenes von der karamellisierten Walnuss mit Schoko-Nuss-Küchle

Schulstraße 14 | 71404 Korb-Kleinheppach  
Tel. 07151 62539 | www.troepfle-korb.de

Küchenzeiten: Mo. bis Fr. 17.45 – 22.30 Uhr  
Sa. + So. 11.30 Uhr – 14.00 Uhr und 17.45 – 22.30 Uhr | Donnerstag Ruhetag.  
Urlaub vom 03.03 – 05.03.2025.

**7 Altes Rathaus by What the Food**

-  Currysuppe mit Mandarinen Couscous, Estragonöl & Mini Falafel
- \*\*\*
- Stundenei mit Rahmwirsing Duroc Schweinebauch Kartoffelschalenschaum Trüffel & Croutons
-  Veg. ohne Schweinebauch
- \*\*\*
- Aprikosenschichttörtchen mit Kokos

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 und 17.30 – 20.30 Uhr  
Sonntag und Montag Ruhetag.

**8 Burghotel & Restaurant »Schöne Aussicht«**

- Garnele auf Ratatouile Vitello Tonnato & Ackersalat
-  Veg. auf Anfrage
- \*\*\*
- Rehbraten mit Champignons Preiselbeeren & Spätzle
-  Selleriesschnitzel auf Champignons mit Preiselbeeren & Pommes
- \*\*\*
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

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

Küchenzeiten: Mo. bis So. 11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 21.30 Uhr

# 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 Einlösemöglichkeit!

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

BILDNACHWEIS: BGStock72 | Envato Elements GRAFIK: Felix Polinski

Weitere 10 Betriebe auf der Rückseite! →