



...zu Menüs in 3 Gängen

jeweils
zum
Preis von
29,00 €

Salat von badischem Spargel mit Ei, Schinken, Hornveilchen und Baguette

Rosa gebratene Lammfilets mit Kräuterpesto, Ratatouillegemüse und Kartoffelkrusteln

Holunderblüten-Panna Cotta mit frischen Erdbeeren

Gasthof Lamm

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

Do. bis Mo. 12.00 - 14.30 und ab 17.30 Uhr.
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch

Brunnenkresseschaumsuppe mit Lachsklößchen

Schweinefilet auf Frühlingsgemüse und Kräutergnocchi

Erdbeer-Vanilleparfait auf Rhabarberkompott mit Eierlikörschaum

Waldcafe Restaurant Muckensee

Muckensee 1, 73547 Lorch
Tel. 07172/8718, www.muckensee.de

Täglich 10.00 - 23.00 Uhr. Ruhetage: Donnerstag

Schaumsuppe von der Biokresse mit confiertem Eigelb

Bärlauchpikata vom Landhuhn mit Frühlingsgemüse-Nudeln und Spargelschaum

ODER Sauté von zweierlei Spargel und Laichinger Champignons in Kerbel-Estragon-Nage mit Kartoffel-Frischkäse-Auflauf



Topfen-Nougat-Knödel mit Rhabarber und Erdbeeren in Waldmeistersud

Krone Geradstetten

Obere Hauptstraße 2, 73630 Remshalden-Geradstetten
Tel. 07151/29792, www.krone-geradstetten.com

Mo. und Do. bis Sa. ab 17.30 Uhr, So. 12.00 - 14.00 und ab 18.00 Uhr.
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch

Spargelcremesuppe

Geschmorte Rinderbäckle an Burgundersauce mit Bärlauchgnocchi und Rahmkohlrläbe

Rhabarberterrine mit Vanillesauce und Erdbeersorbet

Restaurant Weinstube zur Traube

Schillerstraße 27, 73630 Remshalden-Grunbach
Tel. 07151/79901, www.traube-grunbach.de

Mi. bis Sa. 12.00 - 14.00 und ab 18.00 Uhr,
So. 11.30 - 14.00 und ab 17.00 Uhr.

Ruhetage: Montag und Dienstag

Betriebsferien: 16. - 26.05.2016



Baby-Leafsalat angemacht mit Kräuterbalsamessig und Erdnussöl an Sprossen und Brotcroûtons

Ragout vom Streicher Milchlamm in Schillerwein geschmort, auf Bärlauchnudeln und Frühlingsgemüse

ODER Bärlauchnudeln mit gebratenen Kräutersaitlingen auf glasiertem Gemüse und gehobeltem Parmesan



Erdbeer-Mascarpone-Crumble

Hotel Lamm Hebsack

Winterbacher Straße 1-3, 73630 Remshalden-Hebsack
Tel. 07181/45061, www.lamm-hebsack.de

Mo. bis Sa. 12.00 - 14.00 und 18.00 - 21.30 Uhr. So. 12.00 - 14.00 Uhr.
Ruhetage: Sonntagabend

„Kräutergarten“ – Schwäbische Frühlingsrolle mit feinen Blattsalaten

Schwäbisch „einmal anders“ – In Schwarzbier geschmorte Schweinsbäckchen mit Himmelreichgemüse und Spätzle

Himmlische Verführung – Hausgemachtes Erdbeertiramisu

Restaurant „Himmelreich“

Stuttgarter Straße 77, 73614 Schorndorf
Tel. 07181/985580, www.hotel-reich.de

Mo bis Sa ab 17.00 Uhr.

Ruhetage: Sonn- und Feiertage

„Frühlingsbeet“

Hausgemachte Nudeln mit Spargel-Ragout und Bärlauch Vanilleparfait mit Waldmeistergelee und marinierten Erdbeeren



Restaurant Brunnenstuben

Quellenstraße 14, 71334 Waiblingen-Beinstein
Tel. 07151/9441227, www.brunnenstuben.de

Mo. und Mi. bis Fr. 11.30 - 23.00 Uhr, Sa. 17.00 - 23.00 Uhr,
So. 11.30 - 21.00 Uhr.

Ruhetage: Dienstag

Kresserahmsüppchen von frischer Gartenkresse mit Croûtons

Pochiertes Forellenfilet auf jungem Blattspinat, dazu gefüllte Kartoffel

Zitronenjoghurtmousse an frischen Früchten

Hotel Landgut Burg

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

Mo. bis Sa. 12.00 - 14.00 und 18.00 - 21.00 Uhr,
Sonn- und Feiertage 12.00 - 14.00 und 18.00 - 20.00 Uhr.

Kein Ruhetag

Frühlingssalat mit Blüten

Gamberoni in Tempura mit Gemüse und Zucchini Blüten

Mousse von weißer Schokolade mit frischen Erdbeeren und karamelierten Blüten

INCONTRO PIZZORANTE

Stiftstraße 6, 71384 Weinstadt-Beutelsbach
Tel. 07151/65154, www.incontro-pizzorante.de

Di. bis Fr. und So. 11.30 - 14.15 und 17.30 - 22.30 Uhr, Sa. ab 17.30 Uhr.
Ruhetage: Montag

Hausgemachte Lachs-Zanderterrine auf jungen Blattsalaten

Gebratene Maispoularde mit karameliertem grünen Spargel und Kartoffelgratin

Erdbeer-Frischkäsegratin

Weinstadt Hotel mit Restaurant s' Krönchen

Marktstraße 39/41, 71384 Weinstadt-Beutelsbach
Tel. 07151/997010, www.weinstadt-hotel.de

Täglich 11.30 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr, Sonntag bis 21.00 Uhr.
Ruhetage: Donnerstag

Leichtes Cremesüppchen von Sojamilch und Kokosmark

Zwei hausgemachte Gemüsetaler an Kressesauce mit aromatisiertem Chillireis und knackigem Salat



Gebratenes Eis an Vanilleschaumsauce und frische Erdbeeren

Gasthof Lamm Großheppach

Prinz-Eugen-Platz 4, 71384 Weinstadt-Großheppach
Tel. 07151/1691482, www.gasthoflamm-grossheppach.de

Mo. und Do. bis Sa. 11.00 - 14.00 Uhr und 17.30 - 23.00 Uhr,
Mi. 17.30 - 23.00 Uhr, Sonn- und Feiertage 11.00 - 22.00 Uhr.

Ruhetage: Dienstag

Cremesuppe vom Schmidener Spargel mit Schwarzbrotchip

Gebratenes Hühnerbrüstchen auf Frühlingsgemüserisotto

Erdbeertiramisu im Weckglas

Die Vorratskammer

Endersbacher Straße 75, 71384 Weinstadt-Strümpfelbach
Tel. 07151/2789100, www.dievorratskammer.com

Mo. bis Fr. 11.00 - 21.30 Uhr, Sa 9.30 - 22.00 Uhr, So 9.30 - 20.00 Uhr,
durchgehend warme Küche. Ruhetag: Dienstag.

Ziegenkäse mit Kapuzinerkresse und Baguette

Rinderhüftsteak mit Bärlauchkruste und Bratkartoffeln an Gemüse

Weißes Schokoladenmousse mit Minze und Rhabarber

Burghotel-Restaurant-Café Schöne Aussicht

Neuffenstraße 18, 71364 Winnenden-Bürg
Tel. 07195/9756-0, www.schoene-aussicht-buerg.de

Täglich 11.30 - 14.00 und 17.00 - 21.30 Uhr. Kein Ruhetag

Kräuterblütensalat mit Birnenbalsam mariniert an Saiblingstatar mit Kerbelchips an Schnittlauchcreme

Landgockelbrust auf Risotto vom Bärlauch mit wildem Spargel

Joghurt-Waldmeistersüppchen mit Rhabarbersorbet und kandierten Veilchenblüten

Landgasthaus Hirsch Manolzweiler

Kaiserstraße 8, 73650 Winterbach-Manolzweiler
Telefon 07181/41515, www.hirsch-manolzweiler.de

Mi. bis Sa. 12.00 - 14.00 und 18.00 - 22.00 Uhr,
Sonn- & Feiertage 12.00 - 22.00 Uhr, durchgehend warme Küche.
Ruhetage: Montag und Dienstag



REMSTAL
ROUTE

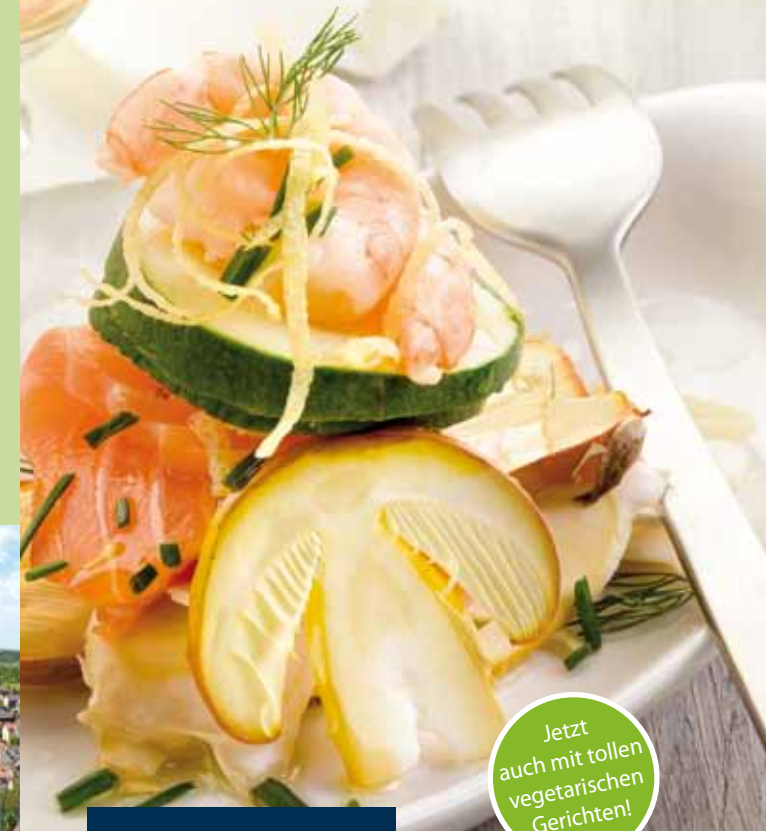


Tourismusverein Remstal-Route e.V.
Bahnhofstraße 21, 71384 Weinstadt
Tel. 0 71 51/2 76 50 47
info@remstal-route.de, www.remstal.info
Mo bis Fr 9.00 - 12.30 und 14.00 - 16.00 Uhr,
Sa 9.00 - 12.30 Uhr

22. April bis 22. Mai 2016

Blühendes Remstal

Vielfältige Ideen rund um den
Frühling von den guten Gasthäusern und
Restaurants im Remstal



Jetzt
auch mit tollen
vegetarischen
Gerichten!

REMSTAL
ROUTE



www.remstal.info



Von leichten Tellergerichten...

jeweils
zum
Preis von
11,50 €

**Paniertes Braumalzschnitzel vom Schwein
mit großem, buntem Salatteller**

Gasthaus Metzgerei Ochsen

Schnaiter Straße 1, 73773 Aichwald-Aichelberg
Tel. 0711/361737, www.ochsen-aichwald.de

Mi. bis Sa. 11.30 - 14.00 Uhr und 17.00 - 21.00 Uhr,
So. 11.30 - 14.00 Uhr und 17.00 - 20.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag

Putensteak mit Kapuzinerkresse-Butter und Salatplatte

Gasthof zur Rose

Hauptstraße 43, 73457 Essingen
Tel. 07365/96070, www.gasthof-rose-essingen.de

Do. bis Mo. 11.30 - 14.00 und 17.30 - 21.00 Uhr, Di. 11.30 - 15.00 Uhr.
Ruhetage: Mittwoch

Bunte Gemüsequiche an Frühlingsalat mit Bärlauchcreme

Weinstube Moiakäfer

Rommelshäuser Straße 9, 70734 Fellbach
Tel. 0711/5781515, www.weinstube-moiakaefer.de

Mo. bis Fr. ab 17.00 Uhr.
Ruhetage: Samstag, Sonn- und Feiertage

**Gefüllte Poulardenkeule mit Bärlauch,
Gemüsebukett und geschmälzten Nudeln**

**ODER Hausgemachte Kartoffelgnocchi
mit Salbei und Ratatouillegemüse**

Gasthof Lamm

Hauptstraße 44, 71394 Kernen-Rommelshausen
Tel. 07151/41352, www.lamm-kerne.de

Do. bis Mo. 12.00 - 14.30 und ab 17.30 Uhr.
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch

**Gefülltes Flädle mit Spargelragout an einem Bukett
von Frühlingsalaten, fein marinert mit Balsamicoessig
und Olivenöl**

Restaurant Weinstube Kребenstüble

Kребenweg 6, 71394 Kernen-Stetten
Tel. 07151/44236, www.kreibenstueble.de

Di. bis So. ab 11.00 Uhr, durchgehend warme Küche.
Ruhetage: Montag

**In Trollinger geschmorte Schweinebäckle mit Bubaspitzle,
Bärlauch und Frühlingszwiebeln**

Gasthof Zum guten Tröpfle

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

Mo. bis Mi. und Fr. ab 17.00 Uhr, Sa. und So. 11.30 - 15.00 Uhr und
ab 17.00 Uhr. Ruhetage: Donnerstag
Betriebsferien: 29.04 - 2.05.2016 (Kleinheppacher Hocketse)

**Vegetarische Bärlauchmaultaschen mit brauner Butter,
Tomaten-Concassée und Parmesan**

Restaurant Weinstube zur Traube

Schillerstraße 27, 73630 Remshalden-Grunbach
Tel. 07151/79901, www.traube-grunbach.de

Mi. bis Sa. 12.00 - 14.00 und ab 18.00 Uhr,
So. 11.30 - 14.00 und ab 17.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag
Betriebsferien: 16. - 26.05.2016

**Zanderfilet mit Bärlauchcreme, geschmolzenem Fenchelgemüse
und Safranreis**

Landgasthof Hirsch

Reinhold-Maier-Straße 12, 73630 Remshalden-Grunbach
Tel. 07151/9797700, www.landgasthof-hirsch.de

Sa. bis Do. 11.30 - 14.00 und 18.00 - 22.00 Uhr. Ruhetage: Freitag

**Gebratenes Schollenfilet an Salatvariation mit würzigen
Gemüsewürfeln und „Wellers“ Baguette**

Uli's Hirsch Stüble

Bahnhofstraße 55, 73630 Remshalden-Grunbach
Tel. 07151/271867, www.ulis-hirschstueble.de

Mo. ab 17.00 Uhr, Mi. und Do. 11.00 - 14.00 und ab 17.00 Uhr.
Fr. und So. 11.00 - 14.00 und ab 16.00 Uhr, Sa. ab 15.00 Uhr.
Ruhetage: Dienstag

**Scheiben vom Schweinefilet unter der Frischkäse-Lavendelhaube
auf Kartoffelarte**

Gasthausbrauerei Kesselhaus

Arnoldstraße 3, 73614 Schorndorf
Tel. 07181/484933, www.kesselhaus-schorndorf.de

Mo. bis Do. 11.00 - 24.00 Uhr, Fr. und Sa. 11.00 - 1.00 Uhr,
Sonn- und Feiertage 11.00 - 23.00 Uhr. Kein Ruhetage

**„Hähnchen Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Pommes und Salat**

Restaurant Harmonie

Moserstr. 8, 73614 Schorndorf
Tel. 07181/21914, www.harmonie-schorndorf.de

Di. bis So. 10.30 - 21.00 Uhr. Ruhetage: Montag

**Rote Beete- und Spinatnocken auf Spargelragout
mit vielen Kräutern aus dem Garten**

Gasthaus Rössle

Mühlstraße 15, 73660 Urbach
Tel. 07181/72751, www.roessle-urbach.de

Mo. und Do. bis Sa. ab 17.30 Uhr, Sonn- und Feiertage
11.30 - 14.30 und 17.30 - 21.00 Uhr.
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch
Betriebsferien: eventuell ab 19.5.2016

**Gegrillte Forelle mit hausgemachter, mediterraner Füllung
und gegrilltem Gemüse**

Fischerstüble Baacher-Mühle-Forellen

Brühlweg 9, 71384 Weinstadt-Baach
Tel. 0 71 51 / 6 51 50, www.baacher-forellen.de

Mi. bis Sonn- und Feiertage 11.00 - 18.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag

**Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Kräuterfrischkäse
an feinen Bandnudeln**

Hotel Landgut Burg

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

Mo. bis Sa. 12.00 - 14.00 und 18.00 - 21.00 Uhr,
Sonn- und Feiertage 12.00 - 14.00 und 18.00 - 20.00 Uhr.
Kein Ruhetage

Scampispiße auf Bärlauchnudeln und Blattsalat

Landgasthof Zum Löwen

Marktstraße 47, 71384 Weinstadt-Beutelsbach
Tel. 07151/67733, www.schmids-gastro.de

Täglich 11.30 - 22.30 Uhr, durchgehend warme Küche.
Kein Ruhetage

Hausgemachte Lachs-Zanderterrine auf jungen Blattsalaten

Weinstadt Hotel mit Restaurant s' Krönchen

Marktstraße 39/41, 71384 Weinstadt-Beutelsbach
Tel. 07151/997010, www.weinstadt-hotel.de

Täglich 11.30 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr,
Sonntag bis 21.00 Uhr.
Ruhetage: Donnerstag.

**Vegetarische Spinat-Frischkäse-Maultaschen
in Bärlauchbutter geschwenkt an bunten Blattsalaten**

Weinkeller Schäfergässle

Schäfergässle 12, 71384 Weinstadt-Großheppach
Tel. 07151/609800, www.weinkeller-weinstadt.de

Mo. bis Sa. 17.00 - 1.00 Uhr, So. 11.30 - 24.00 Uhr.
Kein Ruhetage

**Bärlauchmaultaschen auf Gemüsebeet
in Kräutersahnesauce**

Wirtschäftle zur Rose

Kleinheppacher Straße 30, 71384 Weinstadt-Großheppach
Tel. 07151/609113, www.rose-weinstadt.de

Mi. bis Fr. 11.30 - 14.00 und 17.00 - 22.30 Uhr,
Sa. 11.30 - 22.00 Uhr, So. 11.30 - 21.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag

**Schweinerückensteak unter der Bärlauchkruste
mit Kartoffelkrapfen und Ratatouillegemüse**

Gasthaus „Zum Türmle“

Gundelsbacher Straße 17, 71384 Weinstadt-Gundelsbach
Tel. 07151/606363, www.tuermle.de

Mi. bis Sa. 12.00 - 14.00 und 17.30 - 22.00 Uhr, So. 11.30 - 21.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag

**Bandnudeln in Tomaten-Bärlauchrahm
mit Gemüsestreifen und Lachs**

**ODER Bandnudeln mit Frühlingsgemüse,
Rucola und Parmesan chips**

Gasthaus Zum Hirsch

Hauptstraße 3, 71384 Weinstadt-Strümpfelbach
Tel. 07151/61103, www.hirsch-struempfelbach.de

Mi. und Do. 11.30 - 14.30 Uhr, Fr. und Sa. 11.30 - 14.30 Uhr und
17.30 - 22.00 Uhr, So. 11.30 - 21.30 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag

**Medaillons vom Roastbeef mit mariniertem Ingwer-Apfel
auf geschmortem Karotten-Kartoffel-Gemüse an Rosenjus**

Lindhälder Stüble

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

Di. bis Sa. und an Feiertagen 11.00 - 23.00 Uhr, So. 11.00 - 22.00 Uhr.
Ruhetage: Montag

Rinderhüftsteak mit Bärlauchkruste und Bratkartoffeln an Gemüse

Burghotel-Restaurant-Café Schöne Aussicht

Neuffenstraße 18, 71364 Winnenden-Bürg
Tel. 07195/9756-0, www.schoene-aussicht-buerg.de

Täglich 11.30 - 14.00 und 17.00 - 21.30 Uhr. Kein Ruhetage

**Milchkalbskutteln „weiß-sauer“ mit wildem Spargel,
Estragon und Röstkartoffeln**

Landgasthaus Hirsch Manolzweiler

Kaiserstraße 8, 73650 Winterbach-Manolzweiler
Telefon 07181/41515, www.hirsch-manolzweiler.de

Mi. bis Sa. 12.00 - 14.00 und 18.00 - 22.00 Uhr,
Sonn- & Feiertage 12.00 - 22.00 Uhr, durchgehend warme Küche.
Ruhetage: Montag und Dienstag

Frühlingsküche im Remstal

Inspiziert von der Blütenpracht, die das Remstal
jedes Frühjahr aufs Neue verzaubert, servieren Ihnen
zahlreiche Küchenmeister köstlichste Kreationen:
Frische, meist regionale Produkte treffen auf die
Vielfalt der Blüten- und Kräutergärten.

Erschmecken Sie zwischen 22. April und 22. Mai den
Remstaler Frühling – so bunt und vielfältig wie die Region!



Menü
in 3 Gängen
29,- Euro oder
Tellergericht
11,50 Euro

Menüs und Tellergerichte garantiert verfügbar
nur nach telefonischen Vorreservierung!