

Wählen Sie aus der vielfältigen Auswahl leckerer Tellergerichte

jeweils zum Preis von **11,50 €**

Schweinefilet an Curryrahmsoße, Mandelreis und Blattsalat

Gasthaus Metzgerei Ochsen

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

Mi. bis Sa. 11.00 - 23.00 Uhr, So. 11.00 - 21.00 Uhr,
warme Küche: Mi. bis Sa. 11.30 - 14.00 und 17.00 - 21.00 Uhr,
So. 11.30 - 14.00 und 17.00 - 20.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag

Ragout von weißem Spargel und Bärlauch mit feinen Bandnudeln und gebratenem Shrimpspieß

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

Dippekoche mit Bärlauch und hausgebeizter Körschtaler Lachsforelle
ODER Dippekoche mit Bärlauch und kleinem Schweinerückensteak natur
ODER Dippekoche mit Bärlauch und kleinem Salat ergänzen

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

Gnocchi in Salbei-Butter geschwenkt mit Parmesansplittern, dazu Frühlingsgemüse und gebratener Spargel

Gasthof Lamm

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

Do. bis Mo. 11.00 - 14.30 und 17.30 bis 23.00 Uhr.
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch

Zarte Rindfiletstreifen an Wildkräutersalaten mariniert mit weißem Balsamico und Olivenöl

Restaurant Weinstube Kребenstüble

Krebenweg 6, 71394 Kernen-Stetten
Tel. 07151/44236, www.krebenstueble.de

Di. bis So. ab 11.00 Uhr. Ruhetag: Montag

Bandnudeln in Kräuterrahm, Kirschtomaten und gebratene Putenstreifen

Gasthof Zum guten Tröpfle

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

Mo. bis Mi., Fr. ab 17.00 Uhr, Sa. und So. 11.30 - 14.30 und ab 17.00 Uhr,
warme Küche: 11.30 - 14.00 Uhr und 17.15 - 21.00 Uhr, So. bis 20.30 Uhr.
Ruhetage: Donnerstag

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Basilikum und Parmesan auf fruchtiger Tomaten-Knoblauch-Soße mit Bandnudeln

Lilli's Hirsch Stüble

Bahnhofstraße 55, 73630 Remshalden-Grunbach
Tel. 07151/271867

Di. 17.00 bis 24.00 Uhr, Mi. und Do. 11.00 bis 14.00 und 17.00 bis 24.00 Uhr, Fr. 11.00 bis 14.00 und 16.00 bis 24.00 Uhr,
Sa. 15.00 bis 24.00 Uhr, So. 11.00 bis 14.00 und 16.00 bis 24.00 Uhr.
Ruhetage: Montag

Spitzen vom Schweinefilet-Tomaten-Rucola auf einem Kartoffelbeet mit Käse überschmolzen

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 - 22.00 Uhr. Kein Ruhetag

Paprika-Schnitzel mit Pommes und Salat

Restaurant Harmonie

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

Di. bis Sa. 10.30 - 22.30 Uhr, So. 10.30 - 21.00 Uhr,
warme Küche bis 20.30 Uhr bzw. So. bis 20.00 Uhr.
Ruhetage: Montag

Bärlauchschupfnudeln mit Champignonsahnesoße, dazu ein bunter Salatteller

Gasthaus Krone

Böbinger Str. 3, 73527 Schwäbisch Gmünd-Zimmern
Tel. 07171/82515, www.krone-zimmern.de

Mo. ab 16.00 Uhr, Mi. bis Fr. 11.30 - 14.00 und ab 16.00 Uhr,
Sa, So und Feiertag ab 10.00 Uhr. Ruhetag: Dienstag

Rote Bete- 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, So 11.30 - 14.30 und 17.30 - 21.00 Uhr.
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch

Huflattich-Saiblingsroulade mit Petersilienkartoffeln

Fischerstüble Baacher-Mühle-Forellen

Brühlweg 9, 71384 Weinstadt-Baach
Tel. 07151/65150, www.baacher-forellenvild.de
Mi. bis Sa. 10.00 - 19.00 Uhr, So. und Feiertag 11.00 - 18.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag

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 Ruhetag

Bärlauchmaultaschen auf Gemüsebeet in Kräutersahnesauce

Wirtschäftle zur Rose

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

Mi. bis Sa. 11.00 - 14.00 und 17.00 - 23.00 Uhr,
So. 11.30 - 22.00, Küche bis 22.00 Uhr bzw. So. bis 21.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag

Bunter Kräuter-Blütensalat mit feinen Scheiben vom Orangen-Koriander Graved-Lachs

Restaurant 's Krönchen

Marktstraße 39/41, 71384 Weinstadt-Beutelsbach
Tel. 07151/997010, www.restaurant-kroenchen.de

Mo. bis Mi. und Fr. bis So. 11.30 - 15.00 Uhr und 18.00 - 24.00 Uhr,
warme Küche bis 22.00 Uhr bzw. So. bis 21.00 Uhr.
Ruhetage: Donnerstag

Gemüse-Hirse-Küchle mit Frühlingslauchdip und Sprossen

Hotel Landgut Burg

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

Küche: 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

Gebratene Scampispieße auf Bärlauchnudeln

Landgasthof Zum Löwen

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

Täglich 11.30 - 22.30 Uhr.
Kein Ruhetag

Gebratene Scampis mit Safrantagliarinis an Zucchini

INCONTRO PIZZORANTE

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

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

Schweinenackensteak mit Kräuterbutter auf mediterranem Gemüseragout an frischen Blattsalaten, dekoriert mit Croûtons in Balsamico-Kräuter-Dressing

Lindhälder Stüble

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

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

Gulasch mit Nudeln und Kartoffel-Kopfsalat

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

Hanweiler Grün: Zwei Schweinefilets mit Knoblauchquark und frischen Champignons auf bunten Blattsalaten mit heimischen Wiesenkräutern und Weißbrot

Restaurant & Hotel Traube Hanweiler

Weinstraße 59, 71364 Winnenden-Hanweiler
Tel. 07195/139900, www.traube-hanweiler.de

Mo., Do., Fr. 11.00 - 15.00 und 16.30 - 22.00 Uhr,
Sa. und So. 11.00 - 22.00 Uhr,
Küche 11.30 - 14.00 und 17.00 - 21.00 Uhr, So. bis 20.30 Uhr.
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch

Lauwarmer Spargelsalat mit gebratenem Ziegenkäse

Schwabenalm

Albertviller Str. 47, 71364 Winnenden
Tel. 07195/5986030, www.schwabenalm.de

Mo. bis Do. 11.30 - 23.00 Uhr, Fr. und Sa. 11.30 - 24.00 Uhr,
So. 11.30 - 22.00 Uhr. Kein Ruhetag

Weitere kulinarische Aktionen im Remstal



Köstliche Genüsse in den guten Gasthäusern und Restaurants im Remstal. Herzlich willkommen!

13. Juli bis 26. August 2018

Sommer-Teller

Ein Tellergericht für 15,- Euro inkl. Getränk.
Auch mit tollen vegetarischen Gerichten.

14. September bis 14. Oktober 2018

Schlemmer-Menü

Menü in 4 Gängen für 35,- Euro und als Empfehlung eine begleitende Dreier-Weinprobe für 12,- Euro.



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

13. April bis 13. Mai 2018

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

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 dem 13. April und dem 13. Mai 2018 den Remstaler Frühling – so bunt und vielfältig wie die Region!

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

Entdecken Sie die feine Genießerpalette der 3-Gänge Menüs

jeweils
zum
Preis von
29,00 €

Schaumige Spargelcremesuppe mit Einlage und Buttercroûtons
Rinderhüftsteak mit Bärlauchbutter, dazu feine Bandnudeln und Frühlingsgemüse
Weißes Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren und Zitronen-Vanille-Sorbet

Gasthof Lamm
Hauptstraße 44, 71394 Kernen-Rommelshausen
Tel. 07151/41352, www.lamm-kernen.de
Do. bis Mo. 11.00 - 14.30 und 17.30 bis 23.00 Uhr.
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch

Hausgebeizter Lachs mit marinierten Gurkenspaghetti
Gebratene Perlhuhnbrust an Kräuterrisotto und Frühlingsgemüse
Holunderblüten-Mousse mit frischen Früchten

Hotel-Gasthof Hirsch
Hirschstraße 2-4, 71394 Kernen-Stetten
Tel. 07151/44240, www.hirsch-kernen.de
Mo. ab 17.30 Uhr, Di., Mi., So. 12.00 - 14.00 und ab 17.30 Uhr,
Fr. und Sa. ab 17.30 Uhr.
Ruhetage: Donnerstag

Knackiger Frühlingsalat mit weißem Balsamico-Kräuter Dressing und Spargel-Joghurtterrine

Schweinefilet mit Kräutergnocchi und Frühlingsgemüse
Süßes von Quark und Erdbeere

Hotel Restaurant Muckensee
Muckensee 1, 73547 Lorch
Tel. 07172 /916970, www.muckensee.de
Fr. bis Mi. 10.00 - 23.00 Uhr,
Küche: 11.30 - 14.30 Uhr und 17.00 - 21.00 Uhr bzw. So. bis 20.00 Uhr.
Ruhetage: Donnerstag

Rahmsuppe von der Brunnenkresse mit Lachsforellenklößchen
Maispouardenbrust auf Frühlingslauchrisotto und Burgunderjus
Leichte Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren

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.
Kein Ruhetag

Spargelcremesuppe **Menü ab 15. April**
Saltimbocca vom Schweinefilet auf hausgemachten Bärlauchgnocchis

Panna Cotta mit Rhabarber-Kompott und Erdbeeren

Restaurant Weinstube zur Traube
Schillerstraße 27, 73630 Remshalden-Grünbach
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



Bärlauchcremesuppe mit Spargelstückchen
Schweinedaillons mit glasierten Birnenstreifen, Gorgonzolasauce, Spätzle und Blattsalate mit Kräutervinaigrette
Mascarponecreme mit Erdbeer-Rhabarber-Söße und Zitronensorbet

Landgasthof Hirsch
Reinhold-Maier-Straße 12, 73630 Remshalden-Grünbach
Tel. 07151/9797700, www.landgasthof-hirsch.de
Mo. bis Do. sowie Sa. und So. 11.30 - 14.00 und 17.30 - 22.00 Uhr.
Ruhetage: Freitag

Süß-saure Schwarzwaldforellen, Spargelsalat und Brezelcrostini
Maishähnchenbrust mit Kartoffel-Lauch-Gemüse und Honig-Balsamico-Jus
„2 Himmlische Köstlichkeiten“

Restaurant & Eventalm Himmelreich
Stuttgarter Str. 75, 73614 Schorndorf
Tel. 07181/98558101, www.hotel-reich.de
Mo. bis Fr. 9.00 - 23.00 Uhr, Sa. 17.00 - 23.00 Uhr,
So. nur Brunch 10.00 - 14.00 Uhr, dann geschlossen.
Kein Ruhetag

Spargelcremesuppe
Schwäbisch-Hällisches Schweinekotelette mit Bärlauchrisotto
Rhabarber-Erdbeer-Crumble mit Vanilleeis

Hotel am Remspark
Remspark 1, 73525 Schwäbisch Gmünd
Tel. 07171/7988200, www.hotelamremspark.de
Mo. bis Fr. 12.00 bis 14 Uhr (Mittagstisch),
Mo. bis Sa. 18.00 bis 22.00 Uhr (große Karte)
Ruhetage: Sonntag

Gebratene Forelle aus dem Wurzahl mit Selleriecreme und Rotweinbutter

Falsches Filet vom Staufenkalb mit Bärlauchnudeln und glacierten Fingermöhren

Joghurt-Waldmeister-Cotta auf Erdbeer-Rhabarberagout

Restaurant Mille Miglia
Alte Bundesstraße 45, 71332 Waiblingen
Tel. 07151/1362444, www.restaurant-millemiglia.de

Mo. bis Fr. 11.30 - 14.00 und 18.00 - 22.00 Uhr, Sa. nach Vereinbarung.
Ruhetage: Sonn- und Feiertage

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Bärlauch-Grießklößchen
Lachsfilet mit Spargelrisotto (vegetarisch: Spargelrisotto)
Süße Maultäschle mit Rhabarber und Holunderblüteneis



Restaurant Brunnenstuben
Quellenstraße 14, 71334 Waiblingen-Beinstein
Tel. 07151/9441227, www.brunnenstuben.de
Mo. und Mi. bis Sa. 17.00 - 23.00 Uhr, So. 11.30 - 21.00 Uhr.
Ruhetage: Dienstag

Wildkräutersuppe
Frühlingsalat
Gebratene Löwenzahnrosetten, dazu Frischlingsrücken und Spitzwegerichknödel

Fischerstüble Baacher-Mühle-Forellen
Brühlweg 9, 71384 Weinstadt-Baach
Tel. 07151/65150, www.baacher-forellenvild.de
Mi. bis Sa. 10.00 - 19.00 Uhr, So. und Feiertag 11.00 - 18.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag

Schaumsüppchen vom Zitronengras mit Ingwer-Geflügelklößchen
Kalbfleischröllchen mit Mangold gefüllt auf Karottenblüten, dazu Kartoffeltaler

Rhabarber-Ofenschlupfer mit Vanille-Parfait

Restaurant 's Krönchen
Marktstraße 39/41, 71384 Weinstadt-Beutelsbach
Tel. 07151/997010, www.restaurant-kroenchen.de

Mo. bis Mi. und Fr. bis So. 11.30 - 15.00 Uhr und 18.00 - 24.00 Uhr,
warme Küche bis 22.00 Uhr bzw. So. bis 21.00 Uhr.
Ruhetage: Donnerstag

Remstaler Schneckensüppchen

Zebubraten vom eigenen Wildrind mit Sesamkarotten und Kräuterpolenta

Holunderblütenmousse

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

Küche: 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

1 Glas Uhudler Frizzante als Willkommensdrink / Cremesuppe vom weißen Spargel mit Flusskrebsen

Knusprig gebackenes Cordon Bleu vom Guschweintrücken mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse gefüllt, dazu Erdäpfel-Bärlauch-Salat

Karamelisierter Topfen-Mohnstrudel mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout

Die Vorratskammer
Endersbacher Straße 75, 71384 Weinstadt-Strümpfelbach
Tel. 07151/2789100, www.dievorratskammer.com
Mi. bis Fr. 11.00 - 21.30 Uhr, Sa 15.00 - 22.00 Uhr,
So 11.00 - 20.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag

Riesengarnele auf Rösti mit Bärlauchschmand
Rindersteak mit Estragon-Cognac mit Spargelragout und Flädle
Erdbeeren und Rhabarber mit Vanillequarkmousse

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

Spargelcremesuppe mit Baconchips
Lammkotelett auf Balsamicozwiebeln, dazu Kartoffel-Selleriepüree
Teufels-Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer und Vanilleeis im Pistazien-Mantel

Schwabenalm
Albertviller Str. 47, 71364 Winnenden
Tel. 07195/5986030, www.schwabenalm.de

Mo. bis Do. 11.30 - 23.00 Uhr, Fr. und Sa. 11.30 - 24.00 Uhr,
So. 11.30 - 22.00 Uhr.
Kein Ruhetag

Kräuterblütensalat vom Keltenhof, Birnenbalsamico, Tartar von der Bachforelle, Kerbelchips und wilde Schnittlauchcreme
Landgockelbrust aus Hohenlohe auf Risotto von Bärlauch und Spargel

Joghurt-Waldmeistersüppchen mit Rhabarbersorbet und kandierten Veilchenblüten

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

Mi. und Do. 17.30 - 21.30 Uhr, Fr. und Sa. 12.00 - 14.00 und 17.30 - 21.30 Uhr, Sonn- & Feiertage 12.00 - 21.30 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag

