

# Getränkemarkarte

## FASSWEINE

Riesling, Trollinger, Rosé QbA

## AUS EIGENEM ANBAU

**2011er Beutelsbacher „Kiara“**

Weißwein Cuvée QbA feinfruchtig, mild, harmonisch.

**2011er Beutelsbacher „Daniel“**

Rotwein Cuvée QbA gute Struktur, füllig, kompakt.

**2011er Beutelsbacher „Kevino“**

Schillerwein QbA fruchtig, süffig, wenig Säure.

## ROTWEINE OFFEN

**2011er Trollinger mit Lemberger**

Traditionelle Cuvée. Collegium Württemberg.

**2011er Rotenberger Schlossberg Trocken**

Trollinger. Elegant und frisch.  
Collegium Württemberg.

**2011er Winterbach Spätburgunder QbA**

Halbrocken. Weich, abgerundet.  
Weingut Jürgen Ellwanger.

## ROTWEINE FLASCHEN

**2012er Hebsacker Lichtenberg Lemberger**

Trocken. Im Großen Holzfass ausgebaut.  
Weingut Jürgen Ellwanger

**2011er / 2012er Cuvée Nico**

Lemberger, Cabernet Dorsa und Cabernet.  
Weingut Jürgen Ellwanger

## WEIßWEINE OFFEN

**2012er Rotenberger Schlossberg Riesling**

Elegant und frisch. Collegium Württemberg.

**2012 Rotenberger Schlossberg  
Riesling Trocken**

Kräftiger Trollinger. Collegium Württemberg.

**2012er Winterbacher Riesling trocken**

Weingut Jürgen Ellwanger.

## WEIßWEINE FLASCHEN

**2012er Weißburgunder trocken**

Weingut Jürgen Ellwanger.

**2011 Nico Weiß trocken**

Ausgebaut im großen Holzfass. Fruchtig.  
Weingut Jürgen Ellwanger.

## GETRÄNKE

Ensinger Mineralwasser | Ensinger still

Apfelsaft | Traubensaft

Glas Sekt "Hausmarke"

1 Flasche Sekt "Hausmarke"

Cafe

Cappuccino

Espresso

Williams

Obstler

Schmiegs RemsBesen

Sudetenstr. 4 73650 Winterbach

Telefon 07181 - 99 40 333

info@schmiegs-remes-besen.de

[www.schmiegs-remes-besen.de](http://www.schmiegs-remes-besen.de)



SPEISE  
Besen  
KARTE

Mit freundlicher Unterstützung von:



**Ensinger**

...die Coblenz, Magischen Power-Quelle



# Speise- karte

## UNSERE BESENKARTE:

2 Maultaschen in der Brühe,  
abgeschmälzt mit Zwiebeln und Speck

Eine echte Brotsuppe mit Leberwurst,  
in der Kesselbrühe Zwiebelschmelze

Fleischkäse vom Grill mit Zwiebelsauce,  
Bauernbrot

Kesselfleisch, warm oder kalt  
mit Meerrettich, Besenbrot

Gekochtes Brustripple im Sud,  
Meerrettich, Besenbrot

Ein Paar Kalbsbratwürste mit Sauce  
und Besenbrot

Schweinehals vom Backofen mit Sauce  
und Besenbrot

Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce  
und Besenbrot

Geschmälzte Maultaschen  
mit Speckzwiebelschmelze und  
hausgemachtem Kartoffelsalat

Maultaschen, geröstet in Eihülle  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

2 Hausgemachte Fleischküchle  
mit Kartoffelsalat

Schlachtplatte mit Blut- und Leberwurst,  
Kesselfleisch und Sauerkraut

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
mit Besenbrot

## ALS BEILAGE EMPFEHLEN WIR:

Hausgemachter Kartoffelsalat

Hausgemachte Spätzle

Fildersauerkraut

Röstkartoffeln

## UNSER BESENBROT MIT:

Frischem Schweinemett

Griebenschmalz

Kräuterkäse

Emmentaler Käse

## VESPER-ECKE- WER ES GERNE KERNIG MAG:

Portion Hausmacher Leberwurst

Schinkenwurst

Blutwurst

Oder gemischt

Schwäbischer Wurstsalat

Schweizer Wurstsalat

Remstal Wurstsalat

Weiss-Schwarzwurst

Wolkenbruch Backsteinkäse mit  
Schwarzwurst in Essig-Öl

Remstal-Vesperbrett von allem Ebbes  
mit Obstler

Magen-Trätzer zum Viertele, Käsewürfel  
mit Schwarzwursträdle

Flammkuchen mit Rahm, Speck  
und Zwiebeln

## ZUM NACHTISCH EMPFEHLEN WIR:

Apfelkuchen  
mit Zimt und Zucker

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

