

# WEIN FREUNDSCHAFT

IM LAMM. **I** UNSER WINZER DES MONATS!



**S** PARGELZAUBER IM LAMM: Mit feiner Kulinarik und den passenden Weinen! Wir feiern die Weinfreundschaft mit dem Top-VDP-Weingut Wöhrwag aus Stuttgart-Untertürkheim.

Mit 7 Spitzen-Empfehlungen präsentiert sich das sympathische Weingut auf unserer Karte. Probieren Sie den gelbfruchtigen Klassiker Riesling »Goldkapsel« zum Mosaik von weißem Spargel.

Verlieben Sie sich in den vielschichtigen Weissburgunder, passend zu unseren Spargelgerichten – oder greifen Sie zum kräftig eleganten Merlot, der unsere Eifler Kaninchenkeule herrlich begleitet.

*Mehr zum Weingut: [www.weingut-woehrwag.de](http://www.weingut-woehrwag.de)*

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen schöne, familiäre Stunden bei uns!

## IHRE GASTGEBERFAMILIE

SYLVIA, MARKUS, JESSICA & MORITZ POLINSKI



Partner seit 30 Jahren: Remstaler Riesling-Pionier Hans-Peter Wöhrwag und Lammwirt Markus Polinski.  
(v. l. n. r.: Chef Sommelier Florian Thiele, Hans-Peter Wöhrwag, Markus Polinski, Kellermeister Jakob Bittner)



## UNSER APERITIF DES MONATS

 Riesling Brut Sekt Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim	<b>0,1   9,90 €</b>
Visecco mit Sauvignon Blanc Alkoholfreier Aperitif, Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	<b>0,1   8,50 €</b>

## [ANJO] POP-UP KREATIONEN Vorspeisen von Moritz Polinski

 Frühlingssalat mit Bio-Blättele in Erdbeerbalsam & Walnussöl mit eingelegten Radieschen, Croutons & Kernen	<b>13,00 €</b>
 Mosaik von weißem Spargel, Lauch & Noriblatt mit geräuchertem Eigelb, eingelegtem Ingwer & Frühlingskräutern	<b>19,50 €</b>
 2022 Riesling „Goldkapsel“ Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim	<b>0,1   6,20 €</b>
Gegrillter Oktopus & Baby-Artischocke mit halbtrockneten Strauchtomaten, Burrata & Bärlauchöl	<b>24,00 €</b>
 2022 Grauburgunder Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim	<b>0,1   6,50 €</b>

## KALTE UND WARME VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch	<b>9,50 €</b>
Saure Kutteln nach Hausrezept im kräftigen Trollingersöble	<b>10,00 €</b>
 Rahmsuppe vom Schmidener Spargel mit knusprigen Brotcroutons & Bärlauchöl	<b>10,50 €</b>
 2022 Weissburgunder Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim	<b>0,1   6,50 €</b>
Unsere Hebsacker Wurstknöpfe <sup>(1,2)</sup> in Petersilienbutter geschmelzt auf Kartoffelsalat & gebackenem Zwiebelstroh	<b>12,00 €</b>
Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Olivenöl & Limone dazu gehobelter Parmesan & frisch gemahlener Pfeffer	<b>22,00 €</b>

 Vegetarisch  Vegan  Weinfreundschaft Fragen Sie nach unserer veganen/veget. Speisekarte

<sup>1</sup> Mit Phosphat <sup>2</sup> enthält Konservierungsstoffe  
Sollten Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

## UNSERE MITTAGSEMPFEHLUNGEN

### KLEINERE GERICHTE

Schwäbisches Ablinsengericht mit Saitenwurst <sup>1 2</sup>  
gerauchtem Schweinebauch & handgeschabten Spätzle **18,50 €**

Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein  
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle **24,00 €**

Filet vom »Loup de Mer« auf der Haut gebraten  
mit Safran-Beurre blanc, geschwenktem Frühlingsgemüse & Fregola Sarda **28,50 €**

 2022 Riesling „Goldkapsel“ Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage  
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 | 6,20 €**

### FEINE KREATIONEN

 Portion Stangenspargel vom Schmidener Feld  
mit Sauce Hollandaise *oder* zerlassener Butter & Kräuterflädle *oder* Kartoffeln **29,50 €**

*wahlweise mit*  
paniertem Schnitzel aus der Kalbshüfte **9,50 €**  
gebratenem Filet von der Körschtalforelle **10,50 €**

 2022 Weissburgunder Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage  
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 | 6,50 €**

Rostbraten vom deutschen Färsenrind in kräftiger Kalbsjus  
mit gedämpften Zwiebeln & knusprigen Bratkartoffeln **34,00 €**

 2020 Lemberger Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage  
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 | 6,80 €**

Eifler Kaninchenkeule »mediterran geschmort«  
mit geschwenktem Frühlingsgemüse & hausgemachten Kartoffelkrapfen **34,00 €**

 2022 Merlot trocken, Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 | 5,50 €**

### DAZU ODER VORNE WEG

 Knackiger Beilagensalat in Frenchdressing  
mit gerösteten Brotcroutons & Sprossen **7,50 €**

### WEIN-HIGHLIGHT

 2016 Pinot Noir Untertürkheimer Herzogenberg trocken  
VDP.Grosses Gewächs  
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 | 11,50 €**

 Vegetarisch  Vegan  Weinfreundschaft Fragen Sie nach unserer veganen/veget. Speisekarte

<sup>1</sup> Mit Phosphat <sup>2</sup> enthält Konservierungsstoffe  
Sollten Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

## UNSERE 3-GÄNGE-MITTAGSMENÜS

### LAND & LIEBE

Schwäbische Rinderkraftbrühe  
mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch

\*\*\*

Paniertes Schnitzel aus der Kalbshüfte  
mit Kartoffel-Kürbiskernsalat & handgerührten Preiselbeeren

**29,00 €**

\*\*\*

Affogato 2.0  
mit feinem Haselnusseis

**3-GANG-MENÜ: 39,00 €**

---

### FEINES VOM FELD

Frühlingsalat mit Bio-Blättle  
in Erdbeerbalsam & Walnussöl mit eingelegten Radieschen, Croutons & Kernen

\*\*\*

Stangenspargel vom Schmidener Feld  
mit Sauce Hollandaise *oder* zerlassener Butter  
hausgemachten Kräuterflädle & zweierlei vom Schorndorfer Landschinken

**31,00 €**

 2022 Weissburgunder Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage  
Weingut Wöhrl, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 | 6,50 €**

\*\*\*

Kleine Crème brûlée  
mit Cassissorbet

**3-GANG-MENÜ: 44,00 €**