

# Getränkekarte

## BIER

|                          |       |        |
|--------------------------|-------|--------|
| Allgäuer Büble Bier Hell | 0,3 l | 4,00 € |
| Allgäuer Büble Radler    | 0,3 l | 4,00 € |

## FASSWEINE

|  |        |            |
|--|--------|------------|
| Riesling '22, Trollinger '22, Rosé QbA '22 | 0,25 l | 1,0 l Krug |
|  | 4,80 € | 17,50 €    |

## ROLF SCHMIEG EDITION 2021

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| Cuvée aus Kerner und Riesling eleganter Weißwein<br>mit weicher Säure und prägnanter Frucht. | 0,25 l | 0,75 l  |
| Weingut Jürgen Ellwanger   | 6,50 € | 19,00 € |

## SCHMIEGS WENGERTER NACHWUCHS EDITION

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| „Kiara“ 2023 Weißwein Cuvée QbA Trocken          | 0,25 l | 0,75 l  |
| Cuvée aus Weissburgunder, Kerner und Muskateller | 6,20 € | 18,00 € |

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| „Daniel“ 2022 Rotwein Cuvée QbA Trocken    | 0,25 l | 0,75 l  |
| Cuvée aus Dornfelder, Merlot und Cabernets | 6,20 € | 18,00 € |

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| „Kevino“ 2022 Rosewein Cuvée QbA Trocken | 0,25 l | 0,75 l  |
| Cuvée aus Spätburgunder und Dornfelder   | 6,20 € | 18,00 € |

## ROTWEINE OFFEN

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| Trollinger mit Lemberger QbA 2021                      | 0,25 l | 1,0 l   |
| Fruchtbetont mit milder Säure. Johanniter Weinkellerei | 6,50 € | 23,50 € |

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| Trollinger Endersbacher Sonnenbühl 2022                  | 0,25 l | 1,0 l   |
| Trocken, Sauerkirsche, angenehme Säure. Remstallkellerei | 6,50 € | 23,50 € |

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| Winterbacher Spätburgunder QbA 2022                       | 0,25 l | 0,75 l  |
| Halbtrocken, weich, abgerundet. Weingut Jürgen Ellwanger. | 8,20 € | 23,50 € |

## ROTWEIN FLASCHEN

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| Zweigelt 2021   | 0,75 l | 28,80 € |
| Trocken. Kreuzung aus Lemberger und St. Laurent, runder aber kraftvoller Wein, ausgebaut im Holzfass. Weingut Jürgen Ellwanger. |        |         |

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| Cuvée Nico QbA 2020  | 0,75 l | 28,80 € |
| Trocken. Lemberger, Cabernet Dorsa und Regent. Weingut Jürgen Ellwanger. |        |         |

## WEIßWEIN OFFEN

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| Stettener Wartbühl Riesling QbA 2023                            | 0,25 l | 1,0 l   |
| Elegante Frucht, knackig frisch, feinfruchtig. Remstallkellerei | 6,50 € | 23,50 € |

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| Silvaner QbA 2022 Remstallkellerei                  | 0,25 l | 1,0 l   |
| Zarte Süße, moderate Säure, würzig-kräuterige Note. | 6,50 € | 23,50 € |

|                                    |        |         |
|------------------------------------|--------|---------|
| Winterbacher Riesling Trocken 2022 | 0,25 l | 0,75 l  |
| Weingut Jürgen Ellwanger.          | 8,20 € | 23,50 € |

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| Grauer Burgunder trocken 2023                          | 0,25 l | 0,75 l  |
| gehaltvoll, jugendlich, Fruchtaromen. Remstallkellerei | 7,50 € | 22,00 € |

## WEIßWEIN FLASCHEN

|                              |        |         |
|------------------------------|--------|---------|
| Sauvignon Blanc Trocken 2022 | 0,75 l | 29,80 € |
| Weingut Jürgen Ellwanger.    |        |         |

## ROSÉWEIN OFFEN

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| Muskattrollinger Rosé QbA 2022                | 0,25 l | 0,75 l  |
| elegante aromatische Süße. Schloss Affaltrach | 7,50 € | 22,00 € |

## GETRÄNKE

Jahrgangsänderungen vorbehalten

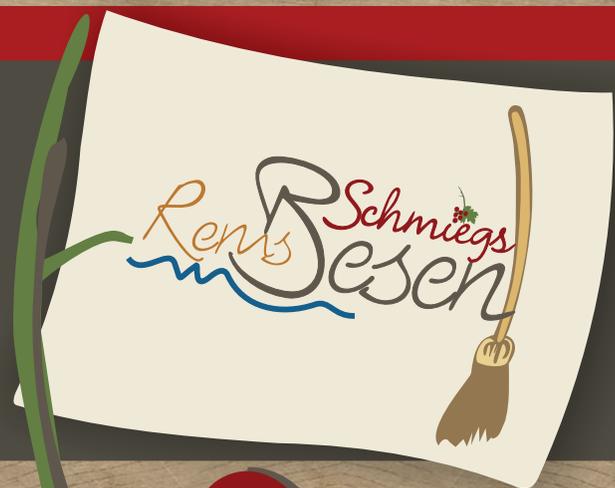
|   |         |        |
|---|---------|--------|
| Tafelwasser im Krügle                       | 3,50 €  | 0,50 l |
| Aqua Römer Mineralwasser   Aqua Römer still | 4,00 €  | 0,50 l |
| Apfelsaft   Traubensaft                     | 3,00 €  | 0,25 l |
| Saftschorle                                 | 2,50 €  | 0,25 l |
| Saftschorle                                 | 4,50 €  | 0,50 l |
| Glas Sekt „Hausmarke“                       | 4,00 €  | 0,10 l |
| 1 Flasche Sekt „Hausmarke“                  | 22,00 € | 1 FL   |
| Café  | 3,00 €  |        |
| Cappuccino                                  | 3,50 €  |        |
| Espresso                                    | 2,50 €  |        |

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)

Mit freundlicher Unterstützung von:



# Besen KARTE SPEISEN & GETRÄNKE



# Speisekarte

## UNSERE BESENKARTE:

**2 Maultaschen in der Brühe** <sup>5,3,4</sup>  
abgeschmelzt mit Zwiebeln und Speck 10,80 €

**Herzhafte Nudelsuppe** 6,00 €

**Fleischkäse vom Grill** <sup>1,2,3,4</sup>  
mit Zwiebelsauce und Besenbrot 11,50 €

**Kesselfleisch warm oder kalt** <sup>3</sup>  
mit Meerrettich und Besenbrot 10,80 €

**Kesselfleisch mit Sauerkraut,** <sup>3</sup>  
Meerrettich und Besenbrot 13,80 €

**Gekochtes Brustrippe im Sud** <sup>1,3,5</sup>  
Meerrettich und Besenbrot 12,80 €

**1 Paar Kalbsbratwürste** <sup>3</sup>  
mit Sauce und Besenbrot 12,50 €

**Gegrillter Schweinehals** <sup>2,4,15</sup>  
mit Zwiebelsauce, Kräuterbutter  
und Kartoffelsalat 15,80 €

**Paniertes Schweineschnitzel** <sup>11</sup>  
mit Sauce und Besenbrot 13,80 €

**Geschmelzte Maultaschen** <sup>2,3,4,5</sup>  
mit Zwiebelschmelze und  
hausgemachtem Kartoffelsalat 14,80 €

**Maultaschen** <sup>2,3,4,5</sup> geröstet in einer Eihülle  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat 15,80 €

**2 hausgemachte Fleischkühle** <sup>2,4</sup>  
mit Kartoffelsalat 14,80 €

**Schlachtplatte mit Blut- und Leberwurst** <sup>3,4</sup>  
Kesselfleisch, Sauerkraut & Besenbrot 14,80 €

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten**  
mit Besenbrot 22,80 €

## ALS BEILAGE EMPFEHLEN WIR:

**Hausgemachter Kartoffelsalat** <sup>2,4</sup> 5,00 €

**Spätzle** 5,00 €

**Fildersauerkraut (mit Speck)** <sup>3,4,5</sup> 5,00 €

**Röstkartoffeln** <sup>1,3,5</sup> 5,00 €

**Gemischter Salat** <sup>2,4</sup> 6,00 €

**Grüner Salat** 4,50 €

## VEGETARISCHE GERICHTE:

**Käsespätzle mit grünem Salat** <sup>1,6,7,9</sup> 14,80 €

**Rahmschwammerl mit Semmelknödel** 15,80 €

## UNSER BESENBROT MIT:

**Schnittlauch** 5,00 €

**Frischem Schweinemett** <sup>3,4</sup> 6,50 €

**Griebenschmalz** 5,00 €

**Emmentaler Käse** 7,50 €

## VESPER-ECKE:

### WER ES GERNE KERNIG MAG:

**Obatzda** <sup>3</sup>  
mit Besenbrot 9,50 €

**Portion Emmentaler Käsewürfel**  
mit Besenbrot 10,50 €

**Schwäbischer Wurstsalat** <sup>1,2,3,4,6</sup>  
mit Besenbrot 12,80 €

**Schweizer Wurstsalat** <sup>1,2,3,4,6</sup>  
mit Besenbrot 12,80 €

**Wolkenbruch** <sup>1,2,4,5,12</sup>  
Backsteinkäse mit Schwarzwurst  
in Essig-Öl 14,80 €

**Remstal-Vesperbrett** <sup>1,2,4,5,12</sup>  
von allem Ebbes 13,80 €

**Magen-Trätzer zum Viertele** <sup>2,4,5,12</sup>  
Käsewürfel mit Schwarzwurststrädle 12,80 €

**Flammkuchen** <sup>1,3,5</sup>  
mit Rahm, Speck und Zwiebeln 12,80 €

## ZUM NACHTISCH EMPFEHLEN WIR:

**Apfelkuchen**  
mit Zimt und Zucker 10,80 €

**Warmer Apfelstrudel**  
mit Vanillesauce 7,50 €

½ Portionen  
kosten 2 € weniger

Räuberteller 1,50 €

Bratensauce extra 1,00 €

