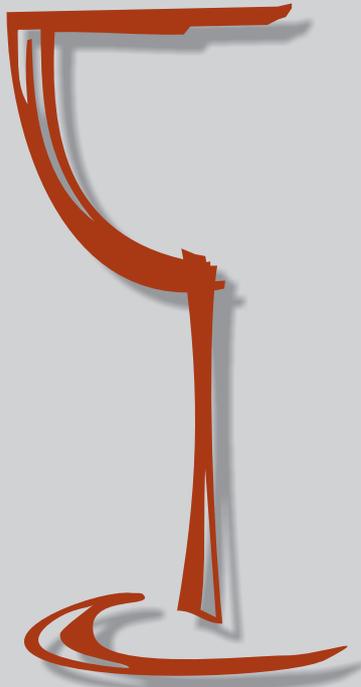


stutz

WEIN STUBE



SPEISEN  
GETRÄNKE

# stutz

## WEIN STUBE



### SPEISEN

#### Vorspeisen & kleine Gerichte

Hausgemachte Kartoffelsuppe ohne Speck		5,00 €
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Speck		5,80 €
Herzhaftes Brätbrot(3,4) mit Zwiebeln		6,00 €
Überbackenes Landbrot, fruchtig „ANA“ mit Schinken(1,2,4), Ananas, Käse und Curry		8,80 €
Überbackenes Landbrot „TOM“ mit Schinken(1,2,4), Tomate und Käse		8,80 €
<u>Hausgemachte Flammkuchen:</u>		
• „Elsässer Art“ mit Speck(1,2,3) und Zwiebeln		9,80 €
• mit Schwarzwälder Schinken(1,2,3), Nüssen, Ziegenweickäse, Zwiebeln und Rucola		12,00 €
• mit Blauschimmelkäse, Birne, Rucola und Schmand		12,00 €
• mit Apfel und Rosinen		9,00 €

Für alle Gäste, die auf Allergene achten müssen, halten wir an der Theke eine Karte mit den entsprechenden Informationen bereit.

# stutz

## WEIN STUBE



### SPEISEN

#### Unsere Spezialitäten

	Normale Portion	Kleine Portion
Salat-Bowl mit knackigen Salaten und Streifen von Grillkäse oder Schnitzel oder Maultaschen	12,00 €	-
Linsen mit Spätzle 	9,00 €	7,00 €
Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle(2,3,4)	11,50 €	9,50 €
„Wengerter´s Pfännle“ mit Schäufole(1,2,4), Speck(1,2,3), Schwarzwurst(2,3) u. Bratkartoffeln	13,00 €	11,00 €
Schwäbische Maultaschen(1) mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze	11,00 €	9,00 €
Schäufole(1,2,4) mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sahnemeerrettich	12,00 €	10,00 €
Hausgemachtes Gulasch vom Heilbronner Wild mit Serviettenknödel, Wildsoße und Preiselbeeren	18,00 €	15,50 €
Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit hausgemachten Spätzle	24,90 €	-
Schnitzel mit knuspriger Panade und hausgemachtem Kartoffelsalat	16,00 €	13,50 €
<b>Tagesessen Montag bis Freitag</b> <b>Zanderfilet auf Sahnekraut mit Bandnudeln</b>	<b>19,00 €</b>	<b>16,50 €</b>

# stutz

## WEIN STUBE



### SPEISEN

#### Vegetarische Gerichte

Vegetarisch

	Normale Portion	Kleine Portion
Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und Beilagensalat	12,00 €	10,00 €
Bandnudeln mit Pilzragout	9,50 €	7,50 €
Hausgemachte, gebratene Serviettenknödel mit Pilzragout	9,50 €	7,50 €
Beilagensalat	6,00 €	-
<b>Klassiker</b>		
Ein Paar Bauernbratwürste(1,2) mit Weinkraut und Landbrot	10,00 €	8,00 €
Ein Paar Wildbratwürste(1,2) vom Heilbronner Wild mit Weinkraut und Landbrot	10,80 €	8,80 €
Schlachtplatte Leberwurst(2), Griebenwurst(2,3) und Grillbauch(1,3) auf Weinkraut und Landbrot	12,00 €	10,00 €
Grillbauch(1,3) mit Weinkraut und Landbrot	10,00 €	8,00 €
Leber- und Griebenwurst(2,3) mit Weinkraut und Landbrot	9,50 €	7,50 €
Portion Kartoffelsalat, Spätzle, Bratkartoffeln, Serviettenknödel oder Weinkraut	je 4,50 €	-

# stutz

## WEIN STUBE



## GETRÄNKE

### Prickelndes Vergnügen / Aperitif

	Glas		Flasche
Cuvée Blanc de Noir Sekt brut	4,00 €	0,1 L	26,00 € 0,75 L
Aperol Spritz	7,50 €	0,25 L	
Limoncello Spritz	7,50 €	0,25 L	
Sekt mit Mango	6,50 €	0,25 L	
Sekt mit Rhabarber	6,50 €	0,25 L	

### BIO-Rotwein

	0,1 L	0,25 L	Flasche
Trollinger *	3,00 €	4,50 €	18,00 € 1,0 L
Trollinger mit Lemberger trocken *	3,00 €	4,50 €	18,00 € 1,0 L
Lemberger trocken *	3,50 €	5,00 €	20,00 € 1,0 L
Samtrot Gutswein *	3,50 €	6,00 €	17,50 € 0,75 L
Trollinger Gutswein trocken *	3,50 €	6,00 €	17,50 € 0,75
Lemberger Edition trocken * im Eichenfass gereift	4,00 €	7,00 €	19,50 € 0,75 L
Léon Millot Edition trocken * im Eichenfass gereift	4,50 €	8,00 €	22,50 € 0,75 L
Vino Tinto Edition trocken * im Eichenfass gereift	4,50 €	8,00 €	22,50 € 0,75 L



### BIO-Rosé

	0,1 L	0,25 L	Flasche
Rosé **	3,00 €	4,50 €	18,00 € 1,0 L
Spätburgunder Rosé Gutswein*	3,50 €	5,00 €	17,50 € 0,75 L
Muskattrollinger Rosé *	4,00 €	6,00 €	19,50 € 0,75 L

Gerne halten wir unsere Weine für Sie zum Mitnehmen bereit!

Bitte fragen Sie nach unserer Preisliste.

Biowein DE-ÖKO-003

\* Deutscher Qualitätswein aus Württemberg

\*\* Deutscher Wein vom Ökoweingut STUTZ

# stutz

## WEIN STUBE



## GETRÄNKE

### Weisswein

	0,1 L	0,25 L	Flasche
Riesling trocken / halbtrocken *	3,00 €	4,50 €	18,00 € 1,0 L
Grauburgunder Gutswein trocken *	3,50 €	6,00 €	17,50 € 0,75 L
Souvignier Gris Edition trocken * 	4,00 €	7,00 €	19,50 € 0,75 L
Cabernet Blanc Edition trocken * 	4,00 €	7,00 €	19,50 € 0,75 L
Muscaris Edition * 	4,00 €	7,00 €	19,50 € 0,75 L
Grauburgunder Edition Demeter trocken im Barrique gereift *	4,50 €	8,00 €	22,50 € 0,75 L

### Weinschorle

Weinschorle (Weiß, Rosé, Rot) (0,25 L) 3,70 € groß (0,5 L) 6,50 €

### Alkoholfreie Getränke

Roter Trauben-Direktsaft	(0,25 L) 3,00 €	(0,5 L) 5,50 €
Johannisbeer-Nektar	(0,25 L) 3,00 €	(0,5 L) 5,50 €
Apfelsaft, naturtrüb aus regionalem Anbau	(0,25 L) 3,00 €	(0,5 L) 5,50 €
Saftschorle	(0,25 L) 2,50 €	(0,5 L) 5,00 €
Fritz Kola / Zero	(0,33 L) 3,60 €	
Fritz Orange-Limo / Mischmasch	(0,33 L) 3,60 €	
Fritz Bio Rhabarberschorle	(0,33 L) 3,60 €	
Ensinger Zitronenlimonade	(0,5 L) 3,60 €	
Ensinger Gourmet Classic	(0,5 L) 3,60 €	
Ensinger Gourmet Medium	(0,5 L) 3,60 €	
Ensinger Gourmet Still	(0,5 L) 3,60 €	
Portion Eiswürfel		1,50 €

### Hausgemachte Limonaden

Ingwer-Zitronen-Limonade	(0,3 L) 4,00 €
Himbeer-Limetten-Limonade	(0,3 L) 4,00 €
Weinbergpfirsich-Limonade	(0,3 L) 4,00 €

---

# stutz

---

## WEIN STUBE

---



### Fein & Fruchtig / Heißgetränke

Kleiner Apfelcrumble	4,00 €
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Orangensorbet	7,00 €
Ofenschlupfer mit Vanillesoße	7,50 €
Gemischtes Eis mit /ohne Sahne (3 Kugeln, Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade,)	5,50 €
Flammkuchen mit Apfel-Aprikosenmus und Rosinen (süß)	9,00 €
Kaffee / Tee (verschiedene Sorten)	2,70 €
Espresso	2,20 €
Espresso, doppelt	4,00 €
Affogato al caffè (Doppelter Espresso mit Vanilleeis)	5,50 €
Cappuccino / Milchkaffee	3,50 €

### Spirituosen

#### Wählen Sie aus edlen Likör-Sorten:

Weinbergpfirsich, Wildkirsche-Chilly, Himbeere,  
oder Heidelbeere ( 4 cl) 4,00 €

#### Edle Brände:

Marc vom Muskateller, Tresterbrand, Mirabellenwasser,  
Waldbeeren- oder Williams Christ-Edelbrand,  
Haselnuss-, Kirsch- oder Himbeergeist 2 cl) 4,00 €

#### Gin Tonic „Böser Kater“ aus Eppingen & Thomas Henry Tonic:

„Böser Kater“ Premium Gin

„Böser Kater“ Two Faced Gin (mit Farbwechsel)

„Böser Kater“ Blackberry Gin



je 7.00 €

---

# stutz

---

## WEIN STUBE

---



Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie heute den Weg in unsere Weinstube gefunden haben und bei uns zu Gast sind. Und vielleicht fragen Sie sich, wie ein Steinbock nach Heilbronn kommt?

Die Erklärung liefert das Wappen der Familie Stutz, den neuen Gastgebern in der Weinstube.

Dieses Wappen aus dem 15. Jahrhundert zeigt einen blauen Schild, einen Berg mit drei Erhebungen und einen Bock mit zwei Hörnern. Kaiser Maximilian verlieh es im Jahr 1600 unserem Vorfahren, dem Wundarzt Stephan Stutz für seine treuen Dienste.

Im Jahr 1949 griff Gustav Stutz, der Großvater von Andreas Stutz, das Wappen auf und nutzte es für die Etiketten des Weingut Stutz.

In der Heraldik, also der Wappenkunde, haben die Bestandteile eines Wappens bestimmte Bedeutungen. Der Bock steht für Widerstandskraft, Gewandtheit, Schnelligkeit und scharfe Sinne. Eigenschaften, die wir auch heute schätzen. Wir haben uns deshalb entschieden, den Bock aus dem Jahr 1600 in unser neues Erscheinungsbild zu integrieren.

Wir fühlen uns der langen Tradition des Weinbaus in unserer Familie verpflichtet und wollen gleichzeitig Neues wagen.

Auf Ihr Wohl und guten Appetit,

Ihre Familie Stutz

