

dr. Emil



70469



Herzlich Willkommen in unserer Besenwirtschaft

Warme Speisen

Flädlesuppe mit selbstgemachten Flädle	4,50 €
Besenplatte (Leber- und Griebenwurst ³ , Salzfleisch ^{1,2,5} Schweinebauch ^{1,2,5} mit Kraut und Brot)	14,00 €
Salzfleisch ^{1,2,5} mit Brot	6,50 €
Schweinebauch ^{1,2,5} mit Brot	6,50 €
Griebenwurst ³ mit Brot	3,80 €
Leberwurst mit Brot	3,80 €
1 Paar Pfefferbeisser ³ mit Brot	5,20 €
<i>Beilagen dazu:</i>	
Portion Sauerkraut	2,50 €
Portion selbstgemachter Kartoffelsalat ⁸	3,00 €
Kutteln im selbstgemachten Trollingersößle ⁷ mit Brot	8,00 €
2 Maultaschen ² (Fleisch/vegetarisch) in der Brühe mit Röstzwiebeln	5,80 €
2 Maultaschen ² (Fleisch/vegetarisch) mit Kartoffelsalat ⁸ und Zwiebelsößle	8,80 €
2 Maultaschen ² (Fleisch/vegetarisch) mit Käse überbacken	7,80 €
Zwiebelkuchen mit Speck ²	3,50 €
Flammkuchen	7,80 €
Elsässer Art mit Speck ² und Zwiebeln oder Schafskäse und Peperoni ³ (vegetarisch)	

Kalte Speisen

Schwarzwälder Schinken ³ mit Brot und Butter	4,50 €
Wurstsalat ^{2,3,4,5,6} mit oder ohne Käse und Brot	7,50 €
Weinkäse ⁴ mit Brot und Butter	3,20 €
Käsebrod	4,80 €
Käsewürfel (Emmentaler/Gouda mit Zwiebelringen)	5,80 €
Port. selbstgemachter Kräuterkäse mit Brot	3,00 €
Port. Griebenschmalz mit Zwiebeln und Brot	3,00 €
Port. selbstgemachte Lavendelkräuterbutter mit Brot	3,50 €
Portion Brod	0,50 €
Portion Butter	0,40 €

Wenn Sie noch Lust auf etwas Süßes haben, empfehlen wir Ihnen:

Selbstgemachte Apfeltasche	3,70 €
mit Sahne oder Dessertsoße (Vanille)	4,20 €

Warme Küche bis 22.⁰⁰ Uhr.

Die Erklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der vorletzten Seite.
Fragen Sie unser Personal nach der Kennzeichnung der Allergene.

Weißwein	0,1 l	0,25 l	0,75 l Flasche
2023 Riesling trocken, Schwäb. Landwein, Linie Wind		3,90 €	
2023 Blanc de Noirs trocken, Schwäb. Landwein, Linie Regen	3,10 €	6,00 €	17,50 €
2022 Riesling trocken, Schwäb. Landwein, Linie Regen	3,30 €	6,30 €	18,50 €
2022 „Flotter Dreier“ (Weißweincuvée) trocken, Schwäb. Landwein, Linie Boden Eine Cuvée aus Müller-Thurgau, Riesling und Kerner	3,60 €	6,60 €	19,50 €
2022 Kerner trocken, Schwäb. Landwein, Linie Boden	3,70 €	6,70 €	19,80 €
2022 Weissburgunder & Chardonnay trocken, Schwäb. Landwein, Linie Boden	3,90 €	7,60 €	22,50 €
Roséwein		0,25 l	
2022 Rosé trocken, Schwäb. Landwein, Linie Wind		3,90 €	
2022 „Regentanz“ (Roséweincuvée) trocken, Schwäbischer Landwein, Linie Regen	3,10 €	6,00 €	17,50 €
Prickelndes	0,1 l		0,75 l Flasche
2023 Secco Blanc de Noirs, Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	3,50 €		19,00 €

Rotwein	0,1 l	0,25 l	0,75 l Flasche
2023 Trollinger trocken, Qualitätswein, Linie Wind		3,90 €	
2019 „Cuvée Alois“ (Rotweincuvée) trocken, Qualitätswein, Linie Regen Eine Cuvée aus Dornfelder, Lemberger, Merlot und Cabernet Cortis	3,10 €	6,00 €	17,50 €
2019 Trollinger SL trocken, Qualitätswein, Linie Regen Einfach Super Lecker	3,30 €	6,30 €	18,50 €
2019 „Bodenschätze“ (Rotweincuvée) trocken, Qualitätswein, im Eichenfass gereift, Linie Boden Eine Cuvée aus Lemberger, Cabernet Franc, Zweigelt und Dornfelder	3,90 €	7,50 €	22,00 €
2019 Dornfelder trocken, Qualitätswein, im Eichenfass gereift, Linie Sonne	4,10 €	7,90 €	23,00 €
2018 Lemberger trocken, Qualitätswein, im Eichenfass gereift, Linie Sonne	5,20 €	9,90 €	29,00 €
2018 „Sonnengruss“ (Rotweincuvée) trocken, Schwäbischer Landwein, Linie Sonne Unser neues Flaggschiff: Cabernet Franc, Merlot und Zweigelt	6,20 €	11,90 €	35,00 €
Weinschorle	0,25 l		
Rot / Weiß / Rosé	3,10 €		

Gerne schenken wir Ihnen unsere Weine auch im ½ l oder 1 l Krüge aus.
Alle unsere Weine und Secco enthalten Sulfite.

Alkoholfreie Getränke	0,25 l	0,5 l Flasche
Mineralwasser Ensinger Gourmet still/classic		2,50 €
Zitronenlimonade		2,50 €
„Trollinade“ Traubensaftschorle ² mit Kohlensäure verperlt	3,50 €	(0,33l Flasche)
Traubensaft aus eigenen Dornfelder Trauben	2,50 €	
Apfelsaft	2,50 €	
Saftschorle	2,00 €	
-----	-----	
Tasse Kaffee	2,00€	
Espresso	2,00€	

1: Nitritpökelsalz; 2:Antioxidationsmittel; 3: Konservierungsstoff; 4: Farbstoff;
5: Phosphat; 6: Süßungsmittel; 7: geschwefelt; 8: Geschmacksverstärker

Willkommen in 70469 Stuttgart-Feuerbach, willkommen bei
Familie Rajtschan.

Unsere Philosophie für den Weinbau gilt dem Respekt für
die Natur und nachhaltiges Handeln.

Wein, der im Weinberg und nicht im Keller entsteht.

Unser Ziel: Weine, die Spaß machen. Die gibt es in vier
verschiedenen Linien, den Elementen in der Natur zugeordnet:

Wind - Regen - Boden – Sonne

Wir von 70469R! sind eng verbunden mit unserer Heimat
und legen Wert darauf, der Natur Gutes zu tun
damit sie uns ihr Bestes gibt.

Manch einer fragt sich, ob der Wein hier im Stuttgarter
Umland gedeiht. Das tut er, und wie.

Auf 5,0 ha Ertragsrebläche werden unter der Marke 70469R! folgende
Rebsorten zu unterschiedlichen
Qualitätsstufen und Weinlinien ausgebaut und mit ganz eigenem Charakter
versehen:

Riesling, Kerner, Gewürztraminer, Weißburgunder, Müller-Thurgau,
Trollinger, Dornfelder, Lemberger, Merlot, Zweigelt,
St. Laurent, Cabernet Dorsa und Cabernet Franc.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Abend
und eine gute Zeit.

Ihre Familie Rajtschan



Öffnungszeiten der Besenwirtschaft:

Mittwoch - Samstag 17.⁰⁰ - 23.⁰⁰ Uhr

Weinverkauf:

Samstag 9.⁰⁰ - 12.⁰⁰ Uhr
und nach Vereinbarung.

70469R
70469

Weinbau Fabian Rajtschan
Schenkensteinstr. 20 • 70469 Stuttgart
Tel.: 0711.12295385
info@70469r.de • www.70469R.de