

KULINARIUM AN DER GLEMS

SCHWÄBISCHE SPEISENMANUFAKTUR

Herzlich Willkommen im Kulinarium an der Glems

Im Einklang mit der Natur bieten wir Ihnen eine regionale Frischeküche.
Zusatzstoffe erlauben wir nur, wenn es nicht anders geht.

Heimische Kräuter und die Verwendung von hochwertigen
Zutaten geben unseren Gerichten ihre besondere Note.

Für diesen ehrlichen, vertrauensvollen Regionalgenuss verbürgen wir uns.

Für **Feierlichkeiten** bieten
der Weißer Salon bis zu
40 Personen, der Waldblick
bis zu 50 Personen,
der Saal Solitude bis
zu 150 Personen
sowie die herrliche Terrasse
den richtigen Rahmen in
entspannter Atmosphäre.
Genießen Sie den Charme
der ehemaligen Solitude-
Rennstrecke, die bekannt ist
als einzige historische Formel1
Rennstrecke Stuttgarts.

Lassen Sie die Seele
baumeln und den
Gaumen genießen.

Öffnungszeiten Ab dem 01.10.2022

Mo.- Mi

16 bis 22:00 Uhr
Küche: 16-21 Uhr

**Donnerstag Ruhetag
Fr.- So und Feiertags**

12 bis 22:00 Uhr
Küche: 12-21 Uhr


Gerne sind wir **außerhalb der
Öffnungszeiten ab
20 Personen** für Sie da.

**Informationen, Aktionen
und Events** unter:

Besuchen Sie auch unseren
Römerhof in Stuttgart-
Vaihingen. Eine Oase der
Gastlichkeit zum Essen
gehen, Feiern und Tagen.



Zeichenerklärung:

 Auch als kleine Portion
erhältlich - 20% Nachlass

 Vegetarisches Gericht

**DIGITAL AM TISCH
BESTELLEN, IHRE
BEDIENUNG RUFEN
ODER DIE RECHNUNG
ANFORDERN**

Für Ihre Unterstützung
belohnen wir Sie mit
einem hausgemachten
Nachtschprobiererle
oder einem Espresso.

*Mit dem QR-Code
auf Ihrem Tischaufsteller*




KULINARIUM AN DER GLEMS

SCHWÄBISCHE SPEISENMANUFAKTUR

VORSPEISEN

Forellen Tartar C|D|J2 15,40
Tartar von der geräucherten Forelle

 **Schwäbische Tapas klein oder groß** A|C|G|I|J|J2 16,00 oder 29,70
Linsen | Herrgottsbescheißerle (Maultasche) | Würfel vom Allgäuer
Hochalpenmilchkäse | saisonales Marktgemüse geschmort
hausgemachter Kartoffelsalat | Crème des Hauses



SUPPEN & SALATE

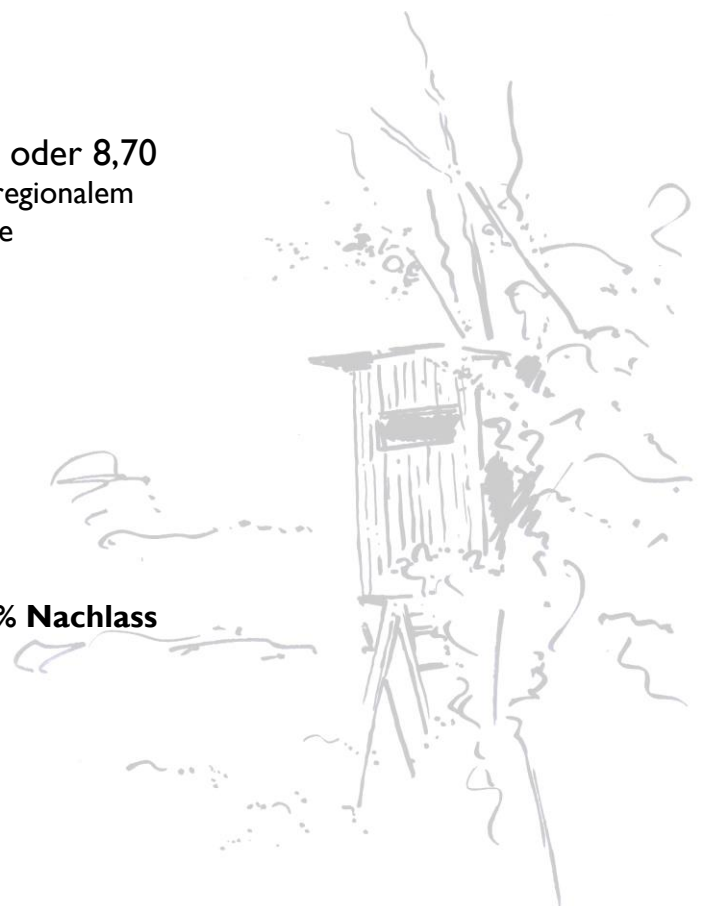
Klare Rinderkraftbrühe A|C|G|I 6,20
mit feinen Strudelflädle



 **Schwäbische Kartoffelsuppe** A|C|G 5,90
Apfelspalten | Brotcroûtons

 **Salat Bowle klein oder groß** A|H 4,90 oder 8,70
Blattsalate & hausgemachte Rohkostsalate aus regionalem
Marktgemüse | karamellierte Superfood-Kerne

 = auch als kleine Portion erhältlich – 20% Nachlass
 = vegetarisches Gericht



KULINARIUM AN DER GLEMS

SCHWÄBISCHE SPEISENMANUFAKTUR

KLASSIKER

 **Schnitzel Wiener Art** A1C1G 9,70
Landschwein | Weißbrot-Panade | knusprig in Butter gebraten
WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE

Jägerschnitzel A1C1G 9,70
Landschwein | cremige Pilzrahmsauce
WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE

Rahmgulasch vom Schwein A1C1G 13,50
sautierte Austernpilze | Spätzle

Hähnchenbrustfiletstreifen A1C1G|I 13,90
Estragonrahmsauce | Spätzle

 **Linsen mit Spätzle** A1C|I 10,90
Linsen | Spätzle | Himbeer-Balsamico-Dressing
 **wahlweise mit einem Paar Saitenwürstchen dazu** 13,90

 **Allgäuer Käsespätzle gratiniert** A1C1G 12,00
gereifter Allgäuer Hochalpenmilchkäse | hausgemachte Spätzle
gekrönt mit Holunder-Zwiebelschmelze

 **Gemüseragout** A1D|G|I 13,10
Pinienkerne | Butterkartoffeln

Honauer Forelle A1D|G 16,00
Kräuterfüllung | in Zitronenbutter gebraten
WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE

*Empfehlung
unseres
Küchenchefs*



VORSPEISE
Schwäbische Tapas

HAUPTGERICHT
Hausgemachte
Maultaschen nach
eigenem Rezept



Schwabenpfännle
Vegetarisches vom
Ländle

Fildertöpfe
Delikatesse vom
Landschwein



KULINARIUM AN DER GLEMS

SCHWÄBISCHE SPEISENMANUFAKTUR

SPEZIALITÄTEN



Fildertöpfele A|C|G|I 14,00

feines Filet vom Landschwein | cremige Waldpilzsauce | Filderkräuter | überbacken
WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten A|I|I4 19,00

edles Rinder-Roastbeef | karamellierte Zwiebeln | nappiert mit herzhafter Trollingersauce
WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE

Kalbsnierle A|D|G|I 13,90

in der Pfanne zubereitet | Balsamico-Kirschsauce
WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE

Eingemachtes Kalbfleisch A|C|I|I4 23,00

cremig-weiße Rieslingsauce | Butterkartoffeln

Rehbraten A|C|G|I|I2|I4 24,50

Sauerkirschsauce | Spätzle



Schwabenpfännle A|C|G 13,00

knackige Schupfnudeln mit frischem Marktgemüse | in der Pfanne gebraten



KULINARIUM AN DER GLEMS

SCHWÄBISCHE SPEISENMANUFAKTUR

“HERRGOTTSBESCHEISSERLE”

Der Legende zu Folge wurden die schwäbischen **Maultaschen** von Mönchen erfunden, um das Fleisch in der Fastenzeit zu verstecken.
Heutzutage sind Maultaschen eine Spezialität des Schwabenlandes in allen nur erdenklichen Variationen.


Alle unsere hausgemachten "Herrgottsbescheisserle" sind mit viel Liebe zubereitet & in drei leckeren Variationen erhältlich: Gemüse (vegetarisch), Pilz (vegetarisch) und Spinat-Fleisch (klassisch)

 **Gebraten mit Ei** A|C|I|J 14,80
klassisch gebraten | mit Ei | hausgemachter Kartoffelsalat

 **Geschmelzt (auch vegetarisch möglich)** A|C|I|J 14,20
Maultaschen | hausgemachter Kartoffelsalat | geschmelzte Zwiebeln
 Bratensauce (oder Schnittlauchsaucе vegetarisch)



 **Dreierlei Gourmet (auch vegetarisch möglich)** A|C|I|G 16,00
dreierlei Maultaschen | Waldpilzragout | mit Käse überbacken

 **Maultaschenschmaus (auch vegetarisch möglich)** A|C|I|G 14,00
mit Schinken & Käse überbacken | Champignonrahmsauce

 **Maultaschensalat** A|C|I|G 14,00
gebratene Maultaschen | bunter Salat | Dressing Ihrer Wahl



KULINARIUM AN DER GLEMS

SCHWÄBISCHE SPEISENMANUFAKTUR

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE



Pommes _G 3,70
Pommes Frites



Bratkartoffeln oder Landkartoffeln _G 4,20
knackige Bratkartoffeln | gekochte Landkartoffeln



Schupfnudeln _{A|C|G} 4,50
auch als "Bubaspitzle" bekannt



Bunter Salat, Rohkostsalat oder hausgemachter Kartoffelsalat 4,90
bunter Salat mit Dressing nach Wahl
WÄHLEN SIE IHR DRESSING: Himbeer _{A|G} | Joghurt _I | Senf _{G|J}



Hausgemachte Spätzle _{A|C|G} 4,70
wie man sie noch von Oma kennt



KULINARIUM AN DER GLEMS




SCHWÄBISCHE SPEISENMANUFAKTUR

KINDERGERICHTE

-  **Spätzle mit Sauce** A|C|I 4,70
-  **Pommes Frites** I|J|1|2|3 4,20
Ketchup | Mayonnaise
- Gebratene Maultasche** A|C|G 7,50
Champignonrahmsauce | Spätzle
- Schnitzel nach Wiener Art** A|C|G 8,90
Landschwein | Weißbrotpanade | Pommes Frites
-  **Pfannkuchen** A|C|G 5,20
Apfelmus



DESSERT SPEZIALITÄTEN

-  **Apfelstrudel mit Vanilleeis** A,C,G,H,2 7,20
-  **Dreierlei Dessertvariation** A,C,G,2 8,50
Panna cotta | rote Grütze mit Vanillesauce
schwarzes Schokoladen Mousse
-  **Pochierte Birne** C,G,2 6,90
auf Karamellsauce mit Vanilleeis

 = auch als kleine Portion erhältlich – 20% Nachlass

 = vegetarisches Gericht

Alle Preise in Euro inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe & Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide | B: Krebstiere & -erzeugnisse | C: Eier & -erzeugnisse | D: Fisch & -erzeugnisse | E: Erdnüsse & -erzeugnisse | F: Soja & -erzeugnisse | G: Milch & -erzeugnisse | H: Schalenfrüchte & -erzeugnisse | I: Sellerie & -erzeugnisse | J: Senf & -erzeugnisse | K: Sesamsamen & -erzeugnisse | L: Schwefeldioxid und Sulfite | M: Lupinien | N: Weichtiere | I: Antioxidationsmittel
2: Mit Farbstoffen | 3: Mit Konservierungsstoffen | 4: Gewachst | 5: Mit Süßungsmitteln | 6: Oberfläche mit Natamycin behandelt | 7: Enthält Phenlaninquelle | 8: Phosphat | 9: Geschwefelt | 10: Chininhaltig | 11: Koffeinhaltig | 12: Mit Geschmacksverstärker | 13: Geschwärzt | 14: Mit Alkohol | 15: Natriumnitrit

KULINARIUM AN DER GLEMS

SCHWÄBISCHE SPEISENMANUFAKTUR

APERITIFS ¹⁴

Hugo	Holunderblütensirup Prosecco Soda Minze 0,25l 5,90
Hugo Rosé	Holunderblüten-Rhabarber-Sirup Prosecco Soda 0,25l 5,90
Aperol Spritz ^{1 10}	Aperol Prosecco Soda Orange 0,25l 5,90
Campari Tonic ^{1 3 10}	Campari Tonic Water Zitrone Gurke 0,25l 5,90
Campari Soda ^{1 3 10}	Campari Soda 0,25l 5,90
Campari Orange ^{1 3 10}	Campari Orangensaft Orange 0,25l 5,90
Martini Bianco Dry	4 cl 4,00
Sherry Med. Dry	4 cl 4,00
Sekt Hausmarke	Piccolo 0,2l 7,50 0,75l 25,00
Prosecco	Piccolo 0,2l 7,50 0,75l 25,00
Prisecco alkoholfrei	rotfruchtig Piccolo 0,2l 7,50 0,75l 25,00

LONGDRINKS ^{A|G|H|1|2|9|11|14|15}

Jack Daniels Cola | Bacardi Cola | Gin Tonic | Vodka Orange | Vodka Lemon 4cl | 0,2l 8,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Gourmet medium | still Zitrone 0,25l 3,20 | 0,75l 5,20

Teinacher Genuss Limonade ^{1|3} 0,33l 3,50

Johannisbeere-Holunder | Rhabarber-Mirabelle | Orange-Mandarine | Mango-Maracuja | Zitrone

Teinacher Genusseistee ^{2|3} Pfirsich | Zitrone 0,33l 3,70

Coca Cola | Coca Cola Light | Coca Cola Zero

Fanta | Sprite | Mezzo Mix ^{1|2|9|11|15} Eis | Zitrone 0,33l 3,50

Tonic Water | Bitter Lemon ^{3|10} Eis | Zitrone 0,20l 3,20

Fruchtschorle Apfel | Holunder | Holunder-Rhabarber | Johannisbeere 0,20l 3,20
Maracuja | Multivitamin | Orange 0,40l 4,20

Fruchtsäfte Apfel | Johannisbeere | Maracuja | Multivitamin | Orange 0,20l 3,20
0,40l 5,20

KULINARIUM AN DER GLEMS

SCHWÄBISCHE SPEISENMANUFAKTUR

BIER VOM FASS A|14

Schwaben Bräu Pils	0,30l 3,20	0,40l 3,70
Schwaben Bräu Export	0,30l 3,20	0,50l 3,90
Sanwald Weizen Trüb	0,30l 3,20	0,50l 3,90

BIERMISCHGETRÄNKE 14

Radler <small>A 14</small>	Export Zitronenlimonade	0,50l 3,90
Diesel <small>A 1 2 9 11 14 15</small>	Export Coca Cola	0,50l 3,90
Russ <small>A 11 14 15</small>	Weizen Zitronenlimonade	0,50l 3,90

FLASCHENBIER

Rothaus Tannenzäpfle Pils <small>A 14</small>	0,33l 3,20
Wulle Bier <small>A 14</small>	0,33l 3,20
Schwaben Bräu Schwarzbier <small>A 14</small>	0,50l 3,90
Sanwald Weizenbier Kristall Dunkel <small>A 14</small>	0,50l 3,90
Dinkelacker Pils alkoholfrei <small>A</small>	0,33l 3,20
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei <small>A</small>	0,50l 3,90

SPIRITUOSEN 14

Brände <small>3</small>	Birne Himbeere Mirabelle Kirsch Obst Pflaume Grappa 2 cl 3,50 Grappa Riserva 2 cl 4,20
Liköre <small>G 13</small>	Amaretto Disaronno Baileys Irish Creme Sambuca 2 cl 3,50
Bitter <small>3</small>	Ramazzotti Fernet Branca Averna Jägermeister 2 cl 3,50
Rum <small>3</small>	Bacardi Blanca 2 cl 4,2 Havana Club 3 Years 2 cl 4,70
Gin <small>A H 13</small>	Gordon's Dry Gin 2 cl 4,20 Bombay Sapphire 2 cl 4,70
Vodka <small>A 13</small>	Absolut Vodka 2 cl 4,70
Whiskey <small>A 13</small>	Caol Ila 12 Years 2 cl 5,70 Highland Park 12 Years 2 cl 5,70 Oban 14 Years 2 cl 6,70 Jack Daniels's Bourbon Whiskey 2 cl 4,70 Dimple Gold Selection 2 cl 4,70

KULINARIUM AN DER GLEMS

SCHWÄBISCHE SPEISENMANUFAKTUR

KAFFEE & SCHOKOLADE

Kaffee Crème <small>G 9</small>	Schwarzer Kaffee Zucker Kaffeesahne Tasse 2,70
Kaffee entkoffeiniert <small>G</small>	Schwarzer Kaffee Zucker Kaffeesahne Tasse 2,70
Espresso <small>A 9</small>	Espresso Zucker Tasse 2,10
Espresso doppelt <small>A 9</small>	Espresso Zucker Tasse 3,20
Milchkaffee <small>G 9</small>	Schwarzer Kaffee Milch Zucker Tasse 3,70
Cappuccino <small>A G 9</small>	Espresso Milchschaum Zucker Tasse 3,70
Latte Macchiato <small>A G 9</small>	Espresso Milchschaum Zucker Tasse 4,20
Heiße Schokolade <small>A G 9</small>	Tasse 3,30
Eiskaffee <small>A G 9</small>	Glas 5.50
Eisschokolade <small>A G 9</small>	Glas 5.50
Affogato <small>G 9</small>	Espresso Vanilleeis Zucker Tasse 4,70
Saronno <small>G 9 14</small>	Schwarzer Kaffee Amaretto Milchschaum Zucker Tasse 4,50

TEE AUSWAHL

Früchte	Bio-Früchtetee Tasse 3,20
Kamille	Bio-Kamilletee Tasse 3,20
Pfefferminze	Bio-Pfefferminztee Tasse 3,20
Schwarztee	Bio-Schwarztee Earl Grey oder Darjeeling Tasse 3,20
Grüner Tee	Bio-Grüntee Tasse 3,20
Kräutertee	Bio-Kräutertee Tasse 3,20



KULINARIUM AN DER GLEMS

SCHWÄBISCHE SPEISENMANUFAKTUR

OFFENE WEINE AUS DER REGION ¹⁴

Weißwein

Riesling halbtrocken 0,25l 4,90

kräftig | vollmundig QbA Fellbacher Lämmler | Weingärtner Fellbach Württemberg

Grauburgunder trocken 0,25l 4,90

gehaltvoll | feine Aromen von Aprikose | QbA Oberbergener Vulkanfelsen | Weingut Oberbergen Kaiserstuhl-Baden

Roséwein

Schwarzriesling Weißherbst trocken 0,25l 4,90

feine Säure | frische Aromen | QbA Lauffner Katzenbeißer | Weingärtner Lauffen | Württemberg

Rotwein

Trollinger halbtrocken 0,25l 4,90

kräftig | herzhaft | QbA Uhlbacher Götzenberg | Collegium Wirtemberg | Württemberg

Trollinger mit Lemberger trocken 0,25l 5,10

kräftig | QbA Weinmanufaktur Untertürkheim | Württemberg

Lemberger trocken 0,25l 5,10

vollmundig | fruchtige Aromen | QbA Rosswager Halde | Weingärten Rosswag | Württemberg

OFFENE WEINE AUS DER GANZEN WELT ¹⁴

Weißwein

Pinot Grigio trocken 0,25l 5,70

frische Säure | feine Mandelaromen | Pagus Pisano IGT | Venetien | Italien

Sauvignon Blanc trocken 0,25l 6,20

frisch | leichter Duft von Stachelbeeren | Fleurs de Montblanc | Languedoc-Roussillon | Frankreich

Rotwein

Primitivo trocken 0,25l 6,70

frisch | leichter Duft von Stachelbeeren | IGT Piane del Lavante | Casa Vinicola Minini Apulien | Italien

Montepulciano D'Abruzzo trocken 0,25l 6,80

vollmundig | elegant | harmonisch | Talamonti Modá DOC | Abruzzen | Italien

Weinschorle Weiß | Rosé | Rot 0,25l 4,50

KULINARIUM AN DER GLEMS

SCHWÄBISCHE SPEISENMANUFAKTUR

FLASCHENWEINE AUS DER REGION ¹⁴

Weißwein

Weissburgunder trocken 0,75l 19,00

feine Säure | Gelbfruchtaromen | Weinmanufaktur Untertürkheim | Stuttgart | Württemberg

Riesling trocken 0,75l 25,00

fruchtige Aromen von Äpfel | VDP. Gutswein Rebhuhn | Weingut Aldinger | Württemberg

Grauburgunder trocken 0,75l 26,50

kräftig | QbA Edition Wirtemberg | Collegium Wirtemberg | Württemberg

Roséwein

Lemberger Rosé trocken 0,75l 20,00

pikant | feine Fruchtsäure | QbA Fellbacher Weingärtner | Württemberg

Spätburgunder Weißherbst Kabinett 0,75l 24,50

fruchtige Aromen | Uhlbacher Götzenberg | Collegium Wirtemberg | Stuttgart | Württemberg

Rotwein

Lemberger trocken 0,75l 22,00

kräftige Gerbstoffaromen | VDP. Gutswein Weingut Aldinger | Fellbach | Württemberg

Spätburgunder trocken 0,75l 26,50

fruchtige Aromen von Äpfel | QbA Brüssele | Weingut Graf Adelman | Württemberg

KULINARIUM AN DER GLEMS

SCHWÄBISCHE SPEISENMANUFAKTUR

FLASCHENWEINE AUS DER GANZEN WELT ¹⁴

Weißwein

Pinot Grigio trocken 0,75l 15,50

frische Säure | feine Mandelaromen | Pagus Pisano IGT | Venetien | Italien

El Meson Blanco trocken 0,75l 22,00

Aromen von Stachelbeeren & Ananas | El Coto de Rioja | Rioja | Spanien

Sauvignon Blanc trocken 0,75l 17,00

frisch | leichter Duft von Stachelbeeren | Fleurs de Montblanc | Languedoc-Roussillon | Frankreich

Roséwein

Mas Rabell Rosado trocken 0,75l 22,00

Aromen von Stachelbeeren & Ananas | Miguel Torres | Spanien

Rotwein

Primitivo trocken 0,75l 18,50

frisch | leichter Duft von Stachelbeeren | IGT Piane del Lavante | Casa Vinicola Minini Apulien | Italien

Montepulciano D'Abruzzo trocken 0,75l 18,50

vollmundig | elegant | harmonisch | Talamonti Modá DOC | Abruzzen | Italien

Cabernet Sauvignon & Shiraz trocken 0,75l 24,00

Cassis | Kräuter | Vanille | Karamell | Boland Cellar | Südafrika

Tempranillo trocken 0,75l 25,00

komplexe Fruchtaromen | El Circo Volatinero | Carinena | Spanien

Alle Preise in Euro inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe & Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide | B: Krebstiere & -erzeugnisse | C: Eier & -erzeugnisse | D: Fisch & -erzeugnisse | E: Erdnüsse & -erzeugnisse | F: Soja & -erzeugnisse | G: Milch & -erzeugnisse | H: Schalenfrüchte & -erzeugnisse | I: Sellerie & -erzeugnisse | J: Senf & -erzeugnisse | K: Sesamsamen & -erzeugnisse | L: Schwefeldioxid und Sulfite | M: Lupinien | N: Weichtiere | I: Antioxidationsmittel
2: Mit Farbstoffen | 3: Mit Konservierungsstoffen | 4: Gewachst | 5: Mit Süßungsmitteln | 6: Oberfläche mit Natamycin behandelt |
7: Enthält Phenlaninquelle | 8: Phosphat | 9: Geschwefelt | 10: Chininhaltig | 11: Koffeinhaltig | 12: Mit Geschmacksverstärker |
13: Geschwärzt | 14: Mit Alkohol | 15: Natriumnitrit

*Sollten Sie Fragen zu unseren Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal