



ROTEN  
BERGER  
WEIN  
GÄRTLE

WIR. VON HIER.



# HALLO & GRÜSS GOTT

## LIEBE GÄSTE — HALLO, GRÜSS GOTT UND HERZLICH WILLKOMMEN!

Unser Motto „WIR. VON HIER.“ steht für Regionalität, Begeisterung für unsere heimischen Produkte, Herzlichkeit und erfrischend schwäbische Gastfreundschaft.

Gemeinsam mit unseren regionalen und größtenteils lokalen Lieferanten setzen wir alles daran, Ihnen mit unseren frisch- und mit Liebe zubereiteten Gerichten, einem leckeren Glas heimischen Wein, Bier oder Saft ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht zu zaubern und Ihnen die beste Zeit bei uns und auf dem Rotenberg zu bescheren.

Freuen Sie sich unter der Woche auf wechselnde Mittags- und Tagesangebote — ausgeschrieben auf unseren Tafeln!

Sehr gerne richten wir Ihre privaten oder geschäftlichen Feierlichkeiten auf unserer Terrasse, im Wintergarten oder in unserer gemütlichen Stube aus — sprechen Sie uns gerne an.

Bitte kommen Sie jederzeit bei Fragen und Anregungen auf uns zu. Nur durch ein stetiges Feedback unserer Gäste können wir von Tag zu Tag besser werden.

Wir wünschen Ihnen — hier in unserer schwäbischen Toskana — schöne Stunden!

Ihre Gastgeber  
*Frederik und Team*

# WIR. VON HIER.

## UNSERE PARTNER UND LIEFERANTEN

### FLEISCH

Metzgerei zum Ochsen, Kernen im Remstal  
Staufenfleisch Schlachthof, Göppingen

### GEMÜSE

Werner Ebert GmbH, Stuttgart

### WEIN, SEKT

Weinhof Zaiss, Stuttgart-Untertürkheim  
Collegium Württemberg, Stuttgart-Rotenberg

### BIER

Familienbrauerei Schimpf, Neustetten

### SÄFTE

Weinhof Zaiss, Stuttgart-Untertürkheim  
Stuggi Schorle, Kernen im Remstal

### KAFFEE & TEE

Hochland Kaffee Rösterei, Stuttgart  
Bäckerei Mischke, Stuttgart-Hofen

### GEBRANNTES

Weinhof Zaiss, Stuttgart-Untertürkheim  
Collegium Württemberg, Stuttgart-Rotenberg  
Brennerei Zimmerle, Korb im Remstal  
STILVOL., Laupheim





# SAISONALE SOMMERGERICHTE

## VORSPEISEN & SUPPEN

HAUSGEMACHTE RINDERSÜLZE im Weckglas mit Blattsalat und Kräuterdip	<b>9,90</b>
GEEISTE MEDITERRANE SUPPE mit Croutons	<b>6,50</b>

## HAUPTGERICHTE

GEGRILLTER LACHS mit Rieslingsoße, Grillgemüse und Bandnudeln	<b>21,90</b>
ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE MIT KRÄUTERKRUSTE mit Rosmarinsoße, Ratatouille und Kartoffelgratin	<b>24,90</b>
ZITRONENRISOTTO (VEGETARISCH) mit grünem Spargel, Basilikum-Petersilien-Pesto und konfierten Tomaten	<b>15,50</b>

## DESSERT

CRÈME BRÛLÉE mit marinierten Erdbeeren und Zitronensorbet	<b>7,90</b>
--	-------------



### VORSPEISEN & SUPPEN

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE auf Rote Beete mit Walnüssen und Rauke	<b>11,90</b>
HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTBRÜHE mit geschnittenen Maultaschen	<b>5,90</b>
KLEINER GEMISCHTER SALAT Blattsalat mit Kartoffel-, Gurken- und Karottensalat und Hausdressing	<b>4,00</b>

### SALATE

GROSSE ROTENBERGER SALATSCHÜSSEL Verschiedene Blattsalate mit Trauben, Nüssen, Haus-Dressing und wahlweise mit	<b>9,90</b>
– gegrillter Hähnchenbrust	<b>12,50</b>
– gebratenen Maultaschen	<b>13,50</b>
– gegrillten Rinderfetzen	<b>13,90</b>
– knusprigen Schnitzelstreifen	<b>12,50</b>
– hausgebeiztem Lachs	<b>13,90</b>
– flambiertem Ziegenkäse (VEGETARISCH)	<b>13,90</b>
– gebratenen Pilzen (VEGETARISCH)	<b>12,50</b>

### "ERDÄPFEL" AUS DEM OFEN

HEISSE OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE mit Blattsalat und wahlweise mit	<b>9,90</b>
– gegrillter Hähnchenbrust	<b>12,50</b>
– gebratenen Maultaschen	<b>13,50</b>
– gegrillten Rinderfetzen	<b>13,90</b>
– hausgebeiztem Lachs	<b>13,90</b>
– flambiertem Ziegenkäse (VEGETARISCH)	<b>13,90</b>
– gebratenen Pilzen (VEGETARISCH)	<b>12,50</b>

### VEGETARISCH

KÄSESPÄTZLE mit Bergkäse, geschmälzten und Röstzwiebeln und Blattsalat	<b>12,50</b>
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE auf Zitronen-Risotto mit Basilikum-Petersilien-Pesto und konfierten Tomaten	<b>15,50</b>
VEGETARISCHE LINSEN & SPÄTZLE	<b>11,50</b>

### KINDER-GERICHTE

KLEINES RAHMSCHNITZEL vom schwäbischen Landschwein mit Rahmsoße und hausgemachten Spätzle	<b>7,90</b>
SPÄTZLE MIT SOSSE	<b>5,50</b>



### TRADITIONELL SCHWÄBISCH

GESCHMÄLZTE MAULTASCHEN	<b>12,90</b>
zwei Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	
SCHWABENPFÄNNLE	<b>16,90</b>
geschmortes Schweinebäckle und Maultasche mit Rahm- und Lembergersoße, Karottengemüse und Käsespätzle	
LINSEN & SPÄTZLE MIT SAITENWÜRSTLE	<b>12,90</b>

### UNSERE KLASSIKER

ROTENBERGER ZWIEBELROSTBRATEN	<b>25,90</b>
vom heimischen Weiderind mit kleiner Maultasche, geschmälzten und Röstzwiebeln, Lembergersoße und Spätzle	
SCHNITZEL WIENER ART	<b>14,90</b>
vom schwäbischen Landschwein mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
GEGRILLTE RINDERFETZEN	<b>15,90</b>
Rinderstreifen vom heimischen Weiderind mit Lembergersoße und Spätzle	
GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKLE	<b>14,50</b>
mit Lembergersoße, Karottengemüse und Spätzle	

### LICHTBLICK AM SONNTAG

OMA'S SONNTAGSBRATEN	<b>16,90</b>
vom heimischen Weidenrind mit Bratensoße, Spätzle, Schwabenstolz und Kartoffelsalat	

### BEILAGEN

KARTOFFELSALAT	<b>3,50</b>
KLEINER GEMISCHTER SALAT	<b>4,00</b>
SPÄTZLE	<b>4,00</b>
FRISCHES SAUERTEIG-BROT	<b>2,00</b>
KÄSESPÄTZLE	<b>5,50</b>

### DESSERT

KAISERSCHMARRN	<b>8,90</b>
in der Gusseisen-Pfanne mit Zwetschgenröster, Zimt und Sahne	
SORBETVARIATION	<b>7,50</b>
Zitrone, Passionsfrucht und Cassis – aufgegossen mit Secco Rosé (0,1l)	
WILHELM'S HEISSE LIEBE	<b>6,90</b>
Heisse Himbeeren, eine Kugel Vanille-Eis und Sahne – mit einem Glas 2CL Himbeergeist	
KATHARINA'S WEISSER TRAUM	<b>6,90</b>
zwei Kugeln Walnuss-Eis, Mandel-Likör und Sahne	

### KUCHEN

STÜCK KUCHEN MIT SAHNE	<b>4,00</b>
werfen Sie hierfür bitte einen Blick in unsere Kuchentheke	