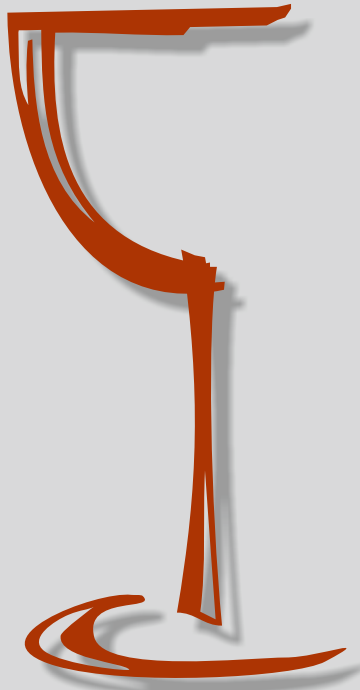


stutz

WEIN STUBE



SPEISEN
GETRÄNKE

stutz

WEIN STUBE



SPEISEN

Flammkuchen und überbackene Brote

Überbackenes Landbrot „ANA“ mit Schinken, Ananas, Käse und Curry	8,80 €
<u>Hausgemachte Flammkuchen!</u>	
• „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln	9,80 €
• Spargel mit Rucola und Stutz'scher Soße	12,00 €

Kalte Speisen

Herzhaftes Brätbrot mit Zwiebeln	7,20 €
Käsewürfel	7,00€
Zweierlei vom „Reiterle“ Brot mit Rauchfleisch und Käse	9,50 €

Fisch

Lachs mit Gourmet-Spargel und Kartoffeldrillinge an Stutz'scher Soße	24,00 €
--	---------

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

stutz

WEIN STUBE



Spargelkarte

Hausgemachtes Spargelcremesüpple	5.50 €
Spargelbowl grüner Blattsalat mit Spargelsalat	11,50 €
Flammkuchen mit Gourmet-Spargel, Schwarzwälder Schinken, Schmand & und Stutz'sche Soße	14,00 €
Gourmet-Spargel mit Kartoffeldrillinge & Stutz'sche Soße oder Butter	17,00 €
Gourmet-Spargel mit Kalbsschnitzel, Kartoffeldrillinge & Stutz'sche Soße	23,00 €
Gourmet-Spargel mit Kräuterpfannkuchen & gekochtem Schinken	19,00 €
Stutz'sche Spargelmaultaschen auf Spinatsalat	16,00 €

Vegetarische Gerichte

Vegetarisch 

	Normale Portion	Kleine Portion
Salatbowl mit Falafel vegan	12,00 €	-
Flammkuchen „Vier Käsesorten“ mit Schmand	9,80 €	-
Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und Beilagensalat	12,00 €	10,00 €
angebratene Maultaschen mit Kartoffelsalat mit Pilz-Spinat-Käse- Chia -Füllung, hausgemacht	12,50 €	10,50 €
Beilagensalat	6,00 €	-

Unser Spargel stammt vom Biohof Sommer, Untereisesheim

Unsere Kartoffeln stammen vom Kartoffelhof Schmoll, Hausen

stutz

WEIN STUBE



SPEISEN

Unsere Spezialitäten

	Normale Portion	Kleine Portion
Salatbowl mit Streifen von der Pute	15,00 €	-
„Wengerter´s Pfännle“ mit Schäufele, Speck, Schwarzwurst u. Bratkartoffeln	15,00 €	13,00 €
Stutz´sche Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze	12,00 €	10,00 €
Schäufele mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sahnemeerrettich	12,00 €	10,00 €
Zwiebelrostbraten vom Angusrind (Biohof Sommer, Untereisesheim) mit hausgemachten Spätzle und Soße	29,50 €	-
Knusperschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	16,50 €	14,50 €

Klassiker

Ein Paar Bauernbratwürste mit Kartoffelsalat	10,00 €	8,00 €
Grillbauch mit Kartoffelsalat	11,00 €	9,00 €
Portion Kartoffelsalat, Spätzle, Bratkartoffeln oder Weinkraut	je 4,50 €	-

Unsere regionalen Erzeuger: *Bäckerei Wiedmann*, Heilbronn, *Beil Fruchtsaft*, Neckarsulm
Metzgerei Senghas, Erlenbach, *Biohof Sommer*, Untereisesheim
Kartoffelhof Schmoll, Hausen, *Ökoweingut Stutz*, Heilbronn

stutz

WEIN STUBE



Dessert / Heißgetränke

Tiramisu	7,50 €
Stutz'sche Erdbeermaultaschen mit Vanilleeis	7,50 €
Pastel del Nata'le (kleines Vanilletörtchen)	4,80 €
Gemischtes Eis mit /ohne Sahne (3 Kugeln, Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade,)	5,50 €
Käsewürfel	7,00 €
Kaffee / Tee (verschiedene Sorten)	2,70 €
Espresso	2,20 €
Espresso Doppio	4,00 €
Affogato al caffè (Doppelter Espresso mit Vanilleeis)	6,00 €
Cappuccino / Milchkaffee / Latte Macchiato	4,00 €
Kakaotraum	4,00 €

Spirituosen

Wählen Sie aus edlen Likör-Sorten:

Pfirsich, Kirsche, Himbeere,
oder Heidelbeere (4 cl) 4,00 €

Edle Brände:

gereifter Stutz'scher Weinbrand, Mirabellenwasser,
Waldbeeren- oder Williams Christ-Edelbrand,
Haselnuss-, Kirsch- oder Himbeergeist, Weinbrand (2 cl) 4.00 €

stutz

WEIN STUBE







GETRÄNKE

Prickelndes Vergnügen / Aperitif

	Glas		Flasche
Cuvée Pinot Sekt brut	5,00 €	0,1 L	28,00 € 0,75 L
Aperol Spritz	7,50 €	0,25 L	

Bio-Weisswein *

	0,1 L	0,25 L	Flasche
Riesling halbtrocken / trocken	3,50 €	6,00 €	22,00 € 1,00 L
Grauburgunder Gutswein trocken	4,00 €	7,00 €	19,00 € 0,75 L
Souvignier gris Edition 	4,00 €	7,00 €	19,00 € 0,75 L
Blanco Edition trocken 	4,00 €	7,00 €	19,00 € 0,75 L
Donauriesling Edition trocken 	4,00 €	7,00 €	19,00 € 0,75 L
Muscaris Edition 	4,00 €	7,00 €	19,00 € 0,75 L

Bio-Rose / Schiller *

	0,1 L	0,25 L	Flasche
Rosé trocken Gutswein	3,50 €	6,00 €	17,00 € 0,75 L
Spätburgunder Rosé Gutswein	3,50 €	6,00 €	17,00 € 0,75 L
Muskattrollinger Rosé	4,00 €	7,00 €	19,00 € 0,75 L
(s)Chillerwein 	4,00 €	7,00 €	19,00 € 0,75 L

Gerne halten wir unsere Weine für Sie zum Mitnehmen bereit!

Bitte fragen Sie nach unserer Preisliste.

Biowein DE-ÖKO-003

* Deutscher Wein vom Ökoweingut Stutz

stutz

WEIN STUBE



GETRÄNKE

BIO-Rotwein *

	0,1 L	0,25 L	Flasche
Trollinger Lemberger halbtrocken / trocken	3,50 €	6,00 €	22,00 € 1,0 L
Samtrot Gutswein	3,50 €	6,00 €	17,00 € 0,75 L
Trollinger Gutswein trocken	3,50 €	6,00 €	17,00 € 0,75 L
Spätburgunder „N“ trocken im Eichenfass gereift	4,50 €	9,00 €	25,00 € 0,75 L
Lemberger trocken im Eichenfass gereift	4,00 €	7,00 €	19,00 € 0,75 L
Léon Millot trocken im Eichenfass gereift	4,50 €	9,00 €	25,00 € 0,75 L
Vino Tinto trocken im Eichenfass gereift	4,50 €	9,00 €	25,00 € 0,75 L



Weinschorle *

Weinschorle (Weiß, Rosé, Rot) (0,25 L) 4,00 € groß (0,5 L) 7,00 €

Bio-Bier

Helles Bergbier	(0,33 L Flasche)	3,90 €
Alkoholfreies Bergbier	(0,33 L Flasche)	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Roter Trauben-Direktsaft	(0,25 L) 3,00 €	(0,5 L) 5,50 €
Johannisbeernektar	(0,25 L) 4,00 €	(0,5 L) 7,50 €
Apfelsaft, naturtrüb aus regionalem Anbau	(0,25 L) 3,00 €	(0,5 L) 5,50 €
Saftschorle	(0,25 L) 2,60 €	(0,5 L) 5,00 €
Cola / Cola Zero	(0,33 L) 3,60 €	
Orange-Limo, Misch-Masch	(0,33 L) 3,60 €	
Ensinger Zitronenlimonade	(0,5 L) 3,60 €	
Ensinger Gourmet Classic, Medium, Still	(0,5 L) 3,60 €	
Hausgemachte Erdbeerlimonade	(0,25L) 3,30 €	(0,5L) 5,80 €
Hausgemachte Himbeerlimonade	(0,25L) 3,30 €	(0,5L) 5,80 €

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 ein blaues Schild und einen silbernen Böck mit 2 Hörnern. Über dem metallfarbenen Helm trohnt erneut ein Steinbock. Im Jahr 1600 wurde es unserem Vorfahren, dem Wundarzt Stephan Stutz für seine treuen Dienste verliehen. 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

