



OBERTÜRKHEIMER  
**WEINLAUBE**



**STUTTGARTER WEINDORF**  
**2023**

# STARTER

## Prickelndes

Die Klassiker aus dem Gewölbekeller des Hauses Zaiß, hergestellt in traditioneller Flaschengärung.

	0,1l	0,75l
<b>Riesling Sekt brut</b> <sup>8</sup>	<b>6,50</b>	<b>39,00</b>
<b>Rosé Sekt trocken</b> <sup>8</sup>	<b>6,50</b>	<b>39,00</b>

Die edle alkoholfreie Alternative zum Sekt:

<b>Birnenschaumwein</b>	<b>6,50</b>	<b>39,00</b>
alkoholfrei   Manufaktur Jörg Geiger Mindestens 3 Jahre auf der Hefe gereift, feinduftig-elegant mit trockenem Abgang		

## Cider

Leichter Genuß mit intensiven Aromen - ein Original seit 1854 und ein wirklich außergewöhnliches Trinkerlebnis aus der Manufaktur Jörg Geiger. 100% schwäbisches WiesenObst

<b>WiesenObst Cider</b>	0,33l	<b>6,00</b>
Nur 3,5% Vol. - ein feinherber Genuß, reife, üppige Frucht; erfrischend-prickelnd		
<b>WiesenObst Cider alkoholfrei</b>	0,33l	<b>6,00</b>
Die Variante aus alten Apfelsorten mit herben Weinbirnen – volles Aroma, 0% Alkohol		

## Mixers

<b>Sommer-Spritz</b>	0,25l	<b>8,50</b>
Die Empfehlung unseres Bar-Teams - ein frischer Drink mit Weißwein, Wermut & wunderbarem Sommer-Feeling		
<b>Hugo</b> <sup>5, 8</sup>	0,25l	<b>8,50</b>
<b>Aperol</b> <sup>5, 7, 8</sup>	0,25l	<b>8,50</b>

## Kalte Weinbegleiter

<b>Schmalzbrot</b> garniert	<b>3,90</b>
<b>1 Paar Saiten</b> <sup>2,3,4</sup>	
mit Bauernbrot	<b>6,50</b>
mit Kartoffelsalat	<b>8,50</b>
<b>Portion Obazda</b> 	<b>11,50</b>
angemachter Camembert, garniert mit Zwiebeln, Radieschen und Salzstängle, dazu Besenbrot	
<b>Ementaler gewürfelt</b> 200g 	<b>9,50</b>
mit Trauben und Salzstängle	
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> <sup>2,3,4</sup>	<b>12,50</b>
mit Zwiebeln, Essigurken und Besenbrot	
<b>Vesperplatte für 2 oder den großen Hunger</b>	<b>25,50</b>
mit verschiedenen Wurst- <sup>2,3,4</sup> und Käsespezialitäten mit Butter und Besenbrot	
<b>Vesperplatte</b> mit verschiedenen Wurst- <sup>2,3,4</sup> und Käsespezialitäten mit Butter und Besenbrot	<b>15,50</b>
<b>Extra Brot</b>	<b>1,00</b>

## Schwäbisches & Schmankerl

<b>Schwäbische Maultaschensuppe</b> <sup>3, 4</sup>	<b>6,50</b>
<b>Pfifferlingcremesuppe</b>	<b>8,50</b>
mit Speckcroutons	
<b>Linsen mit Spätzle</b> und ein Paar Saitenwürstle <sup>2,3,4</sup>	<b>13,90</b>
<b>Saure Kutteln</b> mit Bratkartoffeln	<b>13,90</b>
<b>Gaisburger Marsch</b>	<b>13,90</b>
<b>Schwäbische Maultaschen</b> <sup>3, 4</sup>	<b>13,90</b>
geschmelzt in der Brühe (3 Stück) mit Kartoffelsalat (2 Stück)	
<b>Hausgemachte Fleischküchle</b>	<b>13,90</b>
mit Bratensauce und Kartoffelsalat	
<b>Schwäbischer Fetzenbraten</b> <sup>3, 4</sup>	<b>15,90</b>
mit Krautsalat, Bratensauce und Besenbrot	

*Für den kleinen Hunger bieten wir die meisten unserer Hauptgerichte auch als kleine Portionen (-2,00 €) an - fragen Sie gerne unseren Service.*

<sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>3</sup> mit Konservierungsstoffen, <sup>4</sup> mit Phosphat, <sup>5</sup> mit Farbstoff, <sup>6</sup> mit Koffein, <sup>7</sup> mit Chinin, <sup>8</sup> enthält Sulfite, <sup>9</sup> mit Süßungsmittel  
Alle Preise in Euro. Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.  
Für Informationen zu den in den Speisen enthaltenen Allergenen legt Ihnen unser Service gerne unseren Informationsordner vor.



# SPEISEN

## Hauptgerichte

<b>Schweinsbäckle</b> geschmort in Trollinger-Gemüsesauce mit Spätzle	<b>18,50</b>
<b>Obertürkheimer Sauerbraten vom Kalbsherz</b> mit gebratenen Pfifferlingen und Spätzle	<b>20,50</b>
<b>Schönbuch-Wildgulasch</b> vom Wildschwein & Reh dazu Preiselbeerbirne und Serviettenknödel	<b>22,00</b>
<b>Winzersteak vom Schwein</b> mit Sauerkraut, Bratensauce und Bratkartoffeln	<b>16,50</b>
<b>Hausgeräucherter Lachs auf Reibekuchen</b> mit Kräuterquark	<b>20,50</b>
<b>Reibekuchen mit Kräuterquark</b> 	<b>13,50</b>
<b>Wald- und Wiesenpilze in Kräuterrahmsauce</b> 	<b>14,50</b> serviert mit hausgemachten Serviettenknödeln
<b>Großer Salatteller</b> 	<b>13,50</b> mit gebratenen Pilzen und gerösteten Sonnenblumenkernen
<b>Beilagensalat</b> 	<b>4,80</b> (nur in Verbindung mit einer Hauptspeise)
<b>Extra Beilage</b>	<b>3,50</b>
<b>Änderung Beilage</b>	<b>2,50</b>

### Warme Küche bis 21:30 Uhr

Für den kleinen Hunger bieten wir die meisten unserer Hauptgerichte auch als kleine Portionen (-2,00 €) an - fragen Sie gerne unseren Service.

## Tagesessen

Montag:	<b>Rinderschmorbraten</b> mit Spätzle und glasierten Erbsen	<b>11,50</b>
Dienstag:	<b>Geröstete Maultaschen</b> <sup>3,4</sup> mit Ei	<b>9,80</b>
Mittwoch:	<b>Fleischkäse aus dem Ofen</b> <sup>2,3,4</sup> mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	<b>9,80</b>
Donnerstag:	<b>Schweineschnitzel natur</b> mit Pilzrahmsauce, Karotten und Spätzle	<b>11,50</b>
Freitag:	<b>Cremige Kässpätzle</b> mit Röstzwiebeln	<b>9,80</b>

### Tagesessen bis 14:30 Uhr solange Vorrat reicht

## Desserts

<b>Hausgemachter Zimt-Ofenschlupfer</b> mit Vanillesauce und Zwetschgenröster	<b>8,00</b>
<b>Schwarzwälder Eisbecher</b> mit Schokoladensauce, Sahne und Kirschkompott, abgeschmeckt mit Kirschwasser	<b>8,00</b>
<b>Dessert im Glas</b> Weinschaumcreme mit Wibeles und Träublen	<b>7,50</b>
<b>1 Kugel Eis</b> Vanille, Schoko oder Erdbeere	<b>2,00</b>
<b>Extra Sahne</b>	<b>0,50</b>

## Herkunftsnachweise:

Unsere Weine, Sekte und Brände kommen von unserem Nachbarn in Obertürkheim: dem Weingut Konrad & Christian Zaiß. Weitere Spezialitäten kommen von der Manufaktur Jörg Geiger in Schlat. Dazu das qualitativ hochwertige Mineralwasser aus der Region von Mineralbrunnen Teinach. Unsere Maultaschen und Fleischwaren kommen von der Metzgerei Mega in Stuttgart-Wangen. Unser Brot kommt von der Bäckerei Conzelmann, Esslingen. Das Wild für unser Schönbuch Wildgulasch wird vom Jäger unseres Vertrauens in dieser Region geschossen. Unsere Speisen werden sorgsam & liebevoll ohne Geschmacksverstärker von uns in echter Handwerkskunst zubereitet. Gerne stehen wir Ihnen in einer ruhigen Minute für Fragen zur Verfügung.

<sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>3</sup> mit Konservierungsstoffen, <sup>4</sup> mit Phosphat, <sup>5</sup> mit Farbstoff, <sup>6</sup> mit Koffein, <sup>7</sup> mit Chinin, <sup>8</sup> enthält Sulfite, <sup>9</sup> mit Süßungsmittel  
Alle Preise in Euro. Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.  
Für Informationen zu den in den Speisen enthaltenen Allergenen legt Ihnen unser Service gerne unseren Informationsordner vor.

# GETRÄNKE

## Schorle

**Weinschorle weiß/rot/rosé** 0,25l **4,50**  
süß oder sauer

## Alkoholfreie Getränke

**Teinacher Gourmet Naturell** 0,5l **4,50**  
**Teinacher Gourmet Medium** 0,5l **4,50**

Teinacher Getränkevielfalt:

**Genuß-Schorle Apfel** 0,33l **4,20**

**Genuß-Schorle Apfel-Johannisbeere** 0,33l **4,20**

**Genuß-Cola-Mix**<sup>2,5,6</sup> 0,33l **4,20**

**Teinacher Genuß-Limonade**<sup>2,5</sup> 0,33l **4,20**

Limette-Minze  
Mango-Maracuja<sup>2,5</sup>  
Rhabarber-Mirabelle

**Teinacher Genuß-Eistee**<sup>2,3</sup> 0,33l **4,20**

Wassermelone  
Heidelbeere

**Afri Cola schwarz 10**<sup>5,6</sup> 0,2l **3,40**

**Afri Cola ohne Zucker**<sup>5,6,9</sup> 0,2l **3,40**

## Kaffee

**Kaffee** **3,50**

**Espresso** **2,50**

**Cappuccino** **4,50**

**Milchkaffee** **4,50**

## Digestif

**Hausgemachter**  
**Schwarzwälder-Kirsch-Shot** 2 cl **3,50**  
4 cl **5,00**

**!WEHMUT** 5 cl **8,00**  
Wermut mit bittersüßen Äpfeln; 13% Vol.

**Obstwasser** 2 cl **3,00**

**Williams** 2 cl **4,50**

Jahrgangangaben ohne Gewähr und solange Vorrat reicht; sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, behalten wir uns vor, einen anderen Jahrgang des gleichen Weins auszuschenken.

<sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>3</sup> mit Konservierungsstoffen, <sup>4</sup> mit Phosphat, <sup>5</sup> mit Farbstoff, <sup>6</sup> mit Koffein, <sup>7</sup> mit Chinin, <sup>8</sup> enthält Sulfite, <sup>9</sup> mit Süßungsmittel  
Alle Preise in Euro. Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. Für Informationen zu den in den Speisen enthaltenen Allergenen legt Ihnen unser Service gerne unseren Informationsordner vor.

# WEIN

## Qualität von A bis Zaiß

Von Beginn der Obertürkheimer Weinlaube an besteht die enge Partnerschaft mit dem Weingut Konrad & Christian Zaiß - darauf sind wir stolz... Auch, weil wir für's Stuttgarter Weindorf damit ausschließlich Stuttgarter Weine servieren - regionaler geht's nicht. Vor allem aber sind wir froh und überzeugt, für jeden Geschmack und Geldbeutel einen charakterstarken, eigenständigen und qualitativ hochwertigen Wein einschenken zu können.

### Unsere Weine präsentieren wir Ihnen in diesen 4 Kategorien:

**Qualitätsweine** - die klassischen „Viertelweine“ aus der Literflasche; immer gut und gut kalkuliert

**Spaßweine** - frische, spritzig-jugendliche Weine, die Lust auf mehr machen

**Premiumweine** - stark ertragsreduziert, dadurch viel Charakter und Kraft - Qualität, die man schmeckt

**Die Besonderen** - das Beste aus Können und Leidenschaft; wirklich außergewöhnliche Weine, die in Erinnerung bleiben

## Qualitätsweine

Preis für alle Qualitätsweine<sup>8</sup> 0,1l 0,25l 1,0l  
**2,80 5,90 23,00**

### Weißweine

**Riesling** 2022 QbA trocken<sup>8</sup>

**Riesling** 2022 QbA feinherb<sup>8</sup>

**Müller-Thurgau** 2022 QbA feinherb<sup>8</sup>

### Rotweine

**Trollinger** 2022 QbA trocken<sup>8</sup>

**Trollinger** 2020 QbA feinherb<sup>8</sup>

### Schillerwein

**Schiller** 2022 QbA feinherb<sup>8</sup>





## Spaßweine

	0,1l	0,25l	0,75l
<b>Preis für alle Spaßweine</b> <sup>8</sup>	<b>3,90</b>	<b>8,50</b>	<b>25,00</b>

Eine frische Selektion exzellenter Weine, die sich allseits großer Beliebtheit erfreut. Erfrischend, spritzig-jugendlich mit feinrassiger Säure.

### Weißweine

**Weißburgunder** \* 2022 QbA trocken <sup>8</sup>

Lebendig, fein mineralisch, mit schönem Abgang

**Grüner Diamant** 2021 QbA feinherb <sup>8</sup>

Ein fruchtig-spritziges Weißwein-Cuvée

### Blanc de Noirs

**Weißer Rubin** 2021 QbA feinherb <sup>8</sup>

Trollinger mal ganz anders: Weiß gekellert! Dezent Aromen von Zitrusfrüchten und Wildkirsche

### Rosé, Weißherbst

**Roter Kristall** 2022 QbA feinherb <sup>8</sup>

FrISCHE Aromen von Stachelbeeren, Ananas und Zitrusfrüchten. Feiner Rosenduft umschmeichelt die Nase.

**Rosé** \* 2022 QbA trocken <sup>8</sup>

Spritzig-jugendlicher Wein aus Trollinger und Spätburgunder; frISCHE Aromen von Zitrusfrüchten und Wildkirsche. Feiner Rosenduft; fruchtiger Abgang.

### Rotweine

**Schwarzer Granat** 2021 QbA feinherb <sup>8</sup>

Edel, voll und fruchtig nach dunklen Beeren schmeckend, ein verführerischer, gehaltvoller Wein

**Trollinger mit Lemberger**\* 2020 QbA feinherb <sup>8</sup>

Ein kraftvoller Wein mit feinen Waldbeer-Aromen und dezenten Anklängen von schwarzem Pfeffer



## Premiumweine

	0,1l	0,25l	0,75l
<b>Preis für alle Premiumweine</b> <sup>8</sup>	<b>5,50</b>	<b>12,50</b>	<b>36,00</b>

Die wahren Weingenießer geben nie klein bei und das gilt auch für ihren Geschmack. Genau darum haben wir für Euch diese Weine ausgewählt - so außergewöhnlich und in der Lage, jeden Wein-Gourmet zu verzaubern.

### Weißweine

**Riesling** \*\* 2022 QbA trocken <sup>8</sup>

FriscH, lebendig, kräftig, mit spritziger Säure - wunderschöne Aromen von Honigmelone und grünem Apfel

**Gewürztraminer** \*\* 2019 QbA edelsüß <sup>8</sup>

Herrlicher Duft nach Rosenblüten, Gewürzen und exotischen Frucht Aromen. Ein Gaumenschmeichler.

**Sauvignon Blanc** \*\* 2022 QbA trocken <sup>8</sup>

Elegant und lebendig-friscH. Zitrus, Karamell und Rosenblüten in der Nase; grüner Apfel, kräftige Frucht Aromen

**Chardonnay** \*\* 2022 QbA trocken <sup>8</sup>

Feinfruchtig und elegant - zarte Ananas-Noten im Geschmack, der Duft von tropischen Früchten und reifem Apfel

### Rotweine

**Samtrot** \*\* 2021 QbA feinherb <sup>8</sup>

dezent Aromen von Kirsch- und rote Beeren, zarte Karamell-Anklänge. Eine sehr weiche und runde Sache

**Spätburgunder** \*\* 2020 QbA trocken, im Holzfaß gereift <sup>8</sup>

„Der König der Rotweine“ - geprägt von Reife, vollmundig und samtig im Geschmack nach Beeren und Kirschnoten. Sein Wesen: fruchtig-stilvoll, beeindruckend!

**Lemberger** \*\* 2018 QbA trocken, im Barrique gereift <sup>8</sup>

Typischer Lemberger - feine Vanillearomen, gepaart mit Beeren; dezent Aromen von Holznote - kräftige Gerbstoffstruktur



# WEINE

## Weingut Zaiß · klein & fein

*Leidenschaft und schwäbischer Fleiß - ohne sie wächst einfach nichts. 11 Generationen Zaiß hat unser Weinanbau schon gesehen, die Kommende steht bereits in den Startlöchern...*



### **Am Rande des Stuttgarter Kessels...**

*...und damit im Herzen Württembergs betreibt unsere Familie nachweislich seit Mitte des 17. Jahrhunderts Weinbau, seit den 60er Jahren im malerischen Oberürkheim. Darauf sind wir stolz und sehen das als Verpflichtung.*



### **Wir verstehen uns heute...**

*...als zukunftsweisendes, familiengeführtes Weingut. Das bedeutet, dass wir sowohl gesellschaftliche und soziale Verpflichtungen übernehmen, als auch saubere und ehrliche Weine mit hoher Qualität erzeugen. Die persönliche Kundenbetreuung steht bei uns an erster Stelle und liegt uns sehr am Herzen.*



## Die Besonderen

Bereit für ein intensives Geschmackserlebnis?

Lasst euch mit einer ganz besonderen Auswahl unserer Kategorie „exklusiv“ verwöhnen. Vielleicht werden sie auch eure neuen Favoriten?

Diese Weine sind unsere absoluten Spitzenprodukte - Weine, die wir in sehr kleinen Mengen aus besonderen Lagen und dadurch in herausragender Qualität mit Herz und Handarbeit herstellen.

Hochkomplexe, dichte Weine, die für besondere Genussmomente geschaffen sind...





0,1l 0,75l

### Weißweine

#### Riesling \*\*\*

##### Anna Barbara 1704

7,00 45,00

2020 QbA trocken, im Holzfaß gereift<sup>8</sup>  
Kräftiger und intensiver Riesling. Pfirsich und tropische Fruchtaromen; feine Säure und lang anhaltender Nachhall

#### Chardonnay \*\*\*

##### Karoline Charlotte 1920

7,00 45,00

2020 QbA trocken, im Barrique gereift<sup>8</sup>  
Weißwein mit kräftigem Körper und feinem Schmelz; eine edle Komposition aus tropischen Fruchtaromen mit sanfter Karamellnote. Die Holz-Note ist dezent, gibt aber eine kräftige Struktur.

### Rotweine

#### Cabernet Sauvignon \*\*

7,00 45,00

2017 QbA trocken, im Barrique gereift<sup>8</sup>  
Duft von Kräuterriese, Paprika und eine leichte Vanillenote  
Ein Klassiker auf internationalem Niveau mit kräftiger Struktur, vollmundigem Geschmack von Kräuter- und Waldbeerenaromen und mit langem Finale.

#### Merlot \*\*\*

##### Albert Gustav 1921

8,00 51,00

2019 QbA trocken, im Barrique gereift<sup>8</sup>  
Schwerer Rotwein im internationalen Stil, Beeren- und Kräuterduft - Vanille- und dezente Holznoten; lang-anhaltender Abgang, feinschichtige Gerbstoffstruktur

#### Spätburgunder \*\*\*

##### Hanß Christian 1657

9,00 57,00

2019 QbA trocken, im Barrique gereift<sup>8</sup>  
Ein intensives Erlebnis. Der Duft komponiert aus Sauerkirschen, gedörrten Pflaumen und der Wucht von Eichenholz. Ein Geschmackserlebnis aus Beeren, Heu- und Kräuternuancen, ergänzt mit Röstaromen und perfektioniert mit Noten dunkler Schokolade.

Die in dieser Spalte angebotenen Weine sind selbstverständlich auch in 0,25l erhältlich - unser Service hilft Ihnen gerne weiter.

Jahrgangsangaben ohne Gewähr und solange Vorrat reicht; sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, behalten wir uns vor, einen anderen Jahrgang des gleichen Weins auszuschenken. <sup>8</sup> enthält Sulfite. Alle Preise in Euro. Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

## Die Raren

### Weißwein

#### Riesling Obertürkheimer Kirchberg

##### Auslese 1997<sup>8</sup>

Magnum 1,5l 69,00

Diese Riesling-Auslese ist ein Geschmacksfeuerwerk von vollreifen Pfirsichen und getrockneten Aprikosen, umspielt mit leichter Honigsüße. Im Glas glänzend goldgelb. Der Duft erinnert an frisch kandierte Zitrusfrüchte. Ein Traum von einem edelsüßen Wein!

### Rotwein

#### Lemberger 2017\*\*

Magnum 1,5l 69,00

QbA trocken, im Barrique gereift<sup>8</sup>  
Typischer Lemberger - feine Vanillearomen, gepaart mit Beeren; dezente Holznote - kräftige Gerbstoffstruktur. In der Magnumflasche ein Fest für große Weinfreunde zu einem besonderen Anlass!

#### Lemberger 2008\*\*

Doppelmagnum 3,0l 149,00

QbA trocken, im Barrique gereift<sup>8</sup>  
Eleganz zu Kraft veredelt! Dieser Lemberger sucht seines Gleichen: vollfruchtig, dichte Aromen von Pflaume, Johannis- und Brombeere mit pfeffriger Würze und einem Hauch Vanille. Die natürliche Säure macht ihn angenehm Lebendig und das Holz gibt ihm eine edle Struktur am Gaumen.





OBERTÜRKHEIMER  
**WEINLAUBE**



**Markt & Küche GmbH**  
Barbarossastraße 38 · 73732 Esslingen  
Tel.: +49 (0) 177/20 16 132  
E-mail: [info@marktundkueche.de](mailto:info@marktundkueche.de)

