



Gleis Eins

Herzlich willkommen bei uns im Renninger Süden

Do, wo ma no woiß, was guads Esse isch, ond wo an dr Soß net gspart wird!

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen einen angenehmen Aufenthalt.

Wir legen Wert auf frische und überwiegend regionale Produkte die wir gerne für Sie zubereiten.

Unsere regionalen Lieferanten und Wild aus eigener Jagd und der Region tragen dazu bei.

Waldhof Gechingen

Landmetzgerei Mezger Renningen

Hofladen & Kartoffelschälerei Perouse

Familie Widmaier Renningen



Unsere regionalen Weine kommen von den Weingärtnern Marbach



WEINGÄRTNER
MARBACH

Unsere Aktionstage & Öffnungszeiten

Mittwoch Schnitzeltag

Paniertes Schweine- oder Putenschnitzel oder Natur
mit Pommes oder Spätzle 12,80

Donnerstag Rostbratentag

Rostbraten mit Brot 19,80
Rostbraten mit Spätzle oder Pommes 23,80

Freitag Maultaschentag

Geschmälzt mit Kartoffelsalat
Geröstet oder Überbacken mit kleinem Blattsalat 12,80

Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag 17.00 Uhr – 22.30 Uhr

Küche 17.00 Uhr – 21 Uhr

Sonntag 11.30 Uhr – 14.30 Uhr

Küche 11.30 Uhr – 14.00 Uhr

**Montag an Grillfahrradtagen 16.00 Uhr – 20.00
Uhr**

-nur Getränkeausschank-

**Gerne sind wir auf Anfrage für Gruppen auch zu
anderen Zeiten gerne für Sie da.**

Südbahnhof Gastronomie Gleis 1 & 2 71272 Renningen Städter Straße 24 -wo Genuß zuhause ist!

Suppen

Suppa fürs Seelchen ond´s Vorfrea

Maultaschasupp -schwäbisches Antibiotikum, hilft immer
au bei schlechter Laune 5,90

Flädlesupp – dr Klassiker für Schwoba 5,90

Grießklößlesupp -so flauschig, dass ma fast schwebt 6,90

Tagessupp... oifach donooh froga oder an dr Tafel glotza!

Salate

für d`Vitamine ond fürs gute G`wissa

Salatteller Surf & Turf

Großer Salat mit gegrillten Garnelen & Rostbratenstreifen
-Mediterran trifft Schwaben, ond des klappt 19,80

Salatteller mit gegrillten Garnelen & Baguette
Leicht, fein ond a bissle wie Urlaub 18,90

Gleis 1 Salatteller mit gebratenen Putenbrust-
oder Maultaschenstreifen -je nach Luscht ond Laune 14,90

Salat Nicoise mit Thunfisch und Ei & Baguette
-Urlaub uff`m Teller 14,90

Beilagen Salat mit Salaten der Saison
-Was d`Natur halt grad hergibt 5,80

Vorspeisen

-Vornaweg oder oifach so. Zom Teile oder au net

Garnelen in Olivenöl mit Baguette

12,80

Maultasch vom Waldhof oifach so gschmelzt

4,50

Griebaschmalz Brot Zwoi Scheiba -ond jede zählt

5,60

Kinder

-für d´Kloine aber wichtig

A kloins paniertes Kinderschnitzel Wiener Art
vom Landschwein mit Pommes

-weil´s oifach immer geht 9,50

Spätzle mit Soße -damit wird jeder groß

5,90

5 Chicken Nuggets mit Pommes

7,50

Ohne Pommes

5,00

1 Paar Saitawürschtle

3,80

Hauptgerichte -regional & schwäbisch

-Jetzt wird's ernscht ond g'scheit guat

Unser Zwiebelrostbraten vom Waldhof Gechingen

-Regional, saftig vom Limousin Rind mit Soß ond Zwiebla,
wie sich's g'hört

mit Brot 25,80 mit Spätzle 28,80 mit Bratkartoffla 29,80

Der Schwaben-Hit -mehr schwäbisch goht nemme

Zwiebelrostbraten mit Käsepätzle 29,80

Dr Glois 1 Schwaben Teller

Rostbrätle & handgemachte Maultasche vom Waldhof

-zwei Legenden auf oim Teller mit Spätzle 28,90

1 Paar Bauern- oder Kalbsbratwürscht mit Zwiebelsößle

mit Brot 10,80 oder Kartoffelsalat 13,80 -oifach, ehrlich, gut

Hausgemachte Käsepätzle mit Zwiebelschmelze & Salat

-tröschtet mehr als jedes Gspräch 14,80

Zwei handgemachte Maultascha vom Waldhof Gechingen

in all ihre glorreichen Forma (au vegetarisch)

- ohne die wär's koi richtige Karte

Gschmelzt mit Zwiebel und Kartoffelsalat 15,80

Gröschtet mit Ei -onsere schwäbische Pizza mit Salat 15,80

Schwäbische Lasagne -italienisch inspiriert, schwäbisch vollendet

Maultascha im Tomatensugo mit Käse und Tomate überbacka

mit Salat 15,80

„Heckengäu Linsen mit Spätzle, Saiten ond a bissle Bauch

-so war's immer, so bleibt's 14,80

Schnitzel vom Landschwein oder Pute

-Goldgelb, knusprig und ohne Diskussion oder au natur

Panierts Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat 17,60

Rahmschnitzel mit Spätzle oder Pommes & Salat 18,60

Jägerschnitzel -dr Jäger des Hauses fühlt sich net beleidigt
mit Spätzle und Champignonrahmsöble und Salat 19,60

Paniertes Schlemmerschnitzel mit Soß Hollandaise
mit Spätzle oder Pommes 18,60

Cordon bleu -wenn´s innen no besser schmeckt als außen
Paniertes Schnitzel mit Schinken und Käs gefüllt
dazu Pommes und Salat 19,80

Soß isch koi Beilage – Soß isch Lebenseinstellung

Extra Bratensöble 1,50 / Rahmsöble 2,50 Champignonrahmsöble 3,00

Vom Norden Reígschmeckt

Westfalen Krüstchen

Paniertes Schnitzel auf Brot mit Rahmsöble und Salat 17,90

Holsteiner Schnitzel

Paniertes Schnitzel mit Spiegelei & Bratkartoffeln 19,60

Gemüseschnitzel (vegetarisch) mit Pommes und Salat 13,80

Zu allen Gerichten gibt´s au optional Kroketten

Onsre Klassiker

-Des goht immer ond alle wissa warum

Cevapcici mit Pommes, Ajvar, Zwiebel & Salat 18,90

Gleis 1 Burger 180g pures Rindfleisch, Käse, Bacon, Zwiebel,
Gurke, Tomate & Pommes 14,90

Gleis 1 Curry Wurst Spezial
Zwei Oberländer Pommes ond Schaschlik Soß, fertig) 12,90

Vesper & Kleinigkeiten

-wenn's net ganz so arg sei soll

Griebaschmalz Brot Zwei Scheiba -ond jede zählt
5,60

1 Paar Saiten mit Brot 4,90 oder Kartoffelsalat 7,90
& Senf isch Ehrensache

Wurstsalat mit Brot 11,90 Schweizer Art mit Brot 14,90
auf Wunsch mit Bratkartoffeln +4,00

Flammkuchen Elsässer Art oder Griechische Art
10,90

Alpen Flammkuchen mit Bergkäse, Speck & Zwiebeln
11,90

Portion Pommes 5,40 Süßkartoffel Pommes 8,90

Beilagenänderung Pommes auf Süßkartoffelpommes 4,00

Vegan/Vegetarisch

-Ohne Floisch, aber mit Überzeugung

Beyond Meat Burger

**-Vegan,Saftig, modern ond überraschend guat & Pommes
mit Tomate, Gurke, Dressing, Zwiebel 17,90**

Gemüseschnitzel (vegetarisch) mit Pommes und Salat 13,80

„Heckengäu Linsen mit Spätzle 14,80

Flammkuchen Griechische Art 10,90

Desserts der süße Abschluss oder oifach so...

-weil mer sich´s halt gönnt!

**Erichs Apfelküchle mit Vanillesauce oder Vanille-Eis
-boides richtig 8,60**

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanille-Eis 8,60

Tartufo Nero Eis -Kloi, rund und mächtig guat 6,40

Heiße Hilde Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8,60

**Warmer Schokokuchen Gateaux au Chocolat
-innen weich und außen glücklich 6,40**

Affogato Espresso trifft Eis -kurz,stark, cremig 3,90

Espresso mit einer Kugel Burbon Vanille_eis

Trinka – vom Kaffee bis Viertele

Kaffee-Klassiker, schwäbische Biere, feine Weine, Spritz & Alkoholfreies ...vom Espresso bis zum Aperol...alles da

Kaffee & Schoki-Spezialitäten

-dr Kaffee kommt von der Rösterei Hagen aus Heilbronn

Cafe Crema (Americano) 3,40

Espresso 2,20 Doppelter Espresso 4,10

Cappuccino 3,90 Latte Macchiato 4,60

Heiße Schokolade 4,80 mit Sahne 5,30

Heiße Schokolade mit Gin 6,90 mit Sahne 7,40

Biere

Aus der Familienbrauerei Dinkelacker-Schwaben-Bräu und Meckatz

Biere vom Fass

SchwabenBräu Urtyp	0,5	4,90	0,3	4,10
Schwaben Bräu Meisterpils	0,4	5,10		
Sanwald Weizen & Weizenmixgetränke	0,5	5,10		
Radler süß /sauer	0,5	4,90	0,3	4,10
Sanwald Baby Weizen	0,3	4,30		

Flaschenbiere

Sanwald Weizen alkoholfrei oder Kristallweizen		4,90
Cluss Kellerpils 0,33		3,90
Schwabenbräu Das Helle im Tonkrügle	0,5	4,90
Schwabenbräu Zwickl im Tonkrügle	0,5	4,90

Wulle das „Kult“ Bügelfläschle	0,33	3,90
CD Pils Alkoholfrei	0,33	3,90

Meckatzer hell oder Hefeweizen aus dem Allgäu 0,5 5,40

Südbahnhof Gastronomie Gleis 1 & 2 71272 Renningen Städter Straße 24 -wo Genuß zuhause ist!

Weine

Von den Weingärtnern Marbach



WEINGÄRTNER
MARBACH

Viertel Troller Lemberger	5,60
Schwarzriesling Weißherbst	5,60
Riesling	5,60

Viertel als Schorle weiß/Weißherbst/rot	4,20
Weinschorle alkoholfrei 0,25	4,20

Gleis 1 Sommer Schorle	
Rose+Tonic+Soda mit Limette und Minze	5,40

Weingärtner Marbach Tobias Meyer Edition Cuvè

Mondschein Weiß	Rosamonde Rose	Tobias Meyer Rot
Flasche 0,75	23,80	Glas 0,2 6,60

Muskattrollinger Rose Flasche 0,75	23,80	Glas 0,2	6,60
------------------------------------	-------	----------	------

Don C. Lemberger Edition Flasche 0,75	24,80	Glas 0,2	6,90
---------------------------------------	-------	----------	------

FÄTZ der alkoholfreie Weißwein aus Marbach	0,25	5,60
--	------	------

CHILE Los Pagos	
Chardonnay trocken (weiß) oder Cabernet Sauvignon (weiß)	
Flasche 0,75l	24,60 Glas 0,2 6,80

Immer aktuelle ausgewählte Weinspezialitäten auf Anfrage
Flasche Secco aus Marbach Muskattrollinger Rose oder
Rose Secco und alkoholfrei auf Anfrage

Spritz' er

Aperol / Lille / Hugo / Goldjunge 7,90

Alkoholfreies

Coca Cola /Coca Cola Zero 0,33 3,90

Paulaner Spezi das „Kult-Spezi“ aus der Paulaner Brauerei
Paulaner Orangen oder Zitronen Limo 0,33 3,90



Almdudler

Almdudler 0,35 3,90

Almdudler Schorle 0,5 4,80

Tafelwasser/Soda Glas 0,4 4,00 Karaffe 1l 9,00



Gourmet Mineralwasser Still oder Medium

0,25 2,90 0,75 6,50

Teinacher Genuß-Limonaden & Eistee 0,33 3,90



Zitrone / Johannisbeere-Holunder/ Rhabarber-Mirabelle

Orange-Mandarine / Apfelschorle / Apfel Johannisbeere

Mango-Maracuja / Limette-Minze

Teinacher Genuss Eistee Zitrone oder Pfirsich



Cocktails

Caipi 9,50

Mojito 9,50 Non-Mojito alkoholfrei 9,50

Alle Preise in € und inklusive Mehrwertsteuer

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft

Südbahnhof Gastronomie Gleis 1 & 2 71272 Renningen Städter Straße 24 -wo Genuß zuhause ist!