

Restaurant   
**Stadtblick**

## Aperitif

Riesling Sekt b.A. trocken <sup>9</sup> Remstalkellerei	0,1l	4,10 €
Schwarzriesling Rosé Sekt b.A. trocken <sup>9</sup> Remstalkellerei	0,1l	4,40 €
Fresco Sekt b.A. Alkoholfrei <sup>2</sup> Remstalkellerei	0,1l	3,50 €
Hugo <sup>9,12</sup>	0,2l	5,90 €
Apèrol Sprizz <sup>9,2,12</sup>	0,2l	5,90 €
Sherry medium / dry <sup>2</sup>	5cl	3,90 €
Martini Bianco / Rosso <sup>12,2</sup>	5cl	3,90 €
Campari Orange / Soda <sup>2,12</sup>	4cl	4,50 €

## Empfehlung

### Fischmarktteller

von Dorade, Lachsfilet und gegrillter Riesengarnele  
an grünen Spargel und Salzkartoffeln

19,90 €

## Suppen

Hausgemachte Maultaschensuppe<sup>1</sup> 4,90 €

## Vorspeisen

Kleiner Vorspeisensalat 3,90 €

Ziegenkäse im Serrano- Schinkenmantel an jahreszeitlichen<sup>1,3,9</sup>  
Blattsalaten mit Balsamico- Dressing 12,90 €

Garnelen in Kokos- Currysoße verfeinert mit Ananas<sup>1,7</sup>  
dazu Baguette 8,90 €

## Salate

Großer gemischter Salat<sup>2</sup> 8,90 €

mit Schinken und Käse<sup>1,2,3,8</sup> 9,90 €

mit Putenstreifen und gebratenen Champignons<sup>12</sup> 13,50 €

mit drei gebratenen Lachsfilets 15,50 €

Alle Salate servieren wir mit Baguette

## Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Salat	13,90 €
Gebratene Schweinemedallions <sup>12,1</sup> mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle	16,90 €
Filetspitzen vom Schwein in Pfefferrahm <sup>12,1</sup> mit frischen Champignons und Krokette	16,90 €
Cordon bleu vom Schwein <sup>1,3,8</sup> mit Pommes frites und Salat	18,90 €
Grillsteak von der Pute (200g) <sup>12,1</sup> mit großem gemischtem Salat	14,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (200g) <sup>12,1</sup> mit hausgemachten Spätzle	17,90 €
Allgäuer Zwiebelrostbraten (200g) <sup>12,1,3</sup> mit gebratenem Speck, Röstzwiebeln und Käsespätzle	18,90 €
Rumpsteak (250g) <sup>12,1</sup> an Pfeffersoße mit hausgemachten Kartoffelkrapfen	22,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Salat	19,80 €
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb <sup>12,1</sup> mit Champignons und Kartoffelrösti	21,20 €

## Fischspezialitäten

Gebratenes Lachsfilet <sup>1</sup> auf Rahm-Blattspinat und Tagliatelle	16,90 €
Tagliatelle mit Garnelen (ausgelöst) <sup>1</sup> an leichter Kräutersahnesoße mit Artischocken	15,90 €

## Vegetarisch

Käsespätzle <sup>1,2</sup> mit Blattsalat	12,70 €
Hausgemachte Kartoffelravioli gefüllt mit Ziegenkäse in Salbeibutter geschwenkt	14,90 €

## Kindergerichte

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	8,50 €
Portion hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße <sup>12,1</sup>	4,50 €
Portion Pommes Frites mit Ketchup <sup>1</sup>	4,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites <sup>12,1,3</sup>	6,90 €

## Dessert

Warmes Schokosoufflé <sup>12,1,3</sup> mit flüssigem Kern und Vanilleeis	7,90 €
Gebackene Apfelküchle <sup>12,1,3</sup> mit Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Heiße Himbeeren <sup>12,1,3</sup> mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Eierlikörbecher <sup>12,1,3</sup> Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	5,90 €
Heiße Schokoladensoße <sup>12,1,3</sup> mit Vanilleeis und Sahne	5,20 €
Eiskaffee <sup>12,1,3,11</sup> , Eisschokolade <sup>12,1,3</sup>	4,80 €
Einzelne Eiskugeln <sup>12,1,3</sup> Schokolade, Vanille, Walnuss, Erdbeere,	1,30 €
Portion Sahne	1,20 €

# Wein- und Getränkekarte



## Alkoholfreie Getränke

Apfelsaftschorle, Orangenschorle	0,4l	3,20 €
	0,2l	2,20 €
Johannisbeerschorle, Bananenschorle, oder Kirschschorle	0,4l	3,40 €
	0,2l	2,40 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,4l	3,40 €
	0,2l	2,40 €
Johannisbeersaft, Bananensaft, oder Kirschschaft	0,4l	3,60 €
	0,2l	2,60 €
Coca Cola, Fanta, Spezi oder Coca Cola light <sup>3,2,11</sup>	0,4l	3,40 €
	0,2l	2,40 €
Zitronenlimonade <sup>5,7,4</sup>	0,4l	3,20 €
	0,2l	2,20 €
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,4l	3,60 €
	0,2l	2,60 €
Mineralwasser Gourmet	0,75l	4,90 €
	0,5l	3,40 €
	0,25l	2,30€
Medium oder Naturell		

## Alpirsbacher Klosterbräu Biere

### Frisch vom Fass

Pils	0,5l	3,10 €
	0,3l	2,60 €
Spezial (Export), Radler <sup>5,7,4</sup>	0,5l	3,10 €
	0,3l	2,60 €
Hefe-Weizen, Cola-Weizen <sup>3,2,11</sup> oder Hefe-Radler <sup>5,7,4</sup>	0,5l	3,10 €
	0,3l	2,60 €

### Aus der Flasche

Kristall-, Dunkles Weizen	0,5l	3,10 €
Alkoholfreies Hefe-Weizen	0,5l	3,10 €
Alkoholfreies Pils	0,3l	2,60 €
Kleiner Mönch untergäriges Mildbier mit Malznote	0,3l	2,60 €



## Weißweine

<b>Riesling trocken</b> ° Cleebronner Michelsberg, Cleebronn & Güglingen	0,25l	4,10 €
knackig-frisch, reifer Apfel, weißer Pfirsich, leicht mineralisch	0,1l	2,40 €
<b>Chardonnay trocken</b> ° Remstalkellerei	0,25l	5,60 €
weich, jugendlich-frisch, leicht exotisch, zarte Säure,	0,1l	3,90 €
Ananas, Mango, elegant	0,75l	16,90 €
<b>Sauvignon Blanc halbtrocken</b> ° Remstalkellerei	0,25l	6,90 €
duftige Kräuternase, erfrischendes Süße-Säure-Spiel,	0,1l	5,20 €
fruchtig, exotisch, Stachelbeere	0,75l	20,70 €
<b>Grauer Burgunder trocken</b> ° Remstalkellerei	0,25l	5,60 €
jugendlich-frisch, zartfruchtig, lebendige Säure,	0,1l	3,90 €
Pfirsich, Aprikose, Apfel	0,75l	16,90 €
<b>Pro Anima trocken</b> ° Weingut Plantaze, Monte Negro	0,25l	6,90 €
Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon Blanc. Anspruchsvolle Fruchtaromen von	0,1l	5,20 €
Zitronen, reife Birnen, Ananas und würzigem Ingwer	0,75l	20,70 €
<b>Schorle Weiß</b> °	0,25l	2,80 €

## Rotweine

<b>Trollinger halbtrocken</b> <sup>9</sup> Beutelsbacher Burghalde, Remstallkellerei	0,25l	4,10 €
jugendlich-fruchtig, angedeutete Süße, angenehme Säure	0,1l	2,40 €
<b>Trollinger Lemberger trocken</b> <sup>9</sup> Heilbronner Stiftsberg, Drautz	0,25l	4,10 €
klassisch, angenehm, nicht zu schwer, Kirsche, Erdbeere, leichte Süße, zarte Säure	0,1l	2,40 €
<b>Lemberger halbtrocken</b> <sup>9</sup> Endersbacher Sonnenbühl, Remstallkellerei	0,25l	4,10 €
typisch, rund, vollmundig, würzig, fein, rote Beere, lebendiges Süße-Säure-Spiel	0,1l	2,40 €
<b>Spätburgunder trocken</b> <sup>9</sup> Remstallkellerei	0,25l	5,60 €
jugendlich, zarte Struktur, fruchtig, Kirsche,	0,1l	3,90 €
Erdbeere, zarte Mandelnote	0,75l	16,90 €
<b>Cabernet trocken</b> <sup>9</sup> Weingut Plantaze, Monte Negró	0,25l	5,40 €
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Vranac und Terroirs. Reichhaltiger harmonischer	0,1l	3,70 €
Wein der mit seinen Aromen an Veilchen, Brombeeren und Heidelbeeren erinnert	0,75l	16,20 €
<b>Vranac Barrique trocken</b> <sup>9</sup> Weingut Plantaze, Monte Negró	0,25l	6,90 €
Unverwechselbare Duft von kleinen roten Früchten, Brombeeren und	0,1l	5,20 €
Heidelbeeren, mit Tönen von reifen Kirschen und Pflaumen und milder Vanille	0,75l	20,70 €
<b>Schorle Rot</b> <sup>9</sup>	0,25l	2,80 €

## Roséweine

Spätburgunder Weißherbst lieblich <sup>®</sup> Cleeborn & Güglingen	0,25l	4,10 €
fruchtig, Erdbeere, Sauerkirsche, spürbar süß, harmonisch, weiche Säure	0,1l	2,40 €
Schwarzriesling Rosé trocken <sup>®</sup> Remstallkellerei	0,25l	5,60 €
Himbeere, Erdbeere, stoffig, abgerundet,	0,1l	3,90 €
angenehm weich, klassisch	0,75l	16,90 €
Muskattrollinger Rosé halbtrocken <sup>®</sup> Remstallkellerei	0,25l	5,80 €
fruchtig, feinherb, zarte Säure,	0,1l	4,10 €
rote Beeren, Muskat	0,75l	17,40 €
Schorle Rosé <sup>®</sup>	0,25l	2,80 €

## Kaffee-Spezialitäten

Espresso <sup>11</sup>	2,20 €
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	3,50 €
Espresso Macchiato <sup>11</sup>	2,40 €
Tasse Kaffee <sup>11</sup>	2,40 €
Milchkaffee <sup>11</sup>	2,80 €
Cappuccino <sup>11</sup>	2,80 €
Cappuccino mit Sahne <sup>11</sup>	3,20 €
Latte Macchiato <sup>11</sup>	2,80 €
Heiße Schokolade <sup>12,2</sup>	2,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>12,2</sup>	3,20 €
Glas Tee „NOWADAYS“ Schwarz <sup>11</sup> , Grün, Kräuter, Pfefferminz, Kamille, Rotfrucht	2,50 €

## Digestif

Grappa Chinata	2cl	4,10 €
Grappa Riserva	2cl	5,10 €
Berghof Zwetschgenwasser	2cl	2,80 €
Berghof Kirschwasser	2cl	2,80 €
Berghof Williams Christbirne <sup>10</sup>	2cl	2,80 €
Berghof Waldhimbeergeist	2cl	2,80 €
Berghof Mirabellenwasser	2cl	2,80 €
Linie Aquavit	2cl	3,10 €
Malteser Aquavit	2cl	2,80 €
Fernet-Branca <sup>2</sup>	2cl	3,00 €
Ramazotti <sup>2</sup>	2cl	3,00 €
Jägermeister <sup>2</sup>	2cl	3,00 €
Aspach Uralt	2cl	3,10 €

# Restaurant Stadtblick

Weitere Informationen zu unserem Haus finden Sie unter:

**[www.stadtblick-backnang.de](http://www.stadtblick-backnang.de)**

## **Unsere Öffnungszeiten**

Montag bis Freitag:	11:30 bis 14:30 Uhr 17:30 bis 23:00 Uhr
Samstag:	16:00 bis 23:00 Uhr
Sonn- und Feiertage:	11:30 bis 21:00 Uhr

## **Warme Küche**

Montag bis Freitag:	11:30 bis 14:00 Uhr 17:30 bis 22:00 Uhr
Samstag:	16:00 bis 22:00 Uhr
Sonn- und Feiertage:	11:30 bis 20:30 Uhr

Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer  
Veranstaltung mit Rat und Tat zur Seite.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

**Ihr Stadtblick-Team**

## **Zusatzstoffe**

Nr. 1 mit Konservierungsstoff, Nr. 2 mit Farbstoff, Nr. 3 mit Antioxidationsmittel, Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin, Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, Nr. 8 mit Phosphat, Nr. 9 geschwefelt, Nr. 10 chininhaltig, Nr. 11 koffeinhaltig, Nr. 12 mit Geschmacksverstärker, Nr. 13 geschwärzt, Nr. 14 gewachst, Nr. 15 gentechnisch verändert