Die Story vom Hirsch

DER ROTE HIRSCH

Wein.Lokal.

Unsere Geschichte beginnt im Juni 2015 mit einem Anruf von Tom Blair, dem wohl umtriebigsten und bestgelauntesten Juwelier den Bad Cannstatt je zu bieten hatte. Er teilte uns mit, und dies zu unserem Erstaunen, dass das Restaurant Meran am Cannstatter Marktplatz zum Verkauf steht. Ein Kontakt mit der Wirtin Bea Stimpfig, die fünf Jahre einen tollen Job machte, war schnell hergestellt. Fast ebenso schnell konnten wir uns über die Verkaufsmodalitäten einigen. Dies dank tatkräftiger Unterstützung der hiesigen Weingärtner, dem Entgegenkommen von Bea und unserer netten Vermieterin. Unsere Freude war groß, denn man muss wissen, dass wir schon im Jahr 2009 ein Auge auf die Räumlichkeiten geworfen hatten. Die Idee zum Roten Hirsch entstand damals.

Wer sich nun fragt, warum der Hirsch ein Hirsch ist, dem sei gesagt, dass sich hier im Haus eine Weinstube Hirsch befand, die irgendwann in den 1950ern verschwand. Das Rot im Hirsch hängt mit dem Stadtwappen Bad Cannstatts zusammen und unserer ausgeprägten Liebe zum VfB. Naja, und schlussendlich wollen wir damit zeigen, dass wir kein gewöhnlicher Hirsch sind, sondern eben ein Roter.

Der Beiname „Wein.Lokal." bringt uns allerdings zum Kern unseres Konzepts. Der „Wein." ist schnell erklärt. Wir verkaufen, bis auf eine mögliche Ausnahme, ausschließlich die hervorragenden Weine des Weinfactum Bad Cannstatt. Gerne auch zum Mitnehmen oder nach Hause liefern lassen. Das „Lokal." ist schon etwas erklärungsbedürftiger.

Ein Lokal ist natürlich eine Gaststätte. Lokal bedeutet aber auch „örtlich" und bezeichnet somit unsere Heimat. Und diese spielt die Hauptrolle im Roten Hirsch. Wir bieten unseren Gästen so viel wie möglich aus unserer Heimat, unserer Umgebung und unserem „Ländle", denn dieses hat unglaublich viel Gutes zu bieten. Vom Fleisch bis zum Whiskey. Wir machen das aber nur dann, wenn es auch Sinn ergibt, was bedeutet, dass Qualität und Preis stimmen müssen. Es heißt nicht, dass wir nur Dinge von „von hier" verarbeiten. Wir finden Produkte weiterer Herkunft ebenso spannend und lieben das kulinarische Multikulti. Wir sind keine Hardliner, alles kann, nichts muss.

Grundsätzlich wichtig ist uns allerdings, und da sind wir geradeaus, dass es Ihnen und uns schmeckt. Falls nicht, lassen Sie uns das wissen, wir kümmern uns zügig um Abhilfe.

Vielleicht noch ein kleines Wort zu unserer Einrichtung. Diese ist bodenständig und modern zugleich, was wir hauptsächlich dem vielen tollen Holz aus Südtirol zu verdanken haben, das unsere Vorgänger großzügig verbaut haben. Wer sich umsieht, der findet pursten Lokalpatriotismus. Als gebürtige Cannstatter sind wir besonders stolz auf unser Städtchen, das bis 1906 „unabhängig" von der Nachbarstadt Stuttgart war. An unseren Wänden gibt es sehr viel zu entdecken, was Bad Cannstatt so einzigartig macht. Wussten Sie beispielsweise, dass die Welt Bad Cannstatt den BH zu verdanken hat? Schauen Sie sich gerne um, sie werden noch viel mehr entdecken.

Aber nun genug der Geschichten. Wir danken für Ihre Neugier und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Ihre Gastgeber
Christian List und Rolf Zimmermann

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie bei unseren Serviceteam.

Getränke

SOFTDRINKS

Schwarzwald Limo Cola	0,25 L	3,10 €
Schwarzwald Limo Orange	0,25 L	3,10 €
Schwarzwald Limo Limette & Ingwer	0,25 L	3,10 €
Schwarzwald Limo Holunderbeeren	0,25 L	3,10 €
Schwarzwald Limo Himbeer Minze	0,25 L	3,10 €
Schwarzwald Limo Quitte-Zitrone	0,25 L	3,10 €
Black Forest Ginger Lemonade	0,25 L	3,90 €
Black Forest Ginger Intense	0,25 L	3,90 €
Seezüngle Träuble	0,33 L	3,60 €
Seezüngle Kirsche	0,33 L	3,60 €
Seezüngle Birne	0,33 L	3,60 €
Seezüngle Rhabarber	0,33 L	3,60 €

MINERALWASSER

Ensinger Classic (Medium)	0,25 L	2,90 €
Ensinger Classic (Medium)	0,75 L	4,90 €
Ensinger Still	0,25 L	2,90 €
Ensinger Still	0,75 L	4,90 €

SÄFTE UND SAFTSCHORLE

Apfelsaft naturtrüb	0,2 L	3,20 €
Johannisbeersaft	0,2 L	3,20 €
Traubensaft	0,2 L	3,20 €
Saftschorle	0,4 L	4,20 €
Tübinger Holunderblütenwunderschorle	0,4 L	4,20 €
Tübinger Rhabarberwunderschorle	0,4 L	4,20 €

HOCHLAND KAFFEE & TEE

Cafe Créme	Tasse	2,90 €
Latte Macchiato	Glas	3,50 €
Cappuccino	Tasse	3,10 €
Espresso / Espresso Macchiato	Tasse	2,40 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,40 €
Heiße Schokolade	Tasse	3,40 €
Hochland Schwarztees & Grüntees	Tasse	3,10 €
Früchte Tee / Tulsi-Kräutertee	Tasse	3,10 €
Masala Chai / Chai Latte	Tasse	3,10 €

BIER

Stuttgarter Hofbräu Pils	0,3 L	3,20 €
Stuttgarter Hofbräu Export vom Fass	0,3 L	3,20 €
Stuttgarter Hofbräu Export vom Fass	0,5 L	3,90 €
Malteser Weizen hell	0,5 L	3,90 €
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	0,5 L	3,90 €
Stuttgarter Hofbräu alkoholfrei	0,5 L	3,90 €
Radler	0,3 L	3,20 €
Radler	0,5 L	3,80 €

CRAFT BEER

Sud No. 1 - Toxic Harvest Ale 0,33 L 4,50 €
Kraftbierwerkstatt Böblingen
Fruchtig, herb, zartbitter

663 - Urban Wheat Ale 0,33 L 4,50 €
Kraftbierwerkstatt Böblingen
Citrusaromatisch, hopfig, mild

Triple A - Awesome Amber Ale 0,33 L 4,50 €
Kraftbierwerkstatt Böblingen
Komplex aromatisch, fruchtig, malzig

Pale Ale 0,33 L 4,70 €
Schönbuch Bräu
Exotisch-fruchitg, leicht herb

Bourbon Barrel Bock 0,33 L 6,40 €
Weldebräu, Schwetzingen
Vanillig, hopfig, geschmacksbombig

Indian Pale Ale 0,5 L 5,40 €
Cast Brauerei, Stuttgart
Fruchtig, wuchtig, hopfig

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie bei unseren Serviceteam.

Offene Weine

VIERTELESWEINE

	0,25 L	Flasche 1,0 L
2015 Riesling Q.b.A. trocken	5,30 €	20,80 €
2015 Cannstatter Berg Trollinger Weißherbst Q.b.A.	5,20 €	20,40 €
2014 Cannstatter Berg Trollinger Q.b.A.	5,20 €	20,40 €
2014 Cannstatter Berg Trollinger Q.b.A. trocken	5,20 €	20,40 €
2013 Trollinger mit Lemberger Q.b.A.	5,30 €	20,80 €
Weinschorle	4,00 €	

WEINE IM STIELGLAS

	0,2 L	Flasche 0,75 L
2015 Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken**	7,20 €	26,70 €
2015 Weißer Burgunder Q.b.A. trocken**	7,00 €	26,00 €
2015 Grauer Burgunder Q.b.A. trocken**	7,00 €	26,00 €
2015 Travertin Weißwein Cuvée Q.b.A. trocken**	6,40 €	23,70 €
2015 Travertin Rosé Cuvée Q.b.A. trocken**	6,40 €	23,70 €
WILD Rotwein Q.b.A. trocken	6,70 €	24,80 €
2012 Travertin Rotwein Cuvée Q.b.A. trocken**	7,00 €	26,00 €
2013 Cannstatter Zuckerle Lemberger Q.b.A. trocken**	7,00 €	26,00 €
2012 Lemberger Q.b.A. trocken**	6,50 €	24,10 €

SEKT

	0,1 L	Flasche 0,75 L
2015 Blanc de Noirs Secco	4,10 €	26,60 €
2014 Cannstatter Zuckerle Rosé-Sekt trocken		34,50 €
2013 Cannstatter Zuckerle Riesling-Sekt brut		34,50 €

Sprizz

Aperol Sprizz — 0,25 L — 6,70 €
Aperol, Secco, Soda, Orange

Hugo — 0,25 L — 6,70 €
Holunder, Secco, Soda, Limette, Minze

Inge — 0,25 L — 6,70 €
Ingwer, Secco, Soda, Limette, Minze

Hirschschorle — 0,25 L — 6,70 €
Secco, Soda, Bitter Lemon, Limette

Himbeer Sprizz — 0,25 L — 6,70 €
Himbeeren, Himbeerlikör, Secco, Tonic Water, Minze

Vodka Sprizz — 0,25 L — 6,70 €
Kessel Vodka, Secco, Soda, Holunder, Zitrone

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie bei unseren Serviceteam.

Weinflaschen

1 - STERN WEINE, Q.B.A.

Gebietstypische Weine in gehobener Qualität

Weissweine 0,75 Ltr.

2016 Cannstatter Zuckerle Riesling trocken	26,70 €
2016 Cannstatter Zuckerle Riesling	26,70 €
2015 Rivaner trocken	26,20 €

Rotweine 0,75 Ltr.

2015 Trollinger mit Lemberger	26,70 €
2013 Rielingshäuser Kelterberg Schwarzriesling	24,70 €
2015 Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken	24,70 €
2015 Cannstatter Zuckerle Trollinger	24,70 €

Rosé / Weißherbst 0,75 Ltr.

2015 Cannstatter Zuckerle Trollinger Weißherbst	24,70 €
2015 Rielingshäuser Kelterberg Spätb.Weißherbst	24,70 €

2-STERN WEINE, Q.B.A.

Weine für den gehobenen Anspruch

Weissweine 0,75 Ltr.

2015 Sauvignon Blanc trocken	26,80 €
2015 Weißer Burgunder trocken	26,10 €
2015 Grauer Burgunder trocken	26,10 €
2015 Travertin Weißwein Cuvée trocken	23,80 €
2015 Cannstatter Zuckerle Riesling trocken	26,10 €
2014 Justinus trocken	26,00 €

Rotweine 0,75 Ltr.

2014 Cannstatter Zuckerle Lemberger trocken	26,10 €
2014 Spätburgunder trocken	26,10 €
2014 Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken	26,10 €
2015 Muskat-Trollinger	26,10 €
2013 Travertin Rotwein Cuvée trocken	26,10 €

Rosé 0,75 Ltr.

2015 Travertin Rosé Cuvée trocken	23,80 €

WEIN-SPECIAL

Weissweine 0,75 Ltr.

2015er Aufricht Grauburgunder & Chardonnay	41,20 €

3-STERN WEIN, Q.B.A.

Die Spitzenerzeugnisse des Weinfactum

Weissweine 0,75 Ltr.

2015 Grauer Burgunder trocken	33,20 €
2015 Cannstatter Riesling trocken	32,70 €

Rotweine 0,75 Ltr.

2013 Cannstatter Zuckerle Lemberger trocken	34,70 €
2011 Samtrot trocken	34,70 €
2014 Edition 1923 Rotwein-Cuvée trocken	34,20 €
2012 Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken	32,20 €

BARRIQUE-WEINE, Q.B.A.

Die Spitzenerzeugnisse des Weinfactum aus dem Holz

2012 Condistat Rotwein-Cuvée trocken	49,20 €

JUNGE LINIE, Q.B.A.

Weissweine 0,75 Ltr.

FRISCH Blanc de Noirs trocken	23,80 €
FRUCHTIG Weißwein	23,80 €

Rosé 0,75 Ltr.

SÜSS Rosé	23,80 €

Rotweine 0,75 Ltr.

WILD Rotwein trocken	30,20 €
WEICH Rotwein	30,20 €

WEINFACTUM RÉSERVE, Q.B.A.

Besondere Weine mit einzigartigem Charakter

2011 Masterblend No. 1 Réserve Cuvée rot	53,00 €
2012 Lemberger Réserve	53,00 €
2012 Pinot Noir Réserve	46,40 €
2012 Merlot Réserve	53,00 €
2015 Masterblend No. 2 Réserve Cuvée weiß	46,20 €
2015 Riesling Réserve	46,20 €

WEINFACTUM
BAD CANNSTATT

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie bei unseren Serviceteam.

Hochprozentiges

BRÄNDE VOM WEINGUT ZIMMERLE

Obstwasser	2cl	4,90 €
Stuttgarter Gaishirtle	2cl	4,90 €
Quitte	2cl	4,90 €
Williams-Christ	2cl	4,90 €
Himbeer	2cl	4,90 €
Kräuter	2cl	4,90 €
Zwetschge	2cl	4,90 €
Mirabelle	2cl	4,90 €
Kirsch	2cl	4,90 €
Eisweintrester Distiller‘s Cut	2cl	6,90 €
Williams Christ Distiller‘s Cut	2cl	6,90 €
Alte Mirabelle Distiller‘s Cut	2cl	6,90 €
Cox Orange Distiller‘s Cut	2cl	6,90 €
Alte Zwetschge Distiller‘s Cut	2cl	6,90 €
Erdbeerbrand Distiller‘s Cut	2cl	6,90 €
Waldbrombeerlikör Distiller‘s Cut	2cl	6,90 €
Dry Gin No. 8	2cl	6,90 €
Marc vom Spätburgunder	2cl	6,90 €
Marc vom Chardonnay	2cl	6,90 €

BRÄNDE VOM WEINFACTUM

Weinbrand im Eichenholzfass gereift	2cl	5,50 €
Tresterbrand vom Muskateller	2cl	5,50 €
Tresterbrand vom Riesling Eiswein	2cl	5,50 €

BRÄNDE VOM DER FEINBRENNEREI PRINZ

Alte Williams Christ Birne	2cl	6,90€
Alte Haselnuss	2cl	6,90€
Alte Pflaume	2cl	6,90€

MAGENBITTER

Josefslust Kräuterlikör aus Sigmaringen	2cl	4,90 €

SPIRITUOSEN

Kessel Wodka	2cl	4,00 €
Applaus Gin	2cl	6,00 €
Monkey 47	2cl	6,00 €
GINSTR Stuttgart Dry Gin	2cl	6,00 €
Albfink Aged Rum	2cl	6,50 €

WHISKY

finch classic Schwäbischer Highland Whisky	2cl	6,90 €
Danne‘s Single Grain Schwäbischer Whisky vom Kellerhof	2cl	6,90 €
Danne‘s Single Malt Schwäbischer Whisky vom Kellerhof	2cl	6,90 €
Rieger & Hofmeister Single Malt Schwäbischer Whisky Einzelfassabfüllung	2cl	6,90 €
Frank‘s Suebisch Whisky Single Grain Brennerei Roder	2cl	7,50 €

COCKTAILS

Caipirinha	7,50 €
Whiskey sour	8,00 €
Moscow Mule	8,00 €
Aperol sour	7,50 €

LONGDRINKS, 2CL ALC.

Kessel Wodka & Lemon	8,00 €
Applaus Gin & Tonic	8,00 €
Monkey 47 & Tonic	8,00 €
GINSTR & Tonic	8,00 €
Albfink Aged Rum & Cola	8,50 €
Hirschgeweih Joseflust Kräuterlikor, Schwarzwald Limo Ingwer-Limette	8,00 €

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie bei unseren Serviceteam.

MittagsKarte

SUPPEN

Maultaschensuppe 6,10 €

Spargelcrèmesüppchen 6,90 €
mit grünem und weißem Spargel

SALATE

Grosser Marktsalat mit
- BBQ-Pulled Pork 13,70 €
- marinierten BBQ-Rinderstreifen 13,90 €
- karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Trauben-Chutney und leckeren Nüssen 13,90 €

IN MEMORIAM MERAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat 13,10 €

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat 13,10 €
Wahlweise mit Butter oder hausgemachem Basilikum-Pesto

DESSERT

Nougateis 7,20 €
mit hausgemachtem Eierlikör

Mandel-Crème brûlée 6,90 €
mit Rosmarin-Orangen-Ragout

HAUPTGERICHTE

Tagesessen 8,90 €
wie auf der Tafel angegeben

Käsespätzle 10,90 €
mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat

Geschmälzte hausgemachte Maultaschen 9,90 €
mit Kartoffelsalat und Braten-Jus

Alblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten 13,90 €

Butterschnitzel 14,90 €
mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Braten-Jus

Schwäbischer Rostbraten (200 gr.) 19,90 €
mit hausgemachten Spätzle

Schwäbischer Rostbraten (200 gr.) 21,90 €
mit hausgemachten Spätzle und Maultasche

Laugenburger 12,90 €
mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat

Spargelrisotto 14,80 €
mit Ragout vom weißen und grünen Spargel

Lammhäxchen auf Frühlingsgemüse 24,80 €
mit Lemberger-Jus und Polentarauten

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie bei unseren Serviceteam.

NachmittagsKarte

Jeden Wochentag von 14:30 - 17:30 Uhr

Maultaschensuppe
6,10 €

Spargelcrèmesüppchen
mit grünem und weißem Spargel
6,90 €

Geschmälzte hausgemachte Maultaschen
mit Kartoffelsalat und Braten-Jus
9,90 €

1A-Vesperbrett mit Brot vom Bäcker Sailer
(Schinkenspeck, Kochschinken, Schinkenwurst, Cannstatter Würschtle, Emmentaler, Bergkäse, Essiggurke & Senf)
14,70 €

Wurstsalat mit oder ohne Käse
dazu Brot vom Bäcker Sailer
9,90 €

Kuchen

Kuchen	**Torte**
3,20 €	3,90 €

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie bei unseren Serviceteam.

AbendKarte

SUPPEN

Maultaschensuppe 6,10 €

Spargelcrèmesüppchen 6,90 €
mit grünem und weißem Spargel

SALATE

Grosser Marktsalat mit
- BBQ-Pulled Pork 13,70 €
- marinierten BBQ-Rinderstreifen 13,90 €
- karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Trauben-Chutney und leckeren Nüssen 13,90 €

VESPER

1A-Vesperbrett mit Brot vom Bäcker Voß 14,70 €
(Schinkenspeck, Kochschinken, Schinkenwurst, Cannstatter Würschtle, Emmentaler, Bergkäse, Essiggurke & Senf)

Wurstsalat 9,90 €
mit oder ohne Käse und Brot vom Bäcker Voß

KLASSIKER

Käsespätzle 10,90 €
mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmelze und Salat

5 gegrillte Cannstatter Würschtle 9,90 €
mit Kartoffelsalat, Blattsalat und Senf

Geschmälzte hausgemachte Maultaschen 9,90 €
mit Kartoffelsalat und Braten-Jus

Alblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten 13,90 €

Butterschnitzel 14,90 €
mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Braten-Jus

Schwäbischer Rostbraten (200 gr.) 19,90 €
mit hausgemachten Spätzle

Schwäbischer Rostbraten (200 gr.) 21,90 €
mit hausgemachten Spätzle und Maultasche

IN MEMORIAM MERAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat 13,10 €

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat 13,10 €
Wahlweise mit Butter oder hausgemachem Basilikum-Pesto

HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Laugenburger 12,90 €
mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat

Cannstatter Winzer-Gulasch im Lemberger-Sößle 14,90 €
dazu hausgemachte Spätzle

Spargelrisotto 14,80 €
mit Ragout vom weißen und grünen Spargel

Lammhäxchen auf Frühlingsgemüse 24,80 €
mit Lemberger-Jus und Polentarauten

Fleischfondue (ab 2 Personen), pro Person 21,80 €
mit Brühe, dazu p. P. 200 g Rindfleisch, Gemüseauswahl und Dips

DESSERT

Halbflüssiges Schokotörtchen 7,10 €
mit gesalzenem Karamelleis

Nougateis 7,20 €
mit hausgemachtem Eierlikör

Mandel-Crème brûlée 6,90 €
mit Rosmarin-Orangen-Ragout

Käsewürfel 7,70 €
vom Emmentaler und Allgäuer Bergkäse, dazu Brot und Feigensenf

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie bei unseren Serviceteam.

DER ROTE HIRSCH
Wein.Lokal.

Spargel-Karte

Weißes Spargelcrèmesüppchen
mit grünem Spargelragout
6,90 €

Frischer Stangenspargel
wahlweise mit Drillingskartoffeln oder Bärlauchflädle,
dazu hausgemachte Sauce Hollandaise
19,60 €

Dazu auf Wunsch:
roher und gekochter Schinken 24,60 €
Maispoularde 24,60 €
Rindersteak 24,60 €
Wolfsbarsch 25,60 €