

Die Story vom Hirsch



Wein.Lokal.

Unsere Geschichte beginnt im Juni 2015 mit einem Anruf von Tom Blair, dem wohl umtriebigen 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 Sven Heinrich

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 €
------------------------------	--------	--------

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 Crème	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 Tees	Tasse	3,10 €
<i>Grüntee Marrakesh, Rooibos Orange, Süßes Früchtchen, Tulsi Orange Ingwer, Englische Mischung, Darjeeling Hochgewächs Second Flush, Grüntee Lemon, Vanille, Kräuterharmonie, Pfefferminz, Tulsi Rose Chai Sansibar, Oma's Fruchtegarten</i>		

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 €
Schöffelhofer 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 <i>Fruchtig, herb, zartbitter</i>		

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

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

Pale Ale	0,33 L	4,70 €
Schönbuch Bräu <i>Exotisch-fruchtig, leicht herb</i>		

Bourbon Barrel Bock	0,33 L	6,40 €
Weldebräu, Schwetzingen <i>Vanillig, hopfig, geschmacksbombig</i>		

Indian Pale Ale	0,5 L	5,40 €
Cast Brauerei, Stuttgart <i>Fruchtig, wuchtig, hopfig</i>		

Offene Weine

VIERTELESWEINE

	0,25 L	Flasche 1,0 L
2016 Riesling Q.b.A. trocken	5,30 €	20,80 €
2016 Cannstatter Berg Trollinger Weißherbst Q.b.A.	5,20 €	20,40 €
2015 Cannstatter Berg Trollinger Q.b.A.	5,20 €	20,40 €
2015 Cannstatter Berg Trollinger Q.b.A. trocken	5,20 €	20,40 €
2015 Trollinger mit Lemberger Q.b.A.	5,30 €	20,80 €
Weinschorle	4,00 €	

WEINE IM STIELGLAS

	0,2 L	Flasche 0,75 L
2016 Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken**	7,20 €	26,70 €
2016 Weißer Burgunder Q.b.A. trocken**	7,00 €	26,00 €
2016 Grauer Burgunder Q.b.A. trocken**	7,00 €	26,00 €
2016 Travertin Weißwein Cuvée Q.b.A. trocken**	6,40 €	23,70 €
2016 Travertin Rosé Cuvée Q.b.A. trocken**	6,40 €	23,70 €
WILD Rotwein Q.b.A. trocken	6,70 €	24,80 €
2014 Travertin Rotwein Cuvée Q.b.A. trocken**	7,00 €	26,00 €
2015 Cannstatter Zuckerle Lemberger Q.b.A. trocken**	7,00 €	26,00 €

SEKT

	0,1 L	Flasche 0,75 L
2016 Blanc de Noirs Secco	4,10 €	26,60 €
2016 Muskateller Secco		26,60 €
2013 Cannstatter Zuckerle Rosé-Sekt trocken		34,50 €
2013 Cannstatter Zuckerle Riesling-Sekt brut		34,50 €

Sprizz

Aperol Sprizz	0,25 L	6,70 €	Hirschschorle	0,25 L	6,70 €
<i>Aperol, Secco, Soda, Orange</i>			<i>Secco, Soda, Bitter Lemon, Limette</i>		
Hugo	0,25 L	6,70 €	Himbeer Sprizz	0,25 L	6,70 €
<i>Holunder, Secco, Soda, Limette, Minze</i>			<i>Himbeeren, Himbeerlikör, Secco, Tonic Water, Minze</i>		
Inge	0,25 L	6,70 €	Vodka Sprizz	0,25 L	6,70 €
<i>Ingwer, Secco, Soda, Limette, Minze</i>			<i>Kessel Vodka, Secco, Soda, Holunder, Zitrone</i>		

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 Späthb. Weißherbst	24,70 €

2-STERN WEINE, Q.B.A.

Weine für den gehobenen Anspruch

Weissweine 0,75 Ltr.

2016 Sauvignon Blanc trocken	26,80 €
2016 Weißer Burgunder trocken	26,10 €
2016 Grauer Burgunder trocken	26,10 €
2016 Travertin Weißwein Cuvée trocken	23,80 €
2016 Cannstatter Zuckerle Riesling trocken	26,10 €
2014 Justinus trocken	26,00 €

Rotweine 0,75 Ltr.

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

Rosé 0,75 Ltr.

2016 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 Weifactum

Weissweine 0,75 Ltr.

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

Rotweine 0,75 Ltr.

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

BARRIQUE-WEINE, Q.B.A.

Die Spitzenerzeugnisse des Weifactum 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
B A D C A N N S T A T T

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

BRÄNDE VOM DER FEINBRENNEREI PRINZ

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

MAGENBITTER

Josefslust Kräuterlikör	2cl	4,90 €
aus Sigmaringen		

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

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	8,00 €
Josefslust Kräuterlikör, Schwarzwald Limo Ingwer-Limette	

Mittagskarte

SUPPEN

Maultaschensuppe	6,10 €
Apfel-Kürbissuppe mit Speckkracherl	6,90 €

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 Wahlweise mit Butter oder hausgemachtem Basilikum-Pesto	13,10 €

DESSERT

Hausgemachte Flädle mit herbstlichem Erdbeergälz und einer Kugel Vanilleeis	6,90 €
Mandel-Crème brûlée mit Rosmarin-Orangen-Ragout	6,90 €

HAUPTGERICHTE

Tagesessen wie auf der Tafel angegeben	8,90 €
Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat	10,90 €
Geschmälzte hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Braten-Jus	9,90 €
Abblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten	13,90 €
Butterschnitzel mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Braten-Jus	14,90 €
Schwäbischer Rostbraten mit hausgemachten Spätzle	20,90 €
Schwäbischer Rostbraten mit hausgemachten Spätzle und Maultasche	22,90 €
Laugenburger mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat	12,90 €
Kürbis-Risotto mit gelber Urwurzel	14,80 €
Saftige Maispoularde mit Kürbisrisotto und Herbstgemüse	22,80 €

Nachmittagskarte

Jeden Wochentag von 14:30 - 17:30 Uhr

Maultaschensuppe

6,10 €

Apfel-Kürbis-Suppe

mit Speckkracherl

6,90 €

Geschmälzte hausgemachte Maultaschen

mit Kartoffelsalat und Braten-Jus

9,90 €

1A-Vesperbrett mit Brot vom Bäcker Voß

(Schinkenspeck, Kochschinken, Schinkenwurst, Cannstatter
Würschtle, Emmentaler, Bergkäse, Essiggurke & Senf)

14,70 €

Wurstsalat mit oder ohne Käse

dazu Brot vom Bäcker Voß

9,90 €

Kuchen

Kuchen

3,20 €

Torte

3,90 €

Abendkarte

SUPPEN

Maultaschensuppe	6,10 €
Apfel-Kürbissuppe mit Speckkracherl	6,90 €

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 (Schinkenspeck, Kochschinken, Schinkenwurst, Cannstatter Würschtle, Emmentaler, Bergkäse, Essigurke & Senf)	14,70 €
Wurstsalat mit oder ohne Käse und Brot vom Bäcker Voß	9,90 €

KLASSIKER

Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmelze und Salat	10,90 €
5 gegrillte Cannstatter Würschtle mit Kartoffelsalat, Blattsalat und Senf	9,90 €
Geschmälzte hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Braten-Jus	9,90 €
Alblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten	13,90 €
Butterschnitzel mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Braten-Jus	14,90 €
Schwäbischer Rostbraten mit hausgemachten Spätzle	20,90 €
Schwäbischer Rostbraten mit hausgemachten Spätzle und Maultasche	22,90 €

IN MEMORIAM MERAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat	13,10 €
Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat Wahlweise mit Butter oder hausgemachtem Basilikum-Pesto	13,10 €

HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Laugenburger mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat	12,90 €
Cannstatter Winzer-Gulasch im Lemberger-Sößle dazu hausgemachte Spätzle	14,90 €
Kürbis-Risotto mit gelber Urwurzel	14,80 €
Rinderfilet in der Kräuterkruste mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Butterkohlrabi	25,80 €
Saftige Maispoularde mit Kürbisrisotto und Herbstgemüse	22,80 €
Fleischfondue (ab 2 Personen), pro Person mit Brühe, dazu p. P. 200 g Rindfleisch, Gemüseauswahl und Dips	21,80 €

DESSERT

Halbflüssiges Schokotörtchen mit gesalzenem Karamelleis	7,10 €
Hausgemachte Flädle mit herbstlichem Erdbeergsälz und einer Kugel Vanilleeis	6,90 €
Mandel-Crème brûlée mit Rosmarin-Orangen-Ragout	6,90 €
Käsewürfel vom Emmentaler und Allgäuer Bergkäse, dazu Brot und Feigensenf	7,70 €