

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 Cannstatts. 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 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 €
Schwarzwald Limo Hot Ginger	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

Teinacher Gourmet	0,25 L	2,90 €
Teinacher Gourmet	0,75 L	5,90 €
Teinacher Naturell	0,25 L	2,90 €
Teinacher Naturell	0,75 L	5,90 €

SÄFTE UND SAFTSCHORLE

Apfelsaft naturtrüb	0,2 L	3,20 €
Johannisbeernektar	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	3,10 €
Cafe Crème	gr. Tasse	4,50 €
Latte Macchiato	Glas	3,50 €
Cappuccino	Tasse	3,20 €
Espresso / Espresso Macchiato	Tasse	2,40 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,40 €
Heiße Schokolade	Tasse	3,40 €

Hochland Tees	Tasse	3,20 €
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		

BIER

Dinkelacker Privat „Helles“ vom Fass <i>(enthält Gerstenmalz, Hefe und Hopfen)</i>	0,3 L	3,30 €
Dinkelacker Privat „Helles“ vom Fass	0,5 L	4,00 €
Dinkelacker „Hopfenwunder“	0,33 L	3,50 €
Dinkelacker CD-Pils	0,33 L	3,30 €
Dinkelacker CD-Pils alkoholfrei	0,33 L	3,30 €
Wulle	0,33 L	3,30 €
Radler	0,3 L	3,30 €
Radler	0,5 L	4,00 €
Sanwald Hefeweizen hell	0,5 L	4,00 €
Sanwald Hefeweizen dunkel	0,5 L	4,00 €
Sanwald Sportlerweizen alkoholfrei	0,5 L	4,00 €

CRAFT BEER

Aufbruch Helles	0,33 L	4,60 €
Braurevolution, Notzingen <i>süffig, feinhopfig, lecker</i>		

Sud No. 1 - Toxic Harvest Ale	0,33 L	4,60 €
Kraftbierwerkstatt Böblingen <i>Fruchtig, herb, zartbitter</i>		

663 - Urban Wheat Ale	0,33 L	4,60 €
Kraftbierwerkstatt Böblingen <i>Citrusaromatisch, hopfig, mild</i>		

Triple A - Awesome Amber Ale	0,33 L	4,60 €
Kraftbierwerkstatt Böblingen <i>Komplex aromatisch, fruchtig, malzig</i>		

Pale Ale	0,33 L	4,80 €
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	5,60 €
Cast Brauerei, Stuttgart <i>Fruchtig, wuchtig, hopfig</i>		

Pale Ale	0,5 L	5,60 €
Cast Brauerei, Stuttgart <i>Fruchtig, hopfig</i>		

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen können Sie dem beiliegenden Merkblatt entnehmen.

Offene Weine

VIERTELESWEINE

	0,25 L	Flasche 1,0 L
2016 Riesling Q.b.A. trocken	5,30 €	20,80 €
2017 Trollinger Weißherbst Q.b.A.	5,20 €	20,40 €
2016 Trollinger Q.b.A.	5,20 €	20,40 €
2016 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**	7,40 €	27,90 €
2017 Weißer Burgunder Q.b.A. trocken**	7,40 €	27,90 €
2017 Grauer Burgunder Q.b.A. trocken**	7,40 €	27,90 €
2016 Travertin Weißwein Cuvée Q.b.A. trocken**	7,60 €	28,10 €
Travertin Rosé Cuvée Q.b.A. trocken**	7,60 €	28,10 €
2015 Spätburgunder Q.b.A. trocken**	6,70 €	26,10 €
Travertin Rotwein Cuvée Q.b.A. trocken**	7,60 €	28,10 €
2015 Cannstatter Zuckerle Lemberger Q.b.A. trocken**	7,60 €	28,10 €

SEKT

	0,1 L	Flasche 0,75 L
2017 Blanc de Noirs Secco	4,10 €	26,60 €
2016 Muskateller Secco		27,20 €
2016 Cannstatter Zuckerle Rosé-Sekt trocken		34,50 €
2015 Cannstatter Zuckerle Riesling-Sekt brut		34,50 €

Weine enthalten Sulfite

Sprizz

Aperol Sprizz	0,4 L	6,90 €	Hirschschorle	0,4 L	6,90 €
<i>Aperol, Secco, Soda, Orange (enthält Chinin und Farbstoffe)</i>					
Hugo	0,4 L	6,90 €	Himbeer Sprizz	0,4 L	6,90 €
<i>Holunder, Secco, Soda, Limette, Minze</i>					
Inge	0,4 L	6,90 €	Vodka Sprizz	0,4 L	6,90 €
<i>Ingwer, Secco, Soda, Limette, Minze</i>					
<i>Kessel Vodka, Secco, Soda, Holunder, Zitrone</i>					

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen können Sie dem beiliegenden Merkblatt entnehmen.

Weinflaschen

1 - STERN WEINE, Q.B.A.

Gebietstypische Weine in gehobener Qualität

Weißweine 0,75 Ltr.

2017 Cannstatter Zuckerle Riesling trocken	27,90 €
2017 Cannstatter Zuckerle Riesling	27,90 €

Rotweine 0,75 Ltr.

2015 Cuvet Pinot trocken	25,90 €
2015 Trollinger mit Lemberger	27,60 €
2013 Rielingshäuser Kelterberg Schwarzriesling	24,70 €
2016 Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken	25,90 €
2016 Cannstatter Zuckerle Trollinger	25,90 €

Rosé / Weißherbst 0,75 Ltr.

2017 Cannstatter Zuckerle Trollinger Weißherbst	25,90 €
2016 Rielingshäuser Kelterberg Spätb. Rosé trocken	25,90 €

2-STERN WEINE, Q.B.A.

Weine für den gehobenen Anspruch

Weißweine 0,75 Ltr.

2016 Sauvignon Blanc trocken	27,90 €
2017 Weißer Burgunder trocken	27,90 €
2017 Grauer Burgunder trocken	27,90 €
2016 Travertin Weißwein Cuvée trocken	28,10 €
2016 Cannstatter Zuckerle Riesling trocken	27,60 €

Rotweine 0,75 Ltr.

2015 Cannstatter Zuckerle Lemberger trocken	28,10 €
2015 Spätburgunder trocken	26,10 €
2015 Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken	27,30 €
2015 Muskat-Trollinger	26,10 €
Travertin Rotwein Cuvée trocken	28,10 €

Rosé 0,75 Ltr.

Travertin Rosé Cuvée trocken	28,10 €
------------------------------	---------

3-STERN WEINE, Q.B.A.

Die Spitzenerzeugnisse des Weifactum aus dem Holz

Weißweine 0,75 Ltr.

2016 Weißer Burgunder trocken	36,40 €
2016 Grauer Burgunder trocken	36,40 €
2015 Cannstatter Riesling trocken	35,90 €

Rotweine 0,75 Ltr.

2014 Cannstatter Zuckerle Lemberger trocken	36,90 €
2014 Edition 1923 Rotwein-Cuvée trocken	36,40 €
2013 Spätburgunder	36,40 €
2014 Merlot trocken	39,90 €
2014 Condostat Rotwein-Cuvée trocken	49,20 €

JUNGE LINIE, Q.B.A.

Rotweine 0,75 Ltr.

WEICH Rotwein	24,80 €
---------------	---------

WEINFACTUM RÉSERVE, Q.B.A.

Besondere Weine mit einzigartigem Charakter

2011 Masterblend No. 1 Réserve Cuvée rot	53,10 €
2012 Lemberger Réserve	53,10 €
2012 Pinot Noir Réserve	49,10 €
2012 Merlot Réserve	53,10 €
2015 Masterblend No. 2 Réserve Cuvée weiß	47,10 €
2015 Riesling Réserve	47,10 €
2012 Shiraz Réserve	59,10 €

WEINFACTUM
D A D C A N N S T A T T

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen können Sie dem beiliegenden Merkblatt entnehmen.

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 €
Weinbergpflirsichlikör	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 €

BRÄNDE VOM WEINFACTUM

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

BRÄNDE VON DER FEINBRENNEREI PRINZ

Alte Williams Christ Birne	2cl	6,90€
Alte Haselnuss	2cl	6,90€
Alte Haus-Zwetschge	2cl	6,90€
Alter Bodenseeapfel	2cl	6,90€
Alte Marille	2cl	6,90€

MAGENBITTER

Josefslust Kräuterlikör	2cl	4,90 €
aus Sigmaringen		
Bockfieber Kräuterlikör	2cl	4,90 €
aus Sachsenheim		

SPIRITUOSEN

Kessel Wodka	2cl	4,00 €
Südkorn Premium Weizenkorn	2cl	5,50 €
Albfink Johannisbeer-Likör	2cl	4,90 €
Applaus Gin	2cl	6,00 €
Monkey 47	2cl	6,00 €
GINSTR Stuttgart Dry Gin	2cl	6,00 €
Albfink Master's Cut Gin	2cl	6,00 €
Albfink Sloe Gin	2cl	6,00 €
Albfink Aged Rum	2cl	6,50 €
Albfink Haselnuss	2cl	6,90 €

WHISKY

finch Barrique	2cl	6,90 €
finch classic	2cl	6,90 €
finch Honig-Whisky	2cl	5,90 €
Danne's Single Grain	2cl	6,90 €
Danne's Single Malt	2cl	6,90 €
Rieger & Hofmeister Single Malt	2cl	6,90 €
Frank's Suebisch Whisky Single Grain	2cl	7,50 €

COCKTAILS

Süd Caipi	7,50 €
Südkorn, Limette & Rohrzucker	
Esslinger Mule	7,50 €
Südkorn, Ginger Beer & Gurke	

LONGDRINKS, 2CL ALC.

Kessel Wodka & Lemon	8,00 €
Applaus Gin & Tonic	8,00 €
Monkey 47 Gin & Tonic	8,00 €
GINSTR & Tonic	8,00 €
Albfink Master's Cut Gin Tonic	8,00 €
Zimmerle DryGin Tonic	8,00€

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen können Sie dem beiliegenden Merkblatt entnehmen.

Mittagskarte

SUPPEN

Maultaschensuppe	6,10 €
Rote-Beete-Süppchen mit Ziegenkäseflocken	6,90 €

SALATE

Kleiner gemischter Salat	4,90 €
Grosser Marktsalat mit	
- Pur	9,90 €
- BBQ-Pulled Pork	13,90 €
- marinierten BBQ-Rinderstreifen	13,90 €
- karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Trauben-Chutney und leckeren Nüssen	13,90 €

KLASSIKER

Tagesessen an Werktagen, wie auf der Tafel angegeben	8,90 €
Geschmälzte hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Braten-Jus	9,90 €
Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat	10,90 €
Abblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten	13,90 €
Butterschnitzel mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Braten-Jus	14,90 €
Schwäbischer Rostbraten mit Spätzle	21,50 €
Schwäbischer Rostbraten mit Spätzle und hausgemachter Maultasche	23,50 €

IN MEMORIAM MERAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat	13,20 €
Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat Wahlweise mit Butter oder hausgemachtem Basilikum-Pesto	13,20 €

HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Laugenburger mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat	13,10 €
Spinat-Gorgonzola-Risotto mit Butterbirne und Parmesanspänen	14,90 €
Auf der Haut gegrillter Wolfsbarsch mit Spinat-Gorgonzola-Risotto und Rieslingsößle	25,80 €

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Spätzle	7,90 €
Kinderportion Käsespätzle	6,90 €
Spätzle mit Soß	4,50 €
Eine Maultasche mit Kartoffelsalat	4,90 €

DESSERT

Heiße Liebe 2.0 Vanilleeis mit warmen Waldbeeren & Brombeerlikör	6,90 €
Halbflüssiges Schokotörtchen mit gesalzenem Karamelleis	7,30 €

Abendkarte

SUPPEN

Maultaschensuppe	6,10 €
Rote-Beete-Süppchen mit Ziegenkäseflocken	6,90 €

SALATE

Kleiner gemischter Salat	4,90 €
Grosser Marktsalat	
- Pur	9,90 €
- mit BBQ-Pulled Pork	13,90 €
- mit marinierten BBQ-Rinderstreifen	13,90 €
- mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Trauben-Chutney und leckeren Nüssen	13,90 €

VESPER

Wurstsalat mit oder ohne Käse und saftigem Brot	9,90 €
1A-Vesperbrett mit saftigem Brot Schinkenspeck, Kochschinken, Schinkenwurst, Cannstatter Würschtle, Emmentaler, Bergkäse, Essiggurke & Senf	14,90 €
1A-Vesperbrett für 2 Personen	29,80 €

KLASSIKER

5 gegrillte Cannstatter Würschtle mit Kartoffelsalat, Blattsalat und Senf	10,20 €
Geschmälzte hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Braten-Jus	9,90 €
Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat	10,90 €
Alblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten	13,90 €
Butterschnitzel mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Braten-Jus	14,90 €
Schwäbischer Rostbraten mit Spätzle	21,50 €
Schwäbischer Rostbraten mit Spätzle und hausgemachter Maultasche	23,50 €

IN MEMORIAM MERAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat	13,20 €
Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat wahlweise mit Butter oder hausgemachtem Basilikum-Pesto	13,20 €

HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Laugenburger mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat	13,10 €
Spinat-Gorgonzola-Risotto mit Butterbirne und Parmesanspänen	14,90 €
Cannstatter Winzer-Gulasch im Lemberger-Sößle dazu Spätzle	15,50 €
Auf der Haut gegrillter Wolfsbarsch mit Spinat-Gorgonzola-Risotto und Rieslingsößle	25,80 €
Zartes Rinderfilet (200g) mit Steakgemüse nach Hausrezept & Knoblauchröstbrot	27,90 €
Fleischfondue (ab 2 Personen), pro Person mit Brühe, dazu p. P. 200 g Rindfleisch, Gemüseauswahl und Dips	22,10 €

DESSERT

Heiße Liebe 2.0 Vanilleeis mit warmen Waldbeeren & Brombeerlikör	6,90 €
Halbflüssiges Schokotörtchen mit gesalzenem Karamelleis	7,30 €
Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus	7,50 €
Käsewürfel vom Emmentaler und Allgäuer Bergkäse, dazu Brot und Feigensenf	8,90 €

KINDERGERICHTE

Bitte fragen sie unseren Service.

Marktfrühstück

Immer samstags bis 11:30 Uhr

Salziges Marktfrühstück 9,10 €

Schinkenspeck, Kochschinken, Cannstatter Würschtle, Emmentaler, Erdbeergsälz und Butter, dazu zwei Brötchen

Süßes Marktfrühstück 9,10 €

Erdbeergsälz, Himbeergsälz, Quittengsälz, Kochschinken, Emmentaler und Butter, dazu zwei Brötchen

Weißwurst mit Brezel 7,80 €

dazu süßer Senf

AUF WUNSCH

Brezel 1,50 €

Butterbrezel 2,10 €

Buttercroissant 2,10 €

Rührei 3,90 €

Rührei mit Schinken 4,90 €

2 Spiegelei 3,90 €

Omelett mit Pilzen 5,90 €

Müsli mit Milch 4,50 €

Müsli mit Joghurt 4,70 €

Müsli mit Milch und Früchten 5,80 €