

# Die Story



Wein.Lokal.

# vom Hirsch

Unsere Geschichte beginnt im Juni 2015 mit einem Anruf von Tom Blair, dem wohl umtriebigensten 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 Matthias Knobloch

# Mittagskarte

## SUPPEN

Maultaschensuppe

6,10 €

Maronencrèmesuppe  
mit Karamellnüssen

6,90 €

## SALATE

Kleiner gemischter Salat

4,90 €

Grosser Marktsalat mit

- Pur

9,90 €

- BBQ-Pulled Pork

13,90 €

- marinierten BBQ-Rinderstreifen

14,90 €

- karamellisiertem Ziegenfrischkäse,

13,90 €

Trauben-Chutney und leckeren Nüssen

## KLASSIKER

Tagesessen

9,90 €

an Werktagen, wie auf der Tafel angegeben

Geschmälzte hausgemachte Maultaschen  
mit Kartoffelsalat und Braten-Jus

11,90 €

Käsespätzle

11,90 €

mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat

Alblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten

13,90 €

Butterschnitzel

14,90 €

mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Braten-Jus

Schwäbischer Rostbraten

24,50 €

mit Spätzle und Jus

Schwäbischer Rostbraten

26,50 €

mit Spätzle und hausgemachter Maultasche und Jus

Allgäuer Rostbraten

27,00 €

mit Käsespätzle, Zwiebelschmälze und Jus

## IN MEMORIAM MERAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat

13,50 €

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat

13,50 €

Wahlweise mit Butter oder hausgemachtem Basilikum-Pesto

## HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Laugenburger

13,30 €

mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat

Steinpilzrisotto

17,80 €

mit Bergkäsespähnen

Cannstatter Winzer-Gulasch im Lemberger-Sößle

19,50 €

dazu Spätzle

## KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Spätzle

7,90 €

Kinderportion Käsespätzle

6,90 €

Spätzle mit Soß

4,60 €

Eine Maultasche mit Kartoffelsalat

4,90 €

## DESSERT

Pflaumen-Zimt Crumble

7,50 €

Halbflüssiges Schokotörtchen

7,50 €

wahlweise mit Haselnusseis oder Johannisbeersorbet

# AbendKarte

## SUPPEN

Maultaschensuppe

6,10 €

Maronencrèmesuppe  
mit Karamellnüssen

6,90 €

## SALATE

Kleiner gemischter Salat

4,90 €

Grosser Marktsalat mit

- Pur

9,90 €

- BBQ-Pulled Pork

13,90 €

- marinierten BBQ-Rinderstreifen

14,90 €

- karamellisiertem Ziegenfrischkäse,

13,90 €

Trauben-Chutney und leckeren Nüssen

## VESPER

Wurstsalat

9,90 €

mit oder ohne Käse und saftigem Hirsch-Brot

1A-Vesperbrett mit saftigem Hirsch-Brot

15,90 €

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

1A-Vesperbrett für 2 Personen

29,80 €

## KLASSIKER

5 gegrillte Cannstatter Würschtle

10,90 €

mit Kartoffelsalat, Blattsalat und Senf

Geschmälzte hausgemachte Maultaschen

11,90 €

mit Kartoffelsalat und Braten-Jus

Käsespätzle

11,90 €

mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat

Alblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten

13,90 €

Butterschnitzel

14,90 €

mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Braten-Jus

Schwäbischer Rostbraten

24,50 €

mit Spätzle und Jus

Schwäbischer Rostbraten

26,50 €

mit Spätzle und hausegmachter Maultasche und Jus

## IN MEMORIAM MERAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat

13,50 €

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat

13,50 €

wahlweise mit Butter oder hausgemachtem Basilikum-Pesto

## HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Allgäuer Rostbraten

27,00 €

mit Käsepätzle und Jus

Laugenburger

13,30 €

mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat

Steinpilzrisotto

17,80 €

mit Bergkäsespähnen

Entenbrust

27,90 €

mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

Cannstatter Winzer-Gulasch im Lemberger-Sößle

19,50 €

dazu Spätzle

Zartes Rinderfilet (200g)

28,90 €

mit Steakgemüse nach Hausrezept & Knoblauchröstbrot

Fleischfondue (ab 2 Personen), pro Person

23,40 €

mit Brühe, dazu p. P. 200 g Rindfleisch, Gemüseauswahl und Dips

## DESSERT

Pflaumen-Zimt Crumble

7,50 €

Halbflüssiges Schokotörtchen

7,50 €

wahlweise mit Haselnusseis oder Johannisbeersorbet

Kaisserschmarrn

7,60 €

mit Vanilleeis

## KINDERGERICHTE

Bitte fragen Sie unseren Service

# 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 Sauerkirsch & Ingwer	0,25 L	3,10 €
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

Saftschorle	0,4 L	4,20 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2 L	3,20 €
Johannisbeernektar	0,2 L	3,20 €
Traubensaft	0,2 L	3,20 €
Boller Holunderblütenschorle	0,4 L	4,20 €
Boller Rhabarberschorle	0,4 L	4,20 €

## HOCHLAND KAFFEE & TEE

Cafe Crème	Tasse	3,20 €
Cafe Crème	gr. Tasse	4,50 €
Latte Macchiato	Glas	3,60 €
Cappuccino	Tasse	3,20 €
Espresso / Espresso Macchiato	Tasse	2,40 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,60 €
Heiße Schokolade	Tasse	3,50 €

Hochland Tees	Tasse	3,20 €
<i>Grüntee Marrakesh, Rooibos Vanille, Süßes Früchtchen, Tulsi Orange Ingwer, Kräuterharmonie, Pfefferminz, Oma's Fruchtegarten, Assam Tippy Second Flush, Ostfrisische Mischung Bio Himalaya second/ Flush</i>		

## BIER

Dinkelacker Privat „Helles“ vom Fass <i>(enthält Gerstenmalz, Hefe und Hopfen)</i>	0,3 L	3,40 €
Dinkelacker Privat „Helles“ vom Fass	0,5 L	4,10 €
Dinkelacker CD-Pils	0,33 L	3,40 €
Dinkelacker CD-Pils alkoholfrei	0,33 L	3,40 €
Wulle	0,33 L	3,40 €
Radler	0,3 L	3,40 €
Radler	0,5 L	4,10 €
Sanwald Hefeweizen hell	0,5 L	4,10 €
Sanwald Hefeweizen dunkel	0,5 L	4,10 €
Sanwald Sportlerweizen alkoholfrei	0,5 L	4,10 €
Sanwald Kristallweizen	0,5 L	4,10 €

## CRAFT BEER

<b>Bad Cannstatt helles</b> Braurevolution, Notzingen <i>Süffig, feinhopfig, lecker</i>	0,33 L	4,60 €
---	--------	--------

<b>Schönbuch Pale Ale</b> <i>fruchtig, frisch, leicht, herb</i>	0,33 L	4,80 €
--	--------	--------

<b>Sud No. 1 - Toxic Harvest Ale</b> Kraftbierwerkstatt Böblingen <i>Fruchtig, herb, zartbitter</i>	0,33 L	4,70 €
---	--------	--------

<b>663 - Urban Wheat Ale</b> Kraftbierwerkstatt Böblingen <i>Citrusaromatisch, hopfig, mild</i>	0,33 L	4,70 €
---	--------	--------

<b>Triple A - Awesome Amber Ale</b> Kraftbierwerkstatt Böblingen <i>Komplex aromatisch, fruchtig, malzig</i>	0,33 L	4,70 €
--	--------	--------

# Offene Weine

## VIERTELESWEINE, Q.B.A.

	0,25 L	Flasche 1,0 L
2020 Goldberg Riesling feinherb	5,20 €	20,40 €
2020 Riesling >Schiefer< trocken	5,20 €	20,40 €
2020 Trollinger Weißherbst fruchtig	5,20 €	20,40 €
2020 Trollinger Rosé >Schiefer< trocken	5,20 €	20,40 €
2019 Trollinger mit Lemberger feinherb	5,30 €	20,80 €
2019 Trollinger >Schiefer< trocken	5,20 €	20,40 €
Weinschorle	4,00 €	

## WEINE IM STIELGLAS, Q.B.A.

	0,2 L	Flasche 0,75 L
2018 Pinot blanc C trocken	6,20 €	22,20 €
2020 Pinot Gris C trocken	6,20 €	22,20 €
2020 Sauvignon Blanc S trocken	7,80 €	27,90 €
2020 Chardonnay S trocken	7,80 €	27,90 €
2019 Justinus K. S trocken	7,80 €	27,50 €
2018 Pinot Noir trocken	6,20 €	22,10 €
2020 Lemberger Rosé C trocken	6,70 €	24,10 €
2017 Samtrot C fruchtig	6,20 €	22,10 €
2019 Merlot S trocken	7,80 €	27,90 €

## SEKT

	0,1 L	Flasche 0,75 L
M - Muskateller Secco trocken	4,10 €	24,60 €
2017 Riesling brut		33,50 €
Secco rosé		18,50 €
2017 Chardonnay extra trocken		33,50 €

Weine enthalten Sulfite

# Sprizz & Aperitiv

Aperol Sprizz	0,4 L	6,90 €	Himbeer Sprizz	0,4 L	6,90 €
Aperol, Secco, Soda, Orange (enthält Chinin und Farbstoffe)			Himbeeren, Himbeersirup, Secco, Tonic Water, Minze		
Hugo	0,4 L	6,90 €	Vodka Sprizz	0,4 L	6,90 €
Holunder, Secco, Soda, Limette, Minze			Kessel Vodka, Secco, Soda, Holunder, Zitrone		
Inge	0,4 L	6,90 €	Lillet Wild Berry	0,4 L	6,90 €
Ingwer, Secco, Soda, Limette, Minze			Waldbeeren, Secco, Lillet		
Hirschschorle	0,4 L	6,90 €	Stuttgarter Vermuth weiß oder rot	5 cl	5,50 €
Secco, Soda, Bitter Lemon, Limette					

# Weinflaschen

## QUALITÄTSWEINE

gebietstypische Weine

### Weißweine 1,0 Ltr.

2020 Goldberg Riesling feinherb	20,40 €
2020 Riesling >Schiefer< trocken	20,40 €

### Rotweine 1,0 Ltr.

2019 Trollinger >Schiefer< trocken	20,40 €
2019 Trollinger mit Lemberger feinherb	20,80 €

### Schillerwein / Weißherbst 1,0 Ltr.

2020 Trollinger Weißherbst fruchtig	20,40 €
2020 Trollinger Rosé >Schiefer< trocken	20,40 €

## EDITION C, Q.B.A.

gebietstypische, feinfruchtige Weine aus der Classic-Linie

### Weißweine 0,75 Ltr.

2018 Cuvée Pinot Weißwein C feinherb	22,20 €
2018 Pinot Blanc C trocken	22,20 €
2020 Pinot Gris C trocken	22,20 €

### Rotweine 0,75 Ltr.

2018 Lemberger C trocken	23,70 €
2017 Acolon C trocken	21,30 €
2018 Trollinger C Kabinett trocken	23,70 €
2018 Pinot Noir trocken	22,10 €
2017 Samtrot C fruchtig	22,10 €

### Rosé 0,75 Ltr.

2018 Schwarzriesling Weißherbst C fruchtig	21,00 €
2018 Lemberger Rosé C trocken	24,10 €

## FEDERLE

alkoholreduzierter Wein mit 9,5 % Alkohol

2018/19 FEDERLE weiß fruchtig	19,00 €
2018/19 FEDERLE rosé fruchtig	19,00 €
2018 FEDERLE rot fruchtig	19,00 €

## EDITION S, Q.B.A.

Selektionsweine für den gehobenen Anspruch

### Weißweine 0,75 Ltr.

2019 Justinus K. S trocken	27,50 €
2020 Chardonnay S trocken	27,90 €
2020 Sauvignon Blanc S trocken	27,90 €

### Rotweine 0,75 Ltr.

2017 Spätburgunder S trocken	27,80 €
2017 Merlot S trocken	27,90 €

### Rosé 0,75 Ltr

2018 Spätburgunder Rosé S trocken	27,30 €
-----------------------------------	---------

## EDITION P, Q.B.A.

Spitzengewächse von internationalem Format aus dem Premium Segment

### Weißweine 0,75 Ltr.

2018 Lämmle Riesling P trocken	39,50 €
2016/17 Lämmle Chardonnay P trocken	58,50 €

im Barrique gereift

### Rotweine 0,75 Ltr.

2016 Goldberg Lemberger P trocken	39,50 €
2017 Lämmle Syrah P trocken	39,50 €
2017 Lämmle Merlot P trocken	39,50 €
2016 Lämmle Syrah P trocken	56,00 €

im Barrique gereift

2015 Lämmle Spätburgunder P trocken	56,00 €
-------------------------------------	---------

im Barrique gereift

2016 Lämmle Lemberger P trocken	59,60 €
---------------------------------	---------

im Barrique gereift, großes Gewächs

## EDITION NEXT GENERATION, Q.B.A.

von der Jungwinzerkooperation

2018 Riesling trocken	27,50 €
-----------------------	---------



**FELLBACHER**  
WEINGÄRTNER

Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen an unseren Service!

# Hochprozentiges

## BRÄNDE VOM WEINGUT ZIMMERLE

Stuttgarter Gaishirtle	2cl	4,90 €
Quitte	2cl	4,90 €
Williams-Christ	2cl	4,90 €
Himbeer	2cl	4,90 €
Zwetschge	2cl	4,90 €
Mirabelle	2cl	4,90 €
Kirsch	2cl	4,90 €
Weinbergpfirsichlikör	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 €
Dry Gin No. 8	2cl	6,90 €
Waldbrombeerlikör Distiller's Cut	2cl	6,90 €

## LIKÖRE & DESTILLATE

von den Fellbacher Weingärtner

Likör aus Trollinger	2cl	4,90 €
Tresterbrand Spätburgunder	2cl	6,90 €
Tresterbrand Gewürztraminer	2cl	6,90 €
Weinbrand im Eichenfass gereift	2cl	6,90 €

## 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 €
Haselnuss Schnaps	2cl	5,90 €

## MAGENBITTER

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

## 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 €

## COCKTAILS

Süd Caipi	7,50 €
Südkorn, Limette & Rohrzucker	
Hirsch 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 €