

# Die Story vom Hirsch



Wein.Lokal.

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 Sven Heinrich

# Mittagskarte

## SUPPEN

Maultaschensuppe 6,90 €

Hirschs Zwiebelsuppe mit Käsekrüstchen 7,90 €

## SALATE

Kleiner gemischter Salat 5,40 €

Grosser Marktsalat mit  
- Pur 10,90 €  
- BBQ-Pulled Pork 15,90 €  
- marinierten BBQ-Rinderstreifen 18,90 €  
- karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Trauben-Chutney und leckeren Nüssen 15,90 €

## KLASSIKER

Tagesessen an Werktagen, wie auf der Tafel angegeben 9,90 €

Geschmälzte hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Braten-Jus 14,90 €

Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat 14,90 €

Alblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten 16,90 €

Butterschnitzel mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Braten-Jus 17,90 €

Schwäbischer Rostbraten mit Spätzle und Jus 27,50 €

Schwäbischer Rostbraten mit Spätzle und hausgemachter Maultasche und Jus 29,90 €

## IN MEMORIAM MERAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat 15,90 €

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat 15,90 €  
Wahlweise mit Butter oder hausgemachtem Basilikum-Pesto

## HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Laugenburger mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat 14,90 €

Safran-Risotto mit Kohlröschen und Bergkäsespänen 18,90 €

## KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Spätzle 9,90 €

Kinderportion Käsespätzle 7,90 €

Spätzle mit Soß 5,60 €

Eine Maultasche mit Kartoffelsalat 5,90 €

## DESSERT

Heiße Liebe 2.0 7,90 €

Vanilleeis mit warmen Waldbeeren & Brombeerlikör

Halbflüssiges Schokotörtchen wahlweise mit Haselnusseis oder Johannisbeersorbet 7,90 €

# Abendkarte

## SUPPEN

Maultaschensuppe	6,90 €
Hirschs Zwiebelsuppe mit Käsekrüstchen	7,90 €

## SALATE

Kleiner gemischter Salat	5,40 €
Grosser Marktsalat	
- Pur	10,90 €
- mit BBQ-Pulled Pork	15,90 €
- mit marinierten BBQ-Rinderstreifen	18,90 €
- mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Trauben-Chutney und leckeren Nüssen	15,90 €

## VESPER

1A-Vesperbrett mit saftigem Hirsch-Brot Schinkenspeck, Kochschinken, Schinkenwurst, Cannstatter Würschtle, Emmentaler, Bergkäse, Essiggurke & Senf	15,90 €
1A-Vesperbrett für 2 Personen	31,80 €

## KLASSIKER

5 gegrillte Cannstatter Würschtle mit Kartoffelsalat, Blattsalat und Senf	12,90 €
Geschmälzte hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Braten-Jus	14,90 €
Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat	14,90 €
Alblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten	16,90 €
Butterschnitzel mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Braten-Jus	17,90 €
Schwäbischer Rostbraten mit Spätzle und Jus	27,50 €
Schwäbischer Rostbraten mit Spätzle und hausgemachter Maultasche und Jus	29,90 €

## IN MEMORIAM MERAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat	15,90 €
Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat wahlweise mit Butter oder hausgemachtem Basilikum-Pesto	15,90 €

## HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Laugenburger mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat	14,90 €
Safran-Risotto mit Kohlröschen und Bergkäsespänen	18,90 €
Zwei Kalbsfleischküchle mit Bratenjus dazu wahlweise getrüffelte Kartoffelcrème oder Spätzle	19,80 €
Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch mit Rieslingsößchen auf Safran-Risotto	27,90 €
Zartes Beef Brisket mit Blues Hog BBQ-Sauce, getrüffelter Kartoffelcrème und Braten-Jus	26,80 €
Cannstatter Winzer-Gulasch im Lemberger-Sößle dazu Spätzle	21,50 €
Fleischfondue (ab 2 Personen), pro Person mit Brühe, dazu p. P. 200 g Rindfleisch, Gemüseauswahl und Dips	28,60 €

## DESSERT

Heiße Liebe 2.0 Vanilleeis mit warmen Waldbeeren & Brombeerlikör	7,90 €
Halbflüssiges Schokotörtchen wahlweise mit Haselnusseis oder Johannisbeersorbet	7,90 €
Fein karamellisierter Kaiserschmarrn mit Vanilleis oder Zwetschgenröster	9,60 €
Käsewürfel vom Emmentaler & Allgäuer Bergkäse, dazu Hirsch-Brot & Feigensenf	10,90 €

## KINDERGERICHTE

Bitte fragen Sie unseren Service

# Marktfrühstück

*Immer samstags bis 12:00 Uhr*

**Salziges Marktfrühstück 12,40 €**

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

**Süßes Marktfrühstück 12,40 €**

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

**Weißwurst mit Brezel 8,10 €**

dazu süßer Senf

**AUF WUNSCH**

**Brezel 2,00 €**

**Butterbrezel 2,90 €**

**Buttercroissant 2,90 €**

**Rührei 5,20 €**

**Rührei mit Schinken 5,90 €**

**2 Spiegelei 5,20 €**

**Omelett mit Pilzen 7,20 €**

**Müsli mit Milch 5,50 €**

**Müsli mit Joghurt 5,70 €**

**Müsli mit Milch und Früchten 6,80 €**

# Getränke

## SOFTDRINKS

Südcola <i>Kh,F</i>	0,33 L	3,90 €
Schwarzwald Limo Orange <i>A,F</i>	0,25 L	3,50 €
Schwarzwald Limo Limette & Ingwer <i>A</i>	0,25 L	3,50 €
Schwarzwald Limo Holunderbeeren	0,25 L	3,50 €
Schwarzwald Limo Himbeer Minze	0,25 L	3,50 €
Schwarzwald Limo Sauerkirsch & Ingwer	0,25 L	3,50 €
Schwarzwald Limo Hot Ginger	0,25 L	3,90 €
Hausgemachte Rosi Limo	0,25 L	3,90 €
Seezüngle Träuble <i>1d</i>	0,33 L	3,90 €
Seezüngle Kirsche <i>1d</i>	0,33 L	3,90 €
Seezüngle Birne <i>1d</i>	0,33 L	3,90 €
Seezüngle Rhabarber <i>1d</i>	0,33 L	3,90 €

## MINERALWASSER

Teinacher Gourmet	0,25 L	3,00 €
Teinacher Gourmet	0,75 L	6,90 €
Teinacher Naturell	0,25 L	3,00 €
Teinacher Naturell	0,75 L	6,90 €

## SÄFTE UND SAFTSCHORLE

Apfelsaft naturtrüb	0,2 L	3,50 €
Johannisbeernektar	0,2 L	3,50 €
Traubensaft	0,2 L	3,50 €
Saftschorle	0,4 L	4,20 €
Boller Holunderblütenschorle	0,4 L	4,20 €
Boller Rhabarberschorle	0,4 L	4,20 €

## HOCHLAND KAFFEE & TEE

Cafe Crème	Tasse	3,60 €
Cafe Crème	gr. Tasse	4,60 €
Latte Macchiato	Glas	4,00 €
Cappuccino	Tasse	3,60 €
Espresso / Espresso Macchiato	Tasse	2,50 €
Doppelter Espresso	Tasse	4,00 €
Heiße Schokolade	Tasse	3,60 €

Hochland Tees	Tasse	3,50 €
<i>Grüntee Marrakesh, Rooibos Vanille, Süßes Früchtchen, Tulsi Orange Ingwer, Kräuterharmonie, Pfefferminz, Oma's Fruchtegarten, Assam Tippy Second Flush, Ostfrisische Mischungm Bio Himalaya second/ Flush</i>		

## BIER

Dinkelacker Privat „Helles“ vom Fass <i>1a,1d</i>	0,3 L	3,90 €
<i>(enthält Gerstenmalz, Hefe und Hopfen)</i>		
Dinkelacker Privat „Helles“ vom Fass <i>1a,1d</i>	0,5 L	4,90 €
Dinkelacker CD-Pils <i>1a,1d</i>	0,33 L	3,90 €
Dinkelacker CD-Pils alkohlfrei <i>1a,1d</i>	0,33 L	3,90 €
Wulle <i>1a,1d</i>	0,33 L	3,90 €
Radler <i>1a,1d</i>	0,3 L	3,90 €
Radler <i>1a,1d</i>	0,5 L	4,90 €
Sanwald Hefeweizen hell <i>1a,1d</i>	0,5 L	4,90 €
Sanwald Hefeweizen dunkel <i>1a,1d</i>	0,5 L	4,90 €
Sanwald Sportlerweizen alkoholfrei <i>1a,1d</i>	0,5 L	4,90 €
Sanwald Kristallweizen <i>1a,1d</i>	0,5 L	4,90 €

## CRAFT BEER

<b>Bad Cannstatter Helles</b>	0,33 L	4,90 €
<i>Braurevolution, Notzingen süffig, feinhopfig, lecker</i>		
<b>Schönbuch Pale Ale</b>	0,33 L	4,90 €
<i>fruchtig, frisch, leicht, herb</i>		
<b>Sud No. 1 - Toxic Harvest Ale</b>	0,33 L	4,90 €
<i>Kraftbierwerkstatt Böblingen Fruchtig, herb, zartbitter</i>		
<b>663 - Urban Wheat Ale</b>	0,33 L	4,90 €
<i>Kraftbierwerkstatt Böblingen Citrusaromatisch, hopfig, mild</i>		
<b>Triple A - Awesome Amber Ale</b>	0,33 L	4,90 €
<i>Kraftbierwerkstatt Böblingen Komplex aromatisch, fruchtig, malzig</i>		

# Offene Weine

## VIERTELESWEINE

	0,25 L	Flasche 1,0 L
2019 Riesling Q.b.A. trocken	5,50 €	21,80 €
2019 Trollinger Weißherbst Q.b.A.	5,50 €	21,80 €
2019 Trollinger Q.b.A.	5,50 €	21,80 €
2019 Trollinger Q.b.A. trocken	5,50 €	21,80 €
2019 Trollinger mit Lemberger Q.b.A.	5,50 €	21,80 €
Weinschorle	4,50 €	

## WEINE IM STIELGLAS

	0,2 L	Flasche 0,75 L
2019 Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken**	7,90 €	29,50 €
2019 Grauer Burgunder Q.b.A. trocken**	7,90 €	29,50 €
Travertin Weißwein Cuvée Q.b.A. trocken**	7,90 €	29,50 €
Travertin Rosé Cuvée Q.b.A. trocken**	7,90 €	29,50 €
2019 Cannstatter Zuckerle Trollinger Weißherbst, trocken*	6,90 €	25,60 €
2018 Spätburgunder Q.b.A. trocken**	6,90 €	25,60 €
Travertin Rotwein Cuvée Q.b.A. trocken**	7,90 €	29,50 €
2018 Lemberger Q.b.A. trocken**	7,90 €	29,50 €

## SEKT

	0,1 L	Flasche 0,75 L
Blanc et Noirs Secco	4,50 €	29,60 €
Blanc de Blanc Secco		29,60 €
Riesling-Sekt brut		36,50 €
Traubensecco alkoholfrei		23,90 €
Condistat Brut Sekt, 0,375 L		19,90 €
Condistat Brut Sekt		39,90 €
Condistat Brut Rose Sekt		39,90 €

**Weine enthalten Sulfite!**

# Sprizz & Aperitiv

ROSI Sprizz	0,4 L	7,50 €	Hirschschorle	0,4 L	7,50 €
<i>Rosi Sirup (Limette, Minze, Rosmarin), Secco, Soda</i>			<i>Secco, Soda, Bitter Lemon, Limette</i>		
Aperol Sprizz	0,4 L	7,50 €	Himbeer Sprizz	0,4 L	7,50 €
<i>Aperol, Secco, Soda, Orange (enthält Chinin und Farbstoffe)</i>			<i>Himbeeren, Himbeersirup, Secco, Tonic Water, Minze</i>		
Hugo	0,4 L	7,50 €	Vodka Sprizz	0,4 L	7,50 €
<i>Holunder, Secco, Soda, Limette, Minze</i>			<i>Kessel Vodka, Secco, Soda, Holunder, Zitrone</i>		
Inge	0,4 L	7,50 €	Lillet Wild Berry	0,4 L	7,50 €
<i>Ingwer, Secco, Soda, Limette, Minze</i>			<i>Waldbeeren, Secco, Lillet</i>		
			Stuttgarter Vermuth	5 cl	6,50 €

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

# Weinflaschen

## 1 - STERN WEINE, Q.B.A.

*Gebietstypische Weine in gehobener Qualität*

### Weißweine 0,75 Ltr.

2019 Weißer Burgunder, feinherb	22,90 €
2020 Cannstatter Zuckerle Riesling trocken	28,90 €
2020 Cannstatter Zuckerle Riesling	28,90 €

### Rotweine 0,75 Ltr.

2016 Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken	26,90 €
--	---------

### Rosé / Weißherbst 0,75 Ltr.

2019 Cannstatter Zuckerle Trollinger Weißherbst	21,90 €
2019 Rosé feinherb	21,90 €

## 2-STERN WEINE, Q.B.A.

*Weine für den gehobenen Anspruch*

### Weißweine 0,75 Ltr.

2019 Sauvignon Blanc trocken	29,50 €
2019 Grauer Burgunder trocken	29,50 €
2019 Chardonnay trocken	29,50 €
2017 Riesling trocken	29,50 €
Travertin Weißwein Cuvée Q.b.A. trocken**	29,50 €

### Rotweine 0,75 Ltr.

2018 Lemberger trocken	29,50 €
2018 Spätburgunder trocken	25,60 €
2018 Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken	28,30 €
Travertin Rotwein Cuvée trocken	29,50 €

### Rosé 0,75 Ltr.

2019 Trollinger Weißherbst, trocken*	29,50 €
Travertin Rosé Cuvée trocken	29,50 €

## 3-STERN WEINE, Q.B.A.

*Die Spitzenerzeugnisse des Weifactum aus dem Holz*

### Weißweine 0,75 Ltr.

2019 Grauer Burgunder trocken	38,60 €
2019 Riesling trocken	38,60 €

### Rotweine 0,75 Ltr.

2015 Lemberger trocken	38,60 €
2015 Edition 1923 Rotwein-Cuvée trocken	38,60 €
2018 Pinot Noir	38,60 €
2018 Merlot trocken	42,60 €

## WEINFACTUM RÉSERVE, Q.B.A.

*Besondere Weine mit einzigartigem Charakter*

### Weißwein 0,75 Ltr.

2015 Masterblend No. 2 Réserve Cuvée weiß	49,00 €
---	---------

### Rotweine 0,75 Ltr.

2011 Masterblend No. 1 Réserve Cuvée rot	54,00 €
2012 Lemberger Réserve	54,00 €
2012 Pinot Noir Réserve	51,00 €
2012 Merlot Réserve	55,00 €
2012 Shiraz Réserve	59,00 €
2015 Cabernet Sauvignon Reserve	55,00 €

*Weine enthalten Sulfite*



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 €
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 €

## VOM WEINFACTUM

Weinbrand	2cl	5,50 €
im Eichenholzfass gereift		
Weinbergpfirsichlikör	2cl	4,80 €
Tresterbrand vom Riesling	2cl	5,50 €
Tresterbrand vom Muskateller	2cl	5,50 €

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

## SPIRITUOSEN

Südkorn Premium Weizenkorn	2cl	5,50 €
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	9,00 €
Südkorn, Limette & Rohrzucker	
Hirsch Mule	9,00 €
Südkorn, Ginger Beer & Gurke	

## LONGDRINKS, 2CL ALC.

Kessel Wodka & Lemon Ch	9,00 €
Applaus Gin & Tonic	9,00 €
Monkey 47 Gin & Tonic	9,00 €
GINSTR & Tonic	9,00 €
Albfink Master's Cut Gin Tonic	9,00 €
Zimmerle DryGin Tonic	9,00 €