



WALDSTUBE

Eichenhof

AKTUELLE SCHMANKERL

CREMESUPPE VON WEISSEM SPARGEL

mit Spargelstücke und Kräutercroutons

8,50 Euro

BLANCHIERTER STANGENSPPARGEL

mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Kartoffel-Drillinge und Kräuterflädle

24,00 Euro

mit Kochschinken

26,00 Euro

mit paniertem Schweineschnitzel

29,50 Euro

mit Saiblingfilet

32,00 Euro

mit Roastbeef Steak

35,00 Euro



SPARGEL RAGOUT

mit Penne, Kirschtomaten, Rucola und Grana Padano

21,90 Euro

ERDBEER-TIRAMISU

7,50 Euro



WALDSTUBE
Eichenhof
MONATSWEINE

REMSTALKELLEREI

Die Remstalkellerei ist eine traditionsreiche Weingärtnergenossenschaft im Remstal, die 1940 gegründet wurde, um kleine Winzer zu bündeln und gemeinsam Qualität sowie Vermarktung zu verbessern. Dank idealer Anbaubedingungen und typischer Rebsorten wie Riesling, Trollinger und Lemberger entwickelte sie sich zu einer bedeutenden Kellerei in Deutschland. Heute verbindet sie Tradition mit moderner Technik und setzt zunehmend auf Nachhaltigkeit.

EDITION "R"
RIESLING

Remstal - Deutschland

0,1 l **3,50 Euro**

0,2 l **6,50 Euro**

0,75 l **22,60 Euro**

Der Riesling begeistert mit Pfirsicharomen sowie milden Noten von Ananas. Zudem deutet sich bereits eine leichte Mineralität sowie zitrische Noten an. Am Gaumen präsentiert er sich mit strukturierter Säure, ist nicht zu aufdringlich, sondern wirkt frisch und spritzig.

EDITION "R"
CUVÉE BLANC

Remstal - Deutschland

0,1 l **3,50 Euro**

0,2 l **6,50 Euro**

0,75 l **22,60 Euro**

In der Nase duftig nach exotischen Früchten und Blumen. Am Gaumen voluminös und cremig. Das Weißwein Cuvée bestehend aus Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Chardonnay überzeugt mit gelben Kernobst und einem animierenden Süße-Säure-Spiel.

EDITION "R"
LEMBERGER

Remstal - Deutschland

0,1 l **3,50 Euro**

0,2 l **6,50 Euro**

0,75 l **22,60 Euro**

Der Lemberger besticht mit Noten von Cassis und Brombeere. Am Gaumen zeigt er sich stoffig und vollmundig, die Aromen roter Paprika verschönern den Genuss weiter.