

A la carte Restaurant / Saal Waldblick

SPEISEKARTE



Suppen

- Kürbissuppe | Kürbiskernöl 7,90 €
- Flädlesuppe (Consommé) 7,90 €

Hauptgerichte

- **BBQ Maultaschen** | Kartoffelsalat | Superfood Salat 18,90 €
Rinderbrust | Pulled Pork | Bacon Jam | Portwein Jus | zweierlei Zwiebeln
- Geräucherter **Schweinebraten** 21,90 €
Gegrillte Knödel | Pilzrahm | Portwein-Jus
- **Rinderroulade** (200gr) 25,90 €
Kartoffel-Pastinakenstampf | Rotkohl
- **Special Cut Steak** (200gr) 26,90 €
Hanging Tender | Champignons | Cowboybutter
Wahlweise mit Pommes | BBQ Soße & Togarashi Mayo
oder Süßkartoffelstampf | Portwein-Jus
- Geräucherte **Rinderbrust** (200 Gramm Brisket) | Apfel-Filderkrautsalat 29,90 €
Wahlweise mit Pommes | BBQ Soße & Togarashi Mayo
oder Süßkartoffelstampf | Portwein-Jus

Zusätzlich täglich wechselnde Tagesspecials (Burgervariationen, Vorspeisenplatten etc.)

A la carte Restaurant / Saal Waldblick

SPEISEKARTE



- **Vegetarische Maultaschen**  16,90 €
Spinat + Pecorino Füllung | Kartoffelsalat | Superfood Salat | Salbeibutter
- **Veggie Teller**  19,90 €
Kartoffelstampf | Antipasti | Popcorn Mais Falafel | Panierter Feta | Hummus
- **Duett vom Schnitzel (Sellerie, Kohlrabi) (VEGAN)** 18,90 €
Süßkartoffelstampf | Antipasti | Pilz Jus
- **Gegrillte Knödel**  21,90 €
Pilze | Rahmsauce | geräucherte Rote Beete
- **Beilagensalat**  4,90 €

Für Kids

- **Spätzle mit Soß**  7,90 €
- **Chicken Nuggets mit Pommes** 9,90 €
- **Eine Maultasche mit Kartoffelsalat** 8,90 €

Zusätzlich täglich wechselnde Dessertvariationen

Willkommen im kleinen grünen Paradies

In idyllischer Alleinlage, direkt vor den Toren der Landeshauptstadt Stuttgart, liegt - in Verlängerung des bekannten Siebenmühlentals - das Schmellbachtal in Leinfelden-Echterdingen. Unser kleines grünes Paradies, ist ideal gelegen und ein vielseitiger Veranstaltungsort.

In der Wintersaison öffnen wir Freitag und Samstag unseren Saal Waldblick und freuen uns darauf Euch mit selbstgemachten Gerichten im A la carte bedienen zu dürfen. Am Wochenende gibt es zudem einen `Schmellimbiss` in den kleineren Räumen und sonntags bieten wir zusätzlich einen Brunch an. Wer zudem Spaß und den sportlichen Wettkampf sucht, wird beim Eisstockschießen in unserer Waldlaube fündig.

Generell verstehen wir uns als ganzjährige Eventlocation und stehen täglich für private und geschäftliche Aktivitäten jeglicher Art (Hochzeit, Weihnachtsfeier, Tagungen/Workshops, Geburtstage, ...) zur Verfügung und bieten neben dem kulinarischen Teil und Eisstockschießen auch noch eine Winter-Olympiade an.

In kulinarischer Sicht interpretieren wir die schwäbische Küche etwas frischer, modern und überraschend neu, getreu dem Motto:

SCHWÄBISCHE KÜCHE trifft auf hochwertiges BBQ

Unsere kulinarische Ausrichtung

Schwäbisch meets BBQ bedeutet für uns das Zusammenspiel von regionaler Hausmannskost und den speziellen Aromen der Zubereitung auf dem Grill. Für uns ist „Grillen“ jedoch nicht das marinierte Nackensteak und die Bratwurst, sondern viel mehr.

Wer die Rinderbrust nur als Suppeneinlage kennt, sollte sich bspw. überraschen lassen von einer Königsdisziplin des Amerikanischen „Low and Slow“ BBQ. Unser Brisket verweilt bei niedriger Gartemperatur mindestens 10 Stunden auf dem Smoker und entwickelt dadurch seinen markanten Rauchring und den ganz speziellen Geschmack. Aber auch „Kurzgebratenes“ kommt bei uns auf dem Teller. Ein scharf angegrilltes Hanging Tender (das hängende Zarte) vom Big Green Egg. Beim in Frankreich auch als Onglet bekannten Geheimtipp, den die Metzger früher lieber für sich selbst zur Seite legten, handelt es sich um ein zartes Stück mit einem intensiven Eigengeschmack. Unsere selbstgemachten Maultaschen sind ebenfalls etwas besonders. Denn Bio Fleisch vom Rind vereint sich hier mit Pulled Pork aus dem Smoker.

Unsere Philosophie ist eigentlich ganz einfach: Wir setzen auf hochwertige regionale Produkte von tollen Partnern „um die Ecke“, die wir frisch und selbst zubereiten. Wir freuen uns über die tolle Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten (Kizele Gemüse, Keltenhof Salate, Bio Fleisch von Fairfleisch), Winzern (Seyffer, Diehl) und Brauereien (Dinkelacker-Schwabenbräu) aus unserer Umgebung.

Schön dass ihr bei uns seid, lasst es euch schmecken.

Euer Team vom Schmellbachtal