



Herzlich Willkommen

zum Reutlinger Weindorf 2025
in der Ermstallaube, Est. 1987

der Familien Klose und Wetzel

Stausee-Hotel, Metzingen-Glems

Hotel-Restaurant Schwanen, Metzingen

*Es gibt Weine,
die mit der Zeit
besser werden.
Und es gibt Zeiten,
die nur mit
Wein besser werden.*



Gläserpreise

Gläser (0,2 l) zum Mitnehmen!

Becherglas

€ 1,00

Stilglas „Ermstallaube“

€ 2,00

Alles inklusive:

- fröhliches Treffen mit wunderbaren Gästen
- tolles Ambiente in unserer Ermstallaube
- erstklassige Unterhaltung mit Live-Musik
- Service, Auf- und Abbau, Energie, uvm.
- gesetzliche MwSt.

Bezahlung in Bar oder mit EC-Karte
Keine Kreditkarten

Schwäbisches aus der Region

2 hausgemachte Fleischküchle
nach Großmutter's Art
• mit Dinkel-Käsespätzle
• oder mit Kartoffel-Gurkensalat

€ 18,90

Doppelte Currywurst
mit Curry- & Bratensoße
und Pommes frites

€ 15,90

Geschmortes Gulasch vom Albrind
mit Schmand, Semmelknödel
und Holzofenbrot

€ 22,50

Schwäbische Dinkel-Käsespätzle
mit g'schlachte Zwiebeln

€ 14,90

Kraut-Schupfnudeln mit Speck
und neuem Sauerkraut von den Fildern

€ 9,50

Spezialität wie eh und je

Schwäbischer Rostbraten mit g'schlachte Zwiebeln

- mit Holzofenbrot
- mit Kraut-Schupfnudeln
- mit bunten Salaten
- mit Dinkel-Käsespätzle

€ 24,90

€ 30,90

€ 30,90

€ 32,50

Der Weindorf-Hit

CORDON BLEU aus dem Schweinerücken
gefüllt mit Schinken und Käse

€ 23,90

* mit Pommes frites, Ketchup

€ 23,90

* mit Kartoffel-Gurkensalat



Und wie wäre es mit...

Quinoa-Küchle *vegan* € 19,90
mit Gemüse-Bolognese, Rucola
und Greek White (veganer Feta-Käse)

Hausgemachte Semmelknödel *veggie* € 22,50
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm

Bunter Salatteller € 8,80
Blatt- und Rohkostsalaten
mit Holzofenbrot

KNACKIG FRISCH

Blatt- und Rohkostsalate
mit Kirschtomaten, Maiskörnern
und knusprigen Brotcroûtons
* mit Streifen vom Landhaushähnchen € 18,90
* mit Räucherlachsscheiben € 18,90

Schweizer Wurstsalat mit Lyoner € 14,90
und Emmentaler Käse, Holzofenbrot

Vesperbrett

€ 19,90

Buntes Vesperbrett mit
Hohensteiner Rotkäs & Obatzer,
Würfel vom Schweizer Käse,
geräucherter Schinken, Pfefferbeißer,
knackige Radiesle, Feigensenf,
Kümmelstängel, Holzofenbrot





Schwäbische Dinnede

Dinnede mit Kräuterschmand, € 14,90
Schwarzwälder Schinkenstreifen,
Bergkäse, Emmentaler, Zwiebelringe

Gourmet-Dinnede € 18,90
mit Kräuterschmand, Raclettekäse,
Gouda, Lauch, frischem Rucola
und feinen Räucherlachsstreifen

Vegetarische Dinnede € 14,90
mit Kräuterschmand, Kartoffelwürfel,
Bergkäse und Emmentaler

Zu jeder Zeit ... oder danach

2 Apfelküchle € 8,80
mit Vanillesoße, Zimtucker und Sahne

Unser kleines Süßes:

Crème brûlée € 6,80
fein karamellisiert

Guten Appetit!

PrickelIndes

Violet Spritz *alkoholfrei*

Harmonische Fusion von Rhabarber,
Grapefruit und Traube

Tonic Water, Soda und Zitrone

0,2 l

€ 9,50

Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Soda und Orange

0,2 l

€ 8,50

Hausmarke „Edition Stausee-Hotel“ weiß

0,2 l

€ 6,90

Bio Weiss **alkoholfrei**

Apfel-Quitte-Akazienblüte

Dezente Süße, trockener Nachhall,
zischt im Glas!

Weinmanufaktur Geiger, Schlat

0,2 l - Piccolo

€ 9,90

Alkoholfreies

Apfelsaftschorle / Flasche, 0,33 l

€ 4,70

Spezi / Flasche, 0,33 l

€ 4,70

Zitronen-Limo / Flasche, 0,5 l

€ 5,70

Teinacher Mineralwasser

medium oder still / Flasche, 0,75 l

€ 6,90





Was Du heute kannst entkorken,
das verschiebe nicht auf Morgen

Offene Weine

im Glas, 0,2 l
Literflasche

€ 6,90
€ 32,50

WEISS

2024 Müller-Thurgau trocken

Metzinger Hofsteige
WG Metzingen-Neuhausen
Württemberg

2022 Weißer Burgunder trocken

Weingut Salwey
Vogtsburg im Kaiserstuhl - Oberrotweil / Baden

ROSÉ

2024 Spätburgunder Weißherbst

halbtrocken
Weingut Kiefer
Eichstetten am Kaiserstuhl / Baden

ROT

2023 Schwarzriesling mit Spätburgunder

halbtrocken
Metzinger Hofsteige
WG Metzingen-Neuhausen
Württemberg

Weinschorle

Von Qualitätsweinen, 0,2 l
weiß, rosé, rot / süß oder sauer

€ 5,90

WEISS - Flaschenweine

2023 „Rebhuhn“

€ 32,00

Riesling trocken, 11,5 % Vol.

Weingut Aldinger, Fellbach / Württemberg

Typische Rieslingnoten von Limetten, Aprikose sowie feiner Orangenblüte. Am Gaumen gesellen sich herrlich frische Aromen vom Granny-Smith-Apfel zur hellwachen Säure und komplettieren den gelungenen Auftritt dieses Klassikers!

2024 „Turteltaube“

€ 33,00

trocken, 12,5 % Vol.

Cuvée von Weiß- und Grauburgunder

Weingut Aufricht, Meersburg / Stetten

Zarter Duft nach weißem Pfirsich und hellen Wiesenkräutern. Eleganz des Weißburgunders, vereint mit der Power des Grauburgunders. Toller Essensbegleiter und animierender Terrassenwein!

2023 Grauer Burgunder

€ 34,50

trocken, 13,0 % Vol.

Weingut Bercher, Kaiserstuhl / Baden

Duft nach reifen Äpfeln, Birnen und Noten von Minze. Vielschichtiger, langer Abgang mit Frische und Eleganz. Helles Gelb, frisch und jugendlich!

2024 Auxerrois

€ 35,00

trocken, 11,5 % Vol.

Weingut Wöhrle

Lahr im Schwarzwald / Baden

Starke mineralische Akzente wetteifern mit sortentypischen gelben Fruchtkomponenten. Ein Wein mit sehr viel Lebendigkeit, saftiger Dichte und ausbalancierter Harmonie. Sehr animierend im Abgang. Ein Bestseller!

2024 Sauvignon Blanc

€ 35,00

trocken, 12,0 % Vol.

Weingut Knipser, Laumersheim / Pfalz

Aromen wie grüne Paprika, Stachelbeere und frisches Gras, sowie eine fruchtige und exotische Nase. Vielschichtig und gleichzeitig ausgewogen: so präsentiert sich dieser Bilderbuchwein!

ROSÉ - Flaschenweine

2024 „Summerwine“

€ 26,00

Pinot Noir Rosé

halbtrocken, 12,0 % Vol.

Weingut Gebrüder Storz

Cleebronn/Württemberg

Sanftes Fruchtspiel mit Beeren und

Zitrusfrüchten. Darf auf keiner Party fehlen!

2024 Rosé vom Roten Gutedel

€ 27,00

trocken, 11,0 % Vol.

Weingut Heinemann

Markgräflerland / Baden

Frisch fruchtige Nase, Aromen von

Himbeere, Walnuß und Banane.

Nuancen vom Rhabarber.

Sommerlich leicht und saftig!

2024 Rosé Cuvée

€ 28,50

trocken, 11,5 Vol.

Weingut Wöhrwag

Stuttgart-Untertürkheim

Württemberg

Cuvée aus Merlot, Lemberger,

Cabernet Sauvignon und Spätburgunder

Spritziger, frischer Rosé. Zarte Aromen von

Hibiskus-Blüten und saftigem Pfirsich

umspielen die Nase. Tolle Fruchtigkeit,

solide, unkompliziert und trinkfreudig!

2024 BIO „HIPPY“ Rosé

trocken, 12,0 % Vol.

Château Roubine

Côtes de Provence

Frankreich.

Ein lebendiger und fruchtiger Rosé mit

Noten von Zitrusfrüchten, wie

Grapefruit und Limette. sowie Pfirsich.

Ein typischer Südfranzose - Kult!

0,75 l.

€ 32,00

MAGNUM

1,5 l.

€ 64,00



Man muss auch mal WEIN sagen können!

ROT - Flaschenweine

2020 Blauer Spätburgunder

€ 38,00

trocken, 13,5 % Vol.

Weingut Knipser, Laumersheim / Pfalz

Ein eleganter Wein mit Aromen von roten Früchten, begleitet von einer erfrischenden, ausgewogenen Säure. Schöne Struktur, ohne die fruchtigen Noten zu überdecken. Ein sehr guter Jahrgang, der beste Qualität und heimisches Terroir widerspiegelt.

2019 Baron de Ley Reserva D.O.C.

€ 39,00

trocken, 14,5 % Vol.

Tempranillo, Graciano, Maturana

Bodegas Barón de Ley, Rioja / Spanien

Dieser Reserva beeindruckt durch eine kräftige Frucht und würzige, mediterrane Nuancen, wunderbar kombiniert mit den Spuren seines Reifeprozesses.

20 Monate im amerikanischen Eichenfass und 2 weitere Jahre auf der Flasche gereift. Ein perfekt balancierter, harmonischer Wein mit großem Potential.

92 Punkte James Suckling!

2024 Quattro Conti

Primitivo Puglia IGT

€ 44,00

100% Primitivo, trocken, 14,0 % Vol.

Weingut Quattro Conti, Puglia / Italien

Am Gaumen ist dieser Wein vollmundig und samtig. In der Nase entfaltet er ein intensives Bukett von reifen dunklen Früchten, wie Brombeeren und schwarzen Kirschen, begleitet von feinen Nuancen von Gewürzen, einem Hauch Vanille, Tabak und Schokolade.

Ein kleines Verdauerle

Glemser Williams / 42 % Vol., 2 cl.

€ 4,30



Kaffeespezialitäten

SEEBERGER 
KAFFEESPEZIALITÄTEN

Doppelter Espresso

€ 3,90

Große Tasse Kaffee

€ 4,50

Cappuccino

€ 4,50





Gemeinsam macht's mehr Spass

Für Betriebe, Vereine, Familien- und Geburtstagsfeiern nehmen wir gerne persönlich oder telefonisch Ihre Reservierung entgegen:
ab 16:00 Uhr 0172 7803614 Ermstallaube
ganztags 07123 92360 Stausee-Hotel

38. Reutlinger Weindorf
Mittwoch, 27.08. bis Samstag, 13.09.2025

geöffnet Dienstag bis Samstag
von 17:00 - 23:00 Uhr
Sonntag und Montag geschlossen

STAUSEE
HOTEL RESTAURANT

Familie Klose
Unterer Hof 3, 72555 Metzingen-Glems
Tel. 07123 92360 * info@stausee-hotel.de
www.stausee-hotel.de

Schwanen
HOTEL & RESTAURANT METZINGEN

Familie Wetzell
Bei der Martinskirche 10, 72555 Metzingen
Tel. 07123 9460 * info@schwanen-metzingen.de
www.schwanen-metzingen.de