



BIERGARTEN · VEREINSGASTHAUS · EVENTLOCATION



WALDGASTHOF
MÄHDERKLINGE
BIERGARTEN · VEREINSGASTHAUS · EVENTLOCATION

Unsere Produkte – aus Überzeugung handgemacht

Wir lieben echtes Handwerk und setzen auf Qualität, die man schmeckt.

Unser Brüder Bräu Bier brauen wir selbst, unseren Wein Werk Göttl Wein bauen wir eigenständig an und aus – und aus unserem Obst entstehen charaktervolle Brände.

Auch in der Küche gilt dieser Anspruch: Nahezu alle Speisen werden frisch zubereitet, ohne künstliche Zusatzstoffe und mit viel Sorgfalt in jedem Schritt.

Ehrlich, hochwertig und mit dem Ziel, unseren Gästen ein genussvolles Erlebnis in einem gemütlichen Ambiente zu bieten.

SPEISEN

VORSPEISEN & SUPPEN

Variation von der Roten Bete – 12,00 €

gebacken, süß-sauer eingelegt und fein mariniert, mit Feldsalat und gerösteten Kernen

Feldsalat mit Speck und Kracherle – 8,00 €

frisch vom Markt

Kleiner gemischter Beilagensalat 🌱 – 6,00 €

mit Linsen, Karotten, Radieschen, roten Zwiebeln und Hausdressing

Maultaschensuppe (auch 🌱 möglich) – 7,00 €

hausgemachte Maultaschen in klarer Brühe mit frischem Schnittlauch (auch vegan)

Karotten-Ingwer-Suppe 🌱 – 7,00 €

samtig-cremig mit Kräuteröl und gerösteten Kernen

HAUPTGÄNGE

Rinderroulade – 26,00 €

mit Apfelblaukraut und Spätzle

Linsen mit Spätzle und Saitenwürste (auch vegetarisch möglich) – 15,00 €

mit Tellerlinsen, hausgemachten Spätzle und Saitenwürste

¼ Bauernente – 28,00 €

mit Thymian-Honig-Glasur, Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Butterbrösel

Maultasche Geschmälzt (auch vegetarisch möglich) – 19,00 €

mit Rahmwirsing, Zwiebelschmälz und Bratensoße

Gaisburger Marsch (auch 🌱 vegan) – 13,00 €

schwäbischer Eintopf mit Rindfleisch, Wurzelgemüse, Spätzle, Kartoffeln und Zwiebelschmelz

Käsespätzle im Pfännle – 15,00 €

mit Zwiebelschmälz und Salat

Geschmorter Blumenkohl 🌱 – 18,00 €

auf Pastinakenpüree, mit Miso-Jus und gerösteten Haselnüssen

Zwiebelrostbraten vom Weiderind – 32,00 €

mit kräftiger eigener Jus, hausgemachten Spätzle und Butterbröseln

DESSERTS

Apfelkühle mit Zimt und Zucker – 8,00€

lauwarm serviert, mit Vanilleeis und Zimtzucker

Mascarponencreme mit Waldbeerenragout und Biscoff-Keks 🌱 – 7,00 €

im Gläschen

Eisbecher – 8,00 €

drei Kugeln Bio-Eis aus unserer Eiswerkstatt mit Eiswaffel (auf Wunsch auch vegan mit Sorbet)

Omas Käsekuchen – 5,00 €

klassisch und hausgemacht

Kugel Eis – 3,00 €

eine Kugel Bio-Eis aus unserer Eiswerkstatt mit Eiswaffel (auf Wunsch auch vegan mit Sorbet)

KINDERKARTE

Spätzle mit Sauce (auch vegetarisch) – 6,00 €

hausgemachte Spätzle mit dunkler Braten-, oder Gemüsesauce

Maultasche mit Sauce (auch 🌱 möglich) – 7,00 €

Selbstgemachte Maultasche mit dunkler Braten-, oder Gemüsesauce

🌱 **vegan**

GETRÄNKE

Bier

Brüder Bräu Hausbier – 0,33 l 4,5 € · 0,5 l 5,5 €
Selbstgebrautes Bier – wechselnde Sorten frisch vom Zapf

Meckatzer Weiss-Gold / Hefeweizen – 0,33 l 3,5 € · 0,5 l 4,5 €
frisch vom Zapf

Radler – 0,33 l 3,5 € · 0,5 l 4,5 €
frisch vom Zapf

Hefeweizen – 0,5 l 4,5 €
Maisel Kristallweizen, Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei

Lammsbräu alkoholfrei – 0,33 l 4 €
Alkoholfreies Bio-Pils

Berg Maria-Anna Radler – 0,33 l 4 €
Alkoholfreies Radler

Softdrinks

Saftschorle¹ (Naturtrübes Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Maracujaschorle) – 0,33 l 3,5 € · 0,5 l 4,5 €

Ice Tea (Elephant Bay – Zitrone, Pfirsich) – 0,33 l 3,5 €

Mate (Koka Mate) – 0,33 l 3,5 €

Fritz (Cola, Zero, Mischmasch, Orange, Apfel-Kirsch-Holunder) – 0,33 l 3,5 €

Wasser – Teinacher (Still, Medium, Klassik) – 0,33 l 3 € · 0,75 l 6 €

Rotwein¹

Trollinger Hauswein (Wein Werk Göttl) – 0,25 l 4 €

Lemberger (Collegium Wirtemberg) – 0,1 l 3 € · 0,2 l 5 € · 0,75 l 16 €

Salucci (Collegium Wirtemberg) – 0,1 l 4 € · 0,2 l 7 € · 0,75 l 23 €

Merlot (Collegium Wirtemberg) – 0,1 l 4 € · 0,2 l 7 € · 0,75 l 23 €

Pinot Noir (Collegium Wirtemberg) – 0,1 l 4 € · 0,2 l 7 € · 0,75 l 23 €

Cuvée Alois (70469R!) – 0,1 l 4 € · 0,2 l 7 € · 0,75 l 23 €

Weißwein¹

Riesling Hauswein (Collegium Württemberg) – 0,25 l 4 €

Grauburgunder (Collegium Württemberg) – 0,1 l 3 € · 0,2 l 5 € · 0,75 l 16 €

Sauvignon Blanc (Collegium Württemberg) – 0,1 l 4 € · 0,2 l 7 € · 0,75 l 23 €

Chardonnay (Collegium Württemberg) – 0,1 l 4 € · 0,2 l 7 € · 0,75 l 23 €

Weißburgunder (Collegium Württemberg) – 0,1 l 4 € · 0,2 l 7 € · 0,75 l 23 €

Cuvée Weiß (70469R! Weißburgunder & Chardonnay) – 0,1 l 4 € · 0,2 l 7 € · 0,75 l 23 €

Rosé¹, Secco¹, Sekt¹ & Schorle¹

Weißweinschorle Riesling (Collegium Württemberg) – 0,25 l 4 €

Rotweinschorle Trollinger (Wein Werk Göttl – eigener Wein) – 0,25 l 4 €

Secco Muskateller (Collegium Württemberg) – 0,1 l 3,5 € · 0,75 l 23 €

Secco Rosé (70469R!) – 0,1 l 3,5 € · 0,75 l 23 €

Sekt Riesling (Collegium Württemberg) – 0,1 l 4 € · 0,75 l 26 €

Rosé (Collegium Württemberg) – 0,1 l 3 € · 0,2 l 5 € · 0,75 l 16 €

Rosé „Regentanz“ (70469R!) – 0,1 l 4 € · 0,2 l 7 € · 0,75 l 23 €

Longdrinks¹

Gin Tonic 8 € · Hugo 8 € · Aperol Spritz 8 €

Kaffee & Tee

Espresso / Doppio · 2,5 € / 3,5 €

Kaffee 3 € · Cappuccino 4 € · Latte Macchiato 4,5 € ·

Tee (unterschiedliche Sorten) 3 €

Eiskaffee 7 € · Eisschokolade 7 € · Affogato 5 €

Shots¹ (2 cl)

Eigene Brände (z.B. Trester oder Quitte) 3 € · **Jägermeister** 3 € · **Berliner Luft** 3 € · **Ottos Zirbe** 3 €

INFORMATIONEN

Öffnungszeiten Wintersaison

Freitag: 17:00 – 21:30 Uhr, warme Küche bis 20:00 Uhr,
Samstag: 12:00 – 21:30 Uhr, warme Küche bis 20:00 Uhr,
Sonntag 12:00 – 19:00 Uhr, warme Küche bis 18:00 Uhr.

Reservierung

Wir empfehlen eine Tischreservierung, besonders am Wochenende.
Reservieren Sie bequem online über unseren QR-Code oder telefonisch.

Kontakt

Telefon: (+49) 157 - 39266933

E-Mail: info@maehderklinge-stuttgart.de,

www.maehderklinge-stuttgart.de

Adresse: Mähderklinge 6, 70469 Stuttgart



Events & Feiern

Sie möchten eine Feier oder Veranstaltung bei uns ausrichten?

Ob Geburtstag, Firmenevent, Taufe oder Hochzeit – wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Terminanfragen können Sie direkt über unsere Website stellen.

Google Bewertungen

Sie waren zufrieden mit Ihrem Besuch?

Wir freuen uns über Ihre Bewertung auf Google – das unterstützt uns sehr.

Unsere Partnerbetriebe

Nur wenige Minuten entfernt erwartet Sie unser Restaurant **Treber & Trester** – moderne Küche mit saisonalen Menüs.

Ebenfalls Teil unserer Familie: die **Eiswerkstatt Stuttgart** im Westen – hausgemachtes Bio-Eis aus eigener Produktion.



Eine Allergenkarte liegt im Restaurant aus. Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unser Service-Team.

¹ enthält Sulfite

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.