



BIERGARTEN · VEREINSGASTHAUS · EVENTLOCATION



WALDGASTHOF
MÄHERKLINGE
BIERGARTEN · VEREINSGASTHAUS · EVENTLOCATION

Unsere Produkte – aus Überzeugung handgemacht

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

Unser Bräuer 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

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Gemischter Salat 🌱 – 8,00 €

mit Linsen, Karotten, Radieschen, roten Zwiebeln und Hausdressing

Maultaschensuppe (auch 🌱 möglich) – 8,5 €

hausgemachte Maultaschen in klarer Brühe mit frischem Schnittlauch

Flammkuchen klassisch – 12,9 €

mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

Flammkuchen vegan 🌱 – 12,9 €

mit pflanzlicher Creme, mediterranem Gemüse und Rucola

Gebratene Maultaschen – 17,5 €

mit Ei und Salat, wahlweise auch vegetarisch

Rostbraten im Pfännle – 26,5 €

mit Jus und gemischtem Salat und Brot

HAUPTGÄNGE

Currywurst – 10 €

mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites, wahlweise auch vegan

Kalbsfleischküchle– 19,5 €

mit Zwiebeljus und Kartoffel-Gurkensalat

Maultaschen geschmälzt – 18 €

mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat und gemischtem Salat, wahlweise auch vegan

Käsespätzle im Pfännle – 18 €

mit geschmälzten Zwiebeln und gemischtem Salat

Schweineschnitzel „Wiener Art“ – 19 €

mit Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone, wahlweise vegetarisch; Sellerieschnitzel

Short Ribs vom Rind – 28,5 €

mit kräftiger Jus und Pommes frites wahlweise mit Spätzle

Chicken Wings – 16,5 €

mit Dip und Pommes frites

Zwiebelrostbraten vom Weiderind– 34,5 €

mit kräftiger eigener Jus, hausgemachten Spätzle und Butterbröseln

WALDVESPER

mit Holzfällerbrot und Butter

Wurstsalat (mit Käse + 1€) – 12,5 €

mit roten Zwiebeln und Essiggurken

Vesperteller – 18,5 €

Griebenschmalz, geräucherter Speck, Pfefferbeißer, Schinkenwurst, geräucherte Forelle, Käse, Meerrettich, Essiggurke und Senf

Veganer Vesperteller – 16,5 €

eingelegtes Grillgemüse, zweierlei Hummus, Karotte, Gurke und Oliven

½ Geräucherte Forelle – 18,5 €

hausgeräuchert mit Meerrettich, Linsensalat, roten Zwiebeln und Radieschen

Griebenschmalz – 5 €

mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

Käsewürfel – 6 €

mit geräuchertem Paprikapulver

Pfefferbeißer – 5 €

mit Senf

DESSERTS

Apfelküchle – 9,5 €

lauwarm serviert, mit Vanilleeis und Zimtzucker

Kokos-Panna-Cotta – 8,5 €

im Gläschen

Eisbecher – 8,5 €

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

Kuchen aus der Vitrine– 5 €

z.b Käsekuchen, klassisch und hausgemacht

Kugel Eis – 3,5 €

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

KINDERKARTE

Spätzle mit Sauce (auch vegetarisch) – 7 €

hausgemachte Spätzle mit dunkler Braten-, oder Gemüsesauce

Maultasche mit Sauce (auch vegetarisch möglich) – 8 €

Selbstgemachte Maultasche mit dunkler Braten,- oder Gemüsesauce

Schnitzel „Wiener Art“– 14 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes, Ketchup und Majo

Pommes – 6,5 €

mit Ketchup und Majo

GETRÄNKE

Bier

Brüder Bräu Hausbier – 0,33 l 5 € · 0,5 l 6 €
Selbstgebrautes Bier – wechselnde Sorten frisch vom Zapf

Meckatzer Weiss-Gold / Hefeweizen – 0,33 l 3,9 € · 0,5 l 4,8 €
frisch vom Zapf

Radler – 0,33 l 3,9 € · 0,5 l 4,8 €
frisch vom Zapf

Hefeweizen – 0,5 l 5,2 €
Maisel Kristallweizen, Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei

Lammsbräu alkoholfrei – 0,33 l 4,7 €
Alkoholfreies Bio-Pils

Berg Maria-Anna Radler – 0,33 l 4,2 €
Alkoholfreies Radler

Softdrinks

Hausgemachte Schorle (Holunderblüte, Zitrone-Rosmarin, Quitte, Rhabarber) – 0,33l 5,8€ (mit Secco 8,9€)

Saftschorle¹ (Naturtrübes Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Maracujaschorle) – 0,33 l 3,9 € · 0,5 l 4,8 €

Ice Tea (Elephant Bay – Zitrone, Pfirsich) – 0,33 l 3,9 €

Mate (Koka Mate) – 0,33 l 3,9 €

Fritz (Cola, Zero, Mischmasch, Orange, Apfel-Kirsch-Holunder) – 0,33 l 3,9 €

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 3,4 € · 0,2 l 5,9 € · 0,75 l 21 €

Salucci (Collegium Wirtemberg) – 0,1 l 4,5 € · 0,2 l 8,2 € · 0,75 l 28 €

Merlot (Collegium Wirtemberg) – 0,1 l 4,5 € · 0,2 l 8,2 € · 0,75 l 28 €

Pinot Noir (Collegium Wirtemberg) – 0,1 l 4,5 € · 0,2 l 8,2 € · 0,75 l 28 €

Cuvée Alois (70469R!) – 0,1 l 4,1 € · 0,2 l 8,2 € · 0,75 l 28 €

Weißwein¹

Riesling Hauswein (Collegium Württemberg) – 0,25 l **15,9 €**

Grauburgunder (Collegium Württemberg) – 0,1 l **3,4 €** · 0,2 l **5,9 €** · 0,75 l **21 €**

Sauvignon Blanc (Collegium Württemberg) – 0,1 l **4,5 €** · 0,2 l **8,2 €** · 0,75 l **28 €**

Chardonnay (Collegium Württemberg) – 0,1 l **4,5 €** · 0,2 l **8,2 €** · 0,75 l **28 €**

Weißburgunder (Collegium Württemberg) – 0,1 l **4,5 €** · 0,2 l **8,2 €** · 0,75 l **28 €**

Cuvée Weiß (70469R! Weißburgunder & Chardonnay) – 0,1 l **4,5 €** · 0,2 l **8,2 €** · 0,75 l **28 €**

Rosé¹, Secco¹, Sekt¹ & Schorle¹

Weißweinschorle Riesling (Collegium Württemberg) – 0,25 l **15,9 €**

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

Secco Muskateller (Collegium Württemberg) – 0,1 l **4,1 €** · 0,75 l **28 €**

Secco Rosé (70469R!) – 0,1 l **4,1 €** · 0,75 l **28 €**

Sekt Riesling (Collegium Württemberg) – 0,1 l **5 €** · 0,75 l **36 €**

Rosé (Collegium Württemberg) – 0,1 l **3,4 €** · 0,2 l **5,9 €** · 0,75 l **21 €**

Rosé „Regentanz“ (70469R!) – 0,1 l **4,5 €** · 0,2 l **8,2 €** · 0,75 l **28 €**

Longdrinks¹

Gin Tonic 8,9 € · **Hugo 8,9 €** · **Aperol Spritz 8,9 €** · **Sanddorn Spritz 8,9 €**

Kaffee & Tee

Espresso / Doppio · **3 € / 3,5 €**

Kaffee 3,5 € · **Cappuccino 3,9 €** · **Latte Macchiato 4,2 €** ·

Tee (unterschiedliche Sorten) **3,9 €**

Eiskaffee 7,9 € · **Eisschokolade 7,9 €** · **Affogato 5,9 €**

Shots¹ (2 cl)

Eigene Tresterbrände (Grappa) 3,5 € · **Jägermeister 3,5 €**

Berliner Luft 3,5 € · **Ottos Zirbe 3,5 €** · **Ramazotti 3,5 €**

INFORMATIONEN

Öffnungszeiten Sommersaison

Mittwoch - Sonntag: 12:00 – 21:00 Uhr, warme Küche bis 20:00 Uhr, kalte Küche bis 20:30 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.

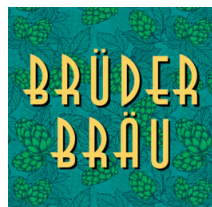
Google Bewertungen

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.



WWG
WeinWerkGöttl

TAFELWEIN TROCKEN
TROLLINGER 2022



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.