

1 Rinder-Besen

Im „Rinder-Besen“ verarbeiten wir Fleisch von eigenen Limousin-Rindern, die auf den Wiesen und in offenen Ställen in Altensteig im Schwarzwald gehalten werden. Eine artgerechte Haltung und gesunde Ernährung sorgen für eine hervorragende Fleischqualität.

3 Spargel-Besen

Frischer geht es kaum:
Genießen Sie unseren eigenen Spargel, der quasi direkt vor der Besen-Eingangstür in der Region gestochen wird. Probieren Sie aus der reichen Auswahl leckerer Spargelgerichte mit passenden Desserts und eigenen Weinen.

2 Gänse-Besen

Unsere Gänseküken werden ausnahmslos in artgerechter Freilandhaltung in Waiblingen-Bittenfeld von uns aufgezogen und geschlachtet. Natürliches Grünfutter wird ergänzt durch ausgesuchtes Futter wie Hafer und Mais für knusprigen Gänsebraten aus bestem Fleisch!

4 Die Früchtle

Bei uns bekommen Sie außer Spargel auch eine Vielzahl an gesunden „Früchtle“ der Saison. Ob Beeren, Kirschen, Trauben oder Kürbisse – alle sind frisch geerntet vom Schmidener Feld.



Wir stehen für

Qualität und Nachhaltigkeit

BAUERLE
vom Schmidener Feld

Ob es um unsere Früchtle vom Schmidener Feld geht oder das Fleisch, das wir Ihnen in unserem Besen anbieten: Ökologische Grundsätze, Nachhaltigkeit und Tierschutz sind für uns eine Selbstverständlichkeit, auf die Sie sich bei all unseren Erzeugnissen verlassen können.

Durch artgerechte Tierhaltung und moderne Anbaumethoden garantieren wir Ihnen jederzeit beste Qualität.

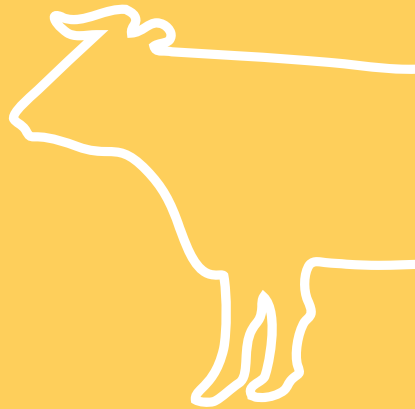
Eigene Freilandhaltung · Eigene Aufzucht · Eigener Anbau



Unsere Rinder

Eigene Freilandhaltung

Unsere Limousin-Rinder verbringen ihr Leben auf den Wiesen und im offenen Stall in Altensteig im Schwarzwald. Die fachgerechte Schlachtung erfolgt vor Ort. Im Zusammenspiel mit ausgewogener Ernährung sorgt dies für eine hervorragende Fleischqualität: saftig, zart und mit ausgeprägtem Geschmack.



Küche bis 21:00 Uhr, geöffnet bis 23 Uhr, sonntags 22 Uhr
Montag Ruhetag

Ausnahme: an Feiertagen montags geöffnet, dafür Dienstag Ruhetag



Gerichte vom Rind

Zwiebelrostbraten ^(C, G) mit geschmelzten Zwiebeln, Bratensoße & Steinofen-Besenbrot	23,90 €
Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter ^(B, C, G, J) & Steinofen-Besenbrot	23,90 €
Rinderkotelett mit selbstgemachter Kräuterbutter ^(B, C, G, J) & Steinofen-Besenbrot (Rohgewicht ca. 450 g, gut abgehangen)	29,90 €
Siedfleisch mit Sahnesoße und Meerrettich ^(3, B, C, G, L) mit Preiselbeeren & Steinofen-Besenbrot	15,50 €
Schnitzel vom Jungrind ^(A, B, C) paniertes Rindfleisch von unseren jungen Rindern mit Bratensoße	18,50 €
Pikantes Tellergulasch vom Rind mit Paprika ^(B, C, G, J) & Steinofen-Besenbrot	14,90 €
Remstalburger aus frischem Rindfleisch, ca. 180 g , ^(2, 5, A, B, C, G, L) im selbst gebackenen Laugenbrötchen, Salatgarnitur & Soße	14,50 €
Pulled Beef Burger mit BBQ- und Knoblauch-Soße , ^(5, A, B, C, G, L) hausgemachtem Krautsalat im Laugenbrötchen	14,50 €
Zwiebelfleisch ^(C, G) Siedfleisch mit Röstzwiebeln & Steinofen-Besenbrot	17,90 €

Beilagen

Brägle ^(B) Röstkartoffeln, goldgelb gebraten	5,40 €
Selbstgemachte Spätzle ^(A, C)	5,40 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream ^(B, 3)	5,40 €
Karins hausgemachter Kartoffelsalat ^(G, J, L, 3, 5)	5,40 €
Gemischter Salatteller ^(G, J, L, 3, 5) mit Balsamico-Dressing	7,90 €
Hausgemachtes Steinofen-Besenbrot , ^(C) 1 Portion	1,50 €
Bratensoße extra ^(G)	1,50 €
Kräuterbutter extra ^(B)	1,50 €

Vesper

Käseplatte ^(1, B) mit Steinofen-Besenbrot	9,50 €
Wengerter Vesperteller ^(B, C, J, 1, 3, 4, 5) Peitschenstecken, Käse, Roastbeef, Obazda & Steinofen-Besenbrot	14,50 €
Bauerles Käsegebäck ^(A, B, C)	3,90 €
Ein paar Peitschenstecken ^(3, 4, 5) mit Steinofen-Besenbrot	6,90 €
Roastbeef mit Sour Cream ^(B, C, 3) mit Steinofen-Besenbrot	9,50 €

Schwäbische Leckerbissen

Fleischküchle ^(2, 5, A, B, C, G) 2 Stück, hausgemacht, serviert mit Bratensoße	12,90 €
Hausgemachte Maultaschen in kräftiger Rinderbrühe ^(2, 5, A, B, C, G, L) Maultaschenfüllung mit hohem Gemüseanteil	12,90 €
Hausgemachte Maultaschen, geschmelzt ^(2, 5, A, B, C, G, L) Maultaschenfüllung mit hohem Gemüseanteil, zubereitet mit geschmelzten Zwiebeln & mit Soße serviert	13,90 €
Hausgemachte Maultaschen, überbacken mit Käse & Tomaten ^(2, 5, A, B, C, G, L) –auch vegetarisch möglich ^(1, 5, A, B, C, G, L) Maultaschenfüllung mit hohem Gemüseanteil, mit würzigen Käsescheiben überbacken	13,90 €
Käsespätzle mit herzhaftem Bergkäse ^(1, A, B, C) & geschmelzten Zwiebeln	13,90 €
Kartoffelschnitz & Spätzle ^(2, 5, A, B, C, G) in kräftiger Rinderbrühe mit geschmelzten Zwiebeln	12,90 €
Kartoffelschnitz und Spätzle mit Siedfleisch ^(2, 5, A, B, C, G, J) in kräftiger Rinderbrühe mit geschmelzten Zwiebeln	13,90 €
Hausgemachte Kutteln in Trollinger-Sauce ^(2, B, C, G) mit Steinofen-Besenbrot	13,90 €
Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen ^(B)	10,90 €
Leberknödelsuppe in würziger Rindfleischbrühe ^(2, 5, 4, A, B, C, G)	10,90 €

Flammkuchen

Flammkuchen (3, B, C, G) nach Elsässer Art, mit Rahm & Speck	13,90 €
Flammkuchen vegetarisch (3, B, C, G) mit Gemüse & herzhaftem Käse belegt	15,50 €

Dessert

Heiße Himbeeren vom Schmidener Feld (A, B, C) mit Vanilleeis & frischer Schlagsahne	9,90 €
Rote Grütze mit Vanillesoße , (1, A, B, C) gekocht aus unseren vollreifen, süßen Beeren	7,90 €
1 Kugel Vanille-, Schokoladen- oder Erdbeereis (A, B, C) Bauernhofeis aus dem Schwarzwald	2,50 €
1 Portion frische Schlagsahne (B)	2,50 €
Täglich frischer Kuchen	4,20 €



Getränke

Alkoholfreie Getränke	0,25 l	0,50 l
Mineralwasser, medium oder still		3,90 €
Zitronenlimonade		3,90 €
Fruchtsäfte		
Traubensaft oder Traubenschorle	2,90 €	5,20 €
Apfelsaft oder Apfelschorle naturtrüb	3,40 €	5,70 €
Johannisbeer-Himbeernektar oder Johannisbeer-Himbeernektarschorle	3,80 €	5,90 €
Bier	0,33 l	0,50 l
Bauerles Hofbier ^(C) mit heimischer Braugerste gebraut	4,20 €	
Radler ^(C)		4,90 €
Warme Getränke	Doppelt	Tasse
Tee (verschiedene Sorten)		2,50 €
Kaffee		3,00 €
Espresso	4,90 €	3,00 €
Cappuccino ^(B)		3,50 €

Obstbrände

2 cl

Obstler	3,30 €
Zwetschgenwasser	3,90 €
Erdbeergeist	3,90 €
Himbeergeist	3,90 €
Kirschwasser	3,90 €
Williams Christ	3,90 €
Spargelgeist	3,90 €
Tresterbrand, im Holzfass gereift	4,90 €
Eierlikör in der Espressotasse ^(B)	3,30 €



Weingut

Auf eigenen Füßen

Johannes Bauerle entdeckte schon als Kind seine Leidenschaft für den Weinbau. So war es für ihn ganz logisch, seine Passion auch zum Beruf zu machen und die Familientradition fortzuführen. Nach dem Abschluss als Techniker für Weinbau und Önologie übernahm er die Weinberge der Familie und gründete sein eigenes Weingut: Johannes B.

Alle Weine ab dem Jahrgang 2024 sind ökologisch erzeugt.



Offene Weine

Im typischen Henkelglas

0,10 l | 0,25 l

- | | | |
|---|--------|--------|
| ● Trollinger mit Lemberger QbA ^(L) | 2,90 € | 4,90 € |
| ● Riesling QbA ^(L) | 2,90 € | 4,90 € |
| ● Schiller QbA ^(L) | 2,90 € | 4,90 € |
| ● Schorle rot, weiß oder rosé ^(L) | | 4,40 € |

Weinempfehlung

Zum Rind

0,10 l | 0,75 l-Fl.

- | | | |
|--|--------|---------|
| ● Riesling „Symphonie“ QbA trocken ^(L)
Dieser zarte Wein beeindruckt mit besonders feinen Fruchtnuancen & einer ausgeglichenen Säure. | 3,40 € | 19,00 € |
| ● Muskat-Trollinger rosé QbA halbtrocken ^(L)
Besondere Spielart der schwäbischen Spezialität, besticht durch mildes Aroma & eine ausgeprägte Muskatnote mit einem Hauch von Rosen & Kirschblüten. | 3,50 € | 20,50 € |
| ● Blaifränkisch QbA trocken ^(L)
Ein fruchtiger, dunkelroter Wein, der durch seinen lang anhaltenden Abgang überzeugt. | 4,20 € | 23,00 € |

Weitere Weine auf den Folgeseiten!



Unser Sortiment

Qualitäten nach Farben

- **Goldener Kreis**
Bei den Lagen- und Prestigeweinen werden die Trauben halbiert, um somit eine Fülle an Extrakt, Frucht und Kraft zu erreichen.
Die schonende Verarbeitung und die kleinen Gebinde sorgen für ein großes Lagerpotenzial.
35 – 40 l Ertrag je 100 m²
- **Saphir, der blaue Kreis**
Diese Weine gelingen nur selten und in Spitzenjahrgängen. Diese Edelst(w)eine lagern 12 bis 18 Monate in den besten Eichenfässern.
Max. 10 l Ertrag je 100 m²
- **Silberner Kreis**
Die Gutsweine sind leichte, moderne und fruchtige Weine mit mittleren bis hohen Qualitätsansprüchen.
Unter 65 l Ertrag je 100 m²
- **Schwarz-Weißer Kreis**
Regionaltypische, einfache, unkomplizierte Weine in der Literflasche, für die Viertele-schlotzer, Schorletrinker.



Flaschenweine

	0,10 l	0,75 l-Fl.
Weißweine		
● Riesling Kabinett „Fellbacher Lämmler“ halbtrocken^(L) Dieser Riesling beeindruckt mit besonders feinen Fruchtnuancen von Aprikose, Nektarine & zart-süßlicher Blüte. Er ist herrlich erfrischend & spritzig.	3,50 €	19,00 €
● Grauburgunder + Chardonnay QbA trocken^(L) Wunderbare Aromen nach Quitte und Mango. Eleganter Genuss, fein & animierend.	4,20 €	23,00 €
● Kerner „Tiergärtle“ QbA lieblich^(L) Eine urschwäbische Aromasorte, mit feinem Duft nach schwarzer Johannisbeere & mit einer feinen Beerensüße.	4,60 €	25,00 €
● Weißburgunder QbA trocken^(L) Kraftvoll, dicht & nachhaltig, feines Aromaspiel von Banane, Honigmelone & Williamsbirne.	4,60 €	25,00 €
● Chardonnay "Gipfelstürmer" QbA trocken^(L) Ein Klassiker, Weltbürger und König unter den Weißweinen. Ausdrucksstark und körperreich, buttrig, mit exotischen Fruchtaromen.	4,60 €	25,00 €
● Riesling „Urgestein“ QbA trocken^(L) Dieser Riesling, teilweise im Holzfass ausgebaut, hat ein kraftvolles Aroma nach tropischen Früchten.	4,80 €	26,00 €
● Grauburgunder „Mergel+Keuper“ QbA trocken^(L) Zarter Schmelz & Aroma nach Banane, Melone, Papaya & Karamell, teilweise im Barrique ausgebaut.	4,80 €	26,00 €
● Sauvignon Blanc „Partie Fumé“ QbA trocken^(L) Maracuja- & Stachelbeeraroma & die feine Säure geben dem Wein, der teilweise im Holzfass ausgebaut wurde, Kraft und Finesse.	4,80 €	26,00 €

Wein ist Kunst

Lagen und Sorten

Grundstock des Weinguts sind die Weinberge, die schon seit Generationen im Familienbesitz sind. Sie zählen zu den besten Lagen Württembergs, unter anderem so klangvolle Namen wie Cannstatter Zuckerle, Steinalde, Fellbacher Lämmle und Goldberg. Neben den Urgewächsen Trollinger, Lemberger und Riesling widmet sich Johannes Bauerle auch dem Ausbau von Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Muskattrollinger oder Sauvignon Blanc.



Roséweine

0,10 l | 0,75 l-Fl.

- **Blanc de Noir QbA halbtrocken^(L)** 3,80 € 20,50 €
Weiß gekelterter Wein aus roten Trauben, traumhaft frisch & leicht.
- **Pinot Noir rosé QbA trocken^(L)** 3,80 € 20,50 €
Holunder & Kirsche in der Nase, feine & elegante Säure im Abgang.

Rotweine

0,10 l | 0,75 l-Fl.

- **Acolon QbA lieblich^(L)** 3,50 € 19,00 €
Tiefrot, kraftvoll & lieblich, aber nicht süß, mit weichen Tanninen
- **„Freundeskreis“ Rotweincuvée QbA trocken^(L)** 3,50 € 19,00 €
Fruchtbetonter, aromareicher & vollmundiger Rotwein aus den Rebsorten Blaufränkisch, Acolon, Portugieser & Pinot Meunier.
- **Pinot noir QbA trocken^(L)** 4,20 € 23,00 €
Dieser fruchtbetonte Rotwein besticht durch reife Kirsch- & Himbeeraromen. Die zarten Tannine & der leichte Körper schmeicheln dem Gaumen.
- **Spätburgunder „Urgestein“ QbA trocken^(L)** 5,20 € 28,00 €
Ein Spätburgunder mit viel Volumen & Tanninstruktur. In der Nase Brombeere, Nelke & Vanille, im Gaumen würzig & cremig. 24 Monate im Halbstück, einem 600 Liter-Holzfass gelagert.



Rotweine

0,10 l | 0,75 l-Fl.

- **Cabernet Sauvignon „Steillage“ QbA trocken^(L)** 5,20 € 28,00 €
Handverlesen in einer der steilsten Terrassenweinberge der Region. Cassis & schwarze Beeren, gepaart mit Röstaromen & einem langen Abgang. Ein exzellenter Essensbegleiter.
- **Dickes B QbA trocken^(L)** 39,00 €
Hier kommen Lemberger & Cabernet Sauvignon aus den besten Lagen Bad Cannstatt zusammen, separat im Eichenholzfass ausgebaut. Ein genialer, tiefer Rotwein mit angenehmer Tannine & waldig-würzigen Aromen

Secco

0,10 l

0,7 l-Fl.

Riesling Sekt brut^(L)

5,20 €

28,00 €

Spritzer alkoholfrei

0,10 l

0,7 l-Fl.

Kutscher 0,00 % Spritzer

3,40 €

18,50 €

verperlter Traubensaft ohne Alkohol

Angebote

Weinverkauf während der Besenzeiten:
täglich 11 – 20 Uhr

Weinproben und Reservierungen

- Weinproben und Führungen im neuen Weingut
- Weinproben im Wengerthäusle (Mühlhausen)

Für genaue Informationen:

Einfach anrufen oder vorbeikommen – wir freuen uns auf Sie!

Telefon: 0711 534128

weingut-johannesb.de oder bauerle-fellbach.de



Ausblick:

Bauerles Spargel-Besen

Frischer geht es kaum: Genießen Sie unseren eigenen Spargel, der quasi direkt vor der Besen-Eingangstür auf dem Schmidener Feld gestochen wird. Eine reiche Auswahl leckerer Spargelgerichte mit passenden Desserts und Weinen vom eigenen Weingut gibt es bei uns in der Frühlingssaison.

**Von 8. April bis 29. Juni,
Di. - So. von 11 – 23 Uhr.**

In der Frühlingssaison gibt es bei uns eine reiche Auswahl leckerer Spargelgerichte mit passenden Desserts und Weine vom eigenen Weingut.

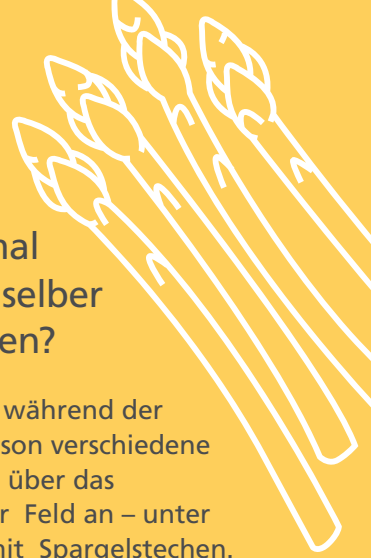
Schon mal
Spargel selber
gestochen?

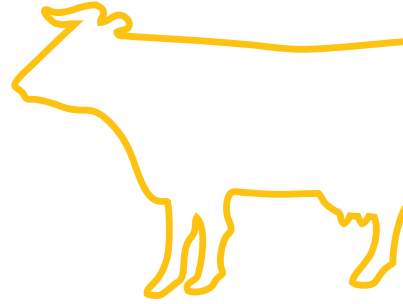
Wir bieten während der Spargel-Saison verschiedene Führungen über das Schmidener Feld an – unter anderem mit Spargelstechen. Weitere Informationen erhalten Sie direkt bei uns.

Weitere Öffnungszeiten:

Rinder-Besen: 19.08 bis 19.10.2025

Gänse-Besen: 21.10 bis 21.12.2025





TAGESKARTE

Montag	Ruhetag	
Dienstag	Roastbeef ^(B,3,C) mit Ofenkartoffel und Sour Cream	13,90 €
Mittwoch	Rinderzunge (natur) mit Meerrettichsauce ^(3, B, C, G, L) & Steinofen-Brot	13,90 €
Donnerstag	Rinderpfänne ^(C,G) mit verschiedenen Innereien & Steinofen-Brot	13,90 €
Freitag	Sauerbraten ^(C, G) mit Steinofen-Brot	13,90 €
Samstag	Rib-Eye-Steak ^(B, C, G, J) mit Kräuterbutter & Steinofen-Brot Ochschwanzragout ^(C, G) mit Steinofen-Brot	19,90 € 17,50 €
Sonntag	Rinderfiletsteak ^(B, C, G, J) mit Kräuterbutter & Steinofen-Brot Rinderrouladen ^(C, G, J) klassisch mit Essiggurken, Speck & Steinofen-Brot	27,90 € 19,90 €

Alle Preise inklusive MwSt. und Service.

Zahlart: bar, EC-Karte (ab 20 €).

1 = Farbstoff · 2 = Phosphat · 3 = Antioxidationsmittel

4 = Konservierungsstoffe · 5 = Geschmacks-

verstärker · 6 = geschwefelt · 7 = mit Süßungsmittel

A = Eier · B = Milch, Laktose · C = Glutenhaltiges Getreide

D = Erdnüsse · E = Schalenfrüchte · F = Soja · G = Sellerie

H = Sesamsamen · J = Senf · K = Lupinen · L = Schwefeldioxid

und Sulfide · M = Fisch · N = Krebstiere · O = Weichtiere

Täglich
wechselnde
hausgemachte
Kuchen

BAUERLE

vom Schmidener Feld



Früchtle vom Schmidener Feld
Familie Bauerle
www.fruechtle.com
info@fruechtle.com

Früchtle-Scheune
Kreisstraße zwischen
Schmiden und
Bad Cannstatt

Bauerles Besen
Höhe 1
70736 Fellbach
Telefon: 0711 534128
www.fruechtle.com
info@fruechtle.com

Öffnungszeiten
Di. – Sa.: 11 – 23 Uhr
So.: 11 – 22 Uhr

Weingut Johannes B.
www.weingut-johannesb.de

Weinbestellung
Telefon: 0711 534128
Mobil: 0174 2486728
info@weingut-johannesb.de



@bauerle_fellbach

Folgen Sie uns auf Instagram und erfahren Sie alle News!