

Herzlich Willkommen im Weinstadl Rimmele

Für uns steht immer im Vordergrund, dass wir den Menschen, die zu uns kommen, etwas „GUTES“ tun wollen.

Das Motto unserer Gäste:

„Sich wohl fühlen in einer Atmosphäre mit Charme und Tradition.
Gemütlichkeit erleben und genießen, Spaß und Gaudi haben“.

Das Gebäude aus dem Jahre 1898 diente immer der Milchviehhaltung. Die heutigen Außenmauern aus Backstein stammen aus dem Jahre 1964, als Franz und Trudl Rimmele den Stall modernisierten.

Sie erstellten dann 1970 das neue Wohnhaus und das alte Bauernhaus wurde abgerissen.

1991 wurde von Gerhard und Claudia Rimmele der neue Boxenlaufstall gebaut, die Milchviehhaltung wurde somit ausgegliedert.

Unser Weinstadl entstand dann aus der Idee zum Weinhandel heraus und wurde im März 2001 realisiert. Beim Ausbau des Gebäudes erkannten wir die weiteren Möglichkeiten, die dieser große Raum noch hergab. Die ersten Hochzeitsanfragen gingen ein. 2004 kam dann unser „Städele“ für kleinere Gruppen hinzu.

Von der Vesperkarte kamen wir parallel mit der Anstellung von Küchenpersonal zum heutigen Restaurantangebot.

2007 wurde der „Lückenschluss“ mit der Zusammenführung der Gebäude mit Anbau des Wintergartens, der modernen Küchenanlage und Barbereich geschaffen. Seither entwickeln wir uns ständig weiter. So kamen die recht erfolgreichen Partyreihen für alle Ü21 und Ü30 Altersgruppen dazu.

2013 wurde das Städele zur gemütlichen „Allgäustube“ umgebaut.

Vorspeisen

Bunter Beilagensalat mit Hausdressing		4,50
Kräuterflädlesuppe mit hausgemachter Rindfleischbrühe oder hausgemachter Gemüsebrühe		5,20
Kleiner saurer Backsteiner sauer angemacht mit Zwiebeln und Brot		5,60
Antipasti Teller nach Art des Hauses mit Rauchfleisch, Salami, Käse und eingelegtem Gemüse	als Hauptgericht	21,50
	als Vorspeise	15,60

Unsere beliebten Salate

	kleiner	normal
Bunter Beilagensalat mit Hausdressing		4,50
Schüssel bunter Salat mit Hausdressing und Baguette		8,20
Stadlsalat Rindersteaks vom Grill an buntem Salat	16,80	18,50
Filetsalat Schweinefilet vom Grill mit gebratenen Champignons an buntem Salat	15,40	16,80
Vogel-Strauß-Salat Straußenfilets vom Grill an buntem Salat	18,90	21,20
Feinschmeckersalat mit Satayspießen von der Hühnerbrust an buntem Salat und einem Erdnussdip	15,80	17,40
Lachsfiletsalat Lachsfilet vom Grill an buntem Salat		19,20
Alle Salate werden mit Baguette serviert		
Extra Körbchen mit Baguette oder Schwarzbrot		2,00

Brotzeit

kleiner | normal

Rauchfleisch - Käsebrett mit Butter	8,60 11,20
Wurstsalat mit Schinkenwurststreifen und Zwiebeln	8,60 11,20
Wurstsalat mit Romadur mit Schinkenwurststreifen und Zwiebeln	8,90 11,60
Schweizer Wurstsalat mit Schinkenwurststreifen, Emmentaler und Zwiebeln	8,20 11,40
Romadur 50% Fett sauer angemacht mit Zwiebeln	5,60 7,80
Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,20
Käsebrettl mit Bergkäse, Emmentaler und Stück der Zurwieser Weichkäsespezialität mit Butter und Feigensenf	9,50

Alle Vesper servieren wir mit Bauernbrot

Unsere Steakspezialitäten

Allgäuer Zwiebelrostbraten ca. 230 gr.	32,20
Filetsteak ca. 300 gr.	45,50
Ladysteak ca. 200 gr.	39,20
Rumpsteak ca. 230 gr.	28,40
Straußenfilet ca. 230 gr. von der Waldburger Straußenfarm	39,20

Zu Filetsteak, Rumpsteak und Straußenfilet servieren wir hausgemachte Kräuterbutter.

Zusätzlich Knoblauch-Pfeffersoße 3,00

dazu wählen Sie eine Beilage:

Pommes, Bratkartoffeln, Wedges, gebratenes Gemüse oder einen bunten Salatteller

(unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln in Butterschmalz gebraten)

Unsere Klassiker

kleiner | normal

Hausgemachte Maultaschen (zwei Stück) mit einer Fleisch-Gemüsefüllung, Röstzwiebeln, Bratensoße, buntem Salat mit hausgemachtem Kartoffelsalat	16,20
Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln aus dem Pfännle mit Salat oder für mehr Personen in der schwarzen Kasserolle	14,20 16,20
Hähnchengrillplatte Hähnchenbrust an fruchtiger Kokos-Currysoße mit frischen Früchten und Basmatireis	17,20 19,20
Paniertes Schnitzel Schnitzel vom Land-Schweinerücken in Butterschmalz gebraten mit Hauspanade, dazu Pommes oder bunter Salat oder Kartoffelsalat	15,50 18,50
Rimmeles Grillplatte Rind, Hähnchen und Schwein vom Grill , Grilldip und Wedges	22,90
Stadlpfanne in der Tiroler Eisenpfanne servieren wir Ihnen Schweinemedallions vom Grill auf hausgemachten Spätzle mit Rahmsoße und gebratenen Champignons sowie Speck	17,90 19,90
Allgäuer Filettöpfele Schweinemedallions vom Grill auf hausgemachten Kässpätzle mit Rahmsoße und gebratenen Champignons sowie Speck und Röstzwiebeln	19,50 21,90
Lachsfilet vom Grill mit Tagliolini, Zitronenbutter und Zuckerschoten	22,50
Garnelen Töpfele Garnelen in Olivenöl und Knoblauch gebraten mit Gemüse und Chili, dazu Baguette	17,50
Tagliolini „Scampi“ mit gebratenen Scampi, Knoblauch, Gemüse und Basilikum-Pesto	16,50 18,50

Vegetarisches

kleiner | normal

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Salat	14,20 16,20
Schweizer Rösti mit Gemüse, Bergkäsesoße und gerösteten Kürbiskernen, ohne Käsesauce vegan	16,20
Spinatknödel 3 Knödel mit Bergkäsesoße und Salat	14,80
Gefüllte Paprika mit Couscous auf Ratatouille vegan	15,50

Desserts

	klein groß	
Espresso Affogato mit einer Kugel Vanilleeis		3,80
Crème Brûlée mit karamelisiertem Rohrzucker		5,90
Apfel-Zimt Kuchle mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	9,20 10,50	
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,80 9,80	
Toblerone Mousse mit Himbeermark und Früchten		7,50
Tiramisu		7,20
Landzunge-Eis		
Schokolade - Vanille - Cookies	je Kugel	2,00
Holunder-Sorbet - Erdbeersorbet - Mangosorbet	je Kugel	2,50
dazu Portion Sahne		1,20
dazu Portion frische Früchte der Saison		3,20
dazu Eierlikör	2 cl	2,00

Kaffee und Heißgetränke

Espresso		2,20
doppelter Espresso		3,20
Haferl Kaffee		4,20
Cappuccino mit Milchschaum		4,50
Latte Macchiato		4,60
Heiße Schokolade mit Milch		4,20
Heiße Zitrone ohne Alkohol		4,00
Tee	Tasse	3,00
verschiedene Sorten im klassischen Teebeutel		
Schwarz - Früchte - Kamille - Pfefferminze - Kräuter - Hagebutte		

Zum Aperero

Mini „Oscar“ Pils	0,2l	3,50
Sherry medium	0,05 l	4,50
Campari Orange mit Eis	0,05 l	5,00
Campari Soda mit Eis	0,05 l	4,80
Bodensee Secco	0,1l	3,50
mit Holundersirup		3,80
mit Aperol		3,80
Aperol Spritz mit Orange	0,2l	7,00
Hugo mit Minze und Limette	0,2l	7,00
Lillet Wild Berry	0,2l	7,00
Martini Bianco mit Eis und Zitrone	0,05 l	6,00

Secco und Champagner

Bodensee Secco Markgraf von Baden	0,75 l	25,00
Haussekt Chardonnay „brut“ Schlosskellerei Affaltrach	0,75 l	29,00
Moët & Chandon Champagner brut Impérial	0,75 l	95,00
Veuve Clicquot Champagner Ponsardin brut	0,75 l	105,00

Biere frisch vom Fass
von unserer Hausbrauerei Farny aus Dürren

Hefe-Weizen	0,3l	3,40	0,5l	4,20
Hefe-Russ	0,3l	3,40	0,5l	4,20
Cola-Weizen	0,3l	3,40	0,5l	4,20
Hofgutsbier	0,3l	3,40	0,5l	4,20
Radler süß oder sauer	0,3l	3,40	0,5l	4,20
Oskar Farny Pils	0,2l	3,50	0,3l	3,90

Biere aus der Flasche

Farny Kristall Weizen	0,5l	4,20
Farny Kristall Weizen „leicht“	0,5l	4,20
Farny Hefe Weizen „leicht“	0,5l	4,20
Farny Alt-Dürren Weiße dunkel	0,5l	4,20
Farny Hefe Weizen alkoholfrei	0,5l	4,20
Meckatzer Weissgold alkoholfrei	0,33l	3,60
Korbinian Dunkel Brauerei Zötler Rettenberg	0,5l	4,20
Flaschenbiere als Russ oder Radler		+ 0,50

„Auf der Alm da gibt’s koi Sünd,
solang Farny durch die Kehle rinnt!“

Alkoholfreie Getränke

„Seezüngle“			0,33 l	3,80
aus biologischem Anbau der Brauerei Härle				
Birne, Erdbeer-Rhabarber				
„AlpenZischer“ , Holunderblüte (Siebers, Weiler)			0,33 l	3,90
Spezi (Siebers, Weiler)			0,33 l	3,90
Zitronenlimonade naturtrüb (Siebers, Weiler)			0,33 l	3,90
Mango-Maracuja (Siebers, Weiler)			0,33 l	3,90
Coca-Cola			0,33 l	4,20
Coca-Cola zero			0,33 l	4,20
Fanta			0,33 l	4,20
Almdudler			0,33 l	4,20
Thomas Henry Bitter Lemon			0,2 l	3,90
Thomas Henry Tonic Water			0,2 l	3,90
Thomas Henry Ginger Ale			0,2 l	3,90
Siebers medium	0,33 l	3,50	0,7 l	4,50
Siebers still			0,7 l	4,50
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,2 l	2,50	0,5 l	4,00
Red Bull Energy			0,2 l	4,50
Schlenkerhof, Fruchtsäfte vom Bodensee				
Apfel-, Johannisbeer-, Orangen-, Maracuja-, Traubensaft	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
als Schorle	0,2 l	2,50	0,4 l	4,00

Spirituosen und Edelbrände

Martin Meier, Neuravensburg

Waldhimbeergeist	40% Vol	0,02 l	4,50
Roter Boskop	40% Vol	0,02 l	4,50
Birne	40% Vol	0,02 l	4,50
Williams-Christ	40% Vol	0,02 l	4,80
Vogelbeere	40% Vol	0,02 l	4,50
Himbeerlikör	40% Vol	0,02 l	4,50

Martin Steinhauser, Kressbronn

Bodensee Himbeergeist	40% Vol	0,02 l	4,20
Bodensee Haselnuss	40% Vol	0,02 l	4,20
Bodensee Sauerkirsch	40% Vol	0,02 l	4,20
Williams No1	40% Vol	0,02 l	4,60

und außerdem...

Obstler im Eichenfass gereift	42% Vol	0,02 l	2,00
Farny Alt-Dürrener Bierbrand	40% Vol	0,02 l	4,20
Kümmelschnaps aus Litzis	38% Vol	0,02 l	3,00
Williams Christ Birne	42% Vol	0,02 l	2,80
Marille	40% Vol	0,02 l	2,90
Hopfengold aus der Hallertau	56% Vol	0,02 l	4,50

Kräuter

Ramazotti mit Eis und Zitrone	32% Vol	0,04 l	4,50
Farny Alpenglüher	32% Vol	0,02 l	4,20
Sambuca	40% Vol	0,02 l	3,00
Fernet Branca	42% Vol	0,02 l	3,00

Grappaspezialitäten

Tresterbrand Martin Meier	42% Vol	0,02 l	4,50
Grappa Nonino aus der 6,3L Riserva-Flasche	43% Vol	0,02 l	7,50

Kommen Sie an unsere Schnaps- und Whiskeytheke für weitere ausgewählte Sorten!