



# 23. SCHORNDORFER WEINTAGE

Marktplatz Schorndorf  
24. – 26. August 2018



## FREITAG

24.08.2018

18 bis 23.30 Uhr

## SAMSTAG

25.08.2018

16 bis 23.30 Uhr

## SONNTAG

26.08.2018

11.30 bis 21 Uhr



# Blumen und Deko

... blumige Phantasien

BLUMEN MÄCHTLEN

Blumenhaus • Fleurop-Dienst • Dekorationen  
Friedhofsgärtnerei • Grabpflege • Grabneuanlagen

[www.blumen-maechtlen.de](http://www.blumen-maechtlen.de)

## INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
Grußwort des Oberbürgermeisters	5
Schorndorf entdecken	6–7
Weinerlebnissführungen	9
Bühnenprogramm	11
Speisen und Getränke	12–17
Das Weinangebot	19–27
Gewinnspiel „Genießerkärtle“	29–30
Ihre Gastgeber	31
Übersichtskarte	32

## DANKE

Beachten Sie die Anzeigen unserer Werbepartner und Sponsoren, für deren Unterstützung der Weintage wir herzlich danken!



**Mit uns ist was los**

**dank fairer Energie aus der Region**

Wir sind Ihr kompetenter und ausgezeichneter Versorger vor Ort – einer der Besten der Region. Unsere Energie wird fair und günstig produziert. Lernen Sie uns jetzt kennen: Online oder persönlich in unserem Kundencenter.

**Punkten Sie mit der SCHORNDORFCARD in vielen Schorndorfer Geschäften und sichern Sie sich 10% Ermäßigung als Stadtwerke-Kunde\* beim Eintritt ins Oskar Frech SeeBad.**



Stadtwerke Schorndorf GmbH  
 Augustenstraße 7 • 73614 Schorndorf  
[www.stadtwerke-schorndorf.de](http://www.stadtwerke-schorndorf.de)

## EIN WORT ZUM GRUSSE



Liebe Schorndorferinnen und Schorndorfer, liebe Freunde des Weines,

bereits zum 23. Mal finden in diesem Jahr die Schorndorfer Weintage statt. In diesen Tagen treffen mehrere hundert Jahre Weinbautradition und moderne Innovation aufeinander, denn den Winzern im Remstal gelingt es immer wieder, besondere und edle Weine zu kreieren.

Erleben Sie, wie sich unsere Innenstadt in diesen Tagen in eine gemütliche Weinlaube verwandelt und halten Sie es mit den Worten des deutschen Schriftstellers Theodor Storm, der einmal sagte: „Schenk ein den Wein, den holden, wir wollen uns den Tag vergolden, ja vergolden“. Die Schorndorfer Weintage bieten die optimale Gelegenheit hierfür.

Qualität und Genuss zeichnen diese Veranstaltung aus, denn es erwarten Sie national und international prämierte Weine aus unserer Region, sowie kulinarische Köstlichkeiten unserer lokalen Gastronomen. Kommen Sie vorbei und genießen Sie schöne Stunden in geselliger Atmosphäre mit hervorragender Livemusik im Herzen unserer Stadt. Die besonders schöne Kulisse auf dem Marktplatz, umgeben von Fachwerkhäusern macht die Schorndorfer Weintage zu mehr als nur einem Weinfest. Vielmehr ist es ein Gefühl und unsere Kultur, die hier zum Ausdruck kommt, geprägt von Fröhlichkeit und Geselligkeit.

Passend dazu bieten wir Ihnen während der Weintage am Samstag und Sonntag eine neue, besondere Stadtführung mit fünf Weinproben an verschiedenen Standorten. Ebenfalls bieten wir wieder eine Weinerlebnisführung am hauseigenen Weinberg Grafenberg. Ich wünsche allen Gästen aus nah und fern ein wunderschönes Wochenende mit vielen Begegnungen und guten Gesprächen bei hoffentlich sonnigem Wetter und lauen Sommernächten.

Herzliche Grüße

*Matthias Klopfer*  
 Matthias Klopfer  
 Oberbürgermeister

# SCHORNDORF ENTDECKEN

## Kostenlose Führungen und Museen

**Samstag** 10.00 – 12.00 Uhr und 14.00 – 17.00 Uhr  
Stadtmuseum geöffnet  
Eintritt frei

11.00 – 18.00 Uhr  
Q Galerie für Kunst Schorndorf  
Eintritt: 2,00 €

11.00 – 17.00 Uhr  
Daimler-Geburtshaus geöffnet  
Eintritt frei

16.00 Uhr  
Schorndorfer Weingeschichte(n)  
Treffpunkt: Eingang Stadtmuseum

**Sonntag** 10.00 – 17.00 Uhr  
Stadtmuseum geöffnet  
Eintritt frei

11.00 – 18.00 Uhr  
Q Galerie für Kunst Schorndorf  
Eintritt: 2,00 €

11.00 – 17.00 Uhr  
Daimler-Geburtshaus geöffnet  
Eintritt frei

14.00 Uhr  
Barbara Künkelin erzählt  
Treffpunkt: Daimler Denkmal

15.00 Uhr  
Schorndorfer Weingeschichte(n)  
Treffpunkt: Eingang Stadtmuseum

16.00 Uhr  
Gottlieb Daimler und seine Heimatstadt  
Treffpunkt: Daimler Denkmal

Alle Führungen sind kostenlos. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

## Öffnungszeiten Stadtinfo

**Samstag** 8.00 – 19.00 Uhr

**Sonntag** 11.30 – 17.00 Uhr



Exklusive Angebote am **Tag der Offenen Tür** 16.9.2018

**ULRICH SCHATZ**  
SPORTZENTRUM

**SPORT**  
in Schorndorf  
Sportgemeinschaft Schorndorf 1846 e.V.

**SPORT FÜR GENERATIONEN**  
in deinem VereinsFitnessStudio



## Bankier Extras

Wir machen den Weg frei.

## EXKLUSIV FÜR BANKIERS

Als Bankier sparen Sie 50 % bei Onlinebestellung unter [www.volksbank-stuttgart.de/schlemmerblock-remm-murr](http://www.volksbank-stuttgart.de/schlemmerblock-remm-murr): Sie erhalten den Schlemmerblock Rems-Murr-Kreis 2019 für 17,40 statt 34,90 Euro.



Volksbank Stuttgart eG

## WEINERLEBNISFÜHRUNGEN

### Weinerlebnis auf Schwäbisch

Der Weinbau am Grafenberg – früher war alles besser!?

Treffen Sie ein hiesiges Original: Karle Graf vom Grafenberg, ein schwäbischer Wengerter aus Schorndorf führt Sie auf den Weinberg Grafenberg und erzählt Ihnen – auf Urschwäbisch natürlich – wie früher Wein geerntet wurde. Natürlich hat er auch seine Lieblingsweine zum Verkosten dabei.

**Termin:** Samstag, 25. August 2018  
**Beginn:** 14.00 Uhr  
**Treffpunkt:** Grafenberg Kelter, Grafenbergweg in Schorndorf (Hinweis: S-Bahn Station 15 Gehminuten entfernt)  
 ca. 2,5 Stunden  
**Dauer:**  
**Preis:** 25,00 € /Person

Mit „Grias God Ihr Leit“ – Sekt, drei Weinproben, Mineralwasser und „ebbes klois zom Essa“, geführte Tour mit Wengerter Karle Graf vom Grafenberg auf Schwäbisch!

**Teilnehmerzahl:** mind. 10 Personen, max. 30 Personen  
**Anmeldung:** bis Freitag, 24. August 2018, 12.00 Uhr  
 Sigrun Trinkle, [info@weinverlockung.de](mailto:info@weinverlockung.de)  
 Tel. 0152/03264060 | [www.weinverlockung.de](http://www.weinverlockung.de)



**NEU!**

### WeinVerführung

Bei der 1,5 stündigen Führung durch den historischen Stadtkern Schorndorf, lernen Sie die Stadt als mittelalterliche Weinstadt kennen und haben die Gelegenheit an verschiedenen Stationen in der Innenstadt insgesamt fünf Weine, der an den Weintagen vertretenen Weingüter, zu verkosten. Die Führung endet mitten auf dem Marktplatz, so dass Sie den Abend an einem unserer Weinstände ausklingen lassen können.

**Termin:** Samstag, 25. August und Sonntag, 26. August 2018  
**Beginn:** jeweils 17.00 Uhr  
**Treffpunkt:** Rathaus Eingang  
**Dauer:** 1,5 Stunden  
**Preis:** 10 € /Person (fünf Weinproben, Wasser)  
**Teilnehmerzahl:** mind. 10 Personen, max. 20 Personen  
**Anmeldung:** bis Freitag, 24. August 2018, 12.00 Uhr  
 Stadtinfo Schorndorf  
 Tel. 07181/602-6000 | [stadtinfo@schorndorf.de](mailto:stadtinfo@schorndorf.de)

Für beide Führungen ist eine Anmeldung erforderlich!

Mein Schiff.

Eine Klasse für mich.



## ANGEBOT DER WOCHE

Jede Woche neu entdecken,  
immer von Dienstag bis Dienstag.

**PREMIUM ALLES INKLUSIVE\***

JETZT  
BUCHEN BEI  
UNS IM  
REISEBÜRO

 TUI Cruises

\* Im Reisepreis enthalten sind gänztägig in den meisten Bars und Restaurants ein vielfältiges kulinarisches Angebot und Markengetränke in Premium-Qualität sowie Zutritt zum Bereich SPA & Sport, Entertainment und Kinderbetreuung. | TUI Cruises GmbH · Heidenkampsweg 58 · 20097 Hamburg · Deutschland

Reisebüro  
**Knauss Reisen**

[www.knauss-reisen.de](http://www.knauss-reisen.de)

### Beratung und Buchung:

D. Frank GmbH & Co.  
Johann-Phillip-Palm-Strasse 4  
73614 Schorndorf  
Tel.: 07181 93861-0

## BÜHNENPROGRAMM

### Live-Musik und Begrüßung

**Freitag** 19.00 – 23.00 Uhr  
**Lochtobel**



19.30 Uhr  
Begrüßung durch den Oberbürgermeister Matthias Klopfer  
und Weinprinzessin Anja Off

**Samstag** 19.00 – 23.00 Uhr  
**Mørt**



**Sonntag** 11.30 – 14.30 Uhr  
17.00 – 20.30 Uhr  
**The Choristers**





## DEFTIG UND LECKER

### Unsere Klassiker

Wildburger im schwäbischen Burgerbrötchen mit Käse	6,00 € 1,00 €
Schorndorfer „Schwobaburger“ Fleischküchle im frischen Weck mit karamellisierten Zwiebeln, Salat und hausgemachter Soße mit Käse	5,00 € 1,00 €
Hausgemachte Kartoffelchips – frisch vor Ort für Sie zubereitet	3,50 €
verschiedene Dips	1,00 €

Pulled Pork im Brötchen mit Krautsalat und BBQ-Sauce	6,00 €
Obazda mit Salzrettich und Holzbackofenbrot	6,80 €
Gemischte Platte mit Räucherschinken, Käsewürfel und Pfefferbeißer garniert mit Holzofenbrot	6,80 €

### Flammkuchen

Der Klassiker mit Speck und Zwiebeln	7,90 €
Der Mediterrane mit Schafskäse und Oliven	8,50 €

### Unser Special – Hausgemachte Limonade

0,5 l Zitrone-Minze	4,00 €
0,5 l Ingwer-Orange mit Limette	4,00 €

### Getränke

0,5 l Apfelschorle	2,50 €
0,5 l Sodenthaler Gourmet	2,50 €



## DEFTIG UND LECKER

### Spezialitäten aus unserer Küche

Lachsfilet, frisch geräuchert aus dem Smoker mit hausgemachtem, würzigem Ajoli-Dip, dazu Kartoffel-Chips oder Salatbouquet in Essig-Öl-Dressing	8,50 €
Schweinehals aus dem Smoker mit hausgemachtem, würzigem Ajoli-Dip, dazu Kartoffel-Chips oder Salatbouquet in Essig-Öl-Dressing	6,70 €
Gemischter Salat in Essig-Öl-Dressing mit Weißbrot	4,90 €
„Saure Kuddla“, hausgemacht mit Bauernbrot	5,80 €

### Zum „aus der Hand essen“ ohne Pfand

Lachsfilet aus dem Smoker mit Ajoli-Dip im Brötchen	4,90 €
Schweinehals aus dem Smoker mit Ajoli-Dip im Brötchen	4,50 €
Kartoffel-Chips mit würzigem Ajoli-Dip	3,00 €
Raclette-Kartoffel mit Quark-Kräuter-Dip und überbackenem Käse	3,80 €

### Getränke

0,5 l Apfelschorle	2,50 €
0,5 l Sodenthaler Gourmet	2,50 €





REMSTAL  
GARTENSCHAU  
2019

Schorndorf

Wir sind dabei!

Mit allen  
Sinnen  
genießen!

## DEFTIG UND LECKER

*Klack* 

### Hauptgerichte

Hausgemachte Spinat-Käseknödel in Weißweinbutter und Parmesan	6,90 €
Hausgemachte Maultaschen mit kräftiger Trollinger-Sauce, geschmorten Schalotten und Kartoffelsalat	8,90 €
Allgäuer Käsespätzle mit herzhaftem Bergkäse und Zwiebelschmelze	7,90 €
Rahmpfifferlinge im Weißwein-Kräuterrahmsöbtle mit hausgemachten Semmelknödeln	9,90 €

### Salate

Gemischter Salat: Blattsalate mit Joghurtdressing, Karotten-, Gurken- und schwäbischem Kartoffelsalat	4,90 €
---	--------

### Herzhaftes zum Wein

Zwiebelkuchen – Spezialität des Hauses	3,00 €
Salzkuchen aus unserer Backstube	2,50 €

### Weinprinzessin

Anja Off



light+soundtechnic

wünscht viel Spaß

auf den Weintagen.

SchoWo | BDS Altstadtlauf | RemsTotal  
Remstal-Marathon | Ziegeleisee live

▶ light+soundtechnic

Erlenwiesen 14  
73614 Schorndorf  
Kontakt: info@light-soundtechnic.de

## DEFTIG UND LECKER



### Speisen

Rote Wurst mit Toscani Brötchen	3,00 €
Pikante Bratwurst mit Toscani Brötchen	3,50 €
Linsenteller mit Spätzle und 1 Paar Saiten	7,50 €
Sommerlicher Wurstsalat	7,00 €
Schweinesteak im Toscani Brötchen	5,00 €
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonaise	3,00 €
Potato Spieß	3,50 €

### Getränke

0,5 l Apfelschorle	2,50 €
0,5 l Sodenthaler Gourmet	2,50 €

**BUEHLER**  
A B B R U C H G M B H

Birkenallee 95  
73655 Plüderhausen  
[www.buehler-abbruch.de](http://www.buehler-abbruch.de)

**Tel: 07181 408348**

WIR SCHAFFEN RAUM FÜR IHREN TRAUM

WIR BRINGEN ZUSAMMEN,  
WAS PERFEKT ZUSAMMEN PASST.

VON ANFANG AN IN BESTEN HÄNDEN

„IMMOBILIENVERKAUF IST VERTRAUENSACHE.“



**IWERTA GMBH & CO. KG**

Karlsplatz 1 | 73614 Schorndorf  
Telefon 07181 - 93 75 97 3  
info@i-werta.de | www.i-werta.de

## EDLE TROPFEN

Rotweine	0,1 l	0,25 l	0,75 l	1,0 l
2017 Trollinger mit Lemberger		3,50 €		13,00 €
2015 Grafenberg Trollinger	2,50 €	5,50 €	14,00 €	
2015 Muskattrollinger	2,50 €	5,00 €	14,00 €	
2015 Spätburgunder trocken	3,00 €	6,00 €	17,00 €	
2015 Cabernet Dorsa trocken	3,00 €	6,00 €	17,00 €	
2014 Zweigelt Barrique trocken	4,00 €	8,00 €	22,00 €	

Sekt	0,1 l	0,75 l
Hausmarke	2,50 €	12,00 €
Rosé	3,00 €	15,00 €
Muskat Secco	3,00 €	15,00 €
Sommertraum	2,50 €	

Weißweine	0,1 l	0,25 l	0,75 l	1,0 l
2016 Riesling		3,50 €		13,00 €
2017 Riesling trocken	3,00 €	6,00 €	17,00 €	
2016 Grauburgunder trocken	3,00 €	6,00 €	17,00 €	
2015 Kerner Spätlese	3,00 €	6,00 €	17,00 €	
2015 White Emily lieblich	3,00 €	6,00 €	17,00 €	

Roséweine	0,1 l	0,25 l	0,75 l	1,0 l
2016 Spätburgunder Weißherbst		3,50 €		13,00 €
2016 Muskattrollinger Rosé	2,50 €	5,00 €	14,00 €	
2015 Zweigelt Rosé trocken	2,50 €	5,00 €	14,00 €	
2016 Pink Emily	2,50 €	4,50 €	14,00 €	

Sonstiges	0,25 l	0,5 l
Weinschorle	3,00 €	
Soft – verschiedene Sorten	2,50 €	
Softschorle		2,50 €
Sodenthaler Gourmet		2,50 €

## EDLE TROPFEN

Rotweine	0,1 l	0,25 l	0,75 l	1,0 l	Roséweine	0,1 l	0,25 l	0,75 l	1,0 l
2016 Schorndorfer Grafenberg Trollinger QbA halbtrocken		4,00 €		15,00 €	2016 Schorndorfer Schiller QbA trocken		4,00 €		15,00 €
2016 Muskattrollinger QbA fruchtig	2,50 €	5,00 €	14,00 €		2017 Zweigelt Rosé QbA halbtrocken	2,50 €	5,00 €	14,00 €	
2016 Trollinger QbA fruchtig	2,50 €	5,00 €	14,00 €		2016 Blanc de Noir QbA feinfruchtig	2,50 €	5,00 €	14,00 €	
2016 Cuvée Pinot ** QbA trocken	3,00 €	6,00 €	17,00 €						
2016 Cabernet Sauvignon *** QbA trocken	3,50 €	7,00 €	20,00 €						
2015 Zweigelt Barrique QbA trocken	4,50 €	9,00 €	26,00 €						

Weißweine	0,1 l	0,25 l	0,75 l	1,0 l
2016 Grunbacher Wartbühl Riesling Weinbeißer QbA trocken		4,00 €		15,00 €
2016 Grauer Burgunder QbA trocken	2,50 €	5,00 €	14,00 €	
Schnaiter Wartbühl „Lerche“ 2017Kerner Kabinett feinfruchtig	2,50 €	5,00 €	14,00 €	
2017 Sauvignon Blanc *** QbA trocken	3,50 €	7,00 €	20,00 €	

Prickelndes	0,1 l	0,75 l
2017 Muskattrollinger Rosé Sekt trocken	3,50 €	20,00 €
2015 Chardonnay Secco trocken	3,50 €	20,00 €
2016 Muskateller Secco feinherb	3,50 €	20,00 €

Erfrischendes	0,25 l	0,5 l
Weinschorle	3,00 €	
Traubensaft/-schorle	2,50 €	
Sodenthaler Gourmet		2,50 €

Die **NEUE** Weinhöfe-Linie  
- mit ganz persönlicher  
Handschrift



**REMSTALKELLEREI**  
höher. fruchtiger. württemberger.



www.remstallkellerei.de



Pfand: Teller inkl. Besteck 2,00 € / Glas 3,00 € / Flasche 0,50 €  
Pfandrückgabe bis ½ Stunde nach Veranstaltungsende

# EDLE TROPFEN

Weißweine				Rotweine				
	0,1 l	0,25 l	0,75 l		0,1 l	0,25 l	0,75 l	1,0 l
2017 „Gutswein“ Riesling trocken	2,50 €	5,00 €	14,00 €	2017 „Gutswein“ Trollinger trocken	2,50 €	5,00 €	14,00 €	
2016 Schorndorfer Grafenberg Riesling Kabinett	2,50 €	5,00 €	14,00 €	2016 Trollinger mit Spätburgunder Kabinett	2,50 €	5,00 €	14,00 €	
2017 Schorndorfer Grafenberg Grauburgunder trocken	3,00 €	6,00 €	17,00 €	2016 Schorndorfer Grafenberg Muskat-Trollinger	2,50 €	5,00 €	14,00 €	
2017 Sauvignon blanc trocken „Höhenluft“	3,50 €	7,00 €	20,00 €	2016 Spätburgunder Spätlese	3,00 €	6,00 €	17,00 €	
2016 KING Weißwein trocken	3,50 €	7,00 €	20,00 €	2016 Lemberger trocken *Steillage*	3,50 €	7,00 €	20,00 €	
2016 Riesling trocken - vom bunten Mergel -	3,50 €	7,00 €	20,00 €	2016 Kreation NERO Rotwein-Cuvée	3,50 €	7,00 €	20,00 €	
2017 Roter Riesling trocken	4,00 €	8,00 €	23,00 €	2016 Merlot trocken Großheppacher Steingröße	4,00 €	8,00 €	23,00 €	
2016 Chardonnay trocken	4,50 €	9,00 €	26,00 €	2015 Kreation CMX Rotweincuvée trocken	4,00 €	8,00 €	23,00 €	
2016 Kreation ESPRIT Weißwein-Cuvée Spätlese	3,00 €	6,00 €	17,00 €	2014 Spätburgunder/Syrah trocken	4,50 €	9,00 €	26,00 €	
Sekt			0,1 l	0,75 l	Roséweine			
2016 Cabernet blanc Sekt Brut	3,50 €		20,00 €	2017 „Gutswein“ Rosé trocken	2,50 €	5,00 €	14,00 €	
2015 Schorndorfer Grafenberg-Muskat-Trollinger Rosé Sekt Brut	3,50 €		20,00 €	2017 Spätburgunder Weißherbst Kabinett	2,50 €	5,00 €	14,00 €	
2014 Pinot Brut	4,00 €		23,00 €	2017 Schorndorfer Grafenberg Muskat-Trollinger Rosé	2,50 €	5,00 €	14,00 €	
Sonstiges			0,25 l	0,5 l	2017 CCC Rosé trocken	3,50 €	7,00 €	20,00 €
Weinschorle		3,00 €						
Sodenthaler Gourmet			2,50 €					

## EDLE TROPFEN

Rotweine	0,1 l	0,25 l	0,75 l	1,0 l	Weißweine	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2017 Ellwanger Trollinger-Lemberger	2,50 €	3,50 €		14,00 €	2017 Schorndorfer Riesling	3,00 €	6,00 €	16,00 €
2017 Schorndorfer Trollinger trocken	3,00 €	6,00 €	16,00 €		2017 Winterbacher Riesling trocken	3,00 €	6,00 €	16,00 €
2016 Winterbach Dornfelder	3,00 €	6,00 €	16,00 €		2017 Winterbach Weißburgunder trocken	3,50 €	7,00 €	19,00 €
2017 Zweigelt trocken	3,00 €	6,00 €	16,00 €		2017 Cuvée Nico Weiß trocken aus dem Holzfass	3,50 €	7,00 €	19,00 €
2016 Cuvée Nico Rot trocken aus dem Holzfass	3,50 €	7,00 €	19,00 €		2017 Beutelsbacher Altenberg Riesling VDP 1. Lage trocken	4,00 €	8,00 €	22,00 €
2016 Hebsacker Lichtenberg Samtrot 1. Lage	4,00 €	8,00 €	22,00 €		2017 Sauvignon Blanc trocken	4,00 €	8,00 €	22,00 €
2016 Hebsacker Lichtenberg Lemberger 1. Lage trocken	4,00 €	8,00 €	22,00 €					
<b>HADES Weine aus dem kleinen Holzfass</b>					<b>Sommerwein</b>			
	0,1 l	0,25 l	0,75 l		2017 Rosé	3,00 €	6,00 €	16,00 €
2015 HADES Nikodemus trocken	6,00 €	12,00 €	32,00 €		2017 Merlot Rosé trocken	3,50 €	7,00 €	19,00 €
2015 HADES Zweigeltrebe trocken	6,00 €	12,00 €	32,00 €		<b>Sekt</b>			
2014 Hebsacker Lichtenberg Spätburgunder GG	6,00 €	12,00 €	32,00 €		Riesling Sekt Brut	4,00 €		22,00 €
					<b>Sonstiges</b>			
					Weinschorle		2,50 €	
					Sodenthaler Gourmet			2,50 €

## EDLE TROPFEN



Weißweine	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2017 Traum in Weiß QbA halbtrocken	2,50 €	5,00 €	14,00 €
2017 Riesling 2Stern trocken	3,00 €	6,00 €	16,50 €
2016 Kerner 2Stern halbtrocken	3,00 €	6,00 €	16,50 €
2016 Silvaner 2Stern trocken	3,00 €	6,00 €	16,50 €
2017 Sauvignon Blanc 2Stern trocken	3,50 €	6,50 €	18,00 €
2017 Chardonnay 2Stern trocken	3,50 €	6,50 €	18,00 €
2016 Gewürztraminer 3Stern trocken	4,00 €	7,50 €	22,00 €

Rotweine	0,1 l	0,25 l	0,75 l	1,0 l
2015 Trollinger mit Zweigelt QbA halbtrocken	2,50 €	4,00 €		14,00 €
Armer Konrad Cuveé trocken	2,50 €	5,00 €	14,00 €	
2016 Zweigelt halbtrocken	2,50 €	5,00 €	14,00 €	
2016 Trollinger Alte Reben trocken	3,00 €	6,00 €	16,50 €	
2016 Lemberger 2Stern trocken	3,00 €	6,00 €	16,50 €	
2015 Merlot 2Stern trocken	3,50 €	6,50 €	19,00 €	

Barrique Weine	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2015 Syrah - im Barrique gereift	4,50 €	8,50 €	24,00 €
2015 Spätburgunder - im Barrique gereift	4,50 €	8,50 €	24,00 €

Roséweine	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2017 Trollinger Rosé trocken	2,50 €	5,00 €	14,00 €
2017 Sommernachtstraum halbtrocken	3,00 €	5,50 €	16,00 €
2017 Muskattrollinger Weißherbst 2Stern halbtrocken	3,00 €	5,50 €	16,00 €

Sekt	0,1 l	0,75 l
2016 Muskateller Sekt	3,50 €	19,00 €

Sonstiges	0,25 l	0,5 l
Weinschorle		3,00 €
Sodenthaler Gourmet		2,50 €
Apfelsaftschorle		2,50 €

## SCHORNDORF »

DIE DAIMLERSTADT



Vorteil mit der SchorndorfCard:



Holen Sie sich den

**Weintage-Verzehrgutschein\***  
im Wert von **2,50 EUR**

Wir verrechnen dafür nur **200 Punkte** von Ihrem Punktekonto!  
Einzulösen sind die Punkte an der Stadinfo zu den regulären Öffnungszeiten vom **13.08. bis 23.08.2018**.

\* Maximal zwei Gutscheine pro Person.

# Gourmet-Genuss aus Tradition.

Entdecken Sie Sodenthaler Mineralwasser aus dem Naturpark Spessart. Ausgewogen in der Zusammensetzung, sanft und erfrischend im Geschmack – der ideale Begleiter zu Speisen und einem guten Glas Wein.



Sodenthaler ist eine eingetragene Schutzmarke.

LEBENS WERT AUS DEM SPESSART

## GEWINNSPIEL

### Schorndorfer Weintage – GenießerKärtle

Probieren Sie Köstlichkeiten aus Küche und Keller in mindestens vier Lauben und nehmen Sie an unserem Gewinnspiel teil. Als Gewinne winken Weinpräsente und Gastronomie Gutscheine.

Das ausgefüllte GenießerKärtle werfen Sie bitte in die Gewinnbox an der Bühne ein.

Die Ziehungen der Gewinner finden täglich statt:

Freitag, 24.08. um 22.00 Uhr und Samstag, 25.08. um 22.00 Uhr,

Sonntag, 26.08. um 20.30 Uhr.

Gewinnen können nur anwesende Personen.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Name

Vorname

Straße

Ort

Telefon

## GENIESSERKÄRTLE

Vier Stempel sammeln und gewinnen!

<p><b>IosOliveros Gastro Catering</b>                  Frau Petra Rühl                  Metzlinweilerhof 3                  73614 Schorndorf-Miedelsbach</p>	Stempel
<p><b>Remstalkellerei eG</b>                  Kaiserstraße 13                  71384 Weinstadt-Beutelsbach</p>	Stempel
<p><b>Weingut - Fruchtsaftkellerei                  Gebrüder Knauer</b>                  Untere Hauptstraße 72                  73630 Remshalden-Geradstetten</p>	Stempel
<p><b>Weingut Bernhard Ellwanger</b>                  Familie Ellwanger                  Rebenstraße 9                  71384 Weinstadt-Großheppach</p>	Stempel
<p><b>Weingut Jürgen Ellwanger</b>                  Familie Ellwanger                  Bachstraße 21a                  73650 Winterbach</p>	Stempel
<p><b>Restaurant                  Lindhändler Stüble</b>                  Lehenweg 16                  71384 Weinstadt-Strümpfelbach</p>	Stempel
<p><b>Restaurant Courage</b>                  Frau Silvia Unverdruss                  Künkelinstrasse 33                  73614 Schorndorf</p>	Stempel
<p><b>Weingut Markus Dobler</b>                  Herr Markus Dobler                  Eberhardstraße 18/1                  71384 Weinstadt-Beutelsbach</p>	Stempel
<p><b>Mack Schorndorf</b>                  Herr Andreas Mack                  Marktplatz 4                  73614 Schorndorf</p>	Stempel

## IHRE GASTGEBER

Folgende Betriebe freuen sich auf Ihren Besuch:

**Weingut Bernhard Ellwanger**  
 Rebenstraße 9  
 71384 Weinstadt-Großheppach  
 Telefon 07151 62131  
 Telefax 07151 603209

**Remstalkellerei eG**  
 Kaiserstraße 13  
 71384 Weinstadt-Beutelsbach  
 Telefon 07151 69080  
 Telefax 07151 690814

**Weingut Jürgen Ellwanger**  
 Bachstraße 21a  
 73650 Winterbach  
 Telefon 07181 44525  
 Telefax 07181 46128

**Restaurant Courage**  
 Künkelinstrasse 33  
 73614 Schorndorf  
 Telefon 07181 606910

**Weingut - Fruchtsaftkellerei  
 Gebrüder Knauer**  
 Untere Hauptstraße 72  
 73630 Remshalden-Geradstetten  
 Telefon 07151 72401  
 Telefax 07151 71558

**Restaurant  
 Lindhändler Stüble**  
 Lehenweg 16  
 71384 Weinstadt-Strümpfelbach  
 Telefon 07151 619 75

**IosOliveros Gastro Catering**  
 Metzlinweilerhof 3  
 73614 Schorndorf-Miedelsbach  
 Telefon 07181 24004

**Weingut Markus Dobler**  
 Eberhardstraße 18/1  
 71384 Weinstadt-Beutelsbach  
 Telefon 07151 660437  
 Telefax 07151 20660999

**Mack Schorndorf**  
 Marktplatz 4  
 73614 Schorndorf  
 Telefon 07181 4735475

# EIN DANK AN DIE SPONSOREN



## DIE WIRTE UND WENGERTER 2018

- |  |   |
|--|---|
| 1 Weingut Gebrüder Knauer<br>Remshalden-Geradstetten       | 6 Weingut Markus Dobler<br>Weinstadt-Beutelsbach      |
| 2 Weingut Jürgen Ellwanger<br>Winterbach                   | 7 Weingut Bernhard Ellwanger<br>Weinstadt-Großheppach |
| 3 Restaurant Lindhändler Stühle<br>Weinstadt-Strümpfelbach | 8 Restaurant Courage<br>Schorndorf                    |
| 4 Remstalkellerei<br>Weinstadt-Beutelsbach                 | 9 Mack<br>Schorndorf                                  |
| 5 losOliveros Gastro Catering<br>Schorndorf-Miedelsbach    |   |

