



### Öffnungszeiten:

Oktober – März

Sonntag von 11.30 – 15.00 Uhr.

Montag von 17.30 – 23.00 Uhr.

Di. – Sa. von 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 23.00 Uhr.

April – September:

Di. – Sa. von 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 23.00 Uhr

(bis 22.00 Uhr warme Küche) · Sonntag und Montag Ruhetag



Zaisgasse 4 · 70372 Stuttgart · Tel.: 07 11 / 5 49 04 33

[www.zur-schreinerei-stuttgart.de](http://www.zur-schreinerei-stuttgart.de)

[kontakt@zur-schreinerei-stuttgart.de](mailto:kontakt@zur-schreinerei-stuttgart.de)

## Gutes Essen hat Tradition

Weinstube zur Schreinerei verwöhnt Gäste jetzt auch sonntags

Wer in Bad Cannstatt von der „Schreinerei“ spricht, der weiß, dass er dort keinen Schrank anfertigen lassen kann, sondern ein gutes Viertel sowie schwäbische Gerichte wie Maultaschen, Rostbraten oder Kutteln serviert bekommt. Keine Frage, in der Weinstube wird Tradition großgeschrieben, zumal mit Dorothee Epple-Semsch und ihrem Bruder Ulrich Epple die Verantwortung für die „Schreinerei“ wieder in den Händen der Besitzerfamilie liegt. Doch die gemütliche Weinstube, die schon Stuttgarts Nachkriegs-OB Arnulf Klett zu schätzen wusste, hat mehr zu bieten, als die schwäbischen Klassiker.

Denn Küchen-Chef Benny Klähr setzt klar auf saisonale Küche. Im Frühjahr mit frischen Spargelgerichten oder die „Klährsche Maischolle“, im Herbst und Winter darf's dann bei Wild- und Pilzgerichten schon deftiger zugehen. Egal ob Pfifferlinge, Steinpilze, Kräutersaitlinge oder Champignons, der Küchenchef hat immer ein leckeres Rezept parat. Beispielsweise ein Edelpilzragout mit hausgemachten Semmelknödeln. Doch auch das Filder-Sauerkraut passt prima zur Jahreszeit und zu Kalbshax'n, Schäufele oder zur üppigen Schlachtplatte. Und zu Gerichten wie Hirschgulasch, Wildschwein-

braten und Reh-Medaillons schmeckt natürlich Rotkraut am Besten. Freunde von Gänsebraten dürfen sich jetzt auf die Zeit vom 11. November bis zum 23. Dezember freuen. Denn in dieser Zeit serviert Benny Klähr seine berühmte Martins-Gans, natürlich nur auf Vorbestellung und

im Ganzen, denn nur so gelingt das Federvieh und wird rundum knusprig. Übrigens: Die Weinstube hat jetzt auch sonntags geöffnet: Bis zum 30. März gibt es an den „Bratensontagen“ von 11.30 bis 15 Uhr, Sauerrahm-, Kalbs- oder irgendeinen anderen feinen Braten. Außerdem ist die „Schreinerei“, wie in jedem Winter,

auch wieder montagabends geöffnet. Bewährtes bietet auch die Getränkekarte. „Das gilt vor allem für die Weine“, sagt Dorothee Epple-Semsch. Hier setzt man auf Erzeugnisse aus Cannstatt und der Region, dass heißt der Gast wird Franzosen und Italiener vergeblich suchen. „Natürlich gib's auch weiter den Hauswein vom eigenen Weinberg“, so Ulrich Epple. ■ Winteröffnungszeiten (Oktober bis März): So von 11.30-15 Uhr. Mo 17.30-23 Uhr. Di bis Sa 11.30-14.30 Uhr und 17.30-23 Uhr. Sommer (April bis September): Di bis Sa 11.30-14.30 Uhr und 17.30-23 Uhr.



Ein starkes Team: Dorothee Epple-Semsch und ihr Bruder Ulrich, Küchen-Chef Benny Klähr und sein Vater Norbert.