



## Zur Weinsteige

im Hotel Zur Weinsteige

Hohenheimer Str. 30

✉ 70184 Stuttgart

☎ 0711-2367000

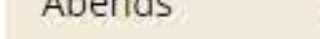


aktualisiert: 12 / 2019

Mo Di Mi Do Fr Sa So

Mittags

Abends



🕒 Di-Sa ab 18 Uhr, So u. Mo u. Fei Ruhetag

€ Hauptgerichte: 24-40 €, Menüs: 45-110 €



🔄 Teilen 0

Von den Butzenglasfenstern bis zur Holzschnitzerei im Restaurant ist das Hotel und Restaurant zur Weinsteige von einer sichtbar langen Historie geprägt und hat viel nostalgisches Flair. Die Brüder Jörg (in der Küche) und Andreas Scherle (im Service) sind hier inzwischen in der dritten Generation am Werk. Aber das traditionelle Ambiente wird durch moderne Design-Elemente erfolgreich ins Hier und Heute gebracht und neben Flair und Komfort sind es vor allem die substanzreiche Küche und die Wein-Schatzkammer, die immer wieder hierherlocken. Gerade letztere ist in der Tiefe und Qualität, in der viele (vor allem deutsche) Weingüter präsentiert werden, wirklich einzigartig und bietet viel (sehr) Großes zu fairen Kursen.

Aber die Küche muss sich nicht dahinter verstecken und zeigt das bereits bei einer zarten Spanferkelsülze mit recht mildsüßer Kartoffel-/Karottencreme, Gemüseperlen und Kräutermousse sowie auffrischender Säure durch Himbeere als apartem, aber recht bravem Gruß aus der Küche. Was aber schon hier deutlich wird und sich durch das gesamte Angebot zieht: das Team arbeitet akkurat, die Zubereitungen haben viel Substanz und die Produktqualitäten sind erfreulich hoch.

Wenn hier also Gänseleber im Menü steht, dann gibt es keine pseudo-luxuriösen Kompromisse, sondern eine ordentliche Portion sehr gutes und nach bester klassischer Handwerkskunst zubereitetes Produkt. Und wenn es Erbsen-/Birnensuppe gibt, wird schon beim ersten samtigem Löffel der kräftige Erbsengeschmack und die dichte Basis schmeckbar. Eine kleine klarfruchtige Birne und sanft gegarte Jakobsmuschel fühlen sich darin absolut wohl, nur der grobe zähe Schinchenchip war vor allem aus Usability-Gesichtspunkten ein Fehlgriff.

Eher ein Glücksgriff war dagegen der vorsichtige Ausflug ins Exotische mit kurz koloriertem, glasig aufblätternem Wildlachs in einem klaren Dashi-Fond. Dessen sanfte Umami-Basis wurde von verschiedenen Algen jodig erweitert, während ein Apfel-/Yuzu-Gel etwas fruchtige Frische lieferte. Mit noch strafferer Säure (Yuzu pur...), hätte die Idee nach unserem Gusto zwar noch besser funktioniert, gelungen war diese Kombination aber auch so. Die etwas zäh teigigen Gnocchi hätte es da im Grunde gar nicht gebraucht.

Voll auf Premium-Produkt und Sauce abgestellt überzeugte im Hauptgang dann die Tradition mit einem Klassiker: straff zarter Hirschrücken (knapp, fast bleu gegart...) erhielt eine konzentriert elegante Jus sowie Pfefferkirschen und weiche Mais-Flädle zur Seite. Dazu waldig-bitteres Pfifferlingstatar und lila Blumenkohl (Stücke und Creme). Letzterer drehte das Gericht zwar stärker ins Breite, als eigentlich in der Kernsubstanz angelegt – ansonsten war das aber ein Hauptgang mit klarem 7-Pfannen-Format.

Von einer gewissen Opulenz war auch die buttrig-cremige Passionsfrucht-Tarte mit Pistazien-Eis zum Dessert gezeichnet, wirkte dank Säure, Kühle und prickelndem Brausepulver in den Himbeeren obenauf aber dennoch schön frisch und balanciert. Fein! Bis auf einige Details bleibt damit erneut ein positiver Gesamteindruck; am einfachsten könnte sich die Küche mit etwas pureren Tellern und fokussierterer Säure weiterentwickeln.

Und wenn wir einen ganz unorthodoxen Tipp geben dürften: am besten mit mehreren Personen kommen, einige spannende Sachen aus dem Weinkeller ordern und die Küche dazu abgestimmt etwas Passendes kochen lassen. Auch die bodenständigeren Gerichte aus der traditionellen Linie, etwa der preisverdächtige Zwiebelrostbraten, lohnen jederzeit einen Versuch.

