EST. 2020

KLEINSCHMECKEREI

PREMIUM CUTS

◇

Klein aber krass.

Wo ins Fleisch schneiden richtig Laune macht. Wo du nach dem letzten Bissen nur noch mehr willst. Das ist die **Kleinschmeckerei Stuttgart**.

*"**Klein" (small) but extreme.** Where cutting the meat is fun.*
*Where you want even more after the last bite. That's **Kleinschmeckerei Stuttgart.***

Hier feiern wir die **feinsten Teile des Rinds** in Cuts, die es in sich haben: Hanging Tender, Tri Tip oder Skirt, Tomahawk, Chateaubriand oder Porterhouse.

*Here we celebrate the **smoothest cuts of beef**, which have what it takes:*
Haning tender, tri tip or skirt, tomahawk, chateaubriand or porterhouse.

Alles Fremdwörter? Lass dich überraschen!
Bei uns entdeckst du Fleisch sowieso völlig neu.

Foreign words? Let us surprise you!
With us you will discover the meat in a new way anyway.

Vorspeisen | Starter

BÜFFELMOZZARELLA | BUFFALO MOZZARELLA

Quitte, Ochsenherztomate, Feige, schwarze Walnuss
Quince, oxheart tomato, fig, black walnut
1, 2, 3, 15, 16, 24

23

Markos Signatures

LEICHT MARINIERTES RINDER TATAR | LIGHTLY MARINATED BEEF TARTARE
"GALICIEN BEEF"

Gebrannter Knoblauch, Focaccia, Petersilie
burned garlic, focaccia, parsley leaves
1, 2, 3, 15, 16, 24

28

GEBEIZTER LACHS | STAINED SALMON

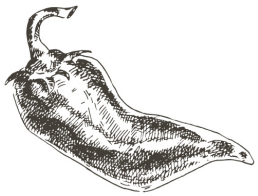
Kürbis, Sanddorn, Orange, weiße Zwiebel
Pumpkin, sea buckthorn, orange, white onion
1, 2, 3, 14, 15, 16, 18, 21, 23, 24

23

GEBEIZTER ENTRECOTE SCHINKEN | BEEF SIRLOIN HAM

Geräucherte Forellencreme, Kapern Chutney, Salzzitrone, Sauerteig Biscuite, Schmand
Smoked trout cream, caper chutney, preserved lemon, sourdough biscuit, sour cream
1, 2, 3, 8, 10, 14, 15, 21, 18

26



Vorspeisen | Starter

Markos Signatures

KLEINSCHMECKEREI PINSA

Handgeklopftes Carpaccio vom Rind, weiße Trüffelcreme, Wildkräuter vom Keltenhof, Chimichurri "Keltenhof", Grana Padano

Hand-tapped beef carpaccio, white truffle creme, wild herbs from Keltenhof, chimichurri "Keltenhof", grana padano

1, 2, 3, 8, 14, 16

33

Hauptgang | Main Course

◇

TRÜFFEL PACCHERI | TRUFFLE PASTA

mit Trüffel-Weißweinsauce
with truffle-white wine sauce
1, 2, 15, 16, 24

34

+ geschmorte Rinderrippe
+ braised beef rib
1, 2, 15, 16, 24

45

PLUMA VOM IBERICO SCHWEIN | PLUMA OF IBERICO PORK

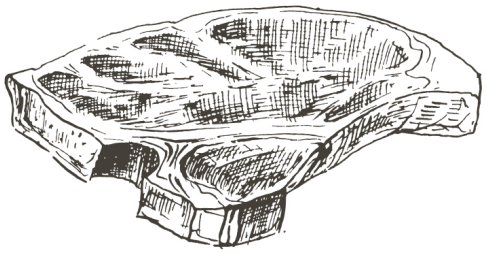
Sobrasada Risotto, Pimientos, Kartoffelchips, Mais, Braune Bohnen
Sobrasada Risotto, peppers, potato chips, corn, brown beans
1, 2, 11, 13, 15, 16, 24

54

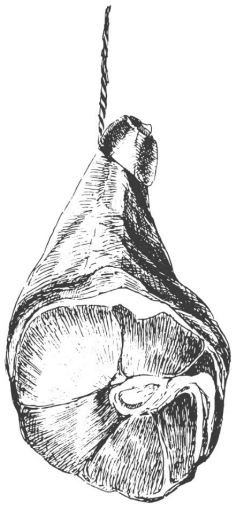
FLANKSTEAK SOUS VIDE

Sous Vide gegartes Flanksteak, Kartoffel, Rinderkraftbrühe, Chimichurry "Kleinschmeckerei", Schmorzwiebel
Sous vide cooked flanksteak, potato, beef broth, chimichurri "Kleinschmeckerei", braised onions
1, 2, 11, 13, 14, 15, 16, 24

59



Chef's Choice



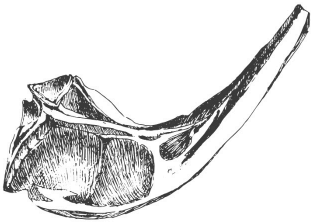
NORLAND AND FRIES

Norland Entrecote 300g mit allerlei Pommes Frites, Whiskey-Pfefferrahmsauce
Norland Entrecote 300g with different kinds of french fries, Whiskey-Pepper sauce
15, 16

99

Nimm Dir etwas Zeit - so ein Batzen Fleisch brät sich nicht so schnell.
Wein oder Vorspeise? Wie möchtest Du deine Zeit überbrücken?
Alle Premium und Special Cuts werden in
Wagyubeef Fett gebraten vom Tegelhof Degerloch.

Take your time, such a piece of meat will not be ready in a few minutes. Wine, Starter – got everything or how do you want to spend your time whilst waiting? All premium and special cuts are grilled in fat from regional Wagyu beef.



Lass Dich durch die Special & Premium Cuts der Kleinschmeckerei führen, wir servieren Dir vier verschiedene Cuts mit kleinen Beilagen.
Let`s take a tour through our special & premium cuts:
We will serve you four different cuts with various side dishes.

Premium Cuts

FIORENTINA T-BONE STEAK von der deutschen Färse (am Knochen) ca. 1500g
FIORENTINA T-BONE STEAK with bone ca. 1500g

189

TOMAHAWK STEAK vom Norland Rind ca. 1200g
TOMAHAWK STEAK from Norland beef ca. 1200g

195

THE HAMMER niedergegarte Kalbshammerhaxe ca. 1400-1600g
THE HAMMER undercooked veal hammer knuckle ca. 1400-1600g

149

◇

Beilagen Premium Cuts:
Side dishes premium cuts:

Gegrillte Pimientos mit Kimchi Sesam
grilled Pimientos with Kimchi sesam
1, 21

Knöpfle 'n Cheese oder Mac 'n Cheese
Knöpfle 'n Cheese or Mac 'n Cheese
1, 2, 24

Knuspriges Kartoffelstampf mit Speck, Röstzwiebeln und Kräuter
Crunchy potatoe puree with bacon, roasted onions and herbs
1, 2, 24

Tempura Gemüse
Tempura vegetables
1, 2, 24

Braunes Bohnen Ragout
Brown beans ragu
1, 2, 10, 11, 24

Special Cuts

Markos Signatures

US HANGING TENDER 250g
US HANGER STEAK 250g

59

SAUMFLEISCH DRY AGED
INSIDE SKIRT DRY AGED

59

◇

Beilagen Special Cuts:
Side dishes special cuts:

Knöpfle 'n Cheese
oder / *or*
Mac 'n Cheese
1, 2, 24

Gegrillte Pimientos mit Kimchi Sesam
grilled Pimientos with Kimchi sesam
1, 21

Dessert

KÄSEKUCHEN | CHEESECAKE

Weisse Schokolade, Tonkabohne, Karamell, Kürbis
White chocolate, Tonka bean, caramel, pumpkin
1, 2, 3, 14

14

WHISKY-SCHOKOLADE | WHISKY-CHOCOLATE

Schokolade, Schokolade, Schokolade, Whisky
chocolate, chocolate, chocolate, whisky
1, 2, 3, 14

16

SORBET VARIATION | SORBET VARIATION

Ingwer-Minze-Zitrone, Haselnuss-Bacon, Kürbis-Erdnuss
Ginger-mint-lemon, hazelnut bacon, pumpkin-peanuts
19

12

Alle Preise sind in € (Euro) angegeben, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
all prices are in € (euro), incl. statutory value added tax.

◇

ZUSATZSTOFFE SPEISEN | ADDITIVES FOOD

1 Milchprodukte und Laktose | 2 Gluten | 3 Nüsse | 4 Hafer | 5 Koffein | 6 Farbstoffe | 7 Süßstoffe
8 Antioxidationsmittel | 9 Chinin | 10 Säuerungsmittel | 11 Konservierungsstoffe | 12 enthält eine Phenylalaninquelle | 13 Phosphat | 14 Eier | 15 Sellerie | 16 Senf | 17 Krustentiere | 18 Fisch | 19 Erdnüsse
20 Sojabohnen | 21 Sesamsamen | 22 Lupin | 23 Nitritpökelsalz | 24 Weizen | 25 Pekannuss
1 Milk products incl. Lactose | 2 Gluten | 3 Nuts | 4 Oats | 5 Caffein | 6 Colouring | 7 Sweetener | 8 Antioxidants
9 Quinine | 10 Acidifier | 11 Preservative | 12 Phenylalanine | 13 Phosphate | 14 Eggs | 15 Celery | 16 Mustard
17 Crustaceans | 18 Fish | 19 Peanuts | 20 soybeans | 21 Sesame seeds | 22 Lupin | 23 Nitrite pickling salt
24 Wheat | 25 Pecan

@kleinschmeckerei
@Kraljevic_Cuisine