



EST. 2020

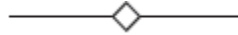
# KLEINSCHMECKEREI

PREMIUM CUTS

## Klein aber krass.

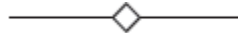
Wo ins Fleisch schneiden richtig Laune macht. Wo du nach dem letzten Bissen nur noch mehr willst. Das ist die **Kleinschmeckerei Stuttgart.**

*"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:  
Hanging 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

## SCHWÄBISCHER BURRATA | SWABIAN BURRATA

Eingelegtes Gemüse, Baby Leaf Salat, Basilikum Öl

*Pickled vegetables, baby Leaf salad, basil oil*

1, 8

25

## LEICHT MARINIERTES RINDER TATAR | LIGHTLY MARINATED BEEF TATARE "GALICIEN BEEF"

Crème von fermentiertem Knoblauch, Kapern, Petersilie, Focaccia

*Fermented garlic crème, capers, parsley, focaccia*

1, 2, 24

28

## PULPO

Kichererbsen crème, konfierte Tomaten, Joghurt

*Chickpea crème, tomato confit, yogurt*

1, 18

26



# Hauptgang | Main Course

Alle Cuts mit zwei Beilagen und einer Soße nach Wahl

*All Cuts with two sides and one sauce of your choice*

**- Signature Dish -**

US HANGING TENDER 250g

*US HANGER STEAK 250g*

46

CHATEAUBRIAND 550g

*CHATEAUBRIAND 550g*

155

NORLAND ENTRECOTE 300g

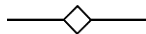
*NORLAND ENTRECOTE 300g*

65

DRY-AGED RINDERSCHULTER VON DER DEUTSCHEN FÄRSE, GESCHMORT

*DRY-AGED GERMAN BEEF SHOULDER, BRAISED*

35

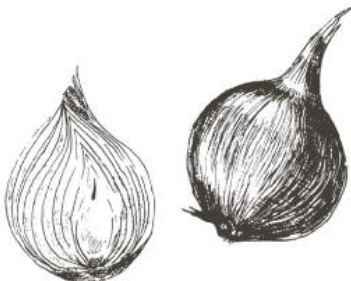


**- Chef's Choice -**

TOMAHAWK STEAK VOM NORLAND RIND 1200g

*NORLAND BEEF TOMAHAWK 1200g*

195



## Beilagen Side Dishes

Gegrilltes Gemüse  
*Grilled vegetables*

Kopfsalat / Schnittlauch Vinaigrette  
*Lettuce / chive vinaigrette*

Gegrillte Pimientos / Kimchi Sesam  
*Grilled Pimientos / Kimchi sesame*  
1, 21

Knöpfe'n'Cheese  
1,2,14,24

Schmelzkartoffeln  
*Potato Fondant*

## Hausgemachte Soßen Homemade Sauces

**Warm | Hot**

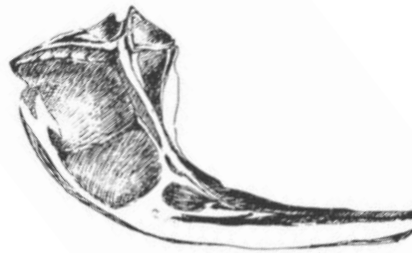
Grüne Pfeffersauce  
*Green pepper sauce*  
1, 15

Jus  
15

**Kalt | Cold**

Pico de Gallo

BBQ-Sauce  
5, 10, 11



**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  
Wagyu Beef 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.*

## Vegetarisch | Vegetarian

PASTA

Trofie / Bohnen / Pesto / Safrankartoffeln  
*Trofie / beans / pesto / safran potatoes*  
2, 14, 24

29



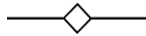
# Kleinschmeckerei Menü | Set Menu

## **Galizisches Rindertatar / Knochenmark / schwarze Knoblauchcreme/ Bärlauch Butter**

*Beef tartare "Galicien Beef" / Bone Marrow / fermented garlic crème / wild garlic butter*

1

2021 „KING“, Weingut Bernhard Ellwanger, Württemberg DE

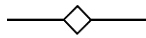


## **Bio-Ei / Wagyu Hollandaise / grüner Spargel / Chimichurri**

*Organic egg / Wagyu Hollandaise / green asparagus / Chimichurri*

1, 14

2021 Grauburgunder, Weingut Maier, Württemberg, DE

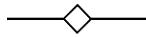


## **Bürgermeisterstück US Rind, gegrillt / Sellerie / Apfel / Meerrettich**

*Tri Tip US Beef, grilled / celeriac / apple / horseradish*

1, 15

2021 „Ritzling“, Weingut Karl Haidle, Württemberg, DE

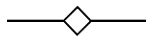


## **Kalbsbacke, sous vide / Puntarella / Kartoffelpüree / Trüffel**

*Veal cheek, sous vide / Puntarella / potato puree / truffle*

1

2020 Spätburgunder 1. Lage, Weingut Jürgen Ellwanger, Württemberg, DE



## **Rhabarber / Himbeere / weiße Schokolade**

*Rhubarb / raspberry / white chocolate*

1,2,24

**Menüpreis + Weinbegleitung 0,1l | Menu price + Wine pairing 0,1l**

109 + 29



# Dessert

## CREME BRULEE KLEINSCHMECKEREI

*Sorbet*

1,14

14

## SHADES OF COFFEE

Kaffee / Mascarpone / Schokolade

*Coffee / Mascarpone / chocolate*

1,2,5,24

14

## AFFOGATO

Hausgemachtes Vanilleeis / Espresso

*Homemade vanilla ice cream / Espresso*

1,5,14

6.5

## EIS & SORBET | ICE CREAM & SORBET

Fragen Sie unser Team nach der heutigen Empfehlung

*Ask our team for the daily recommendation*

3.5



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