



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

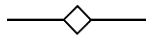
NORLAND ENTRECOTE 300g

65

DRY-AGED RINDERSCHULTER VON DER DEUTSCHEN FÄRSE, GESCHMORT

DRY-AGED GERMAN BEEF SHOULDER, BRAISED

35

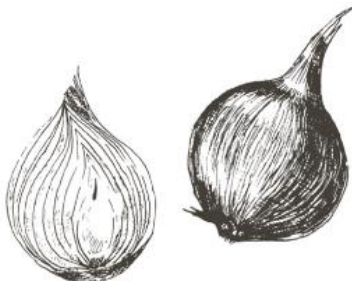


- Chef's Choice -

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

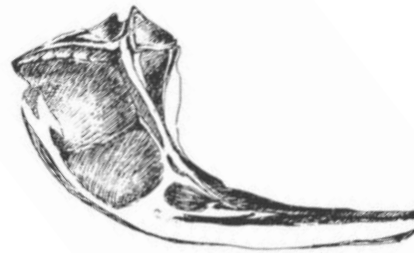
Grüne Pfeffersauce
Green pepper sauce
1, 15

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



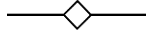
Kleinschmeckerei Menü | Set Menu

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

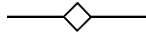


Bio-Ei / Wagyu Hollandaise / grüner Spargel / Chimichurri

Organic egg / Wagyu Hollandaise / green asparagus / Chimichurri

1, 14

2021 Grauburgunder, Weingut Maier, Württemberg, DE

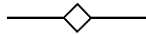


Bürgermeisterstück US Rind, gegrillt / Sellerie / Apfel / Meerrettich

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

1, 15

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

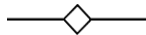


Kalbsbacke, sous vide / wilder Brokkoli / Kartoffelpüree / Trüffel

Veal cheek, sous vide / wild broccoli / 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

Wir bitten Sie um Verständnis, dass unser Kleinschmeckerei Menü nur tischweise und bis 20:00 Uhr bestellt werden kann. Änderungen sind leider nicht möglich.

We kindly request full participation of your party in our thoughtfully curated menu. To maintain the integrity of our Chef's vision, we regret that we cannot accommodate modifications to the menu. Please place your order before 8:00 p.m.

Your understanding is appreciated.



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