



EST. 2020

KLEINSCHMECKEREI

PREMIUM CUTS

Klein aber krass.

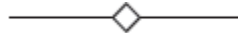
Wo ins Fleisch schneiden richtig Laune macht.
Wo du nach dem letzten Bissen nur noch mehr willst. Das ist die
Kleinschmeckerei Stuttgart.

*"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, Tomahawk oder Chateaubriand.

*Here we celebrate the **smoothest cuts of beef**, which have what it takes:
Hanging tender, tomahawk or chateaubriand.*



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, Basilikumöl

Pickled vegetables, baby leaf salad, basil oil

1,7

25

LEICHT MARINIERTES RINDER TATAR | LIGHTLY MARINATED BEEF TATARE

Crème von fermentiertem Knoblauch, Kapern, Petersilie, Focaccia

Fermented garlic crème, capers, parsley, focaccia

1,7

28

PULPO

Tomate / Gurke / Curryöl

Tomato, cucumber, curry oil

1, 10, 11

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

50

CHATEAUBRIAND 550g

CHATEAUBRIAND 550g

155

NORLAND ENTRECOTE 300g

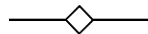
NORLAND ENTRECOTE 300g

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
12, 14

Gegrillte Pimientos / Kimchi Sesam
Grilled Pimientos / Kimchi sesame
13, D

Knöpfe'n'Cheese
1, 3, 7

Schmelzkartoffeln
Potato Fondant
7

Hausgemachte Soßen *Homemade Sauces*

Warm | Hot

Grüne Pfeffersauce
Green pepper sauce
7, 11

Jus
11

Kalt | Cold

Pico de Gallo

BBQ-Sauce
11, B, H



Vegetarisch | Vegetarian

PASTA

Tagliatelle / Pfifferlinge / Belper Knolle / Eigelb
Tagliatelle / chanterelles / Belper Knolle / egg yolk
1, 3, 7, 11

29



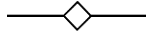
Kleinschmeckerei Menü | Set Menu

Tatar vom Piemonteser Rinderfilet / Shiso / Pane Carasau / Zitrone

Beef tartare from piedmontese beef filet / shiso / pane carasau / lemon

1, 3, 12

2022 Creation Weiss „Heimatliebe“, Weingut Escher, Württemberg, DE

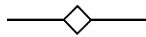


Wassermelonen Gazpacho / Ziegenkäse / Rindergalette

Watermelon Gazpacho / goat cheese / beef galette

1, 3, 7, 13

2022 Rosé Gold, Muskat-Trollinger, Trollinger, Schwarzriesling, Portugieser, Weingut Gold, Württemberg, DE

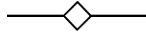


Kalbsravioli / Consommé / Pfifferlinge / Brombeere

Veal ravioli / consommé / chanterelles / blackberry

1, 3, 7, 11

2015 „Stettener Pulvermächer“ Riesling Großes Gewächs, Weingut Beurer, Württemberg DE

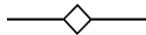


US Short Ribs BBQ 48h 65° / Mais / Paprika

US Short Ribs BBQ 48h 65° / corn / bell pepper

7, 11, 14

2008 „Cuvée C“, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Weingut Gert Aldinger, Württemberg, DE



Pfirsich / Pistazie

Peach / pistachio

3, 7

2018 „Steingruble“ Riesling *** Auslese, Weingut Klopfer, Württemberg, DE (5 cl)

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

109 + 49

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, 3, 7

14

Schokolade³

Tarte / Eis / Crumble / Brombeere

Tarte / ice cream / crumble / blackberry

1, 3, 7

14

AFFOGATO

Hausgemachtes Vanilleeis / Espresso

Homemade vanilla ice cream / Espresso

3, 7

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 Glutenhaltiges Getreide | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch und Lactose
8 Schalenfrüchte | 9 Lupine | 10 Weichtiere | 11 Sellerie | 12 Senf | 13 Sesamsamen | 14 Schwefeldioxide und Sulfite
A Farbstoffe | B Konservierungsstoffe | C Antioxidationsmittel | D Geschmacksverstärker | E geschwefelt
F geschwärzt | G Phosphat | H koffeinhaltig | I chininhaltig | J Süßungsmittel | K gewachst

1 grain containing gluten | 2 crustaceans | 3 eggs | 4 fish | 5 peanuts | 6 soy | 7 milk and lactose
8 nuts | 9 lupines | 10 mollusks | 11 celeries | 12 mustard | 13 sesame seeds | 14 sulfur dioxides and sulfites
A dye | B preservatives | C antioxidant | D flavor enhancer | E sulphurated
F blacked | G phosphate | H caffeinated | I contain quinine | J sweetener | K waxed



@kleinschmeckerei