#tastystuttgart

Region Stuttgart

www.tastystuttgart.de

Genuss in der Region Stuttgart

TASTY STUTTGART

TIPP

Freier Eintritt in **alle Museen,** viele **Freizeiteinrichtungen,** die **Mineralbäder Stuttgart** und **viele weitere Vergünstigungen**
Optional: Die StuttCard PLUS **inkl. freier Fahrt im ÖPNV** (VVS-Netz Region Stuttgart)

VERKAUFSSTELLEN

Tourist Information i-Punkt · Königstr. 1a, Stuttgart
Tourist Information Flughafen Stuttgart · Terminal 3, Ebene 2, Stuttgart
Kundenservice Tel. +49 (0) 711 / 22 28 0 · hotels@stuttgart-tourist.de

www.stuttgart-tourist.de/stuttcard

WILLKOMMEN IN DER GENUSSREGION STUTTGART

INHALT

02 **REGIONALE KÜCHE**
Soulfood auf Schwäbisch

04 **REGIONALE SPEZIALITÄTEN**
Frisch und heimisch

06 **TOP 10 DER SCHWÄBISCHEN KÜCHE**
Schwäbisch lecker

07 **WEINREGION STUTTGART**
Gute Tropfen und idyllische Natur

10 **STERNEGASTRONOMIE**
Highlights für Gourmets

12 **FESTE IN DER REGION STUTTGART**
Stimmungsvolle Momente

16 **TOUREN-ANGEBOTE**
Genießer unterwegs

20 **STUTTGART-TIPPS & AUSSICHTEN**
Unsere Genussbotschafter empfehlen

24 **GASTRONOMIE MIT AUSSICHT**
Weit schauen & schön genießen

Regionale Küche

SOULFOOD AUF SCHWÄBISCH

Bei uns wird Genuss großgeschrieben: Neben exquisiter Sternegastronomie (22 ausgezeichnete Gourmettempel in der Region Stuttgart!) sorgt auch die bodenständige Traditionsküche für kulinarische Highlights. Und wer schon einmal einen zarten Zwiebelrostbraten, rezente Kässpätzle oder einen warmen Ofenschlupfer mit Vanillesoße probiert hat, weiß: So schmeckt schwäbisches Soulfood.

Typisch: Die schwäbische Sparsamkeit hat einige der beliebtesten Gerichte geprägt. Was vom Tage übrig bleibt, landet im Suppentopf – oder in einer schmackhaften Teighülle. Auch mit ganz frischen Zutaten schmecken Gaisburger Marsch und Maultaschen natürlich vorzüglich!

Besonders gut können Sie die regionalen Leckereien übrigens in traditionellen Weinstuben oder in einer Besenwirtschaft genießen. Die „Besen“ sind temporäre Wirtschaften der Weingärtner – hängt ein Besen vor der Tür, ist geöffnet. Der hauseigene Wein wird natürlich im typischen Henkelglas serviert.

Genuss auf die Hand gefällig? Die Brezel wird in der Region Stuttgart zu jeder Tageszeit gegessen. Den leckeren Laugensnack bekommen Sie in jeder Bäckerei oder an den charmanten „Brezelkörble“ in der Stuttgarter Innenstadt – pur oder mit Butter, aber immer lecker!

HERRGOTTS’BSCHEISSERLE
Um die Entstehung der schwäbischen Maultasche ranken sich viele Legenden. Eine besagt, dass die Zisterziensermönche des Klosters Maulbronn (daher auch der Name Maultasche) in der Fastenzeit nicht auf Fleisch verzichten wollten. Kurzerhand versteckten sie die verbotene Speise vor den Augen des Herrn in einer Teighülle. Das brachte der Maultasche auch den volkstümlichen Beinamen „Herrgotts’bscheißerle“ ein.

Rezept von unseren Genussbotschaftern
Ferdinand und Maximilian Trautwein – Gasthaus zur Linde

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Zutaten für den Nudelteig durch kräftiges Kneten zu einem glatten Teig verarbeiten, in Klarsichtfolie schlagen und mindestens ½ h im Kühlschrank ruhen lassen (wenn möglich vakuumieren, dies entspannt den Teig schneller).

Schritt 2 Zwiebel schälen, schneiden und andünsten. Petersilie, Spinat, Lauch putzen und waschen. Weißbrot einweichen. Fleisch, Spinat, Schinkenwurst, Weißbrot, Zwiebeln, Petersilie und den Lauch durch den Fleischwolf lassen. Gewürze untermengen und Vollei zugeben. Kräftig vermengen. Eventuell nachschmecken.

Schritt 3 Nudelteig dünn ausrollen. Mit etwas Ei bepinseln. Die Füllung in einen Dressierbeutel füllen und nach Belieben dick auf den Nudelteig dressieren. Den Teig maultaschenartig einschlagen, mit Hilfe eines Kochlöffels die Größe abdrücken, schneiden und in sprudelndem Wasser kochen.

Zutaten

Für den Nudelteig:
150 g Mehl
150 g Dunst
(Mahlprodukt aus Getreide)
3 Eier
2 EL pflanzliches Öl

Außerdem:
170 g Schweinehack
160 g Rinderhack
170 g Bauchspeck
50 g Schinkenwurst, geraucht
100 g Weißbrot
190 g Zwiebel
180 g Spinat
180 g Petersilie
20 g Lauch
30 g Vollei
15 g Salz
Gewürzmischung Linde
(Geheimzutat)

Regionale Spezialitäten und Märkte

FRISCH UND HEIMISCH

Eine Köstlichkeit nach der anderen entdecken? Auf den Märkten in Stuttgart selbstverständlich. In angenehmer, schöner Atmosphäre kann man hier frische Waren einkaufen und auf so manche Spezialität stoßen, die man hier nicht erwartet hätte.

STUTTGARTER MARKTHALLE
Ein absolutes Muss für alle Genießer: Die denkmalgeschützte und freskenverzierte Stuttgarter Markthalle, ein Jugendstilbau von 1914, ist eine der schönsten ihrer Art in Deutschland. Die Konstruktion aus Stahlbetonträgern und Glasdach sorgt für eine lichtdurchflutete, einladende Stimmung. Entsprechend viele Stuttgarter zieht es hierher – zum Probieren neuer Köstlichkeiten natürlich, aber auch um das eine oder andere Schwätzchen zu halten. Anspruchsvolle Genießer finden hier alles, um sich ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen. Zumal das frische, kunstvoll und appetitlich arrangierte Angebot sehr vielfältig ist. Zur Auswahl stehen Leckereien aus aller Welt, von Argentinien bis Ungarn. Für die kürzere oder längere Einkaufspause bieten sich zudem vier gastronomische Betriebe in der Markthalle an.

STUTTGARTER WOCHENMARKT
Dienstag, Donnerstag und Samstag vormittags heißt es für viele Stuttgarter, den großen und kleinen Einkaufszettel zücken und Richtung Stuttgarter Marktplatz und Schillerplatz spazieren. Auf dem Wochenmarkt gibt es frisches saisonales Obst und Gemüse aus der Region, Blumen und Produkte aus Eigenherstellung wie Marmeladen, Honig, Eingelegtes und vieles mehr. Alles in einem anregenden und interessanten Ambiente: Der Stuttgarter Marktplatz ist ein historischer Ort, der auf das Jahr 1304 zurückgeht und Schauplatz zahlreicher bedeutender Ereignisse war. Heute ist der Marktplatz zwar nicht mehr von historischen Gebäuden umgeben, die Fassaden der vorherrschenden sachlichen Architektur der 50er-Jahre sind aber farblich und strukturell so aufgeteilt, dass sie die mittelalterlichen Gebäudebreiten wiedergeben. Und die Freude genau hier einzukaufen, ist über alle Zeiten hinweg erhalten geblieben. Das zeigen die Gesichter der vielen Stuttgarter und die der Besucher von außerhalb.

KESSLER
Im Herzen der schönen Esslinger Altstadt findet sich Deutschlands älteste Sektkellerei. Die lange Weinbautradition lockte 1826 Georg Christian Kessler ins Neckartal, wo er „Kessler“ gründete. Bis heute wird der Sekt nach dem in der Champagne entwickelten klassischen Herstellungsverfahren (méthode traditionelle) produziert.

HECKENGÄU-LINSEN
Mit köstlichem Biss und Geschmack tragen die „Le Puy“-Linsen wie kaum ein anderes Produkt das Aroma des Heckengäus in sich. Die kleinen, fast in Vergessenheit geratenen Kulturschätze wachsen ohne Pflanzenschutzmittel und Düngung.

SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES LANDSCHWEIN
Das Schwäbisch-Hällische Landschwein gibt es schon seit König Wilhelm I. von Württemberg, der um 1820 der Landeszucht einige chinesische Maskenschweine zuführte. Haller Bauern haben sich dieser Rasse mit der gerühmten Fleischqualität angenommen.

SCHWÄBISCHE WIBELE
Vanilleduft und die tropfenförmige Gestalt, die an eine Schuhsohle erinnert, machen das kleine Dessertgebäck unverwechselbar. Das Rezept stammt von Hofkonditormeister Jakob Wibel und besteht nur aus Mehl, Eiweiß, Vanille- und Puderzucker.

STREUOBSTPARADIES
Die rund 1,5 Millionen Obstbäume im Schwäbischen Streuobstparadies sind zu jeder Jahreszeit ein Genuss. Diese jahrhundertealte Landschaft ist ein besonderer Kulturschatz und verfügt über eine enorme Vielzahl an Brennereien und Mostereien, Lehrpfade und Obstfeste. Mit rund 26.000 Hektar bilden die Streuobstwiesen zwischen Alb und Neckar eine der größten zusammenhängenden Streuobstlandschaften Europas.

RITTER SPORT
1912 gründeten Alfred Eugen Ritter und seine Ehefrau Clara in Stuttgart-Bad Cannstatt eine Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik. Das berühmte quadratische Format geht auf Clara Ritter zurück. Sie hatte die Idee, eine Schokolade zu produzieren, die ohne zu brechen in jede Sportjacke passt und dennoch das gleiche Gewicht wie eine Langtafel hat – der damalige Name „Ritter’s Sport Schokolade“ war geboren.

DIE URACHER BREZELSAGE
Der Legende nach entstand das beliebte Laugengebäck in Bad Urach. Dort sollte der Hofbäcker von Graf Eberhard ein Brot erfinden, durch das dreimal die Sonne scheine. Der Hofbäcker ließ sich dafür von den verschlungenen Armen seiner Frau inspirieren. Graf Eberhard benannte die köstliche Erfindung Branzeln nach dem lateinischen Wort „Brazula“ für verschlungene Hände. Fast genauso legendär sind übrigens die „Brezelkörble“ in der Stuttgarter Innenstadt.

FILDERSPITZKRAUT
Der spitz zulaufende Kopf hat diesem wohlschmeckenden Weißkohl seinen Namen gegeben. Das Filderspitzkraut wächst nur auf den außergewöhnlich guten Lösslehmböden der Filderhochebene und eignet sich zur Herstellung von Sauerkraut. Dass es in die Arche des Geschmacks der weltweiten Slowfood-Bewegung aufgenommen wurde, unterstreicht seine Einzigartigkeit und die jahrhundertealte Geschichte des Krautanbaus auf den Fildern. Highlight jeder Krautsaison ist das beliebte Filderkrautfest immer am dritten Oktoberwochenende.

Top 10 der schwäbischen Küche

SCHWÄBISCH LECKER

Fragt man Nicht-Schwaben nach schwäbischen Gerichten, werden meistens Maultaschen und Spätzle genannt. Auch wenn solche Eierteigwaren ihre Bedeutung haben, die bodenständige, schwäbische Küche ist viel variantenreicher. Zehn der beliebtesten schwäbischen Gerichte sind hier aufgelistet: Um neugierig auf mehr zu machen, zum Nachkochen anzuregen oder zum Bestellen zu verführen. Maultaschen und Spätzle? Sind natürlich auch darunter!

1 | SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN
Zart-mürbes Fleisch, geröstete Zwiebeln, eine delikate Soße: Ein guter Zwiebelrostbraten ist unwiderstehlich!

2 | GAISBURGER MARSCH
Gaisburger Marsch oder Kartoffelschnitz und Spätzle: Das traditionelle Eintopfgericht hat viele Namen und schmeckt immer.

3 | KÄSSPÄTZLE
Herzhafte Hausmannskost vom Feinsten: schwäbische Kässpätzle müssen Sie probieren!

4 | SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT
Traditionell mit Maultaschen, als Beilage zu Saitenwürstle oder einfach im gemischten Salat – der schwäbische Kartoffelsalat passt zu fast allem.

5 | APFELKÜCHLE
Lust auf Süßes? Die schwäbischen Apfelküchle eignen sich als leckeres Dessert oder süße Mahlzeit und schmecken besonders gut mit Vanilleeis oder -soße.

6 | ZWIEBELKUCHEN
Der deftige Zwiebelkuchen wird meistens im Herbst gegessen und schmeckt besonders lecker zu neuem Wein. Und wenn Sie Zwiebelkuchen mögen: Besuchen Sie einmal das Zwiebelfest in Esslingen am Neckar!

7 | MAULTASCHEN
Ob mit Zwiebeln geschmelzt, in Brühe gekocht oder mit Ei geröstet – die schwäbische Spezialität ist so lecker, dass sie heute in vielerlei Kombinationen auf dem Speiseplan steht. Der Klassiker besteht unter anderem aus Spinat, Tatar, Zwiebeln und Kräutern, aber auch vegetarische Varianten oder Leckereien wie Lachsmaultaschen sind beliebt.

8 | LINSEN & SPÄTZLE
Linsen und Spätzle – das Traditionsgericht der schwäbischen Küche. Mit Saitenwürstle ein absoluter Klassiker. Nicht vergessen: Essig und Senf zum Abschmecken am Tisch bereitstellen!

9 | OFENSCHLUPFER
Am besten warm genießen: Der Ofenschlupfer ist Dessertgenuss mit langer Tradition. Die schwäbische Süßspeise zergeht auf der Zunge. Lecker mit Vanillesoße!

10 | BREZEL
Die Brezel ist traditioneller Snack in Schwaben und wird zu jeder Tageszeit gerne gegessen: ganz einfach pur, mit Butter, lecker belegt oder als Beilage. Das salzige Laugengebäck bekommen Sie bei jedem Bäcker. Besonders lecker sind die Brezeln frisch aus dem Ofen!

Weinregion Stuttgart

GUTE TROPFEN UND IDYLLISCHE NATUR

Ob Weiß-, Rot- oder Roséwein, an der Region Stuttgart haben ausgesprochene Kenner ihre Freude. Die Auswahl ist riesig, die Qualität hoch. Und für Besucher gibt es viele interessante Möglichkeiten, mehr über den Rebensaft zu erfahren und ihn in vielen Variationen zu genießen.

© Remstal Gartenschau 2019 GmbH, Authentic Studios

TIPP REMSTAL GARTENSCHAU 2019
Die Remstal Gartenschau 2019 ist bundesweit die erste Gartenschau, die in 16 Städten und Gemeinden stattfindet. Vom 10. Mai bis zum 20. Oktober 2019 verwandelt sich das Remstal in einen unendlichen Garten. Auf einer Länge von 80 Kilometern wird ein ganzer Landschaftsraum für 164 Tage – und weit darüber hinaus – in Szene gesetzt.

WEINBERGE
Wein wird in der Region schon sehr lange angebaut, genauer seit 300 n. Chr. Schon die Römer sind hier auf den Geschmack gekommen und nutzten die einmalige Lage zur Weinherstellung. Heute ist die Region ein Weinproduzent erster Güte. Und dazu trägt auch Stuttgart bei: Rund 17,5 ha groß sind die stadteigenen Rebflächen – keine weitere deutsche Großstadt hat da mehr zu bieten. Um die steilen Terrassen Stuttgarts effizient zu bewirtschaften, wurden im 19. Jahrhundert Treppen und Wege, sogenannte „Stäffele“ angelegt.

Heute gibt es rund 500 verschiedene Württemberger Weine. Getrunken werden sie gern als „Viertele“, in einem 250 ml-Glas. In der Region Stuttgart werden vor allem die Rotweinsorten Lemberger, Spätburgunder und Trollinger sowie die Weißweinsorten Kerner, Silvaner, Müller Thurgau und Sauvignon Blanc angebaut.

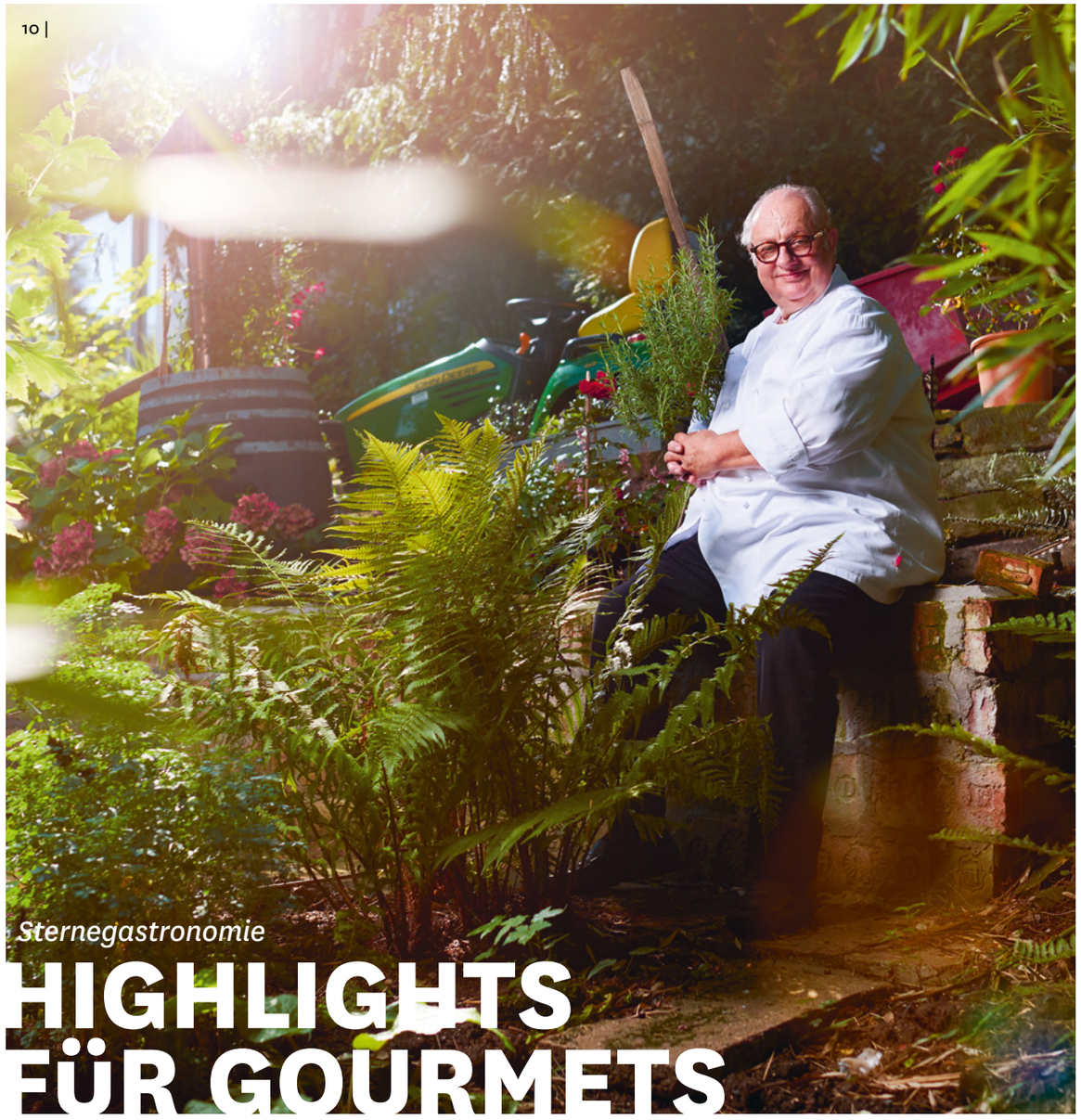
BESENWIRTSCHAFTEN
Besenwirtschaften? Das sind Weinstuben schwäbischer Winzer, in denen man 16 Wochen im Jahr Weine und Speisen genießt. Ein Reisigbesen an der Tür zeigt an, dass geöffnet ist. Wer eintritt, kann sich auf deftig-rustikale Gerichte freuen, von Ripple und Griebenbrot bis hin zu Maultaschen und Schlachtplatte mit Sauerkraut. Dazu gibt es den eigenen Wein des Winzers. Die Besenwirtschaften, schwäbisch Besâ, sind äußerst beliebt – quer durch alle Bevölkerungsschichten. Entsprechend eng kann es drinnen schon mal werden. Besenwirtschaft-Fans stört das aber keineswegs. Für sie gehört es einfach dazu, nah beieinander zu sitzen.

WEINWANDERWEGE
Wer mehr über die Weine der Region erfahren möchte, für den liegt es nahe, dorthin zu gehen, wo die Weine herkommen. Beim Weinwandern lernen Interessierte aber nicht nur die besten Anbaugebiete kennen: Man probiert verschiedene Sorten, genießt herrliche Ausblicke, z. B. auf die Stuttgarter Innenstadt, Bad Cannstatt sowie den Neckar, und rastet entlang der idyllischen Routen in Weinstuben oder -gütern. Kurz, die Weinwanderwege sind genau das Richtige für alle, die Genuss wirklich zu schätzen wissen. Und weil selbst unter Kennern die Geschmäcker verschieden sind, gibt es mehrere Weinwanderwege, einer so schön wie die anderen.

© TMBW, Gregor Lengler

TIPP „WEINERLEBNISFÜHRUNGEN“
Neben der Möglichkeit, sich allein auf den Weinwanderweg zu machen, kann man dies auch in Begleitung eines Weinerlebnisführers. Die Wanderung dauert ca. 3 Stunden und informiert die Teilnehmer über die hier angebauten Rebsorten. Weinstopps entlang des Weges inklusive.

WEINBAUMUSEUM STUTTGART
Wie wäre es mit einem umfangreichen Streifzug durch die Weinbaugeschichte? Dafür geht es am besten nach Stuttgart-Uhlbach. Dort befindet sich in einem Fachwerkbau aus dem Jahr 1907 das Weinbaumuseum Stuttgart. Wissbegierige erfahren während eines Rundgangs vieles über die 2.000 Jahre alte Weinkultur: Dazu zählen historische und aktuelle Weinbautechniken, das Erschnuppern charakteristischer Fruchtaromen, zahlreiche Dokumente wie Urkunden und Landkarten und als genussreicher Abschluss ein „Viertele“ Wein in der Vinothek des Museums.



Sternegastronomie

HIGHLIGHTS FÜR GOURMETS

Willkommen im Gourmethimmel! Über Stuttgart und der Region strahlen die Sterne besonders hell, denn in insgesamt 22 Restaurants isst man hier im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnet. In der baden-württembergischen Landeshauptstadt haben acht Gourmettempel vom Guide Michelin den kulinarischen Ritterschlag erhalten. Und beim sinnlichen Streifzug durch die Region können Feinschmecker zwischen 14 Top-Restaurants ganz nach Geschmack auswählen – von Asperg über Ludwigsburg bis Waldenbuch. Entdecken Sie, was herausragende Köche und ihre engagierten Teams in ihren Töpfen und Pfannen auf die Teller der Gäste zaubern. Die wichtigsten Zutaten sind hochwertige Produkte, die oft direkt in der Region wachsen, veredelt durch Kreativität und das entscheidende Quäntchen Inspiration, das man schmecken kann. In diesem Sinne: Guten Appetit in unserer Genussregion.

Zirbelstube im Hotel am Schlossgarten
© Peter Oppenländer

STUTTGART
Speisemeisterei im Schloss Hohenheim
www.speisemeisterei.de

Gourmet Restaurant Olivio im Steigenberger Hotel Graf Zeppelin
www.olivo-restaurant.de

Restaurant Délice
Gastrosophie & Weinkultur
www.restaurant-delice.de

Restaurant Top Air
www.restaurant-top-air.de

Zirbelstube im Hotel am Schlossgarten
www.hotelschlossgarten.com

Restaurant Wielandshöhe
www.wielandshoehe.de

Restaurant 5
www.5.fo

YoSH – SCHANK UND SPEISEWIRTSCHAFT
www.yosh-stuttgart.de

ASPERG
Gourmetrestaurant Schwabenstube Hotel Adler
www.adler-asperg.de

BIETIGHEIM-BISSINGEN
MAERZ – DAS RESTAURANT & Hotel Rose
www.maerzundmaerz.de

EHNINGEN
Hotel – Restaurant Landhaus Feckl
www.landhausfeckl.de

FELLBACH
Goldberg Restaurant & Winelounge
www.goldberg-restaurant.de

Gourmet-Restaurant Avui Zum Hirschen
www.zumhirschen-fellbach.de

Oettingers Restaurant im Hotel Hirsch
www.hirsch-fellbach.de

KERNEN IM REMSTAL
Restaurant Malathounis
www.malathounis.de

LUDWIGSBURG
Gourmetrestaurant Gutsschenke
www.schlosshotel-monrepos.de/de/gutsschenke

SALACH
Burgrestaurant Staufeneck
www.burg-staufeneck.de

SCHWÄBISCH HALL
Restaurant Eisenbahn
www.landhauswolf.eu/restaurants/restaurant-eisenbahn.html

Reber's Pflug
www.rebers-pflug.de

VAIHINGEN AN DER ENZ
Hotel Restaurant Lamm Rosswag
www.lamm-rosswag.de

WAIBLINGEN
Restaurant bachofer
www.bachofer.info

WALDENBUCH
Krone Waldenbuch
www.krone-waldenbuch.de

Stand 2018

STUTTGARTER WEINDORF

Jedes Jahr im August und September verwandelt sich für 10 Tage das Herz Stuttgarts, der Markt- und Schillerplatz rund ums Alte Schloss, in ein Weindorf. In stimmungsvoll dekorierten Lauben schenken die Wirte mehr als 500 verschiedene badische und württembergische Weine aus – als „Viertele“ hauptsächlich. Dazu werden schwäbische Spezialitäten wie Kässpätzle, Maultaschen, Schupfnudeln mit Sauerkraut serviert. Kostenlose Beigaben: viel Live-Musik und der Charme der Wirte. Beides trägt zur „schwäbischen Gemütlichkeit“ bei: Gute Laune haben, nette Gespräche führen und neue Freundschaften schließen, ist also sozusagen immer mit inbegriffen.

STUTTGARTER FRÜHLINGSFEST

Traditionelle Karussells, hochmoderne Fahrgeschäfte und stimmungsvolle Festzelte tummeln sich auf dem Wasen. Mit etwa 250 Schaustellern, Wirten und Marktkaufleuten ist es das größte Frühlingsfest Europas und weiß mit tollen Attraktionen zu überzeugen.

© Esslinger Stadtmarketing & Tourismus GmbH, Mediatraffic

WEIHNACHTSMÄRKTE IN DER REGION STUTTGART

Geheimnisvoller Lichterglanz, neugierige Kindergesichter, festlich gestimmte Erwachsene: Für viele ist es zur Adventszeit das Schönste, über einen der zahlreichen Weihnachtsmärkte zu schlendern. Was es hier alles zu sehen, zu schmecken, zu erschnuppern, kurzum zu genießen gibt. Überall in der Region macht es den Menschen daher Spaß, von Stand zu Stand zu bummeln, schwäbische Spezialitäten zu probieren, Geschenke zu kaufen, zum Aufwärmen vielleicht einen Glühwein zu trinken und die feierliche Stimmung auf sich wirken zu lassen.

STUTTGARTER WEIHNACHTSMARKT
Bekannt, beliebt und gut besucht: Der Stuttgarter Weihnachtsmarkt, einer der ältesten und größten in Europa, zieht jedes Jahr zahlreiche Menschen an. Rund 280 Stände mit weihnachtlich verzierten Dächern und festlich arrangierten Auslagen erstrecken sich vom Schlossplatz bis zum Marktplatz und laden zu einem ausgiebigen Weihnachtsbummel ein. Probieren sollte man auf jeden Fall „Springerle“. Das spezielle Anisgebäck für den bunten Plätzchenteller hat eine lange Tradition: Für die kunstvollen Plätzchenmotive werden handgeschnitzte Holzmodel verwendet, die man von Generation zu Generation weitergibt. Weitere Genussempfehlung: das Hutzelbrot, ein süßes Früchtebrot aus dunklem Brotteig. Für große Kinderaugen sorgen Mitmach-Aktionen, eine echte Mini-Dampflok und die Tiere in der lebenden Krippe. Besonders stimmungsvoll sind die Weihnachtskonzerte, die jeden Abend im Renaissance-Innenhof des Alten Schlosses stattfinden.

LUDWIGSBURGER BAROCK-WEIHNACHTSMARKT
Wie eine märchenhafte, geheimnisvoll erleuchtete Fortsetzung der Barockstadt wirkt der Weihnachtsmarkt. Denn die 175 Stände sind so gradlinig und symmetrisch angelegt wie die Stadtstraßen und die Gartenanlagen des berühmten Barockschlosses. In dieser festlichen „Weihnachtsstadt“ gibt es liebevolle Handpuppen und Spieluhren, antiken und modernen Christbaumschmuck und viele weitere Geschenkideen zu entdecken. Kulinarischen Genuss versprechen Weihnachtsmarkt-Klassiker und schwäbische Spezialitäten, ob Schupfnudeln, Holzofendinnede – eine flammkuchenähnliche Köstlichkeit – oder Lebkuchen frisch aus dem Ofen.

ESSLINGER WEIHNACHTSMARKT UND MITTELALTERMARKT
Wer zur Adventszeit etwas Ungewöhnliches erleben will, ist hier genau richtig: Händler in historischen Gewändern bieten vor der Kulisse aus Fachwerkhäusern und romantischen Gassen ihre Waren an. Stelzenläufer, Gaukler, Feuerspucker und Spielleute tummeln sich zwischen den 200 Ständen. Die Marktsprache, das Räuchern oder das Stabfechten lernt man in entsprechenden Workshops. Selbst die Kulinarik ist mit Gerichten wie Met und Ritterfladen mittelalterlich geprägt. Und zur Wintersonnenwende am 21. Dezember geht es mit einem Fackelumzug zur Burg, in der anschließend eine Feuershow stattfindet.

© Tourismus Events Ludwigsburg

WASEN STUTTGART

Die Stuttgarter verstehen es zu feiern, gern auch mit vielen Gästen. Nirgends wird das so deutlich wie auf dem Cannstatter Volksfest: Hier amüsieren sich 4 Millionen Besucher aus der ganzen Welt. Es wird gelacht und gesungen, so manches Göckele (Brathuhn) verspeist und so manches Maß oder Viertele getrunken. Und Runde um Runde z. B. in modernen Doppellooping-Achterbahnen oder in einem Klassiker wie Autoscooter gedreht.

Kurz, das Stuttgarter Traditionsfest ist ein Inbegriff für ausgelassene Stimmung. Zudem gehört es zu den größten seiner Art weltweit und wird seit 1818 auf dem Cannstatter Wasen veranstaltet. Heute ist es ein absoluter Publikumsmagnet und bietet Gästen auf seinem 37 Hektar großen Festgelände ein abwechslungsreiches Festprogramm. Los geht es jedes Jahr am letzten Freitag im September: Dann öffnen die sieben Bierzelte, das Weinzelt sowie das Almhüttendorf. Rund um die Fruchtsäule, das historische Wahrzeichen des Traditionsfestes, präsentieren sich ca. 330 Wirte, Marktkaufleute und Schausteller. Und die Stuttgarter zeigen wieder, was für gute Gastgeber sie sind – und das ganze 17 Tage am Stück.

TERMINE 2019
Stuttgarter Frühlingsfest: 20. April – 12. Mai 2019
Stuttgarter Weindorf: 28. August – 08. September 2019
Wasen Stuttgart: 27. September – 13. Oktober 2019
Stuttgarter Weihnachtsmarkt: 27. November – 23. Dezember 2019
Ludwigsburger Barock-Weihnachtsmarkt:
26. November – 22. Dezember 2019
Esslinger Mittelalter- und Weihnachtsmarkt:
26. November – 22. Dezember 2019

Die zentrale Jubiläumssäule, ein Gedenken an König Wilhelm I., den Initiator des ursprünglichen „Landwirtschaftlichen Festes zu Kannstadt“, wird mit landwirtschaftlichen Produkten geschmückt. Zudem werden direkt an der Säule 100 Exponate der baden-württembergischen Landwirtschaft präsentiert, inkl. eines Mini-Schaubauernhofs. Alles in allem also eine gelungene Mischung aus kurzweiliger Rückschau und interessantem Blick auf die Gegenwart.

GESCHICHTLICHER HINTERGRUND
1816 war kein gutes Jahr für Württemberg. Wegen eines Vulkanausbruchs in Indonesien fiel der Sommer aus. Stattdessen gab es unauflösliche dunkle Wolken und Temperaturstürze. Weitere Folgen für Württemberg: Hungersnot, Armut und Auswanderung. König Wilhelm I. und seine Frau Katharina hatten eine gute Idee, um die schwer geschädigte württembergische Wirtschaft wieder zu beleben – das „Landwirtschaftliche Fest zu Kannstadt“. Fest-Premiere war am 28. September 1818. Im Zentrum standen Viehprämierungen, Pferderennen und Viehmarkt. Erst später kam das Volksfest hinzu. Heute feiert man aus dieser Tradition heraus zwei Feste: rein für das Vergnügen das Canstatter Volksfest und im Sinne einer funktionierenden Versorgung mit Lebensmitteln das Landwirtschaftliche Hauptfest.

Besonders in der Region Stuttgart hat kulinarischer Genuss viele Gesichter. Möglichst viele davon möglichst intensiv kennen zu lernen – dafür bieten sich unsere Touren an. Wir haben zu zahlreichen Themen gründlich recherchiert und daraus spezielle Angebote entwickelt. So unterschiedlich diese auch sind, zentral ist immer, jedem Teilnehmer Genusserlebnisse statt nur Wissen über Genuss zu bieten. Das zeigen beispielhaft die folgenden Touren.

Informationen zum gesamten Touren-Angebot und Buchungen unter www.tastystuttgart.de

WEINERLEBNISFÜHRUNG IN STUTTGART
Stuttgart überrascht viele mit seiner herrlichen Topographie und der tollen Weinlandschaft. Am besten erkundet man die wunderbare Weinlandschaft Stuttgarts in Begleitung eines Weinerlebnisführers. Mit viel Witz und Sachverstand führt ihr Weinerlebnisführer zu den schönsten Weinplätzen der Stadt – hierbei wird so manch Interessantes über den Weinanbau und den Weingenuss in Stuttgart erzählt – und auch das Verkosten darf dabei nicht zu kurz kommen. Zwei Weinstopps entlang des Weges werden die Besucher auf den Geschmack bringen.

Tour Obertürkheim
Fr, 24.05., 17 Uhr / Sa, 10.08., 17 Uhr
Fr, 20.09., 17 Uhr / So, 20.10., 11 Uhr
Tour Untertürkheim
Fr, 12.04., 17 Uhr / Sa, 13.07., 11 Uhr
Fr, 16.08., 17 Uhr / Fr, 27.09., 17 Uhr
NEU Glühweintour
Sa, 12.01., 11 Uhr / Sa, 16.02., 11 Uhr
Sa, 16.11., 11 Uhr / Sa, 7.12., 11 Uhr
NEU Tour Feuerbach
Sa, 23.03., 11 Uhr / Sa, 27.04., 11 Uhr
Sa, 15.06., 11 Uhr / Sa, 20.07., 11 Uhr
Fr, 23.08.,17 Uhr / So, 30.09., 11 Uhr
Sa, 26.10., 11 Uhr
Tour Bad Cannstatt
Fr, 17.05., 17 Uhr / Sa, 31.08., 11 Uhr
Sa, 19.10., 11 Uhr
mind. 10 Personen
€ 31 EUR pro Person
inkl. 2er-Weinprobe + kleiner Stärkung
(Wasser bitte mitbringen,
Rückfahrt mit ÖPNV nicht inkludiert)
ca. 2,5 Stunden

WEINTOUR IM ROTEN DOPPELDECKER-CABRIO-BUS
Stuttgart ist Weinstadt – schon am Hauptbahnhof beginnen die ersten Weinberge – und nach wenigen Minuten Fahrt steht man schon mitten in den Reben. Natur umgibt einen von Stuttgart bis in die malerischen Weinorte wie Untertürkheim, Rotenberg oder Uhlbach. Bei dieser Weintour mit dem roten Doppeldecker-Cabrio-Bus geht die Fahrt von der Stuttgarter City direkt nach Untertürkheim und Rotenberg oder Uhlbach (wetterabhängig). Auf der Fahrt begleitet sie auf informative und amüsante Art einer unserer Tourguides. Zwei Stopps auf Weingütern mit Besichtigung und Weinverkostung sind mit eingeplant. Lassen Sie sich von Stuttgart verführen.

Fr, 03.05. / Fr, 31.05. / Fr, 21.06.
Fr, 19.07. / Fr, 09.08. / Fr, 06.09. / Fr, 11.10.
mind. 10 Personen
Start / Ziel: i-Punkt, Königstraße 1a
€ 55 EUR pro Person
inkl. 2 x 2er-Weinprobe + kleiner Stärkung
18 Uhr / ca. 3 Stunden

SCHLEMMERPARADIES STUTTGARTER MARKTHALLE
Wer in Stuttgart nach exotischen Genüssen und exklusiver Feinkost aus aller Welt sucht, der kommt um einen Ausflug in die Markthalle nicht herum. Doch in Stuttgarts Schlemmerparadies finden sich nicht nur knackige Köstlichkeiten und internationale Delikatessen – auch verblüffende Geschichten und ungewöhnliche Einblicke machen dieses einzigartige Gebäude äußerst interessant. Während unseres 1,5-stündiger Markthallenrundgangs erleben Sie all diese Facetten, tauchen ein ins lebendige Treiben von Händlern und Gourmets – bis hin zu einem kurzen Blick in den Keller. Als Abschluss wartet dann ein Glas Prosecco auf Sie. Viel Vergnügen!

Do, 10.01. / Do, 24.01. / Do, 07.02.
Do, 21.02. / Do, 07.03. / Do, 21.03.
Do, 04.04. / Mi, 17.04. / Do, 09.05.
Do, 23.05. / Do, 06.06. / Mi, 19.06.
Do, 27.06. / Do, 04.07. / Do, 25.07.
Do, 05.09. / Do, 19.09. / Do, 10.10.
Do, 24.10. / Do, 07.11. / Mo, 18.11.
mind. 10 Personen
€ 19,50 EUR pro Person
inkl. ein Glas Prosecco
16 Uhr / ca. 1,5 Stunden

„VON ÄLLEM EBBES“
Eine wirklich runde Sache ist dieser Rundgang durch das Bohnenviertel, den Sie mit allen Sinnen genießen werden. Sie sehen die historischen Gebäude und lauschigen Innenhöfe, hören spannende Geschichten und erfassen Neues. Zum Beispiel durch Fühlsäckchen, mit denen Sie typische Stuttgarter Inhalte ertasten. Und zu schmecken gibt es auch einiges: Schwäbische Leckereien stehen für Sie zum Probieren bereit.

Fr, 15.02., 16.30 Uhr / Fr. 22.03., 16.30 Uhr
Do, 18.04., 16.30 Uhr / Fr, 24.05., 17.30 Uhr
Fr, 28.06., 17.30 Uhr / Fr, 19.07., 17.30 Uhr
Fr, 16.08., 17.30 Uhr / Fr, 06.09., 17.30 Uhr
Fr, 18.10., 17.30 Uhr / Fr. 15.11., 16.30 Uhr
mind. 10 Personen
€ 25 EUR pro Person inkl. Vorspeise
„von ällem ebbes“
(Getränke nicht inklusive)
ca. 1¾ Stunden

BRAUEREIFÜHRUNG DINKELACKER

Erleben Sie mit allen Sinnen, wie in Stuttgarts Familienbrauerei Bier gebraut wird: Angefangen bei der Verwendung von bestem Braumalz, das Einmaischen und Läutern sowie die Beigabe von Würze. Ein erfahrener Führer begleitet Sie durch alle Stationen, die das Bier in der Brauerei durchläuft – bis am Ende ein frisches Dinkelacker, Schwaben Bräu, Sanwald oder Wulle herauskommt. Sie erfahren, wie wichtig der Brauerei Nachhaltigkeit, Energiegewinnung und ökologisches Wirtschaften sind. Abgerundet wird die Brauereiführung mit einer erfrischenden Bierprobe.

Dienstag und Donnerstag
(außer an Feiertagen)
Die Besichtigung erstreckt sich über weite Teile des Geländes. Besucher sollten gut zu Fuß sein und keine Probleme mit dem Treppensteigen haben. Kinder unter 6 Jahren haben keinen Zutritt. Kinder unter 16 Jahren dürfen nur in Begleitung eines Erwachsenen teilnehmen.
€ 15 EUR pro Person inkl. Bierprobe
20 EUR pro Person inkl. Bierprobe und herzhaftem Essen
18 Uhr / ca. 2,5 Stunden

WEINBERGRUNDFAHRT IM OLDTIMER-BUS

Ob Oldtimer oder Youngtimer – diese moderne Weinbergrundfahrt im klassischen Gefährt ist für Zusteiger jeden Alters ein Erlebnis. Los geht's mit einer Führung durch das Weinbaumuseum Stuttgart, inklusive Verkostung und Snack. Anschließend fahren Sie im Oldtimer-Bus durch die Weinberge und entlang des idyllischen Neckartals zu einem Weingut, wo Sie eine weitere Probe erwartet. Mit an Bord: Gute Laune, lustige Geschichten und interessante Infos rund um die Weinkultur.

Fr, 24.05. Weingut Currle
Do, 13.06. Weingut Zaißerei
Do, 04.07. Weingut Wöhrwag
Fr, 12.07. Collegium Wirtemberg
Fr, 16.08. Weingut Zaiß KG
Fr, 04.10. Weinhof Zaiß am Württemberg
mind. 15 Personen
€ 61,50 EUR pro Person
inkl. Eintritt ins Weinbaumuseum
mit 3er-Weinverkostung + Snack sowie
2er-Weinverkostung + Snack im Weingut
17 Uhr / ca. 4 Stunden

FREITAGSWEINPROBE IM WEINBAUMUSEUM

Starten Sie doch einmal ganz anders und viel relaxter ins Wochenende: Mit einer genüsslichen Weinprobe in der Vinothek des Weinbaumuseums Stuttgart. Ein Experte macht Sie mit drei exzellenten Stuttgarter Weinen bekannt und vermittelt Ihnen nebenbei hochinteressante Details über den Weinbau im mittleren Neckarraum. Ein Vergnügen, bei dem Sie anschließend mit Ihrem Kennerwissen punkten können. Immer freitags auch ohne Voranmeldung möglich.

jeden Freitag 2019
(außer 19.04. und 01.11.)
mind. 4 Personen
€ 16 EUR pro Person inkl. 3er-Weinprobe + kleinem Snackteller
18.30 Uhr / ca. 1 Stunde

GENUSS- UND KULTURSPAZIERGANG DURCH DAS BOHNENVIERTEL

Ob Sie die Stadt zum ersten Mal besuchen oder bereits seit vielen Jahren hier leben – in Stuttgart lassen sich stets so einige ungewöhnliche Schmankerl entdecken! Auf unserem Genuss-und Kulturspaziergang durch das lebendige Bohnenviertel möchten wir Ihren Gaumen mit milden, pikanten, süßen und sauren Leckerbissen verwöhnen. Dabei stellen wir Ihnen sowohl exotische Delikatessen, als auch regionale Spezialitäten vor. Neben den kulinarischen Highlights kommt natürlich auch die bewegte Historie der Schwabenmetropole nicht zu kurz.

(Treffpunkt 10 Minuten vor Tourbeginn)
Sa, 02.02., 15.30 Uhr
Sa, 09.03., 15.30 Uhr
Sa, 06.04., 15.30 Uhr
Sa, 11.05., 15.30 Uhr
Sa, 01.06., 15.30 Uhr / Fr, 05.07., 16 Uhr
Sa, 06.07., 15.30 Uhr / Fr, 09.08., 16 Uhr
Sa, 10.08., 15.30 Uhr
Sa, 07.09., 15.30 Uhr
Sa, 28.09., 15.30 Uhr / Fr, 11.10., 16 Uhr
Sa, 19.10., 15.30 Uhr / Sa, 16.11., 15.30 Uhr
Sa, 07.12., 15.30 Uhr
mind. 4 Personen
€ 49 EUR pro Person
inkl. 5 lokaler und internationaler Köstlichkeiten + 1 x Espresso
(weitere Getränke nicht inclusive)
ca. 3 Stunden

„OIMOL NAISCHMEGGA"

Stuttgarts historische Markthalle mit ihren köstlichen Angeboten aus aller Welt ist ein Erlebnis für sich. Noch bunter und lustiger wird es bei Ihrem originellen Rundgang mit einer gestandenen schwäbischen Marktfrau, die Ihnen Geschichten und Anekdoten aus der Vergangenheit und Gegenwart des herrlichen Gebäudes erzählt. Dabei gibt es natürlich auch etwas zu kosten. Und zum krönenden Abschluss holt s'Dorle noch eine hochprozentige Überraschung für Sie aus ihrem Marktkorb ...

Do, 17.01. / Do, 14.02. / Do, 14.03.
Do, 11.04. / Do, 16.05. / Mi, 05.06.
Do, 18.07. / Do, 15.08. / Do, 12.09.
Do, 17.10. / Do, 14.11. / Mo, 30.12.
mind. 10 Personen
€ 21 EUR pro Person
inkl. einem Versucherle +
einem Schnäpsle
16.15 Uhr / ca. 1¼ Stunden

KULINARISCHER ABENDRUNDGANG

Hier bekommt Spaziergang eine kreative und leckere Interpretation: Jeden Gang des kompletten Menüs genießen Sie an einem anderen gepflegten gastlichen Ort, den Sie zu Fuß erreichen. Freuen Sie sich also auch auf viele Sehenswürdigkeiten und appetitanregende Geschichten über die Stuttgarter Tafelfreuden, die zwischen Aperitif und Dessert liegen. Diese geschmackvolle Tour führt Sie durch die Innenstadt – mit schwäbischen und südeuropäischen Köstlichkeiten.

Schwäbisch
Sa, 19.01. / Sa, 09.03. / Sa, 04.05.
Sa, 01.06. / Sa, 13.07. / Sa, 14.09.
Sa, 19.10. / Sa, 23.11.
Mediterran
Sa, 16.02. / Sa, 13.04. / Sa, 18.05.
Sa, 15.06. / Sa, 10.08. / Sa, 21.09.
Sa, 12.10.
mind. 10 Personen
€ 60 EUR pro Person inkl. Aperitif,
2-Gang-Menü + Vorspeisensnack
in 3 Restaurants.
Weitere Getränke sind nicht inkludiert.
18.30 Uhr / ca. 4 Stunden

Stuttgart-Tipps & Aussichten

UNSERE GENUSS-BOTSCHAFTER EMPFEHLEN

Gastronomen Ferdinand und Maximilian Trautwein, Gasthaus zur Linde

SCHLOSSPLATZ

Das charmante Herz der Stadt: Der Schlossplatz ist zentraler Treffpunkt und entspannte Liegewiese mitten auf der Einkaufsmeile – und das vor historischer Kulisse und mit vielen kulturellen Angeboten in Sicht- und Laufweite!

© Wilhelma

WILHELMA

Von Affe bis Zebra: Die Wilhelma ist einer der meistbesuchten zoologischen Gärten Deutschlands und dank der einmaligen Kombination aus Tierpark, maurischer Architektur, botanischem Garten und historischem Park einzigartig auf der Welt. Nicht verpassen!

Sternekoch Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe

MERCEDES-BENZ MUSEUM

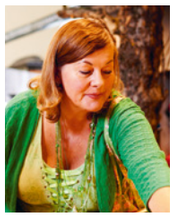
Über 130 Jahre Automobilgeschichte und Zukunftsvisionen in der Geburtsstadt des Automobils: Das Mercedes-Benz Museum müssen Sie gesehen haben. 160 atemberaubende Fahrzeuge und mehr als 1.500 Exponate auf 16.500 Quadratmetern warten auf Entdeckung!

© Daimler AG

Brauerei-Gesellschafter Carl-Peter Dinkelacker, Familienbrauerei Dinkelacker

STUTTGARTER STÄFFELE

Treppauf treppab die Stadt entdecken: Die viele Freilufttreppen im Stadtgebiet, liebevoll Stäffele genannt, sind typisch für Stuttgart. Wie viele davon es gibt, weiß niemand so genau. Sicher ist: So viele wie in kaum einer anderen Stadt. Wenn Sie Lust haben, Stuttgart einmal anders zu erkunden: Kommen Sie mit auf eine unserer Stäffelestouren!



Genussführerin Sabine Wacker

FERNSEHTURM

Der Fernsehturm ist ein Stuttgarter Wahrzeichen: Am 5. Februar 1956 ging er in Betrieb – und ist mit einer Höhe von 217 m das Ur-Modell für die Fernsehtürme in aller Welt. Genießen Sie die fantastische Aussicht bei einer leckeren Stärkung im Panorama-Café!

© Porsche AG

Jungwinzer Moritz Haidle, Weingut Karl Haidle

PORSCHE-MUSEUM

Ein PS-starkes Highlight! Erleben Sie die Faszination Porsche auf unvergleichliche Weise: Rund 80 Fahrzeuge und diverse Kleinexponate entführen Besucher aus aller Welt in die einzigartige Historie von Porsche. Und es bleibt immer spannend: Die Exponate der Ausstellung werden regelmäßig gewechselt.

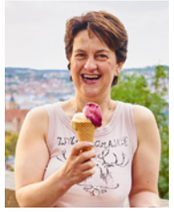
LERNEN SIE UNSERE GENUSSBOTSCHAFTER KENNEN:
www.tastystuttgart.de

AUSSICHTS-EMPFEHLUNGEN

Festwirt Karl Maier,
Festzelt Göckelesmaier

KARLSHÖHE

Schöne Aussicht, kühle Getränke, herzhafte Leckereien – und das alles im Grünen und doch in der Innenstadt: Die Karlshöhe ist zu Recht beliebter Treffpunkt der Stuttgarter. Und im Biergarten mit Blick auf die Stadt lassen sich Sommertage wunderbar genießen!



Esther Weeber-Kirschenlohr,
Besitzerin Eis-Bistro Pinguin

EUGENSPLATZ

Das Wasserplätschern des imposanten Galatea-Brunnens, der tolle Blick auf die Innenstadt und eine Kult-Eisdiele gegenüber: Besonders nach Feierabend treffen sich am Eugensplatz Jung und Alt. Tipp: Aus der Innenstadt führen die für Stuttgart typischen Stäffele zum Aussichtspunkt.

Konditorin Aline John, tarte & törtchen

BIRKENKOPF

Der Birkenkopf ist mit 511 m der höchste Punkt im inneren Stadtgebiet. Und hat auch geschichtliche Bedeutung: Der Berg ist aufgetürmt aus über 150.000.000 m³ Trümmerschutt aus dem Zweiten Weltkrieg – daher auch als „Monte Scherbelino“ bekannt. Die Aussicht von diesem Mahnmal ist fantastisch!

Bloggerin Christine Garcia Urbina

TEEHAUS IM WEISSENBURGPARK

Panorama plus Kulinarik: Das Teehaus ist ein hübscher Jugenstilpavillon mitten im Weißenburgpark. Hier können Sie leckere Speisen und kühle Getränke genießen – und von der nahen Aussichtsplattform die Stadt überblicken! Eine innenstadtnahe Oase.

Markenbotschafter Achim Silberhorn,
Sektkellerei Kessler

GRABKAPELLE AUF DEM WÜRTTEMBERG

Ein traumhafter Blick, eine romantische Geschichte, ein majestätisches Monument: Die Grabkapelle liegt inmitten von idyllischen Weinbergen und ist ein Denkmal ewiger Liebe – König Wilhelm I. baute sie für seine verstorbene Frau Katharina. Die Inschrift über dem Portal: „Die Liebe höret nimmer auf“.

Gastronomen Ferdinand und
Maximilian Trautwein, Gasthaus zur Linde

SANTIAGO-DE-CHILE-PLATZ

Immer noch ein Geheimtipp: Am Santiago-de-Chile-Platz liegt Ihnen Stuttgart zu Füßen. Der kleine Aussichtsplatz in Degerloch lässt sich ideal mit einer Wanderung entlang der Weinberge in die Stadt verbinden – oder mit einer Zackefahrt (die beliebte Zahnradbahn)!

Gastronomie mit Aussicht

WEIT SCHAUEN & SCHöN GENIESSEN

Die Stuttgarter haben es gut: die topografische Lage ist außergewöhnlich, die Gastronomie-Szene aufgeweckt. Oftmals wird beides wirkungsvoll kombiniert. Für Gäste heißt das: prima Aussicht plus ausgezeichnete Kulinarik. Und einige dieser Logenplätze für Augen und Gaumen findet man direkt hier.

1 | RESTAURANT AUSSICHTSREICH
Auf der Anhöhe Burgholzhof, mit Blick über das Neckartal bis hin zum Remstal gelegen, ist das Restaurant weit über Stuttgarts Grenzen hinaus bekannt und immer gut besucht. Das Publikum ist bunt gemischt, die Atmosphäre ungezwungen.
Aussichtsreich
Auerbachstraße 182 . 70376 Stuttgart
Am Burgholzhof
Tel. +49 (0) 711 / 85 14 24
www.dasaussichtsreich.de

2 | BIERGARTEN TEEHAUS
Zentrumsnah im Weissenburgpark gelegen, verfügt der denkmalgeschützte Gastronomie-Jugendstil-Pavillon auf der Halbhöhenlage Stuttgart über einen Biergarten mit großer Terrasse, Teich und Brunnen. Der herrliche Blick über Stuttgart von der Aussichtsplattform oberhalb des Teehauses und das entspannte Ambiente locken viele Stuttgarter an.
Teehaus im Weissenburgpark GmbH
Hohenheimer Straße 119 . 70184 Stuttgart
Tel. +49 (0) 711 / 236 736-0
www.teehaus-stuttgart.de

3 | BIERGARTEN TSCHECHEN & SÖHNE
Der Biergarten auf der Karlshöhe mit grandioser Aussicht über die Innenstadt befindet sich inmitten einer Parkanlage, Spielplatz und Gärten im englischen Stil. Ideal also für einen ruhigen Mittag oder Abend.
Tschechen & Söhne
Humboldtstraße 44 . 70178 Stuttgart
Tel. +49 (0) 711 / 674 40 64
www.marshallbar.com/tschechen

4 | PANORAMACAFÉ & RESTAURANT LEONHARDTS
Auf 147 Meter Höhe im Fernsehturm befindet sich das höchste Café Stuttgarts. Hier geht bei Kaffee und Kuchen der Blick über Stadt und Umgebung in alle Richtungen bis zum Horizont.
Leonhardts, Im Stuttgarter Fernsehturm
Jahnstraße 120 . 70597 Stuttgart-Degerloch
Tel. +49 (0) 711 / 914 298 00
www.leonhardts-fernsehturm.de

5 | RESTAURANT WIELANDSHÖHE
Küchenchef Vincent Klink hat sich mit seinem Restaurant seit 1978 konstant einen Michelin-Stern erkocht. Man wird also kulinarisch verwöhnt: Auf der täglich wechselnden Speisekarte findet man Leckerbissen wie Krustenpastete vom schwäbisch-hällischen Landschwein, Filet vom Würzbachtal-Saibling oder Rücken und Geschmortes vom Alblamm.
Restaurant Wielandshöhe
Vincent Klink
Alte Weinsteige 71 . 70597 Stuttgart-Degerloch
Tel. +49 (0) 711 / 640 88 48
www.wielandshoehe.de

6 | RESTAURANT ROTENBERGER WEINGÄRTLE
Im Weinort Rotenberg am Fuße des Württembergs kann man sich zu einer kulinarischen Reise durch Schwaben aufmachen. Echte, authentische Küche, die man zudem in schönem Ambiente genießt – mit Blick auf die idyllische, vom Weinbau geprägte Landschaft und in gastwirtschaftlicher Atmosphäre.
Rotenberger Weingärtle
Thomas Kochenburger
Württembergstraße 317 . 70327 Rotenberg
Tel. +49 (0) 711 / 33 40 15
www.rotenberger-weingaertle.de

IMPRESSUM

Verantwortlich für den Inhalt:
Armin Dellnitz
Stuttgart Marketing GmbH und
Regio Stuttgart Marketing- und Tourismus GmbH
Rotebühlplatz 25
70178 Stuttgart

www.stuttgart-tourist.de
www.tastystuttgart.de
#tastystuttgart
#enjoystuttgart

enjoystuttgart
Stuttgarttourismus
ErlebnisRegionStuttgart
stuttgarttourismus
enjoystuttgart
smgstuttgart

Bildnachweis
S. 1: Romeo Felsenreich / S. 8: Remstal Gartenschau 2019 GmbH, Authentic Studios / S. 9: TMBW, Gregor Lengler / S. 11: Peter Oppenländer / S. 13: Tourismus Events Ludwigsburg / Esslinger Stadtmarketing & Tourismus GmbH, Miketraffic / S. 16: sonne-wolken.de + globusliebe.com / S. 20: Wilhelma / S. 21: Daimler AG / Porsche AG / Alle weiteren Nutzungsrechte der Bilder liegen bei Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg und Stuttgart-Marketing GmbH.

Gestaltung
siegel konzeption | gestaltung
www.jochen-siegel.de

Ausgabe Dezember 2018

FSC www.fsc.org MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C106007

Region Stuttgart.
So oder so ein Genuss.

#tastystuttgart
www.tastystuttgart.de