



STADTHOTEL WALDHORN

KIRCHHEIM UNTER TECK



ERLESEN | STILVOLL | BESONDERS

Wir heißen Sie herzlich willkommen im neu errichteten Fachwerkhaus, ausgestattet mit Holzofen, Holzkohlegrill, Eichenböden und restaurierten Werkbänken.

Kennen Sie bereits unseren Veranstaltungssaal mit Blick auf den wunderschönen Marktplatz?

Unser Restaurant steht für eine frische, saisonale und traditionell verwurzelte Regionalküche mit modernen Einflüssen und kulinarischen Highlights aus aller Welt. Dazu bieten wir passende und besonders erlesene Weine an. Unser Raritätenkeller kann exklusiv gebucht werden.

Wir legen größten Wert auf eine enge Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern und Lieferanten.

Für alle Gäste, die sich gerne bewusst fleischlos ernähren, haben wir eine simple Kennzeichnung eingeführt: Mit  sind nun vegane Gerichte und mit  vegetarische Gerichte markiert.

An sieben Tagen in der Woche sind wir durchgehend für Sie da.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit!

Hygienetipp, besondere Empfehlungen und zusätzliche Infos

Der einfache und berührungsfreie Weg zur Speisekarte und aktuellen Empfehlungen:
Einfach diesen QR Code mit dem Smartphone scannen.
(über Kamerafunktion oder QR-Scan-App)
... please scan the QR Code for the **ENGLISH MENU**.



Restaurant, Terrasse & Veranstaltungsbereich

Herzlich willkommen –
an sieben Tagen in der Woche, ganzjährig und mit beheizter Restaurantterrasse.
Vom 1. Mai bis zum 30. September ist bei gutem Wetter zusätzlich die große
Marktplatzterrasse geöffnet.
Reservierungen sind möglich, aber nicht erforderlich.

Es gibt immer einen Grund zum Feiern. Unser Festsaal mit anschließender Dachterrasse
ermöglicht es Ihnen dies, in stilvollem Rahmen mit Familie, Freunden, Kollegen und
Geschäftskunden angemessen zu tun.

Aktuelle Informationen finden Sie unter www.stadthotel-waldhorn.de



Hotelzimmer & Appartements

15 moderne Einzel- oder Doppelzimmer, sowie 9 gehobene Innenstadtappartements für
kurze und lange Aufenthalte.

Die Hotelzimmer im Stadthotel Waldhorn sind im traditionellen Landhausstil sowie im
modernen, minimalistischen Design eingerichtet. Sie sind mit allem Komfort ausgestattet
und am historischen Markplatz der wunderschönen Kirchheimer Altstadt gelegen.

Die Appartements in der Dettinger- und Alleenstraße sind vom Hotel aus fußläufig gut zu
erreichen.

Jobs

Bist du auf der Suche nach einem Job auf der Etage, im Service oder
in der Küche?

Dann bist du hier genau richtig. Sprich uns einfach an!

**BEWIRB
DICH!**



Partnerbetrieb

Wirtshaus und Hotel Garbe – Stuttgart Plieningen

Direkt an der Universität Hohenheim und am Eingang
des Hohenheimer Gartens gelegen und täglich geöffnet.

Auf jeden Fall einen Besuch wert!

Weitere Infos unter www.wirtshausgarbe.de



Wie wäre es mit einem Aperitif?

PriSecco alkoholfrei	Bollinger Champagner Maison Fondée en 1829	Crémant Daniel Ruff (Elsass)
verschiedene Sorten Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen	0,375l · 54,00 · 0,75l · 99,00 · 1,5l · 229,00 ·	0,1 Blanc · 6,40 · 0,1 Rosé · 6,80 · 0,75l Blanc · 38,90 · 0,75l Rosé · 39,90 ·
0,2l auf Eis · 5,90 ·		

Trendig & erfrischend - mit Alkohol

Hugo Minze Soda Holunder Sekt	0,2l	· 8,90 ·
Aperol Sprizz Aperol Soda Sekt	0,2l	· 8,90 ·
Rhabarber Sprizz Rhabarbernektar Soda Sekt	0,2l	· 8,90 ·
Maracuja Sprizz Maracujanektar Soda Sekt	0,2l	· 8,90 ·
Johannisbeer Sprizz Johannisbeernektar Soda Sekt	0,2l	· 8,90 ·
Limoncello Sprizz Limoncello Soda Sekt Zitrone Minze	0,2l	· 8,90 ·
Lillet Wild Berry Lillet blanc Schweppes Wildberry Beeren	0,2l	· 8,90 ·
Lillet Citrosé Lillet blanc Zitronenlimonade Minze Beeren	0,2l	· 8,90 ·
Campari Orange ¹ Campari Orangensaft	0,2l	· 8,90 ·


frisch, belebend & alkoholfrei

FREI Johannisbeer Sprizz Johannisbeere Ginger Ale Soda	0,2l	· 6,90 ·
FREI Maracuja Sprizz Maracuja Ginger Ale Soda	0,2l	· 6,90 ·
FREI Hugo Minze Holunder Ginger Ale Soda	0,2l	· 6,90 ·


Auf unseren Tafeln finden Sie weitere spannende Tagesempfehlungen.

Vorspeisensalate

Kleiner knackiger gemischter Blatt- und Babyleafsalat
mit mariniertes Rohkost und Senfvinaigrette ^{9,10,11}

· 6,80 · 


Chicorée Salatherzen mit Avocadocreame, Cranberries,
Holz&Feuer Passionsfruchtdressing und gebackenen Brotcroûtons ^{1a,7,8,9,10,11,12}

· 11,90 · 

Brot und Olivenöl

... dazu oder einfach so

Frisch gebackenes und **lauwarmes Pizzabrot** am Stück,
direkt aus unserem Holzofen mit kaltgepresstem Olivenöl, Thymian und Knoblauch ^{1,7}
gerne auch zum Teilen

· 5,90 · 

Frisch gebackenes Holzofenbrot mit kaltgepresstem Olivenöl ^{1,7}


· 3,90 ·

Halb so groß & genauso lecker

Gerne servieren wir Ihnen unsere Holz&Feuer Pizza
auch als kleine Vorspeisenpizza.
So haben Sie die Möglichkeit, zusätzlich noch einen warmen Hauptgang zu genießen.


Margherita Bufala

Tomaten, Büffelmozzarella, rote Zwiebeln, frischer Basilikum ^{1a,7}

· 13,90 · 

Avocado

Kartoffelscheiben, Schmand,
Avocado Creme, Paprika, Zwiebeln und Rauchmandeln ^{1a,7}

· 13,90 · 

Marinara

Tomaten, frischer Knoblauch, Nardín-Sardellen (gehören mit zu den besten der Welt) ^{1a,4,7}

· 15,90 ·


Zu Ihrer Information: Der leicht verbrannte Rand ist ein Qualitätsmerkmal
und ein Garant für eine gelungene Holz&Feuer Pizza.
All unsere Pizzen können als Vorspeisenportion bestellt werden.

Vorspeisen

Holz&Feuer Trüffel-Fries

Pommes Frites, geriebener Parmesan, schwarzer Trüffel ^{1a,7,8,9,10}
· 11,90 ·

Lauwarmer Ziegenkäse, mit geschmorter Roter Beete,
confierter Knoblauch, gerösteter Sesam und Petersilie ^{7,9,10,11,12}

· 12,90 · 

... von der Berkel Aufschnittmaschine

Parmaschinken - 18 Monate gereift & mild gesalzene Nardín-Sardellen in der Dose
mit eingelegten Silberzwiebeln und ofenfrischem Brot ^{1a,4,10,12}

Vorspeisenportion · 19,90 ·

oder


Parmaschinken - 18 Monate gereift
mit Stücken vom kräftigen Bergkäse und Holz&Feuer Brot ^{1a,10,12}

kleine Vorspeisenportion ca. 70g Parmaschinken · 15,90 ·

Vorspeisenportion ca. 140g Parmaschinken · 19,90 ·

Carpaccio von der Roten Beete

mit Walnussmarinade, karamellisiertem Ziegenkäse und jungem Ackersalat, ^{8,9,10,12}

· 13,90 · 

Oktopussalat Holz&Feuer

Kirschtomaten, geschnittener Stangensellerie und Lauchzwiebel ^{1,3,4,8,9,10,12}

· 16,90 ·

Dazu passt gut ein Schaumwein:


Bollinger Champagner

Maison Fondée en 1829


0,375l · 54,00 · | 0,75l · 99,00 ·

Bruschetta aus dem Holzofen


„Bruschetta Waldpilze“ mit „Kalamata“ Oliven,
mariniert mit Chili, geschnittenem Knoblauch, und grobem Meersalz ^{1a,12}


· 12,90 · 

„Bruschetta Aubergine“ mit Taleggio mit „Kalamata“ Oliven,
mariniert mit Chili, geschnittenem Knoblauch und grobem Meersalz ^{1a,10,12}


· 12,90 · 

Suppen

Cremige Kürbissuppe,
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl^{1,3,7,9}
· 8,90 · 

Geschmorte Petersilienwurzelsuppe,
mit knusprigen Brotcroûtons und Petersilienöl^{1,3,7,9}
· 8,90 · 

Unsere großen Salate als Hauptgang

Knackiger gemischter Blatt- und Babyleafsalat
mit marinierter Rohkost und Senfvinaigrette^{1,2,8,9,10,11,12}
· 12,90 · 


...als Ergänzung dazu:

Zwei Holz&Feuer Maultaschen mit Schnittlauch-Vinaigrette^{1,3,7,9}
· 5,00 ·

Gereifte Rinderrückenstreifen vom deutschen Rind aus der Region^{2,4}
· 9,90 ·


Kross gebratener Oktopus mit Holz&Feuer Aioli und Balsamico-Vinaigrette^{2,4}
· 12,90 ·

Vier „Wildfang Garnelen“ mit Avocado Creme, Paprika, Zwiebel, Rauchmandeln und
Balsamico-Vinaigrette^{2,4}
· 9,90

Mit Knoblauch und in mediterranen Kräutern gebratenen Pilzen
· 7,00 · 

Alle Salate servieren wir mit einer Scheibe frischem Holzofenbrot.

Dazu empfehlen wir euch - gerne auch zum Teilen

Frisch gebackenes und lauwarmes Pizzabrot am Stück
direkt aus unserem Holzofen
mit kaltgepresstem Olivenöl, Thymian und Knoblauch^{1,7}
· 5,90 · 

Holz&Feuer Pizza

Die Holz&Feuer Pizza wird bei über 400°C in unserem Holzofen gebacken. Durch eine Teigruhe von bis zu 72 Stunden und der Zugabe von wenig Hefe, entwickelt sich das typische Aroma.

Das spezielle Mehl und die hochwertigen Zutaten aus der Region machen unsere Holz&Feuer Pizza zu einem Unikat unter den Pizzen.

Da unsere Teiglinge alle frisch belegt und ausgebacken werden, ist es uns nicht immer möglich, alle Hauptgänge zeitgleich mit der Holz&Feuer Pizza zu servieren. Wir bitten dies zu entschuldigen. Nicht nur als Hauptgang, sondern auch als Vorspeise zum Teilen am Tisch eine gute Idee!


Zu Ihrer Information: Der leicht verbrannte Rand ist ein Qualitätsmerkmal und ein Garant für eine gelungene Holz&Feuer Pizza.

Dazu passt gut:

Crémant Rosé brut – Cuvée Caroline
Domaine Daniel Ruff, Heiligenstein (Elsass)
0,1l · 6,20 ·

Riesling Maximin trocken
Weingut der Familie v. Schubert – Maximin Grünhaus,
(Mosel)
0,2l · 8,60 ·

Margherita

Tomaten, Fior di Latte,
frischer Basilikum ^{1a,7}
· 12,90 · 


Bio Speck

Schmand und rote Zwiebeln ^{1a,7}
· 14,90 ·

„Mailänder Salami“ oder „Scharfe Salami“


Tomaten, Fior di Latte ^{1a,7}
· 15,90

Aubergine

Tomaten, Fior di Latte ^{1a,7}
· 16,90 · 


wahlweise mit Taleggio ^{1a,7}
· 18,90 ·

Avocado

Avocado Creme mit Paprika und
Zwiebeln, dazu Kartoffelscheiben,
Schmand, Rauchmandeln ^{1a,8}
· 17,90 · 

Holz&Feuer Empfehlung:

Margherita Bufala

Tomaten,
Büffelmozzarella,
rote Zwiebeln, frischer Basilikum ^{1a,7}
· 16,90 · 

Übrigens: die Nardín-Sardellen
gehören mit zu den erlesensten Sardellen der Welt.

Marinara

Tomaten, frischer Knoblauch, Nardín-
Sardellen ^{1a,7}
· 19,90 ·

Parmaschinken

Rauke, Tomaten, Fior di Latte,
Parmesan ^{1a,7}
· 17,90 ·

Piemonte

Getrüffelter Piemont-Schinken,
Büffelmozzarella, Tomate ^{1a,7}
· 19,90 ·



Ihr wollt eure Pizza vegan?
Bitte spricht uns an...

Unsere besonderen Hauptgerichte zum Zusammenstellen

Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind aus der Region,
gereift, mit kräftiger Bratensauce und Röstzwiebeln ^{4,2,9,10,12}
· 24,90 ·

Heiß ausgebackenes, paniertes Schnitzel vom Kalb
dazu Wildpreiselbeeren ^{1,3,9,10}
· 23,90 ·

Gegrilltes Charolais-Rinderfilet * (200g)
mit wildem Brokkoli und Rotweinjus ^{2,4,9,10,12}
· 36,90 ·

ab 18:00 Uhr

Gegrilltes „Chateaubriand“ vom Charolais-Rinderfilet * (450g)
für 2 Personen in der Küche tranchiert

mit wildem Brokkoli und Rotweinjus ^{2,4,9,10,12}
· 79,00 ·

Zubereitungszeit mindestens 30 Minuten

Dazu wählen Sie Ihre Wunschbeilage

Portion Spätzle ^{1,3,7}	· 4,90 ·
Portion Bratkartoffeln ^{2,4,7}	· 5,90 ·
Portion getrüffelte Polenta ^{1,7,8,9}	· 9,90 ·
Trüffelpommes ^{1,7,8,9}	· 9,90 ·
Kartoffel-Gurkensalat ^{9,10,11}	· 3,90 ·
Kleiner Salat ^{9,10,11}	· 5,90 ·
Portion Marktgemüse ⁷	· 5,90 ·

* Im Burgund leben die weißen, kräftigen Charolais Rinder über neun Monate im Jahr auf den saftigen Weiden, auf denen sie sich ausschließlich von den vielfältigen Gras- und Kräutersorten ernähren.

Dazu passt gut

Pinot Noix Ardois -2015-

Weingut Pinot Noix Daniel Twardowski, Neumagen-Dhron (Mosel)
12,5 % vol., tiefe Frucht, gute, aber natürliche Säure, ein wenig neues Holz und Walnuss
0,75Fl. · 95,00 ·

oder

Malterdinger Spätburgunder -2018-

Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden)
13,5 % vol. intensive Aromen roter & schwarzer Johannisbeere, schwarzer Pfeffer und Wacholder
0,1l · 7,60 · | 0,2l · 14,90 · | 0,75l Fl · 49,90 ·

Fisch des Tages

Um Ihnen ein stetig nachhaltiges und frisches Angebot bieten zu können, wechseln wir regelmäßig unsere Empfehlungen. Bitte sprechen Sie uns hierzu an.

Zitronenrisotto mit gebratenen WildfangGarnelen,
Zitronencreme, gehobelter Parmesan, Knoblauchöl, Petersilie und Chili ^{1,2,3,4,7,9,12}
(Rezept von den 2 Sterne-Köchen Matteo und David)
· 29,90 ·

Empfehlungen der Küche

Gebratene Rinderfiletspitzen an Tagliatelle
mit gebratenen Pilzen, Steinpilzrahmsauce und gehobelter Parmesan ^{1a,2,4,3,6,7,8,9,10,11,12}
· 29,90 ·

Am Stück rosa gegartes Filet vom Duroc Schwein
mit hausgemachten Spinatknödeln, Steinpilzrahmsauce und
mit in Knoblauch und Gartenkräutern gegrillten Pilzen ^{1,2,3,4,7,9,12}
· 29,50 ·

Dazu passt gut:


STEINWIEGE Sauvignon blanc
Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal – Württemberg)
13,5 % vol., Aromen von Johannisbeere und Minze, lebhafte Säure
0,1l · 5,40 · | 0,2l · 9,40 · | 0,75l Fl. · 32,90 ·

Schonend gesottener Kalbstafelspitz vom heimischen Kalb
mit Meerrettichsauce geriebenem Meerrettich,
dazu knusprig gebratene Bratkartoffeln ^{2,4}
· 27,90 ·


Geschmorter Hirschgulasch in kräftiger Preiselbeersauce,
mit Eierspätzle und Wildem Brokkoli ^{1,2,3,4,7,9,12}
· 28,90 ·


„Boeuf à la mode“
Geschmorter Rinderbug im eigenen Fond,
mit Eierspätzle und Wurzelgemüse ^{1,2,3,4,7,9,12}
· 25,90 ·

Vegetarische und vegane Hauptgerichte

Geschmorter Dinkel „Super Food“
mit wachswweichem Bio-Ei, Waldpilzen und Petersilienwurzel ^{1,7,8,9,11,12}
· 22,90 · 


ohne Ei auch Vegan möglich... 

Hausgemachte Spinat-Semmelknödel
auf gebratenen Pilzen, mit frischen Kräutern, „Grüner Soße“
und gereiftem Hartkäse ^{1a,3,7,12}
· 19,90 · 


Geschmorter Holzofen Sellerie (nach Ottolenghi),
mit getrüffelter cremiger Polenta, Kräutervinaigrette und Kartoffelknusper ^{1,9,11,12}
· 23,90 · 

Die urschwäbischen Gerichte


Schwäbische Maultaschen Holz&Feuer
nach Hausrezept hergestellt,
mit Zwiebelschmelze, Bratensoße, Kartoffelsalat
und saisonalen Blattsalaten ^{1a,3,7,9,10,12}
· 15,90 ·


Cremige Kürbiskäsespätzle in Sahnesoße mit kräftigem Bergkäse,
gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl ^{1a,3,7,8,12}
· 17,90 · 


Dessert

**Holz&Feuer Crème Brûlée
von der Tonkabohne**
mit eingelegten Früchten ^{1,3,5,6,7,8}
· 9,90 · 

“Apfelcrumble“
mit gerösteten Walnüssen und
Vanilleeis ^{1a,6,8}

mit Passionsfruchtsorbet
auch Vegan möglich 
· 9,90 ·

Gebackenes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
dazu Waldbeeren und Passionsfruchtsorbet ^{1,2,3,4,5,7,8,9,10,11,12,13,14}
· 12,90 · 

Café Gourmand
Ein Espresso mit zwei Macarons ^{3,6,7,8,VIII}
· 5,90 · 

Ein Blick in unsere Kuchenvitrine lohnt sich immer.
Hier finden Sie allerlei süße Versuchungen.

Kuchenauswahl ^{1a,3,7}
täglich und solange der Vorrat reicht
pro Stück · ab 4,50 ·

Kaffee und Kuchen Angebot
eine Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen
· 7,50 ·

Restaurant Holz&Feuer Eis
Handwerklich hergestelltes Premium Eis 

Verschiedene Sorten wie zum Beispiel:
Schokolade, Erdbeere, Passionsfrucht und Vanille

1 Kugel · 2,50 ·

2 Kugeln · 5,00 ·

3 Kugeln · 7,00 ·

wahlweise mit Schlagsahne · 0,50 ·

Unsere Sekt- und Champagnerkarte

Sekt aus der ältesten Sektkellerei Deutschlands Sektkellerei Kessler, Esslingen

KESSLER Hochgewächs	0,375Fl.	· 19,00 ·
Chardonnay brut	0,75Fl.	· 39,00 ·
KESSLER Hochgewächs	0,375Fl.	· 19,00 ·
Rosé brut	0,75Fl.	· 42,00 ·

Crémant und Champagner

Crémant d'Alsace Cuvée Guillaume blanc brut	0,75Fl.	· 38,90 ·
Domaine Daniel Ruff, Heiligenstein (Elsass – Frankreich)		
Crémant d'Alsace Cuvée Caroline Rosé brut	0,75Fl.	· 39,90 ·
Domaine Daniel Ruff, Heiligenstein (Elsass – Frankreich)		
Bollinger Special Cuvée brut	0,375Fl.	· 54,00 ·
Champagne Bollinger, Ay (Champagne – Frankreich)	0,75Fl.	· 99,00 ·
	1,5l Magnum	· 249,00 ·
Ruinart Rosé	0,75Fl.	· 149,00 ·
Maison Ruinart, Reims (Champagne – Frankreich)		
Krug Champagne Grande Cuvée	0,75Fl.	· 259,00 ·
Maison Krug, Reims (Champagne – Frankreich)		
Dom Pérignon	0,75Fl.	· 259,00 ·
Moët Chandon Champagne, Épernay (Champagne – Frankreich)	1,5l Magnum	· 799,00 ·

PriSecco – alkoholfrei & prickelnd Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen

Hergestellt auf Basis von alten Birnen, Äpfeln und anderen heimischen Obstsorten.
Nuanciert, komplex & vielfältig.

Rosenzauber	0,2l	· 5,50 ·
Apfel Rose Minze	0,75Fl.	· 28,00 ·
Weiß	0,2l	· 5,50 ·
WiesenObst Holunderblüte Kräuter	0,75Fl.	· 28,00 ·
Rot	0,2l	· 5,50 ·
WiesenObst schwarze Johannisbeere Sauerkirsche	0,75Fl.	· 28,00 ·

Biere

Frisch gezapft vom Fass

Augustiner Hell	0,5l · 5,60 · 0,3l · 4,60 ·
Paulaner Hefeweizen	0,5l · 5,60 · 0,3l · 4,60 ·
Radler ^{II,IV,V} süß /sauer	0,5l · 5,60 · 0,3l · 4,60 ·
Heferadler ^{II,IV,V} süß /sauer	0,5l · 5,60 · 0,3l · 4,60 ·

Spezialitäten eingeschenkt Aus der Flasche

Augustiner Pils spritzig & herb ^{XI}	0,33Fl. · 4,60 ·
Paulaner Kristall ^{XI}	0,5l · 5,60 ·
Paulaner Hefe dunkel ^{XI}	0,5l · 5,60 ·
Paulaner Hefe alkoholfrei ^{XI}	0,5l · 5,60 ·
Kaiser Oho! alkoholfrei & ungefiltert, feinherb ^{XI}	0,33Fl. · 4,30 ·

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser prickelnd / still	0,4l · 3,80 · 0,7l · 6,40 ·
Teinacher Gourmet medium / naturell	0,2Fl. · 3,50 · 0,75Fl. · 7,80 ·

Sprite ^{II,IV,V}	0,2l · 3,60 ·
CocaCola ^{I,II,IV,V,VIII}	0,4l · 4,50 ·
Fanta Orange ^{I,II,IV,V}	
CocaCola Zero ^{I,II,IV,V,VIII}	0,33Fl. · 3,90 ·

Holunderwunder	0,4l · 4,50 ·
Schorle von Bio Sambuccus	0,2l · 3,60 ·

Schweppes ^{I,IX} Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale	0,2Fl. · 3,90 ·
--	-----------------

Unsere Säfte: Johannisbeere Kirsche Rhabarber Zwetschge Orange Maracujanektar Apfelsaft von Kirchheims Wiesen	0,4l · 5,50 · 0,2l · 3,80 ·
--	--------------------------------

„PriSecco“ alkoholfreier WiesenObstSchäumer weiß, rosé oder rot	0,2l · 5,50 ·
WiesenObstCider alkoholfrei	0,33Fl. · 5,80 ·

Saftschorle	0,4l · 4,50 · 0,2l · 3,60 ·
-------------	--------------------------------

Offene Weine

Je nach Verfügbarkeit werden wir weitere ausgewählte offene Weine anbieten.

Weiß

Cuvée weiß feinherb - Rivaner & Silvaner	0,1l	· 3,90 ·
Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz)	0,2l	· 6,60 ·
<i>11,5 % vol., aromatisch</i>		
Weißburgunder	0,1l	· 4,40 ·
Staatsweinkeller Meersburg (Baden)	0,2l	· 6,90 ·
<i>12,5 % vol., harmonische Säure mit Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten</i>		
Grauburgunder trocken	0,1l	· 4,60 ·
Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier (Baden)	0,2l	· 7,90 ·
<i>13,5 % vol., fast verspielt, aber trotzdem präsent</i>		
	0,75 Fl.	· 28,90 ·
Riesling Maximin trocken	0,1l	· 4,70 ·
Weingut der Familie von Schubert - Maximin Grünhaus, Mosel	0,2l	· 8,60 ·
<i>11,5 % vol., fruchtig frisch mit feiner Säure</i>		
	0,75 Fl.	· 29,90 ·
STEINWIEGE Sauvignon blanc	0,1l	· 5,40 ·
Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal)	0,2l	· 9,40 ·
<i>13,5 % vol., Aromen von Johannisbeere, Minze, lebhaft Säure</i>		
	0,75 Fl.	· 32,90 ·
„I Frati“ Lugana	0,1l	· 5,90 ·
Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Simione (Lombardei)	0,2l	· 9,90 ·
<i>13,0 % vol., Der Stolz Italiens, Noten von Blüten, Aprikosen und Mandel</i>		
	0,75 Fl.	· 38,90 ·
	1,5 Fl.	· 75,90 ·
	3,0 Fl.	· 149,90 ·
Chardonnay	0,1l	· 6,30 ·
Bogle Vineyards, Clarksburg (California)	0,2l	· 11,90 ·
<i>14,5 % vol., bernsteinfarben, leichte Fassnote, Aromen von Ananas und Vanille</i>		
	0,75 Fl.	· 43,90 ·

Rosé

Spätburgunder Weißherbst	0,1l	· 4,20 ·
Staatsweinkeller Meersburg, (Baden)	0,2l	· 7,40 ·
<i>12,5 % vol., feinherb, Aromen von Rhabarber und Himbeere</i>		
Rosé Cuvée feinherb - Dornfelder & Spätburgunder	0,1l	· 3,90 ·
Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz)	0,2l	· 5,90 ·
<i>11,0 % vol. , aromatisch fruchtig harmonisch</i>		
Rosé „Für mich soll's rote Rosén regnen“	0,1l	· 4,90 ·
Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz)	0,2l	· 8,60 ·
<i>12,5 % vol., viel Frucht, belebendes Aroma von roten Früchten, elegante Würze aus feinem Holz, gepaart mit saftiger Frische</i>		
	0,75 Fl.	· 29,90 ·
Pinot Noir Rosé	0,1l	· 4,90 ·
Weingut Daniel Ruff, Elsass	0,2l	· 7,90 ·
<i>13 % vol., starker Ausdruck, leichte Fassnote</i>		
	0,75 Fl.	· 29,90 ·

Rot

SIMONROTH Merlot trocken - unfiltriert	0,1l	· 5,80 ·
Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg)	0,2l	· 11,50 ·
13 % vol., 1,5 g RZ, 5,5g S dunkle Gewürznoten gepaart mit Cassis, Backpflaume und Blaubeeren, reife Tannine und vollmundige Frucht	0,75 Fl.	· 39,00 ·
Negroamaro Primitivo halbtrocken	0,1l	· 4,60 ·
Luna Argenta, Apulien – Italien	0,2l	· 8,70 ·
14,0 % vol., Aromen von Himbeeren und Erdbeeren sowie Vanille	0,75 Fl.	· 29,90 ·
	1,5Fl.	· 58,90 ·
Ramón Bilbao Crianza – DOC Rioja	0,1l	· 4,60 ·
Bodegas Ramón Bilbao, Spanien	0,2l	· 8,60 ·
14 % vol., fassgereift, Aromen von schwarzen Kirschen und Blaubeeren	0,75Fl.	· 29,90 ·
Malterdinger Spätburgunder	0,1l	· 7,90 ·
Weingut Huber, Malterdingen (Baden)	0,2l	· 14,90 ·
13,5 % vol., Aromen roter & schwarzer Johannisbeere, Pfeffer, Wachholder	0,75Fl.	· 49,90 ·
Côtes du Rhône Rouge	0,1l	· 6,20 ·
E.Guigal, Château d'Ampuis (Côtes du Rhône – Frankreich)	0,2l	· 10,60 ·
14,5 % vol., Aromen von schwarzen Früchten, trocken, kräftig, edel	0,75Fl.	· 36,90 ·

Cider & Weinschorle

Schwäbischer WiesenObst Cider demi-sec	0,33Fl.	· 5,80 ·
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen		
4,0 % vol., reife Apfel-Birnenfrucht mit herb-kräutrigen Noten – angenehm feines Prickeln		
		... gibt's auch alkoholfrei!!
Weinschorle aus unseren ausgewählten Hausweinen	0,2l	· 4,90 ·
Weiß, Rosé oder Rot		·

Weinkarte

Weißwein - Deutschland

Riesling

Riesling Maximin Weingut der Familie von Schubert - Maximin Grünhaus, Mosel <i>11,5 % vol., fruchtig frisch mit feiner Säure</i>	0,75Fl.	· 29,90 ·
Saar Riesling, feinherb -2022- Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof, Leiwen (Mosel) <i>9,5 % vol., feinfruchtiger, eleganter, mineralischer Riesling aus hervorragenden Schieferlagen</i>	0,75Fl.	· 32,00 ·
Riesling Charta trocken -2019- Weingut Robert Weil, Kiedrich (Rheingau) <i>12,0 % vol., im Mund wunderbar frisch und mit sehr rein wirkenden, mineralischen Tönen</i>	0,75Fl.	· 36,00 ·
Hölle Riesling Kabinett trocken -2017- Weingut Künstler, Hochheim am Main (Rheingau) <i>12,5 % vol., strohgelbe Farbe, fruchtig frisch und opulent</i>	0,75Fl.	· 36,90 ·
Wiltinger Alte Rebe, feinherb -2022- Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof, Leiwen (Mosel) <i>11,5 % vol., schlanke Säure, erinnert an Aprikosen</i>	0,75Fl.	· 59,00 ·
Limestone Riesling Kabinett -2017- Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) <i>9,0 % vol., ausgeprägte Zitrusnote sommerleichte „Limonade“</i>	0,75Fl.	· 38,00 ·
Bruderberg Kabinett -2018- Weingut der Familie von Schubert - Maximin Grünhaus, Mertesdorf (Mosel) <i>7,5 % vol., feingliedrig und elegante Fruchtsüße</i>	0,75Fl.	· 55,00 ·
Riesling -von der Fels- trocken -2018- Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) <i>12,5 % vol., das Bouquet ist klar und frisch mit feinen Kalknoten, der kleine G-Max</i>	0,75Fl.	· 59,00 ·
Berg Rottland Riesling trocken -2018- Weingut Georg Breuer, Rüdesheim (Rheingau) <i>11,5 % vol., mineralisch, herb, elegant, sehr erhaben, sehr getragen</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·
Schiefer Riesling -2020- Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof, Leiwen (Mosel) <i>10,5 % vol., mit saftiger Frucht, frischer Säure und mineralisch-kühlem Nachhall</i>	0,75Fl.	· 39,00 ·
Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese trocken -2003- Weingut Markus Molitor, Wehlen (Mosel) <i>12,5 % vol., die Frucht ist feinster Apfel mit feiner Quitte, glockenklar</i>	0,75Fl.	· 89,00 ·
Riesling GG - Große Gewächse		
Kostheim Weiss Erd Riesling GG -2016- Weingut Künstler, Hochheim am Main (Rheingau) <i>13,0 % vol., intensive Aromen von weißem Pfirsich und gelben Früchten</i>	0,75Fl.	· 59,00 ·
Kastanienbusch Riesling GG -2015- Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler (Pfalz) <i>13,5 % vol., Salbei mit gelber Frucht und gelben Blüten</i>	0,75Fl.	· 59,00 ·
Kastanienbusch GG Riesling trocken Bio -2015- Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen (Pfalz) <i>13,0 % vol., reife Quitte, hedonistische Aprikose und etwas Stroh sowie Birne</i>	0,75Fl.	· 68,00 ·

Kirchspiel Riesling GG trocken -2017- Weingut Wittmann, Westhofen (Rheinhessen) <i>13,0 % vol., Aromen von Steinobst und tropischen Früchten, akzentuiert von Kräuter- und Tabaknoten</i>	0,75Fl.	· 72,00 ·
Aulerde Riesling GG -2018- Weingut Wittmann, Westhofen (Rheinhessen) <i>13,0 % vol., salzige Mineralität, feine Zitrusfrucht, etwas Steinbost sowie eine kreative Note</i>	0,75Fl.	· 72,00 ·
Westhofener Morstein Riesling GG -2018- Weingut Wittmann, Westhofen (Rheinhessen) <i>13,0 % vol., stets hochpräzise, frisch, hellfruchtig mit einer pikanten Würze, nie vorlaut oder übermächtig</i>	0,75Fl.	· 120,00 ·

Chardonnay

Malterdinger -2020- (Chardonnay mit Weißburgunder) Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) <i>13,0 % vol., animierend, mit wunderbar harmonischer, aber zupackender Säure</i>	0,75Fl.	· 47,00 ·
Chardonnay R -2015- Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen (Pfalz) <i>13,0 % vol., schöner Schmelz am Gaumen, Aromen von Orangen, Grapefruit und Nashi-Birne</i>	0,75Fl.	· 49,00 ·
Chardonnay Alte Reben -2015- Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) <i>13,0 % vol., Aromen von weißer Melone, Grapefruit und Apfel, minimales Holz</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·
Chardonnay Bienenberg -2015- Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) <i>13,0 % vol., Aromen von Fenchel, etwas Eukalyptus, Stachelbeere, dazu eine straffe Säure</i>	0,75Fl.	· 149,00 ·

Weiß- und Grauburgunder

Grauburgunder trocken Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier (Baden) <i>13,5 % vol., fast verspielt, aber trotzdem präsent</i>	0,75Fl.	· 29,00 ·
Weißer Burgunder -2019- Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier (Baden) <i>13,0 % vol., leicht nussige Noten, aber auch Früchte wie Zitrone, Melone oder Stachelbeere</i>	0,75Fl.	· 29,00 ·
„Steinwiege“ Grauburgunder -2019- Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal – Württemberg) <i>12,5 % vol., würzige und kräutrige Nuancen, die an Anis, Ingwer und Holunderblüten erinnern</i>	0,75Fl.	· 34,00 ·
Grau.Weiss (Weiß- und Grauburgunder mit Chardonnay) -2019- Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) <i>12,5 % vol., frische Obstnoten von Birnen, Pfirsich, Aprikose, Limette, frischer Säure, leicht!</i>	0,75Fl.	· 36,00 ·
Weißburgunder trocken -2020- Weingut Jülg, Schweigen-Rechtenbach (Pfalz) <i>13,0 % vol., Aromen von Quitte, Honigmelone und etwas Mandel</i>	0,75Fl.	· 34,00 ·

Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc 500 -2014- Weingut von Winning, Pfalz <i>12,5 % vol., eine Spur Holz, etwas Grapefruit, Orangenschale, Haselnuss</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·
Sauvignon Blanc Fumé Oliver Zetter, Neustadt-Haardt Pfalz <i>13,0 % vol., Aromen von Tomatenblatt, Sternfrucht und gelber Kiwi</i>	0,75Fl.	· 38,00 ·
Steinwiege Sauvignon Blanc Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal – Württemberg) <i>15,5 % vol., Aromen von Johannisbeere, Minze und lebhaft Säure</i>	0,75Fl.	· 32,90 ·

Weißwein - international

Frankreich

Château Montus Blanc trocken -2008- Alain Brumont, Laguian Frankreich <i>14,0 % vol., florale Aromen und starkes Holz, sehr gereift!, für Kenner geeignet</i>	0,75Fl.	· 39,00 ·
Bourgogne Aligoté -2018- Domaine Benoit Ente, Puligny Montrachet (Burgund) <i>12,5 % vol., in Holz ausgebaut, mineralisch, frisch</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·
Boisson-Vadot, Meursault „Les Chevalières 2018 <i>13,0 % vol., Beginnt rassig und fast salzig auf der Zunge, und klingt dann in Frucht, Würze und Mineralien am Gaumen</i>	0,75Fl.	· 189,00 ·
Boisson-Vadot: Pierre Boisson Bourgogne Blanc "Les Belles Côtes" 2020 <i>13,0 % vol., Salzigkeit, Frische und eine fast einzigartige Reduktion und physiologisch perfekt ausgereift</i>	0,75Fl.	· 89,00 ·
Boisson-Vadot: Anne Boisson Bourgogne Blanc "Les Clous Perrons" 2021 <i>13,0 % vol., Der perfekte Chardonnay von der Avangard de Winzer in Meursault</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·
<i>Boisson-Vadot, Boisson-Vadot, Meursault, blanc 2021</i> <i>13,0 % vol., toller Meursault für kundige Genießer, „mit einer beeindruckenden Länge für einen Village-Wein</i>	0,75Fl.	· 119,00 ·

Italien

„I Frati“ Lugana Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Simione (Lombardei) <i>13,0% vol., Der Stolz Italiens, Noten von Blüten, Aprikosen und Mandel</i>	0,75Fl. 1,5 Fl. 3,0 Fl.	· 38,90 · · 75,90 · · 149,90 ·
Lugana Brolettino -2018- Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Simione (Lombardei) <i>13,5 % vol., fruchtbetont nach reifen Pfirsichen, Aprikosen und Rosenblüten</i>	0,75Fl.	· 49,00 ·
Cervaro Della Sala Bianco trocken -2013- Antinori - Castello della Sala (Umbrien) <i>12,5 % vol., Aromen von Sanddorn, pinke Grapefruit, Aprikose und schmelziger Pfirsich</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·

Spanien

Verdejo -2017- Ramon Bilbao (Rueda – Spanien) <i>13,0 % vol., Der Stolz Italiens, Noten von Blüten, Aprikosen und Mandel</i>	0,75Fl.	· 42,00 ·
--	---------	-----------

Übersee

Chardonnay Bogle Vineyards, Clarksburg (California) <i>14,5 % vol., bernsteinfarben, leichte Fassnote, Aromen von Ananas und Vanille</i>	0,75Fl.	· 43,90 ·
--	---------	-----------

Österreich

Weißburgunder trocken -2017- Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark – Österreich) <i>12,5 % vol., spritzige Säure und ausgeprägte Süße</i>	0,75Fl.	· 39,00 ·
Grüner Veltliner „8000“ -2015- Weingut Setzer, Hohenwarth Österreich <i>14,0 % vol., Aromen von Pfirsich, Marille und Birne, dabei sehr mineralisch</i>	0,75Fl.	· 49,00 ·
Morillon -2017- Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark – Österreich) <i>12,5 % vol., ein Hauch von Blütenhonig, unterlegt von Birne und Pfirsich</i>	0,75Fl.	· 49,00 ·
Sauvignon Blanc -2015- Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark – Österreich) <i>12,5 % vol., ein Hauch von Blütenhonig, unterlegt von Birne und Pfirsich</i>	0,75Fl.	· 49,00 ·

Roséwein – national & international

Spätburgunder Rosé -2015- Weingut Helmut Dolde, Linsenhofen-Frickenhausen <i>11,5 % vol., frischer und zugleich fruchtig würziger Rosé</i>	0,75Fl.	· 29,00 ·
Rosé „Für mich soll's rote Rosén regnen“ Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz) <i>12,5 % vol. viel Frucht, belebendes Aroma, mit feinem Holz, gepaart mit saftiger Frische</i>	0,75Fl.	· 29,90 ·
Pinot Noir Rosé Weingut Daniel Ruff, Elsass <i>13 % vol. starker Ausdruck, leichte Fassnote</i>	0,75Fl.	· 29,90 ·
Rosé Johanna -2022- Muratie Stellenbosch (Südafrika) <i>13,0 % vol., frisches Bouquet mit Noten von Weißdorn, grünem Apfel und Kirsche</i>	0,75Fl.	· 34,00 ·
Rosa dei Frati Rosé -2020- Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Simione (Lombardei – Italien) <i>13,0 % vol., frisches Bouquet mit Noten von Weißdorn, grünem Apfel und Kirsche</i>	0,75Fl.	· 39,00 ·
Whispering Angel Rosé (Grenache) -2019- Château d'Ésclans, La Motte en Provence (Provence – Frankreich) <i>13,0 % vol., Der Rosé unter den großen Weinen. Voll und üppig mit einem weichen Abgang</i>	0,75Fl. 1,5Fl.	· 54,00 · · 99,00 ·

Rotwein - Deutschland

SIMONROTH Merlot trocken – unfiltriert -2019- Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) <i>13 % vol., 1,5 g RZ, 5,5g S Gewürznoten mit Cassis, Backpflaume und Blaubeeren, reife Tannine, vollmundig</i>	0,75Fl.	· 39,00 ·
Trollinger trocken Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) <i>12,0 % vol., voller Fruchtkörper, animierende Säure und seidige Tannine</i>	0,75Fl.	· 32,90 ·
„Alte Reben“ Spätburgunder Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier (Baden) <i>14,0 % vol., Aromen von Sauerkirsche, Heidelbeere und Cassis</i>	0,75Fl.	· 34,90 ·
Malterdinger Spätburgunder Weingut Huber, Malterdingen (Baden) <i>13,5 % vol., Aromen roter & schwarzer Johannisbeeren, Pfeffer, Wachholder</i>	0,75Fl.	· 44,90 ·
Malterdinger -2014- Late Release ab Weingut Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) <i>12,5 % vol., viel Würze, sehr elegant in der Säure</i>	0,75Fl.	· 59,00 ·
Spätburgunder „Alte Reben“ -2014- Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) <i>12,5 % vol., viel Würze, blaufruchtig, auch etwas Eukalyptus, sehr elegante in der Säure</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·
Spätburgunder GG „Kallstadter Saumagen“ -2015- Weingut Rings, Freinsheim (Pfalz) <i>13,0 % vol., Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere, getoastetes Holz und Vanille</i>	0,75Fl.	· 79,00 ·
Spätburgunder GG „Im Sonnenschein“ -2012- Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen (Pfalz) <i>13,5 % vol., würzige, rauchige und fruchtige Aromen von Nelken, Lorbeer, Tabak und Kirsche</i>	0,75Fl.	· 87,00 ·
Spätburgunder GG „Frauenberg“ -2016- Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) <i>13,5 % vol., fruchtige Aromen von Nelken, Lorbeer und Kirsche, unvergleichliche Leichte</i>	0,75Fl.	· 89,00 ·
Pinot Noix Ardois -2015- Weingut Pinot Noix Daniel Twardowski, Neumagen-Dhron (Mosel) <i>12,5 % vol., tiefe Frucht, gute, aber natürliche Säure, ein wenig neues Holz und Walnuss</i>	0,75Fl.	· 95,00 ·

Rotwein – international

Frankreich

Côtes du Rhône Rouge E.Guigal, Château d`Ampuis (Côtes du Rhône – Frankreich) <i>14,5 % vol., Aromen von schwarzen Früchten, trocken, kräftig, edel</i>	0,75Fl.	· 36,90 ·
Chateau Montus -2011- Alain Brumont, Gascogne <i>14,5 % vol., Aromen von Beerenobst, subtile Note von Pfeffer und Vanilleholz</i>	0,75Fl.	· 64,00 ·
Chateau Pontensac -2009- Domaines Delon, Leoville Bordeaux Frankreich <i>14,0 % vol., elegant und komplex, mit dunklen Früchten und Brombeeren</i>	0,75Fl.	· 74,00 ·
Clos Louie -2016- Domaines Pacal Lucin-Douteau, Gironde Bordeaux Frankreich <i>15,0 % vol., ungeheure Dichte butterweiche Tannin, Samt, marmeladig, kaum vom Holz geküsst</i>	0,75Fl.	· 79,00 ·
Chateau Phélan Ségur -2008- Chateau Phélan Ségur, Bordeaux <i>13,0 % vol., intensive, sehr volle Schwarzfruchtnase. Brombeere, Schwarzkirsche, Cassis</i>	0,75Fl.	· 84,00 ·
Château la Lagune 3eme Cru - Grand Cru Classé -2009- Château La Lagune (Haut-Médoc – Bordeaux – Frankreich) <i>14,0 % vol., sattes Volumen im Mund, üppige schwarze Kirsche, Creme de Cassis und Bitterschokolade</i>	0,75Fl.	· 120,00 ·
Château Pichon Baron - Grand Cru Classé -2012- Chateau Pichon-Longueville (Pauillac – Bordeaux – Frankreich) <i>13,0 % vol., komplexe und delikate Aromen, aus roten Früchten und getoasteten, würzigen Nuancen</i>	0,75Fl.	· 159,00 ·

Italien

Negroamaro Primitivo halbtrocken Luna Argenta, Apulien – Italien <i>14,0 % vol., Aromen nach Himbeeren und Erdbeeren sowie Vanille</i>	0,75Fl. 1,5Fl.	· 29,90 · · 58,90 ·
„Casaret“ Barbera -2020- Marziano Abbona, Langhe/ Italien <i>13,5 % vol. konzentrierter Frucht nach Brombeere und starker Struktur</i>	0,75Fl.	· 44,00 ·
Ronchedone Vino Rosso -2019- Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Simione (Lombardei – Italien) <i>14,5 % vol., feine Würze, Röstnoten und Vanille sowie etwas Schokolade</i>	0,75Fl.	· 48,00 ·
Chianti “Badia a Passignano” -2017- Marchese Antinori (Bolgheri - Toscana – Italien) <i>13,5 % vol. tiefdunkler Wein mit kräftigem Bouquet von Dörripflaumen und Bitterschokolade</i>	0,75Fl.	· 66,00 ·
Nebbiolo -2018- Silvio Grasso, Langhe <i>14 % vol. trocken und tanninhaltig. Waldbeeren, Kräuterwürze etwas Tabak und Minze</i>	0,75Fl.	· 86,00 ·
Tignanello (Sangiovese & Cabernets) -2012- Marchese Antinori (Bolgheri - Toscana – Italien) <i>13,5 % vol., schwarzer Pfeffer, Nelke, etwas Amarenakirsche in der Nase, elegant und komplex</i>	0,75Fl.	· 148,00 ·

Rotwein – international

Spanien

Ramón Bilbao Crianza – DOC Rioja Bodegas Ramón Bilbao, Spanien <i>14 % vol., fassgereift, Aromen von schwarzen Kirschen und Blaubeeren</i>	0,75Fl.	· 29,90 ·
Tempranillo Crianza Bodegas Cruz de Alba, Ribera Del Duero <i>14,5 % vol., opulente Nase, Noten von Brombeeren, Vanille, Zeder und Kaffee</i>	0,75Fl.	· 59,00 ·
Rioja -2016- Gran Reserva Baron de Ley, Mendavia <i>13,5 % vol., komplexe Aromen nach Brombeere, Kirsche und Schokolade, körperreich, vollmundig und weich</i>	0,75Fl.	· 79,00 ·

Übersee

Ansela van de Caab -2016- Muratie Estate, Koelenhof, Simonsberg (Stellenbosch – Südafrika) <i>14,0 % vol., Bouquet dunkler, reifer Beeren und cremiger Vanille</i>	0,75Fl.	· 37,00 ·
Koonunga Hill Shiraz Cabernet -2019- Weingut Penfolds, Nuriootpa (South Eastern Australia – Australien) <i>14,5 % vol., harmonische Würze, weiche Tannine, kraftvoller Abgang</i>	0,75Fl.	· 38,00 ·
Salentein Barrel Selection Malbec -2017- Bodega Salentein, Valle de Uco (Mendoza – Argentinien) <i>14,0 % vol., ein Korb aus Pflaumen, schwarzen Beeren, eingehüllt in cremige Vanille und Schokolade</i>	0,75Fl.	· 38,00 ·
Cabernet Sauvignon -2016- Louis M. Martini, Napa Valley U.S.A <i>15,0 % vol., erstaunlich intensive Brombeeren mit einem Hauch zarter Vanille und Karamell</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·
Cabernet Sauvignon -2015- Heitz Cellar, St. Helena Napa Valley U.S.A <i>14,5 % vol., dunkle Früchte, Vanille, Eiche Kristall klar. Feine Säure.</i>	0,75Fl.	· 99,00 ·

Warme Getränke

Tasse Kaffee ^{VII}	· 3,40 ·
Espresso ^{VII}	· 2,80 ·
Doppelter Espresso ^{VII}	· 4,40 ·
Cappuccino ^{XII, VII}	· 3,80 ·
Latte Macchiato ^{XII, VII}	· 4,20 ·
Milchkaffee ^{XII, VII}	· 3,80 ·

Heiße Schokolade ^{XII}	· 4,20 ·
Heiße Schokolade mit Sahne ^{XII}	· 4,60 ·
Heiße Schokolade mit Baileys ^{I, XII}	· 7,80 ·

Heißes Holunderwunder	· 3,80 ·
Heiße Zitrone	· 3,80 ·
Frischer Pfefferminztee	· 4,20 ·
Frischer Ingwertee	· 4,20 ·

ALTHAUS
A tea with character

ALTHAUS Tee in höchster Qualität im Glas	· 3,80 ·
---	----------

schwarz

- Breakfast St. Andrews
- Earl Grey Royal
- Darjeeling Summer Leaves
- Assam Malty Cup

grün

- Sencha Senpai
- Grün Matinee

Früchte

- Red Fruit Flash Früchtetee
- Persischer Apfel

Kräuter

- Lemon Mint
- Smooth Mint
- Classic Herbs
- Toffee Rooibush

Destillate

Manufaktur Jörg Geiger – Schlat b. Göppingen Obstbrände 2cl

Nägeles Birne	· 7,00 ·
Stuttgarter Gaishirtle's – Birne	· 8,50 ·
Schlater Zwetschge	· 7,00 ·

Weingut Dolde, Frickenhausen Obstbrände 2cl

Williams Christ	· 4,40 ·
Aprikose	· 4,40 ·
Weinbergpfirsich	· 4,40 ·
Alte Pflaume	· 5,80 ·
Bohnappel	· 5,80 ·
<i>Unsere Kreation</i>	
Holz& Feuer Williams Fruchtauszug	· 3,50 ·

Gin

Ausgeschenkt in 4cl auf Eis

Hendricks	44 % vol	· 7,60 ·
Bombay Sapphire	40 % vol	· 6,10 ·
Monkey 47	47 % vol	· 7,50 ·
Gordons	43 % vol	· 5,70 ·
Tanqueray Sevilla	41 % vol	· 8,40 ·

Dazu einen Filler z.B.:

Schweppes Indian Tonic	0,2 Fl.	· 3,60 ·
Fever Tree Mediterranean Tonic	0,2 Fl.	· 4,60 ·

Whisky

Ausgeschenkt in 4cl

Glennfiddich	40 % vol	· 12,00 ·
Single Malt 12 years		
Connemara	40 % vol	· 9,00 ·
Irish Single Malt		
Maker's Mark	47 % vol	· 9,00 ·
Kentucky Straight Bourbon		

Wir haben eine große Auswahl an internationalen Whiskys im Haus.
Wir beraten Sie gerne.

Mehr Hochprozentiges

Ausgeschenkt in 2cl

Ramazzotti/ Averno	· 3,50 ·
Jägermeister	· 3,50 ·
Maltheser Aquavit	· 3,50 ·
Absolut Vodka 4cl	· 8,00 ·
Sambuca Molinari	· 4,50 ·
Martini Bianco/ Rosso	· 5,50 ·



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION



KELTENHOF
SALATE



ALTHAUS
A tea with character



Allergene – Speisen

1. Glutenhaltiges Getreide: Weizen a, Roggen b, Gerste c, Hafer d, Dinkel e, Kamut oder Hybridstämme davon f, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
8. Schalenfrüchte; Mandeln a, Haselnüsse b, Walnüsse c, Cashewnüsse d, Pecannüsse e, Paranüsse f, Pistazien g, Macadamia- oder Queenslandnüsse h, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulphite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂)
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Kennzeichnung Getränke - Zusatzstoffe & Allergene

- I mit Farbstoff
- II Konservierungstoffe
- III Geschmacksverstärker
- IV Antioxidationsmittel
- V Süßungsmittel
- VI Nitritpökelsalz
- VII Enthält Sulfite
- VIII Koffeinhaltig
- IX Chininhaltig
- X enthält eine Phenylalaninequelle
- XI Glutenhaltig
- XII Milch