



# STADTHOTEL WALDHORN

KIRCHHEIM UNTER TECK



ERLESEN | STILVOLL | BESONDERS

Wir heißen Sie herzlich willkommen im neu errichteten Fachwerkhäus,  
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](http://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 Marktplatz 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 im Housekeeping, 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](http://www.wirtshausgarbe.de)



Wie wäre es mit einem **Aperitif?**

<b>PriSecco</b> alkoholfrei	<b>Bollinger Champagner</b> Maison Fondée en 1829	<b>Crémant Daniel Ruff</b> (Elsass)
verschiedene Sorten Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen	0,1 · 16,90 · 0,375l · 54,00 · 0,75l · 110,00 · 1,5l · 249,00 ·	0,1 Blanc · 6,90 · 0,1 Rosé · 7,90 · 0,75l Blanc · 39,90 · 0,75l Rosé · 44,90 ·
0,2l auf Eis · 6,90 ·		

Trendig & erfrischend - mit Alkohol

<b>Hugo</b> Minze   Soda   Holunder   Sekt	0,2l	· 8,90 ·
<b>Aperol Sprizz</b> Aperol   Soda   Orange   Sekt	0,2l	· 8,90 ·
<b>Rhabarber Sprizz</b> Rhabarbernektar   Soda   Sekt	0,2l	· 8,90 ·
<b>Maracuja Sprizz</b> Maracujanektar   Soda   Sekt	0,2l	· 8,90 ·
<b>Johannisbeer Sprizz</b> Johannisbeernektar   Soda   Sekt	0,2l	· 8,90 ·
<b>Limoncello Sprizz</b> Limoncello   Soda   Sekt   Zitrone   Minze	0,2l	· 8,90 ·
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet blanc   Schweppes Wildberry   Beeren	0,2l	· 8,90 ·
<b>Lillet Citrosé</b> Lillet blanc   Zitronenlimonade   Minze   Beeren	0,2l	· 8,90 ·
<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup> Campari   Orangensaft	0,2l	· 7,90 ·

frisch, belebend & alkoholfrei

<b>FREI Johannisbeer Sprizz</b> Johannisbeere   Ginger Ale   Soda	0,2l	· 7,90 ·
<b>FREI Maracuja Sprizz</b> Maracuja   Ginger Ale   Soda	0,2l	· 7,90 ·
<b>FREI Hugo</b> Minze   Holunder   Ginger Ale   Soda	0,2l	· 7,90 ·

Auf unseren Tafeln finden Sie weitere spannende Tagesempfehlungen.

## Vorspeisensalate

**Kleiner knackiger gemischter Blatt- und Babyleafsalat**  
mit marinierter Rohkost und Senfvinaigrette <sup>9,10,11</sup>  
· 7,80 ·



**Feldsalat an Walnuss-Miso-Dressing** <sup>,8c,1a</sup>  
Mit gebratenen Speckwürfeln und Croutons  
· 13,90 ·

## Vorspeisen

**Holz&Feuer Trüffel-Fries**  
Pommes Frites, geriebener Parmesan, schwarzer Trüffel <sup>1a,7,8,9,10</sup>  
· 12,90 ·

**Carpaccio von der Roten Beete**  
mit Walnussmarinade, karamellisiertem Ziegenkäse und jungem Ackersalat  
dazu servieren wir Paninis <sup>8,9,10,12</sup>  
· 14,90 ·



**„Bruschetta Avocado“** mit Kirschtomaten und Avocado Creme mit Paprika und Zwiebeln,  
dazu gerauchte Mandeln, grobes Meersalz und „Kalamata“ Oliven <sup>1a,10,12</sup>  
· 13,90 ·



**„Holz & Feuer Pizza“**  
Gerne servieren wir unsere Pizzen auch als Vorspeise in klein,  
oder auch zum Teilen für den gesamten Tisch.  
Sprechen Sie uns bitte hierzu an.

Dazu passt gut ein Schaumwein:

**Bollinger Champagner**  
Maison Fondée en 1829  
0,1l · 16,90 · | 0,375l · 54,00 · | 0,75l · 110,00 ·

## Suppen

**Cremige Kürbissuppe**  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl, dazu frisches Holzofenbrot <sup>1,3,7,9</sup>  
· 8,90 ·



Wahlweise mit einer gebackenen Wildfang-Garnele auf Spieß <sup>4,1a,3</sup>  
· 12,90 ·

**Geröstete Kartoffelschaumsuppe** <sup>7</sup>  
mit Nussbutter und geschnittenem Schnittlauch  
· 8,90 ·



## Unsere großen Salate als Hauptgang

Knackiger gemischter Blatt- und Babyleafsalat  
mit marinierter Rohkost und Senfvinaigrette <sup>1,2,8,9,10,11,12</sup>  
· 13,90 ·



...als Ergänzung dazu:

mit Zwei Holz&Feuer Maultaschen <sup>1,3,7,9</sup>  
· 17,90 ·

mit Vier gebackene „Wildfang Garnelen“ mit Avocado Creme, Rauchmandeln und  
Miso-Vinaigrette <sup>1,2,4,10</sup>  
· 24,80 ·

mit Knoblauch und in mediterranen Kräutern gebratenen Pilzen <sup>7,9,10</sup>  
· 22,80 ·



mit saftigen Steakstreifen vom deutschen Rind aus der Region <sup>6,7,9,10</sup>  
· 26,80 ·

Alle Salate servieren wir mit einer Scheibe frischem Holzofenbrot.

## Brot und Olivenöl

... dazu oder einfach so

Frisch gebackenes und **lauwarmes** Pizzabrot am Stück,  
direkt aus unserem Holzofen mit kaltgepresstem Olivenöl, Thymian und Knoblauch <sup>1,7</sup>  
gerne auch zum Teilen  
· 5,90 ·



Frisch gebackenes Holzofenbrot mit kaltgepresstem Olivenöl <sup>1,7</sup>  
· 3,90 ·



# 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.

## Aubergine

Tomaten, Fior di Latte <sup>1a,7</sup>



· 18,90 ·

wahlweise mit „Höhlentaleggio“ Grand Reserva aus Italien <sup>1a,7</sup>

· 21,90 ·

## Avocado

Avocado Creme mit Paprika und Zwiebeln, dazu Kartoffelscheiben, Schmand, Rauchmandeln <sup>1a,8</sup>



· 19,90 ·

## Margherita

Tomaten, Fior di Latte, frischer Basilikum <sup>1a,7</sup>



· 14,90 ·

## Bio Speck

Schmand und rote Zwiebeln <sup>1a,7</sup>

· 16,90 ·

## „Mailänder Salami“ oder „Scharfe Salami“

Tomaten, Fior di Latte <sup>1a,7</sup>

· 17,90

Holz&Feuer Empfehlung:

## Margherita Bufala

Tomaten, Büffelmozzarella, rote Zwiebeln, frischer Basilikum <sup>1a,7</sup>



· 18,90 ·

Übrigens: die Nardín-Sardellen

gehören mit zu den erlesensten Sardellen der Welt.

## Marinara

Tomaten, frischer Knoblauch, Nardín-Sardellen <sup>1a,7</sup>

· 22,90 ·

## Parmaschinken

Rauke, Tomaten, Fior di Latte, Parmesan <sup>1a,7</sup>

· 19,90 ·

## Piemonte

Getrüffelter Piemont-Schinken, Büffelmozzarella, Tomate <sup>1a,7</sup>

· 22,90 ·



Ihr wollt eure Pizza vegan?

Bitte spricht uns an...

## Empfehlungen der Küche

Unser Küchenchef Mehmet Bozcali empfiehlt:

Originale Molisane Rigatoni in Zitronen-Parmseansauce mit

**auf der Haut, glasig angegrillter Lachs**

33,90

oder

**heiß gegrillte US-Rinderfiletspitzen**

32,90

### **„Boeuf la Motte“**

Geschmorter Rinderbug in kräftiger Burgundersauce,  
Wurzelgemüse und Spätzle

27,90

### **Schonend gesottener Kalbstafelspitz vom heimischen Kalb**

mit Meerrettichsauce und geriebenem Meerrettich,  
dazu knusprig gebratene Bratkartoffeln <sup>2,4</sup>

· 27,90 ·

Dazu passt gut:

### **„Ein Tag am Meer“ Sauvignon Blanc**

Weingut Hammel & Cie., Kirchheim (Pfalz)

*12,5 % vol., Aromen von Grapefruit, frischen Kräutern, Eleganz im Glas*

1/8l · 5,80 · | 0,75l Fl. · 36,00 ·

## Unsere besonderen Hauptgerichte zum Zusammenstellen

**Zwiebelrostbraten (200g portioniert) vom Färsenroastbeef aus der Region,**  
gereift, mit kräftiger Bratensauce und Röstzwiebeln <sup>4,2,9,10,12</sup>  
· 26,90 ·

**„Das Holz & Feuer Schnitzel“**  
**Heiß ausgebackenes & paniertes Schnitzel vom Kalb**  
mit fein geschnittenen Kapern, Sardellen, Schnittlauch und Zitrone in brauner Butter,  
dazu Rosenkohl mit frisch gehobeltem Meerrettich <sup>1a,3,6,7,9,10</sup>  
· 27,90 ·

**Gegrilltes US- Rinderfilet \* (150g)**  
mit Portwein Schalotten und Balsamicorahmsauce <sup>2,4,9,10,12</sup>  
· 34,90 ·

### Dazu wählen Sie Ihre Wunschbeilage

Portion Spätzle <sup>1,3,7</sup>	· 4,90 ·
Portion Bratkartoffeln <sup>2,4,7</sup>	· 5,90 ·
Trüffelpommes <sup>1,7,8,9</sup>	· 9,90 ·
Getrüffeltes Kartoffelpüree	· 6,90 ·
Kartoffel-Gurkensalat <sup>9,10,11</sup>	· 3,90 ·
Kleiner Salat <sup>9,10,11</sup>	· 5,90 ·
Portion Wurzelgemüse	· 4,90 ·
Rosenkohl mit Meerrettich	· 4,90 ·

Dazu passt gut:

**Malterdinger Spätburgunder -2018-**  
Weingut Bernhard Huber, Malterdinger (Baden)  
*13,5 % vol. intensive Aromenroter & schwarzer Johannisbeere, schwarzer Pfeffer und Wacholder*  
1/8l 8,20      0,75l Fl. 48,90



## Die schwäbischen Gerichte

**Schwäbische Maultaschen Holz&Feuer**  
nach Hausrezept hergestellt,  
mit Zwiebelschmelze, Bratensoße, Kartoffelsalat  
und saisonalen Blattsalaten <sup>1a,3,7,9,10,12</sup>  
· 17,90 ·

**Cremige Käsespätzle in Sahnesoße mit kräftigem Bergkäse,**  
und geschmorten Zwiebeln <sup>1a,3,7,8,12</sup>  
· 17,90 ·



## Vegetarische und vegane Hauptgerichte

**Rote Beete Risotto** mit gebackenem Kürbis  
<sup>1,3,4,6,7,8,9,11,12</sup>  
· 23,90 ·




**Hausgemachte Spinat-Semmelknödel**  
auf gebratenen Waldpilzen, mit frischen Kräutern, „Grüner Soße“  
und gereiftem Parmesan <sup>1a,3,7,12</sup>  
· 18,90 ·




**Gebratener Blumenkohl** <sup>11</sup>  
mit Balsamicodressing, Humus und unserem frisch gebackenem Pizzabrot aus dem Holzofen  
· 21,90 ·





## Dessert

**Holz&Feuer Crème Brûlée  
mit Tonkabohne**  
marinierten, Früchten <sup>1,3,5,6,7,8,IV</sup>  
· 9,90 · 

**Gebackenes Schokoladenküchlein  
mit flüssigem Kern**  
dazu Waldbeeren und  
Passionsfruchtsorbet <sup>1,3,7</sup>  
· 12,90 ·

**“Apfelcrumble“**  
mit gerösteten Walnüssen und  
Vanilleeis <sup>1a,6,8</sup>  
mit Passionsfruchtsorbet auch Vegan möglich  
· 9,90 · 


**Holz&Feuer Pizza Nutella** <sup>1a,7,8b,5,3,2</sup>  
mit gerösteten Haselnüssen & Nuss-  
Nougatcreme  
· 15,90 · 

**Café Gourmand**  
Ein Espresso mit zwei Macarons <sup>3,6,7,8,VIII</sup>  
· 6,90 · 

---

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

**Kuchenauswahl** <sup>1a,3,7</sup>  
täglich und solange der Vorrat reicht  
pro Stück · ab 5,90 ·

**Kaffee und Kuchenangebot** <sup>1a,3,7</sup>  
Eine Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen  
· 7,90 · 

---

## Biere

### Frisch gezapft vom Fass

Augustiner Hell im tiefgekühlten Steinkrug bei minus 20°C	0,5l	· 6,40 ·
im Original Glas	0,4l	· 5,20 ·
	0,3l	· 4,60 ·
Paulaner Hefeweizen	0,5l	· 6,20 ·
	0,3l	· 4,60 ·
Radler <sup>II,IV,V</sup> süß /sauer	0,4l	· 5,20 ·
	0,3l	· 4,60 ·
Heferadler <sup>II,IV,V</sup> süß /sauer	0,5l	· 5,90 ·
	0,3l	· 4,60 ·

---

### Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,4l	· 3,90 ·
prickelnd / still	0,7l	· 7,90 ·
Teinacher Gourmet	0,2Fl.	· 3,60 ·
medium / naturell	0,75Fl.	· 8,90 ·
Holunderwunder	0,4l	· 4,50 ·
Schorle von Bio	0,2l	· 3,60 ·
Sambuccus		
Unsere Säfte:	0,4l	· 5,50 ·
	0,2l	· 3,80 ·
Johannisbeere		
Kirsche		
Rhabarber		
Zwetschge		
Orange		
Maracujanektar		
Apfelsaft von Kirchheims Wiesen		
Saftschorle	0,4l	· 4,50 ·
	0,2l	· 3,60 ·

### Spezialitäten eingeschenkt Aus der Flasche

Augustiner Pils spritzig & herb <sup>XI</sup>	0,33Fl.	· 4,80 ·
Paulaner Kristall <sup>XI</sup>	0,5l	· 6,20 ·
Paulaner Hefe dunkel <sup>XI</sup>	0,5l	· 6,20 ·
Paulaner Hefe alkoholfrei <sup>XI</sup>	0,5l	· 6,20 ·
Kaiser Oho! alkoholfrei & ungefiltert, feinherb <sup>XI</sup>	0,33Fl.	· 4,80 ·

Sprite <sup>II,IV,V</sup>	0,2l	· 3,60 ·
CocaCola <sup>I,II,IV,V,VIII</sup>	0,4l	· 4,50 ·
Fanta Orange <sup>I,II,IV,V</sup>		
CocaCola Zero <sup>I,II,IV,V,VIII</sup>	0,33Fl.	· 3,90 ·
Schweppes <sup>I,IX</sup> Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale	0,2Fl.	· 3,90 ·

---

WiesenObstCider alkoholfrei	0,33Fl.	· 5,80 ·
--------------------------------	---------	----------

Weinschorle aus ausgewählten Hausweinen	0,2l	· 4,90 ·
---	------	----------

## Unsere Sekt- und Champagnerkarte

Sekt aus der ältesten Sektkellerei Deutschlands  
Sektkellerei Kessler, Esslingen

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

## Crémant und Champagner

<b>Crémant d'Alsace Cuvée Guillaume blanc brut</b>	0,75Fl.	· 39,90 ·
Domaine Daniel Ruff, Heiligenstein (Elsass – Frankreich)		
<b>Crémant d'Alsace Cuvée Caroline Rosé brut</b>	0,75Fl.	· 44,90 ·
Domaine Daniel Ruff, Heiligenstein (Elsass – Frankreich)		
<b>Bollinger Special Cuvée brut</b>	0,375Fl.	· 54,00 ·
Champagne Bollinger, Ay (Champagne – Frankreich)	0,75Fl.	· 110,00 ·
	1,5l Magnum	· 249,00 ·
<b>Ruinart Rosé</b>	0,75Fl.	· 149,00 ·
Maison Ruinart, Reims (Champagne – Frankreich)		
<b>Krug Champagne Grande Cuvée</b>	0,75Fl.	· 259,00 ·
Maison Krug, Reims (Champagne – Frankreich)	1,5l Magnum	· 799,00 ·
<b>Dom Pérignon</b>	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.

<b>Rosenzauber</b>	0,2l	· 6,90 ·
Apfel   Rose   Minze	0,75Fl.	· 28,00 ·
<b>Weiß</b>	0,2l	· 6,90 ·
WiesenObst   Holunderblüte   Kräuter	0,75Fl.	· 28,00 ·
<b>Rot</b>	0,2l	· 6,90 ·
WiesenObst   schwarze Johannisbeere   Sauerkirsche	0,75Fl.	· 28,00 ·

## Weiß

Cuvée weiß feinherb Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz) <i>11,5 % vol., aromatisch</i>	1/8l 0,2l	· 4,20 · · 6,60 ·
Weißburgunder Staatsweinkeller Meersburg (Baden) <i>12,5 % vol., harmonische Säure mit Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten</i>	1/8l 0,2l	· 4,40 · · 6,80 ·
Grauburgunder trocken Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier (Baden) <i>13,5 % vol., fast verspielt, aber trotzdem präsent</i>	1/8l 0,75 Fl.	· 5,90 · · 36,00 ·
Riesling Maximin trocken Weingut der Familie von Schubert - Maximin Grünhaus, Mosel <i>11,5 % vol., fruchtig frisch mit feiner Säure</i>	1/8l 0,75 Fl.	· 5,80 · · 36,00 ·
„Ein Tag am Meer“ Sauvignon blanc Weingut Hammel & Cie., Kirchheim (Pfalz) <i>12,5 % vol., Aromen von Grapefruit, frischen Kräutern, Eleganz im Glas</i>	1/8l 0,75 Fl.	· 5,80 · · 36,00 ·
Malterdinger 2020 (Chardonnay) Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) <i>13,0 % vol., animierend, mit wunderbar harmonischer, aber zupackender Säure</i>	1/8l 0,75 Fl.	· 8,90 · · 47,00 ·
Chardonnay Bogle Vineyards, Clarksburg (California) <i>14,5 % vol., bernsteinfarben, leichte Fassnote, Aromen von Ananas und Vanille</i>	1/8l 0,75 Fl.	· 7,30 · · 43,90 ·
„Herz aus Gold“ Chardonnay Weingut Hammel & Cie., Kirchheim (Pfalz) <i>13,0 % vol., ein Chardonnay ohne Schwere, sondern mit feiner frischen Balance aus Frucht und Schmelz</i>	1/8l 0,75 Fl.	· 5,50 · · 33,00 ·

## Rosé

Spätburgunder Weißherbst Staatsweinkeller Meersburg, (Baden) <i>12,5 % vol., feinherb, Aromen von Rhabarber und Himbeere</i>	1/8l 0,2l	· 4,60 · · 7,40 ·
Rosé Cuvée feinherb - Dornfelder & Spätburgunder Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz) <i>11,0 % vol. , aromatisch fruchtig harmonisch</i>	1/8l 0,2l	· 4,40 · · 6,60 ·
„der mit dem Rosé tanzt“ Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz) <i>12,5 % vol., viel Frucht, belebendes Aroma von roten Früchten, elegante Würze aus feinem Holz, gepaart mit saftiger Frische</i>	1/8l 0,75 Fl.	· 5,90 · · 29,90 ·
Pinot Noir Rosé Weingut Daniel Ruff, Elsass <i>13 % vol., starker Ausdruck, Klassiker</i>	1/8l 0,75 Fl.	· 5,90 · · 29,90 ·

## Rot

Negroamaro Primitivo halbtrocken Luna Argenta, Apulien – Italien <i>14,0 % vol., Aromen von Himbeeren und Erdbeeren sowie Vanille</i>	1/8l 0,75 Fl. 1,5Fl.	· 5,90 · · 34,00 · · 72,00 ·
Ramón Bilbao Crianza – DOC Rioja Bodegas Ramón Bilbao, Spanien <i>14 % vol., fassgereift, Aromen von schwarzen Kirschen und Blaubeeren</i>	1/8l 0,75Fl.	· 5,60 · · 34,00 ·
Malterdinger Spätburgunder Weingut Huber, Malterdingen (Baden) <i>13,5 % vol., Aromen roter &amp; schwarzer Johannisbeere, Pfeffer, Wachholder</i>	1/8l 0,75Fl.	· 8,20 · · 48,90 ·
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>	1/8l 0,75Fl.	· 6,60 · · 39,90 ·

# Robert empfiehlt

## Weißwein

Keller Riesling Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) <i>11,0 % vol., Zitrusnoten, elegant, leichte Mineralik</i>	0,75Fl.	· 35,00 ·
Malterdinger -2020- (Chardonnay) Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) <i>13,0 % vol., animierend, mit wunderbar harmonischer, aber zupackender Säure</i>	0,75Fl.	· 47,00 ·
Bourgogne Chardonnay -2016- late release Domaine Marc Colin (Burgund, Frankreich) <i>perfekt gereifter Chardonnay aus dem Keller vom Weingut</i>	0,75Fl.	· 58,00 ·
Wiltinger Alte Rebe, feinherb -2016- Weingut Nik Weis St. Urbanstoff, Leimen (Mosel) <i>10,0 % vol., schlanke Säure, erinnert an Aprikosen</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·

## Rotwein

Malterdinger Spätburgunder Weingut Huber, Malterdingen (Baden) <i>13,5 % vol., Aromen roter &amp; schwarzer Johannisbeeren, Pfeffer, Wachholder</i>	0,75Fl.	· 44,90 ·
Saint Aubin 1er Cru Les Frionnes, -2016- Pino Noir Domaine Marc Colin (Burgund, Frankreich) <i>ein 1er Cru aus einem top Jahr zu einem Klasse Preis, viel Spaß</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·

## 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.	· 36,00 ·
Keller Riesling Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) <i>11,0 % vol., Zitrusnoten, elegant, leichte Mineralik</i>	0,75Fl.	· 35,00 ·
Saar Riesling -2022- Weingut Nik Weis St. Urbanstoff, Leimen (Mosel) <i>9,5 % vol., feinfruchtiger, eleganter, mineralischer Riesling aus hervorragenden Schieferlagen</i>	0,75Fl.	· 36,00 ·
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 ·
Wittinger Alte Rebe, feinherb -2022- Weingut Nik Weis St. Urbanstoff, Leimen (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.	· 38,00 ·
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- 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 feinsten 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 ·
Hochheim Hölle Riesling Erste Lage -2021- Weingut Künstler, Hochheim am Main (Rheingau) <i>12,5 % vol., Eleganz im Glas Aromen von Apfel, Birne und weißer Pfirsich</i>	0,75Fl.	· 64,00 ·
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.	· 78,00 ·
Aulerde Riesling GG -2018- Weingut Wittmann, Westhofen (Rheinhausen) <i>13,0 % vol., salzige Mineralität, feine Zitrusfrucht, etwas Steinbost sowie eine kreative Note</i>	0,75Fl.	· 76,00 ·
Westhofener Morstein Riesling GG -2018- Weingut Wittmann, Westhofen (Rheinhausen) <i>13,0 % vol., stets hochpräzise, frisch, hellfruchtig mit einer pikanten Würze, nie vorlaut oder übermächtig</i>	0,75Fl.	· 140,00 ·

### Unsere halben

Riesling, Trocken -2017 Weingut Robert Weil, Rheingau <i>12,0% vol., fein strukturiert, mineralisch, reife Frucht, ausgewogene Säure</i>	0,375Fl	· 19,90 ·
Hochheimer Stielweg Riesling Alte Reben -2017- Weingut Künstler, Rheingau <i>13,0% vol., Noten von Steinobst, Aprikose, mostigen Apfel, knackige Säure</i>	0,375Fl	· 19,90 ·
Hochheimer Hölle Riesling GG -2017- Weingut Künstler, Rheingau <i>12,5% vol., Eleganz im Glas Aromen von Apfel, Birne und weißer Pfirsich</i>	0,375Fl	· 30,00 ·

## Chardonnay

Malterdinger -2020- (Chardonnay) 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.	· 36,00 ·
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.	· 36,00 ·
„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.	· 38,00 ·
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.	· 38,00 ·
Weißburgunder trocken -2020- Weingut Jülg, Schweigen-Rechtenbach (Pfalz) <i>13,0 % vol., Aromen von Quitte, Honigmelone und etwas Mandel</i>	0,75Fl.	· 36,00 ·
Grauburgunder “vom Löss” 2022 Weingut Franz Keller, Oberbergen, Baden 12,5% vol. fruchtig, mineralisch	0,75Fl.	· 37,50 ·

## Sauvignon Blanc

„Ein Tag am Meer“ Sauvignon Blanc Weingut Hammel & Cie., Kirchheim (Pfalz) <i>12,5 % vol., Aromen von Grapefruit, frischen Kräutern, Eleganz im Glas</i>	0,75Fl.	· 36,00 ·
Sauvignon Blanc Oliver Zeter, Neustadt-Hardt (Pfalz) <i>12,5 % vol., Aromen von grünen Früchten, Kiwi und Melisse</i>	0,75Fl.	· 36,00 ·
STEINWIEGE Sauvignon Blanc Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal – Württemberg) <i>15,5 % vol., Aromen von Johannisbeere, Minze und lebhaft Säure</i>	0,75Fl.	· 38,00 ·



# Weißwein - international

## Frankreich

Bourgogne Chardonnay -2016- late release Domaine Marc Colin (Burgund, Frankreich) <i>perfekt gereifter Chardonnay aus dem Keller vom Weingut</i>	0,75Fl.	· 58,00 ·
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 ·
Rully „Les Cailloux“ -2021- Domaine Rois Mages, Anne-Sophie Debavelaere (Burgund) <i>13% vol., Noten von Haselnuss, Apfel, Akazienblüten, geprägt von Holz</i>	0,75Fl.	· 59,00 ·
Bourgogne Chardonnay -2016- late release Domaine Marc Colin (Burgund, Frankreich) <i>perfekt gereifter Chardonnay aus dem Keller vom Weingut</i>	0,75Fl.	· 58,00 ·
Bourgogne Aligoté -2018- Domaine Benoit Ente, Puligny Montrachet (Burgund) <i>12,5 % vol., in Holz ausgebaut, mineralisch, frisch</i>	0,75Fl.	· 79,00 ·
„Les Clous Perrons“ -2020- Boisson-Vadot: Anne Boisson Bourgonge Blanc (Burgund) <i>13% vol., Der perfekte Chardonnay von der Avangard de Winzer in Meursault</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·
„Les Belles Côtes“ -2020- Boisson-Vadot: Pierre Boisson Bourgonge Blanc <i>13,0% vol., Salzigkeit, Frische und eine fast einzigartige Reduktion Und physiologisch perfekt ausgereift</i>	0,75Fl.	· 89,00 ·
Meursault Blanc -2021- Boisson-Vadot: Pierre Boisson <i>13% vol., toller Chardonnay für kundige Genießer, „mit einer beeindruckenden Länge für einen Village-Wein“</i>	0,75Fl.	· 119,00 ·
„Les Chevalières“ -2018- Boissen-Vadot: Meursault <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 ·

## 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 ·

## Spanien

Verdejo -2021- 0,75Fl. · 42,00 ·  
Ramon Bilbao (Rueda – Spanien)  
*13,0 % vol., Der Stolz Spaniens, Noten von Blüten, Aprikosen und Mandel*

## Übersee

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

## Österreich

Weißburgunder trocken -2017- 0,75Fl. · 39,00 ·  
Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark – Österreich)  
*12,5 % vol., spritzige Säure und ausgeprägte Süße*

Grüner Veltliner „8000“ -2015- 0,75Fl. · 69,00 ·  
Weingut Setzer, Hohenwarth Österreich  
*14,0 % vol., Aromen von Pfirsich, Marille und Birne, dabei sehr mineralisch*

Morillon -2017- 0,75Fl. · 49,00 ·  
Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark – Österreich)  
*12,5 % vol., ein Hauch von Blütenhonig, unterlegt von Birne und Pfirsich*

Sauvignon Blanc -2015- 0,75Fl. · 49,00 ·  
Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark – Österreich)  
*12,5 % vol., ein Hauch von Blütenhonig, unterlegt von Birne und Pfirsich*

## Roséwein – national & international

Spätburgunder Rosé -2015- 0,75Fl. · 29,00 ·  
Weingut Helmut Dolde, Linsenhofen-Frickenhäuser  
*11,5 % vol., frischer und zugleich fruchtig würziger Rosé*

Rosé „der mit dem Rosé tanzt“ 0,75Fl. · 29,90 ·  
Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz)  
*12,5 % vol. viel Frucht, belebendes Aroma, mit feinem Holz, gepaart mit saftiger Frische*

Pinot Noir Rosé 0,75Fl. · 29,90 ·  
Weingut Daniel Ruff, Elsass  
*13 % vol. starker Ausdruck, leichte Fassnote*

Rosé Johanna -2022- 0,75Fl. · 34,00 ·  
Muratie Stellenbosch (Südafrika)  
*13,0 % vol., frisches Bouquet mit Noten von Weißdorn, grünem Apfel und Kirsche*

Rosa dei Frati Rosé -2020- 0,75Fl. · 39,00 ·  
Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Simione (Lombardei – Italien)  
*13,0 % vol., frisches Bouquet mit Noten von Weißdorn, grünem Apfel und Kirsche*

Whispering Angel Rosé (Grenache) -2019- 0,75Fl. · 54,00 ·  
Château d'Éclans, La Motte en Provence (Provence – Frankreich) 1,5Fl. · 99,00 ·  
*13,0 % vol., Der Rosé unter den großen Weinen. Voll und üppig mit einem weichen Abgang*

## 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 Rebe“ 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 &amp; 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 „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 ·
Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder, Erste Lage Weingut Franz Keller, Oberbergen, Baden <i>12,5% vol, mineralisch, würzig, Duft nach Kirschen, Cassis und weißen Blumen</i>	0,75Fl.	· 59,50 ·

## 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/ Spanien <i>14,5 % vol., opulente Nase, Noten von Bromneeren Vanille, Zeder Und Kaffee</i>	0,75Fl.	· 59,00 ·
Rioja -2016- Gran Reserva Baron de Ley, Mendavia/ Spanien <i>13,5 % vol., komplexen Aromen nach Brombeere, Kirsche und Schokolade. Körperreich, vollmundig und weich</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·

## 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 ·

## 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	· 49,00 ·
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 ·
Bourgogne Rouge -2021- Sylvain Pataille, Bourgogne <i>12,5% vol., kraftvolle Kirsche und Blaubeeren Hauch von Nelken und Rauch</i>	0,75l	· 76,00 ·
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.	· 49,00 ·
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 ·

## Italien

Negroamaro Primitivo halbtrocken Luna Argenta, (Apulien) <i>14,0 % vol., Aromen nach Himbeeren und Erdbeeren sowie Vanille</i>	0,75Fl. 1,5Fl.	· 29,90 · · 58,90 ·
„Casaret“ Barera -2020- Marziano Abbona, (Langhe) <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) <i>14,5 % vol., feine Würze, Röstnoten und Vanille sowie etwas Schokolade</i>	0,75Fl.	· 48,00 ·
Pèppoli Chianti Classico -2022- Antinori (Toscana) <i>13,5% vol. reife Kirschen, Brombeeren und eine elegante Note von Vanille</i>	0,75Fl.	· 59,00 ·
Poggio Valente -2021- Fattoria le Pupille (Toscana ) <i>15 % vol. tief-dunkler Wein mit kräftigen Noten von Blaubeeren, Brombeeren und saftige Kirsche</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·
Insoglio del Cinghiale -2021- Tenuta di Biserno (Toscana) <i>14% vol. wirkt frisch, lebendig mit Aromen von saftigen Kirschen, Pflaumen und Johannisbeeren</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·
Nebbiolo -2018- Silvio Grasso, (Langhe) <i>14,0 % vol., Trocken und Tanninhaltig. Waldbeeren, Kräuterwürze etwas Tabak und Minze</i>	0,75Fl.	· 49,00 ·

## Warme Getränke

Tasse Kaffee <sup>VII</sup>	· 3,60 ·
Espresso <sup>VII</sup>	· 3,10 ·
Doppelter Espresso <sup>VII</sup>	· 4,60 ·
Cappuccino <sup>XII, VII</sup>	· 4,10 ·
Latte Macchiato <sup>XII, VII</sup>	· 4,40 ·
Milchkaffee <sup>XII, VII</sup>	· 4,10 ·

---

Heiße Schokolade <sup>XII</sup>	· 4,40 ·
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>XII</sup>	· 4,80 ·
Heiße Schokolade mit Baileys <sup>I, XII</sup>	· 7,80 ·

---

Heißes Holunderwunder	· 4,20 ·
Heiße Zitrone	· 4,20 ·
Frischer Pfefferminztee	· 4,40 ·
Frischer Ingwertee	· 4,40 ·

---

ALTHAUS  
A tea with character

**ALTHAUS**  
**Tee in höchster Qualität**  
im Glas · 4,40 ·

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

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

---

### Mehr Hochprozentiges

Ausgeschenkt in 2cl

Ramazzotti/ Averna	· 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 SO<sub>2</sub>)
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