



WIRTSHAUS  
GARBE

## Herzlich Willkommen

REGIONAL | GEMÜTLICH | HERZLICH

Wir stehen für eine intelligente, traditionell verwurzelte Regionalküche mit modernen Einflüssen.

Dabei ist uns eine enge Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern und Lieferanten sehr wichtig.



Jeden Tag freuen wir uns, euch mit traditionsbewussten Gerichten – wie den nach unserem Hausrezept hergestellten Maultaschen oder den immer wieder jahreszeitlich belegten „Dinneten“ – begrüßen zu können.

Wir investieren viel Mühe darin Kraftbrühen und Soßen selbst herzustellen. Hierfür werden in stundenlanger Küchenarbeit aus frischen Knochen, viel Gemüse und allerlei Gewürzen unsere leckeren Soßen zu allen Fleischgerichten hergestellt. Daher haben wir in der Regel eher weniger Soße am Teller angerichtet und bringen Euch gerne auf Wunsch noch einen Nachschlag.

Jeden Tag von 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr sind wir mit unserer Speisekarte für euch da.

Ein bewusster Umgang mit uns zur Verfügung stehenden Ressourcen und der damit einhergehende Umweltaspekt ist uns sehr wichtig. Möchtet ihr euer Essen mitnehmen? Wir haben als Mehrwegvariante das RECUP-System vorrätig.

Für alle Gäste, die sich gern bewusst fleischlos ernähren, haben wir eine simple Kennzeichnung eingeführt:

mit  sind nun vegane Gerichte und mit  vegetarische Gerichte markiert.

Wie ihr sicher schon mitbekommen habt, ist die Mehrwertsteuer auf Speisen von 7 % auf 19 % zum Jahresanfang gestiegen, wie so vieles andere auch. Ebenso ist es uns wichtig, unseren Mitarbeitenden angemessene Löhne zu bezahlen. Auch wir sind daher gezwungen, unsere Preise anzupassen, um euch bei gleichbleibender Qualität unseres Speisen- sowie Getränkeangebots bewirten und alle Mitarbeitenden weiterhin beschäftigen zu können, damit wir auch weiterhin euer Gastgeber bleiben können.

Wir freuen uns, dass ihr unsere Gäste seid und wünschen einen guten Appetit!

# DIE GARBE KARTE

Die BiergartenSaison geht zu ende und der ...

# GARBE WinterGARTEN

... ist wieder da.

Weitere Informationen und Angebote findet ihr im Netz oder einfach den QR-Code scannen und öffnen:



## Speisekarte für den Aussenbereich

Wenn wir bei schönem Wetter doch einmal zusätzlich die kleine Terrasse vorm Haus öffnen können, halten wir eine etwas verkleinerte Auswahl bereit. Bitte bedenkt, dass es dann zu etwas verlängerten Wartezeiten kommen kann.

## Raclette & Fondue

Exklusiv nur in unseren HolzZelten im WinterGarten vom 1. November bis 31. März und nur auf Vorbestellung buchbar

## Grillhütte im WinterGarten

Ab 1. November dürfen Sie sich wieder auf kleine Gerichte aus unserer Grillhütte zur Selbstbedienung freuen. Besondere Angebote warten hier auf Sie.

samstags, sonntags und feiertags 12 bis 19 Uhr

Platz nehmen dürfen Sie an den Bänken im Freien, oder nach Verfügbarkeit auch in einem der HolzZelte.

Bei widrigem Wetter behalten wir uns vor, diesen Bereich geschlossen zu halten.

## unsere Weinkarte

... mit einer erweiterten Wein- und Getränkeauswahl.

[www.wirtshausgarbe.de/Speisekarte](http://www.wirtshausgarbe.de/Speisekarte)



## Unser Partnerbetrieb

Stadthotel Waldhorn & Restaurant Holz&Feuer  
zentral am Marktplatz in der historischen Innenstadt  
von Kirchheim unter Teck gelegen und täglich geöffnet.  
Auf jeden Fall einen Besuch wert!  
Weitere Infos unter [www.stadthotel-waldhorn.de](http://www.stadthotel-waldhorn.de)



**STADTHOTEL WALDHORN**  
KIRCHHEIM UNTER TECK

# Wie wäre es mit einem Aperitif?

Crémant blanc „Cuvée Guillaume“ Domaine Daniel Ruff (Elsaß) 0,1l Glas · 6,20	Kessler Hochgewächs Sektellerei Esslingen Chardonnay brut oder Rosé brut 0,375l Flasche · 18,00 0,75l Flasche · 37,00	PriSecco „Cuvée Nr. 11“ alkoholfrei unreifer Apfel   Eichenlaub Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen 0,2l Piccolo auf Eis · 6,50
--	---	--

---

## herbstlich, trendig & mit Alkohol

<b>Hugo</b> Minze   Sekt   Holunder   Limettenscheibe	0,2	· 8,20 ·
<b>Aperol Sprizz</b> Aperol   Soda   Sekt   Orangenscheibe	0,2	· 8,20 ·
<b>Zwetschgen Sprizz</b> Zwetschgennektar   Soda   Sekt   Limettenscheibe	0,2	· 8,20 ·
<b>Johannisbeer Sprizz</b> Johannisbeernektar   Soda   Sekt   Limettenscheibe	0,2	· 8,20 ·
<b>Lillet Citrosé</b> Lillet blanc   Zitronenlimonade   Minze   Beeren	0,2	· 9,00 ·
<b>Lillet Winter – warm!!</b> Lillet blanc   Apfelsaft   Zimt	0,2	· 9,00 ·
<b>Porto Tonic</b> weißer Portwein   Tonic Water   Limette	0,2	· 9,00 ·
<b>IWEHMUT Sprizz</b> Bittersüßer Apfel-Wermut   PriSecco Cuvée Nr.11	0,2	· 9,00 ·
<b>Campari Orange <sup>l</sup></b> Campari   Orangensaft	0,2	· 7,90 ·

---

## frisch, belebend & alkoholfrei

<b>FREI Johannisbeer Sprizz</b> Johannisbeere   Ginger Ale   Soda   Minze   Limette	0,2	· 8,20 ·
<b>FREI Zwetschgen Sprizz</b> Zwetschge   Ginger Ale   Soda   Minze   Limettenscheibe	0,2	· 8,20 ·
<b>FREI Hugo</b> Minze   Ginger Ale   Soda   Holunder   Limettenscheibe	0,2	· 8,20 ·
<b>Coffee Tonic</b> Espresso on Ice   Tonic Water   Zitronenscheibe	0,2	· 8,20 ·
<b>Bio [d3ɪn] BITTER (Manufaktur Jörg Geiger)</b> “Wacholder   Hydrolat   Bitter” auf Eis & Rosmarin	0,2	· 8,20 ·

# Die besondere Vorspeise

Die Vorspeise mit Produkten aus Handwerksbetrieben, die ebenso wie wir darauf besinnt sind, ein hohes Augenmerk auf den regionalen Bezug zu legen – vereint auf einem Brett.

Das Besondere ist der gehobene Anspruch an hohe Qualität der Rohprodukte, die natürliche und handwerkliche Herstellung und den daraus resultierenden erlesenen Geschmack des Endprodukts.

Auf unserer originalen Berkel Aufschnittmaschine aus den 50er Jahren hauchdünn und frisch geschnitten.

## BERKEL - Brett

### Luftgetrockneter **Albschinken vom Failenschmid**

Premiumstück aus der Keule mit Meersalz und Albkräutern verfeinert,  
8 bis 12 Monate luftgetrocknet gereift

kleine Vorspeisenportion · 14,50 ·      Vorspeisenportion      · 17,50 ·

### **Rieser Culatello Riserva**

30 Monate gereifter Schinken – zur Reifung werden die Fleischteile aus der Keule nur mit natürlichem Meersalz (kein Nitrit) gesalzen, leicht mit geschroteten Pfefferkörnern ergänzt

kleine Vorspeisenportion · 16,90 ·      Vorspeisenportion      · 22,90 ·

dazu Schnitze vom Albkäse, gesalzene Butter,  
nach Hausrezept eingelegtes Gemüse, Perlzwiebeln und Essiggurken,  
sowie Holzofenbrot vom BeckABeck <sup>1abe,6,7,9,10</sup>

### Dazu passt gut:

Grauburgunder– trocken

Weingut Schnaitmann, Fellbach

*13 vol. %, 3,5g RZ, 5,9g S    Duft von roten Äpfeln und Birnen  
mit Pfirsich und Maracuja mit Noten von Mandeln und etwas Fenchel,  
knackige Säure und griffige Struktur*

0,1l · 5,40    |    0,2l · 10,40    |    0,75l Fl · 29,00


**Failenschmid**


**BECKA BECK**



## Vorspeisen

**Carpaccio vom gereiften Rind aus der Region**  
mit Garbe-Senf vinaigrette und geraspeltem Pfefferkäse <sup>7,9,10</sup>  
· 15,90 ·

**Rote Bete Tatar mit veganer Creme,**  
Meerrettich & Brotchip <sup>1a,8d, 9, 10</sup>  
(vegan) · 14,90 · 

**Kleiner knackiger gemischter Blatt- und Babyleafsalat vom Keltenhof**  
mit Sellerie- und Rotkrautsalat und Sprossen von „Kleinblatt“  
mariniert mit unserer Senf vinaigrette <sup>9,10</sup>  
(vegan) · 7,80 · 

---

... möchtet Ihr Brot zur Vorspeise, oder einfach so ...

### **Brot vom BeckABeck**


„Durch eine besonders lange Teigführung entwickeln die Backwaren vom BeckABeck ihr einzigartiges Aroma und Bekömmlichkeit.“


kleine Brotvariation vom BeckABeck mit gesalzener Butter <sup>1,7</sup>  
· 4,90 · pro Person

Portion Brot · 2,80 ·

---

## Suppen

**LauchCremeSuppe**  
mit angeschwenktem Lauch und Petersilienöl <sup>7,9,10</sup>  
· 8,90 · 

**Vegane Pilzbrühe**  
mit Grießnocken und Gemüsestreifen <sup>1a,6,9,10</sup>  
· 8,90 · 

**Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädlestreifen,**  
Gemüsestreifen und Schnittlauch <sup>1a,3,6,7,9,10</sup>  
· 8,50 ·

# Und was es noch so über uns zu sagen gibt:

## Restaurant & Biergarten

Herzlich willkommen – an sieben Tagen in der Woche.  
Wir sind ganzjährig für Euch da.

Vom 1. Mai bis 30. September haben wir für Euch den SommerBiergarten bei gutem Wetter geöffnet. Reservierungen sind möglich.

Vom 1. Oktober bis 30. April haben wir den WinterBiergarten und die Restaurant-Terrasse eingeschränkt geöffnet.  
Nähere Infos findet Ihr stets unter [www.wirtshausgarbe.de](http://www.wirtshausgarbe.de)



## Hotelzimmer

14 Zimmer verteilt auf zwei Etagen  
Egal ob Einzel- oder Doppelzimmer – unsere modernen Zimmer laden zum Übernachten ein.



## Jobs

Seid Ihr noch auf der Suche nach dem passenden Job?  
Dann seid Ihr HIER genau richtig!



Für mehr Infos scannen

**BEWIRB DICH!**

**ARBEITEN in einem TOLLEN TEAM**

Koch / Köchin m / w / d  
Chef de rang m / w / d  
Servicekraft m / w / d  
Küchenhilfe m / w / d  
(Vollzeit, Teilzeit, Werkstudent oder 520.– Basis)  
**Bewerbung@wirtshausgarbe.de**

# Vorspeisen Dinneten

halbsogroß & genauso lecker  
So haben Sie die Möglichkeit neben dem „GarbeKlassiker“- Dinnete,  
auch noch einen warmen Hauptgang auszuwählen.

schwäbische ausgerollte Teigstücke – hergestellt aus „altem Albdinkel“ vom BeckABeck –  
mit Schmand und Käse im Ofen frisch gebacken.

## Dazu passt gut:

Schwäbischer WiesenObst Cider  
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen,  
*demi-sec mit nur 4 vol% alc*  
*reife Apfel-Birnenfrucht mit herb-krautrigen Noten –*

*angenehm feines Prickeln*

0,33l Flasche · 5,20 ·

... gibt's jetzt auch alkoholfrei

Möchtet Ihr Eure Dinnete noch etwas  
verfeinern? Fragt einfach nach unserem  
selbstkreierten Knoblauch- und Peperoniessig!

Bitte bedenkt, dass wir jede Dinnete frisch  
zubereiten und direkt aus dem Ofen servieren.  
Dadurch kann es vorkommen, dass andere  
Gerichte nicht zeitgleich serviert werden.

## **Dinnete Klassisch**

mit Speck, Lauch und  
Zwiebelringen <sup>1ae,7</sup>  
· 8,50 ·


## **Dinnete Abschinken**

gehobelte Rote Zwiebeln,  
hauchdünn geschnittener  
Abschinken <sup>1ae,7</sup>  
· 9,90 ·

## **Dinnete Birne Blauschimmel**

mit Blauschimmelkäse, marinierte  
und gehobelte Birne, geröstete  
Walnüsse <sup>1ae,7,8c</sup>  
· 9,50 · 

## **Dinnete Empfehlung**

– fragt einfach nach unserer  
aktuellen Empfehlung  
oder scannt den QR-Code  
· 9,90 · 

---

# Failenschmid


**BECK A BECK**

  
**KELTENHOF**  
SALATE

## Die besonderen vegetarischen & veganen Hauptgerichte


Deftig veganer „Gemüse Eintopf“  
aus buntem Bauerngemüse

- Bohnen, Beten, Kürbis, Karotten und vieles mehr –  
in kräftiger Gemüse Pilzbrühe  
mit veganem „Sauerrahm-Dip“ 6,8d, 9,10

· 18,90 · 

**Buchweizenrisotto**

mit geschmortem Kürbis,  
gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl  
(vegan & glutenfrei) 6,9,10

· 20,90 · 

Dazu passt gut:

35 ° - Grad°Wanderung

stiller alkoholfreier Essensbegleiter (vegan)

Sauvignon blanc | Mirabellen | Blüten


Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen

0,0 vol. % , gelbfruchtig mit vegetabilen Noten, grüner Apfel & Stachelbeere

0,1l · 5,00 | 0,2l · 9,80 | 0,75l FI · 31,00


**Gebratene RoteBeteKnödelstangen**

mit eingelegter Roter Bete, gehobeltem Meerrettich  
und einer Kürbiskern-Sonnenblumkern-Vinaigrette 1a,3,9,10

· 21,90 · # (lactosefrei) 

**Cremige Käsespätzle**

mit kräftigem Bergkäse, KarottenZwiebelschmelze mit Apfelessig  
und gebackenen Zwiebelringen 1a,3,7,9,10

· 16,90 · # 

**Ganze Körschtalforelle** – ohne Mittelgräte –  
auf der Haut gebraten, mit Petersilienkartoffeln  
– Drillinge in der eigenen Schale mit Petersilienbutter-  
und Rahmwirsing 1a,4,7,9,10

· 33,90 ·

Dazu passt gut:

„Höhenluft“ Sauvignon blanc

Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach im Remstal

12,5vol. %, 5,3g RZ, 6,4g S

verspielte Aromen von Johannisbeere, Stachelbeere, Minze, lebhafte Säure

0,1l · 5,80 | 0,2l · 11,20 | 0,75l FI · 33,00



# Hauptgerichte

**Rehagout mit Waldpreiselbeerrahmsauce,**  
dazu gefüllte Stuttgarter Gaishirtle Birne,  
Wilder Brokkoli und Haselnußspätzle <sup>1a,3,6,7,8b,9,10</sup>  
· 29,90 · #

**Zwiebelrostbraten vom deutschen gereiften Rind aus der Region**  
mit kräftiger Bratensoße, gebackenen Zwiebelringen und glasierten Zwiebeln,  
dazu wahlweise Eierspätzle oder Bratkartoffeln <sup>1a,3,6,7,9,10</sup>  
· 31,90 ·

Dazu passt gut:  
**HERRSCHAFT Zweigelt**  
Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal)  
*12,7 vol. %, feine Frucht Cassis, Waldbeere, dezente Röstaromen, etwas dunkle Schokolade*  
0,1l · 7,20 | 0,2l · 13,80 | 0,75l FI · 42,00

**Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsauce,**  
dazu Petersilienkartoffeln - Drillinge in der eigenen Schale -  
und Rote Bete Salat <sup>6,7,9,10</sup>  
· 28,90 · #

**Geschmorter Lammbraten**  
vom Streuobstwiesenlamm vom Bauern Münkler in Schlat  
an Lammjus mit Kartoffelstampf & Speckbohnen <sup>6,7,9,10</sup>  
· 29,90 · #

---

**Geschmorte Schweinebäckle mit gewürfeltem Gemüse in Aromajus gegart,**  
mit Selleriepüree und Perlzwiebeln,  
dazu gebratene Serviettenknödel <sup>1a,3,6,7,9,10</sup>  
· 26,90 · #

---

**Heiß ausgebackenes & paniertes Schnitzel vom Kalb,**  
dazu Wildpreiselbeeren, Eierspätzle und gerahmte Bratensauce <sup>1a,3,6,7,9,10</sup>  
· 29,90 · #

Dazu passt gut:  
**Kreation CMX (Merlot & Cabernet)**  
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach im Remstal  
*13,5 vol. %, 1,5g RZ, 6,1g S*  
*intensive Aromen roter & schwarzer Johannisbeeren, schwarzer Pfeffer, Wacholder*  
0,1l · 6,80 | 0,2l · 12,80 | 0,75l FI · 38,00

Alle mit # gekennzeichneten Gerichte richten wir gerne auch als kleinere Portion an.

# Die urschwäbischen Gerichte

Vorab oder als Vesper im Weckglas serviert:

## Schwäbische Saure Kutteln

schonend gegarte Kutteln in Tomaten-Trollinger-Sud,  
dazu frisches Holzofenbrot <sup>1a,6,9,10</sup>  
· 13,90 ·

Wie wär`s mit einer Portion **Bratkartoffeln** dazu? · 5,30 ·

## Linsen - Spätzle - Saitenwürste <sup>1a,3,7,9,10</sup>

· 16,90 · #

Zum schwäbisch Verfeinern empfehlen wir Essig und Senf  
... am besten gleich mitbestellen

## Schwäbische Maultaschen

mit Brösel- und Zwiebschmelze,  
Bratensoße und Kartoffelsalat <sup>1a,3,6,7,9,10</sup>  
· 16,90 · #

## Garbe Maultaschen

in kräftiger Rinderkraftbrühe,  
dazu Kartoffelsalat <sup>1a,3,6,7,9,10</sup>  
· 16,90 · #

---

## Klassisches schwäbisches Vesper

Der **Wurstsalat** ... im Weckglas mit frisch geschnittenen Zwiebelringen  
dazu Holzofenbrot vom BeckABeck

### Wurstsalat

Schinkenwurst, Essiggurken <sup>1a,9,10</sup>  
· 13,90 ·

### Schwäbischer Wurstsalat

Schinkenwurst, Blutwurst, Essiggurken <sup>1a,9,10</sup>  
· 13,90 ·

Wie wär`s mit einer Portion

**Bratkartoffeln** dazu?

· 5,30 ·

### Schweizer Wurstsalat

Schinkenwurst, Käse, Essiggurken <sup>1a,7,9,10</sup>  
· 13,90 ·

# Dessert

**Lauwarmer Zwetschgen Crumble**  
mit Vanillesahne und eingelegten Zwetschgen <sup>1,3,7,8a</sup>  
· 9,90 ·

**Hausgemachtes warmes Schokoküchle mit flüssigem Kern**  
dazu hausgemachte Rote Grütze und Heidelbeer-Sauerrahmeis <sup>1a,3,7</sup>  
· 14,90 ·

...Das Schokoküchlein wird frisch gebacken und benötigt daher ca. 20 Minuten Zubereitungszeit.

**Zwei Apfelküchle** im Bierteig ausgebacken,  
in ZimtZucker gewälzt, dazu Vanilleeis und Vanillesoße <sup>1a,3,7</sup>  
· 13,90 ·

**„Kleines Käsebrett“**  
Viererlei regionale Käseauswahl mit gerösteten Walnüssen und Feigensenf,  
dazu Brot vom BeckABeck <sup>1a,7,8c</sup>  
· 13,90 ·

---

Ein Blick in unsere Kuchenvitrine lohnt sich immer ... hier findet ihr allerlei  
süße Versuchungen – oder fragt einfach unseren Service.

**Kuchenauswahl** <sup>1a,3,7</sup>  
täglich und solange der Vorrat reicht  
pro Stück · ab 4,50 ·

---

Lust auf ein Eis? ... auch zum Mitnehmen eine gute Idee

## **GARBE meets EISSCHNUPPE**

sortenrein im PappBecher  
· 6,20 ·

aus 100% natürlichen Zutaten mit echten Früchten,  
ohne Konservierungs-, künstliche Geschmacks- und künstliche Zusatzstoffe, ohne Emulgatoren

Die Auswahl der Sorten variiert.

Da Ihr aber eh nicht alle Sorten gleichzeitig essen könnt, probiert doch einfach mal durch und fragt  
uns nach vorrätigen Sorten. Vielleicht ist ja heute noch eine ganz andere dabei.

Schokolade

Heidelbeer-Sauerrahm

Vanille

Apfel-Zimt

Spekulatius

Pistazie

# Offene Weine

standardmäßig haben wir diese Weine im offenen Ausschank  
Je nach Verfügbarkeit werden wir weitere ausgewählte und in der Menge begrenzte Weine  
zusätzlich anbieten.

## Weißwein

Riesling Qualitätswein 0,1 · 3,70 ·  
Weingut Andreas Knauß, Weinstadt im Remstal 0,2 · 6,90 ·  
11,5 vol. %, 6 g RZ, 6,4g S 1,0 Fl. · 31,50 ·  
*frische Aromen von Ananas, Zitrusblüte; spritzig frisch und lebendig*

Grauburgunder– trocken 0,1 · 5,40 ·  
Weingut Schnaitmann, Fellbach 0,2 · 10,40 ·  
13 vol. %, 3,5g RZ, 5,9g S Duft von roten Äpfeln und Birnen mit Pfirsich und Maracuja mit 0,75 Fl. · 29,00 ·  
*Noten von Mandeln und etwas Fenchel, knackige Säure und griffige Struktur*

„Höhenluft“ Sauvignon blanc 0,1 · 5,80 ·  
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal) 0,2 · 11,20 ·  
12,5vol. %, 5,3g RZ, 6,4g S 0,75 Fl. · 33,00 ·  
*verspielte Aromen von Johannisbeere, Stachelbeere, Minze, lebhaft Säure*

Ein KABINETT-Genuß! ... und garnicht trocken  
Großheppacher Steingruble Riesling Kabinett - fruchtsüß 0,1 · 4,80 ·  
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal) 0,2 · 9,20 ·  
10,5vol. %, 27,7g RZ, 7,3g S rassig, lebhaft, Aromen von Aprikose & Pfirsich 0,75 Fl. · 28,00 ·

## Roséwein

NO GUNS ONLY ROSES 0,1 · 5,80 ·  
Muskat-Trollinger Rosé 0,2 · 11,00 ·  
Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach (Remstal) 0,75 Fl. · 32,00 ·

Rosé trocken Qualitätswein 0,1 · 3,70 ·  
Weingut Andreas Knauß, Weinstadt im Remstal 0,2 · 6,90 ·  
11,5 vol % 1,0 Fl. · 31,00 ·

# Offene Weine

standardmäßig haben wir diese Weine im offenen Ausschank  
Je nach Verfügbarkeit werden wir weitere ausgewählte und in der Menge begrenzte Weine  
zusätzlich anbieten.

## Rotwein

Kreation CMX (Merlot & Cabernet)	0,1	· 6,80 ·
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach im Remstal	0,2	· 12,80 ·
<i>13,5 vol. %, 1,5g RZ, 6,1g S, intensive Aromen roter &amp; schwarzer Johannisbeeren, schwarzer Pfeffer, Wacholder</i>	0,75 Fl.	· 38,00 ·
Trollinger mit Lemberger	0,1	· 4,00 ·
Weingut Mödinger, Weinstadt	0,2	· 7,50 ·
<i>11,5 vol. %</i>	1,0 Fl.	· 33,00 ·
Spätburgunder Prestige Traubenkirsche	0,1	· 6,20 ·
Weingut Höfflin, Bötzingen (Kaiserstuhl / Baden)	0,2	· 11,50 ·
<i>13,5 vol. %, 2,3g RZ, 5,9g S klarer Duft von Kirsche und Erdbeere, dezent erdige Töne mit geschmeidiger Tanninstruktur</i>	0,75 Fl.	· 35,00 ·
HERRSCHAFT Zweigelt	0,1	· 7,20 ·
Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal)	0,2	· 13,90 ·
<i>12,7vol. %, 1,9g RZ, 5,3g S, feine Frucht Cassis, Waldbeere, dezenete Röstaromen, etwas dunkle Schokolade</i>	0,75 Fl.	· 42,00 ·

## Cider, Most & Weinschorle

Most aus alten Birnen- und Apfelsorten	0,2	· 3,90 ·
Schwäbischer WiesenObst Cider demi-sec	0,33 Fl.	· 5,20 ·
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen		
<i>4 vol %, reife Apfel-Birnenfrucht mit herb-kräutrigen Noten – angenehm feines Prickeln</i>		<i>... gibt's auch alkoholfrei!!</i>
Weinschorle	0,2	· 4,00 ·
weiß, rosé oder rot		

# Kleine Auswahl unserer Weinkarte

## Weißwein

- 960 2021 Bergmandel Riesling 1/1 · 44,00 ·  
- Gärung & Ausbau in Halbstückfass & Edelstahl - unfiltriert  
Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal)  
13 vol. %, 4,9g RZ, 8,2g S, vielschichtig nach Himbeerblättern, reifer Zitrone und gelben Früchten,  
salzige Mineralität mit knackiger Säure
- 915 2020 Graacher Himmelreich Kabinett - fruchtsüß 1/1 · 34,00 ·  
Weingut Max Ferd. Richter, Mühlheim (Mosel)  
*vol. %, g RZ, g S, filigran mit Nuancen von Apfel & Limone, intensive Mineralität, animierend*
- 703 2022 Großheppacher Steingrübke Riesling Kabinett 1/1 · 28,00 ·  
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal)  
*10,5vol. %, 27,7 g RZ, 7,3 g S, ein KABINETT par excellence – spürbare Süße, rassig und fruchtig*
- 963 2020 Silvaner & Riesling Natural 1/1 · 38,00 ·  
Weingut Wittmann, Westhofen (Rheinhessen)  
*vol. %, g RZ, g S, feine Wildkräuter-Aromatik, elegante Gerbstoffstruktur mit gut eingebundener Säure*
- 810 2022 „Höhenluft“ Sauvignon blanc 1/1 · 33,00 ·  
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal)  
*12,5vol. %, 5,3g RZ, 6,4g S, verspielte Aromen von Johannisbeere, Stachelbeere, Minze, lebhaft Säure*
- 939 2021 VOGEL Sauvignon blanc 1/1 · 42,00 ·  
Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal)  
*13vol. %, reife Stachelbeeren, kräutrige Noten, kühle Mineralik, langanhaltend*
- 2022 Grauer Burgunder Gutswein 1/1 · 31,00 ·  
Weingut Bruker, Großbottwar (Württemberg)  
*13 vol. %, Noten von Orangenschale und Ananas mit leichten Birnenaromen, frisch*
- 938 2020 Beutelsbach Sonnenberg Chardonnay 1/1 · 45,00 ·  
Weingut Andreas Knauß, Weinstadt (Remstal)  
*vol. %, g RZ, g S, erinnert an Äpfel und Mirabellen, als auch Dörrobst, muskulöser Körper, gut integrierte Säure*
- 799 2020 Malterdinger weiß 1/1 · 54,00 ·  
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden)  
*12,5vol. %, fruchtbetont, voll & rund, mineralisch*

# Kleine Auswahl unserer Weinkarte

## Rotwein

600	2014 Malterdinger Spätburgunder Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) <i>12,5vol. %, typisch würzige PinotAromen, Pflaume, etwas Cassis, Kirsche, Röstaromen</i>	1/1	· 50,00 ·
916	2021 HERRSCHAFT Zweigelt Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal) <i>12,7vol. %, 1,9g RZ, 5,3g S, feine Frucht Cassis, Waldbeere, dezente Röstaromen, etwas dunkle Schokolade</i>	1/1	· 42,00 ·
724	2019 Simonroth Merlot - unfiltriert Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal) <i>13vol. %, 1,5 g RZ, 5,5g S dunkle Gewürznoten gepaart mit Cassis, Backpflaume und Blaubeeren, reife Tannine und vollmundige Frucht</i>	1/1	· 40,00 ·
701	2019 Kreation CMX (Merlot & Cabernet) Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal) <i>13,5vol. %, 1,5g RZ, 6,1g S, intensive Aromen roter &amp; schwarzer Johannisbeeren, schwarzer Pfeffer, Wacholder</i>	1/1	· 38,00 ·
905	2018 Cabernet Sauvignon Napa Valley Louis.M.Martini, St. Helena (California) <i>15 vol. %, komplexe Aromen von Cassis, Rauch und Zedernholz, konzentrierte Beerenfrucht</i>	1/1	· 69,00 ·

## Roséwein

815	2022 Evoé! Rosé trocken Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal) <i>12 vol %, 2,2 g/l RZ, 6,1 g/l S fruchtig &amp; beerig, saftig, mit feinwürzig griffigen Tanninen</i>	1/1	· 30,00 ·
967	2019 Gastenklinge Schiller trocken Weingut Mödinger, Weinstadt (Remstal) <i>13 vol. %, 3 g/l RZ, 7 g/l S, frischer und zugleich fruchtig würziger Rosé</i>	1/1	· 29,00 ·

Bitte habt Verständnis, dass Jahrgänge variieren können. In unserer weitaus umfangreicheren kompletten Weinkarte könnt ihr noch mehr interessante Tröpfchen finden.  
1/1 ist gleichbedeutend mit 0,75l Flasche.

## Das Prickeln im Glas ...

### Kessler Sektkellerei, Esslingen

978	2016 Vintage Blanc Réserve extra brut	1/1	· 42,00 ·
979		2/1	· 80,00 ·
976	Kessler Hochgewächs Chardonnay brut	1/1	· 36,00 ·
		½ - 0,375l	· 18,00 ·
975	Kessler Hochgewächs Rosé brut	1/1	· 36,00 ·
		½ - 0,375l	· 18,00 ·

984	2019 Sauvignon blanc Sekt brut nature Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder, Schozach (Württemberg)	1/1	· 45,00 ·
987	2011 Blanc des Blancs brut nature Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden)	1/1	· 45,00 ·
731	2014 Pinot Rosé Sekt brut Weingut Höfflin, Bötzingen (Kaiserstuhl / Baden)	1/1	· 39,00 ·
730	2018 Cuvée Prestige Sekt extra brut Weingut Höfflin, Bötzingen (Kaiserstuhl / Baden)	1/1	· 44,00 ·
732	Crémant blanc brut – Cuvée Guillaume Domaine Daniel Ruff (Alsace)	1/1	· 29,00 ·

### Nicolas Feuillatte Champagne

Réserve Exclusive brut	0,2l Piccolo	· 20,00 ·
	0,375l Fl.	· 36,00 ·
	0,75l Fl.	· 65,00 ·
Réserve Exclusive Rosé	0,2l Piccolo	· 22,00 ·
	0,375l Fl.	· 38,00 ·
	0,75l Fl.	· 67,00 ·
2008 Palmes d`OR	0,75l Fl.	· 170,00 ·

### Champagne Bollinger Special Cuvée brut

Champagne Bollinger, Ay	0,75l Fl.	· 99,00 ·
-------------------------	-----------	-----------

### Dom Pérignon Champagne

Moët Chandon Champagne, Épernay	0,75l Fl.	· 219,00 ·
---------------------------------	-----------	------------

### Manufaktur Jörg Geiger, Schlat

PriSecco – alkoholfrei prickelnd

hergestellt auf Basis von Säften alter WiesenObstSorten, kombiniert mit Kräutern, Blättern und Blüten, sowie anderen Früchten

	1/1	ab · 28,00 ·
gibt es als „Rot“ , „Weiß“ oder „Rose“		



## Biere

### frisch gezapft vom Fass:

Augustiner Lagerbier	0,5	· 5,40 ·
hell	0,3	· 4,60 ·
	1,0	· 10,40 ·

Kaiser Keller Pils <sup>XI</sup>	0,5	· 5,40 ·
naturtrüb	0,3	· 4,60 ·
	1,0	· 10,40 ·

Paulaner Hefeweizen	0,5	· 5,40 ·
	0,3	· 4,60 ·

Radler	0,5	· 5,20 ·
süß /sauer	0,3	· 4,40 ·
	1,0	· 9,40 ·

### aus der Flasche:

Paulaner Kristall <sup>XI</sup>	0,5l	· 5,40 ·
Paulaner Hefe Dunkel <sup>XI</sup>	0,5l	· 5,40 ·
Paulaner Hefe alkoholfrei <sup>XI</sup>	0,5l	· 5,40 ·

Kaiser Oho!	0,33	· 4,30 ·
alkoholfrei & ungefiltert, feinherb <sup>XI</sup>		

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,4	· 3,50 ·
pricklend / still 0,7		· 6,00 ·

Teinacher Gourmet medium / naturell	0,2	· 3,00 ·
--	-----	----------

Holunderwunder Schorle von Bio Sambuccus	0,4	· 4,60 ·
--	-----	----------

Johannisbeer Schorle	0,4	· 4,60 ·
----------------------	-----	----------

Kirsch Schorle	0,4	· 4,60 ·
----------------	-----	----------

Apfel Schorle	0,4	· 4,60 ·
---------------	-----	----------

Rhabarber Schorle	0,4	· 4,60 ·
-------------------	-----	----------

Zwetschgen Schorle	0,4	· 4,60 ·
--------------------	-----	----------

Orangennektar	0,2	· 4,00 ·
---------------	-----	----------

Maracujanektar	0,2	· 4,00 ·
----------------	-----	----------

Apfelsaft aus der Region	0,2	· 4,00 ·
-----------------------------	-----	----------

Bluna Zitrone <sup>II,IV,V</sup>	0,2	· 3,80 ·
----------------------------------	-----	----------

AfriCola <sup>I,II,IV,V,VIII</sup>	0,4	· 4,60 ·
------------------------------------	-----	----------

Bluna Orange <sup>I,II,IV,V</sup>		
-----------------------------------	--	--

AfriCola light <sup>I,II,IV,V,VIII</sup>	0,33	· 4,40 ·
--	------	----------

Thomas Henry <sup>I,IX</sup>	0,2	· 4,00 ·
Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale		

„PriSecco“ Piccolo	0,2	· 6,20 ·
alkoholfreier WiesenObstSchäumer weiß, rose oder rot		

WiesenObstCider	0,33	· 5,20 ·
alkoholfrei		

## Warme Getränke

### Kaffee

Tasse Kaffee	· 3,40 ·
Pott Kaffee (große Tasse)	· 5,20 ·
Espresso	· 2,30 ·
Doppelter Espresso	· 3,40 ·
Cappuccino* XII	· 4,10 ·
Latte Macchiato* XII	· 4,90 ·
Milchkaffee* XII	· 3,80 ·
Heiße Schokolade**	· 4,10 ·
Heiße Schokolade** mit Baileys I,XII	· 6,30 ·
Heißes Holunderwunder	· 4,50 ·
Frischer Pfefferminztee	· 4,50 ·

vegane Milchalternative  
z.B. Hafer oder Mandel  
(bitte fragt einfach nach aktueller  
Verfügbarkeit)

\* + · 0,50 ·  
\*\* + · 1,00 ·

ALTHAUS  
A tea with character

### ALTHAUS

Tee in höchster Qualität  
im Glas · 4,50 ·

#### schwarz

Breakfast St. Andrews  
Earl Grey Royal  
Darjeeling Summer leafs

#### grün

Grün Matinee  
Sencha Senpai

#### Früchte

Red fruit flash Früchtetea

#### Kräuter

Smooth mint  
Classic Herbs

---

**Ausschließlich in unserm Wintergarten ab 1.11.**

### Heiß & wärmend in der kalten Zeit

... ab einer Außentemperatur von unter 7°C gibt`s auch das!!

Glühwein 0,2 · 5,20 ·  
weiß oder rot

Punsch 0,2 · 5,20 ·  
alkoholfrei

## Destillate

---

### Manufaktur Jörg Geiger – Schlat b. Göppingen Obstbrände 2cl

Nägeles Birne		· 8,00 ·
Stuttgarter Gaishirtle's – Birne		· 9,50 ·
Johannisbeere im Madeirafass gelagert		· 9,50 ·
Gewürzluke im Whiskyfass gelagert (Apfel)		· 9,00 ·
Albkümmel		· 6,00 ·
ZP – Zwetschge im Portweinstil im Cognacfass gereift	- 5cl	· 8,00 ·

---

### Weingut Zimmerle, Korb – Distiller's Cut Obstbrände 2cl

Waldbrombeerlikör		· 6,00 ·
Alte Mirabelle - Brand		· 8,20 ·
EisweinTrester		· 7,90 ·

---

### GINmania

ausgeschenkt in 4cl auf Eis

Hendricks	44 vol %	· 7,60 ·
Bombay Saphir	40 vol %	· 6,00 ·
Monkey 47	47 vol %	· 7,50 ·
AG – „Don't call me Gin“	46 vol %	· 8,00 ·
BOAR Gin – Black Forest	43 vol %	· 8,40 ·
Förster Dry Gin	44 vol %	· 8,00 ·
Mexxonomy#passion Gin	49 vol %	· 8,00 ·

dazu einen Filler z.B.:

Thomas Henry Tonic	0,2l Fl.	· 4,00 ·
PriSecco Cuvée Nr. 11	0,2l Fl.	· 6,00 ·

---

### Whisk(e)y

ausgeschenkt in 4cl

The Dalmore Highland Single Malt 12 years	40 vol %	· 12,00 ·
JURA Single Malt 12 years	40 vol %	· 9,00 ·
Michter's US1 Small Batch Kentucky Straight Bourbon	45,7 vol %	· 13,00 ·

---

### ... und noch mehr Hochprozentiges ...

ausgeschenkt in 2cl

„GarbeWilli“ Williams Fruchtauszug Destillat		· 4,00 ·
Ramazotti		· 4,20 ·
Jägermeister		· 3,90 ·
Linie Aquavit		· 4,00 ·
Maltheser Aquavit		· 4,00 ·
Absolut Vodka 4cl		· 9,00 ·

**BECK & BECK**



Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

EISSCHNUPPE



KELTENHOF  
SALATE



Kleinblatt  
PURE PLANT POWER



Failenschmid



Mössle  
PARTNER DER GASTRONOMIE

MEGA

#### 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

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