

Apéritifs

Campari Soda 5,20^(1,2)

Campari Orange 6,40^(1,2)

Ricard 4,30^(1,2)

Martini Bianco 3,90^(1,2)

Martini Rosso 3,90^(1,2)

sherry Tio Pepe, very dry 3,90^(1,2)

Glas Riesling sekt Hausmarke
Benz, 6,80

Glas sekt mit Aperol* oder Holunderblütensirup 7,50^(1,2)

Champagne Mailly Grand Cru Brut Réserve
Erzg: Mailly, Champagne, Frankreich, 0,33l 40,00

Longdrinks

Gin Tonic*, Wodka Lemon, Whiskey Cola
double shot, 9,00^(1,2)

Wir kochen mit frischen Zutaten. Sollten sie Allergiker sein,
bitte verlangen Sie unsere Mappe.

Laut EU-Richtlinien sind wir verpflichtet, Zusatzstoffe in Getränken auszuweisen wie folgt:

1: Farbstoffe E100-180. 2: Konservierungsstoffe

*enthält Chinin

Alkoholfrei

Orangensaft, Vaihinger	0,2l	2,80
Apfelsaft, Vaihinger	0,2l	2,60
Schwarzer Johannisbeer Nektar, Vaihinger	0,2l	3,00
Saftschorle	0,3l	3,60
Bitter Lemon 1,2	0,2l	3,40
Tonic Water 1,2	0,2l	3,40
Coca Cola 1,2	0,2l	3,40
Teinacher Medium,-still	0,2l	3,00
Teinacher Medium	0,75l	5,20
Teinacher still	0,75l	5,20

* Kaffee*
* enthält Coffein

Tasse Kaffee		2,60
Espresso		2,20
Espresso macchiato		2,50
dop. Espresso		3,60
dop. Espresso macchiato		3,90
Cappuccino		2,80
Milchkaffee, groß		3,80

Biere *

Tannenzäpfle Pils vom Fass, Rothaus	0,3l	3,90
Kellerbier naturtrüb vom Fass, Hofbräu	0,3l	3,90
Export vom Fass, Hofbräu	0,3l	3,80
Hefeweizen hell, Rothaus	0,33l	4,10
Alkoholfrei Pils, Rothaus	0,33l	3,70

*Bier enthält Hopfen, Gerste und Weizen

Cognac, Brandy, Calvados

Otard Napoleon	2cl	6,00
Carlos I Primero	2cl	4,00
Château du Breuil, Hors d'Age	2cl	4,90

Feine Brände

Stuttgarter Gaishirtle, Zimmerle	2cl	5,00
Pflaumenbrand, Käßpler	2cl	5,50
Williamsbirne, Käßpler	2cl	5,20
Apfelbrand, Käßpler	2cl	5,50

Grappa

Grappe Nonino Vuisinar	2cl	3,70
Grappa di Tignanello	2cl	7,20
Grappe Brunello Altesino	2cl	5,00
Grappa di Nebbiolo da Barolo, Rocce dei Mansoni	2cl	6,90

Whiskey

Johnnie Walker, Black Label	2cl	4,50
Jack Daniels,	2cl	5,00
Glenmorangie, single Highland	2cl	5,00
Lagavulin	2cl	7,00
Oban	2cl	7,00

Digēstifs

Ramazotti	4cl	4,40
Averna	4cl	4,40
Portwein rot	4CL	4,30

Weissweine*

dezent und trocken

FrISChe Weine mit neutralem Geschmack. Sie sind meist spritzig und leicht im Alkoholgehalt. Jung schmecken sie am besten.

Rebsorten: Weissburgunder, Rivaner, Pinot Grigio

Harmonie zu Speisen: Leichte Vorspeisen, Fisch und Pasta mit Olivenöl

2019er VDP Gutswein Weissburgunder trocken, bio Graf Adelman, Württemberg	0,2l 0,75l	8,60 30,00
2018er Grauburgunder trocken Becker, Pfalz	0,2l 0,75l	8,60 30,00
2018er "Weiss" Cuvée trocken Schick, Württemberg	0,2l 0,75l	9,60 34,00
2019er Untertürkheimer Herzogenberg Grauburgunder trocken Wöhrlwag, Württemberg	0,75l	38,00
2018er Grauer Burgunder Huber, Baden	0,75l	46,00

aromatisch, trocken und feinherb

Fruchtig schmeckende, trockene Weine. Meist leicht, mit lebhafter Säure, auch solo und im Freien ausgezeichnet.

Rebsorten: Riesling, Sauvignon Blanc.

Harmonie zu Speisen: Kräftige Vorspeisen, Fische, Ziegenkäse, Maultaschen, alle pikant gewürzten Speisen

2018er Rebhuhn Riesling Aldinger, Württemberg	0,2l 0,75l	6,90 24,00
2016er Grüner Veltliner Ott, Österreich	0,75l	34,00
2018er Untertürkheimer Gips Riesling trocken Aldinger, Württemberg	0,75l	34,00

*Weine enthalten sulfite

2018er Riesling trocken Mineral
Emrich-Schönleber, Nahe

0,75l

43,00

vollmundig

Kraftvolle Weine, meist säurearm. Oft sind diese mundfüllenden Gewächse im Holzfass ausgebaut.

Rebsorten: Chardonnay, Grauburgunder

Harmonie zu Speisen: Gebratener Fisch, Pasta, Scampi, Geflügel, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Leber

2018er Weissburgunder *** trocken
Dautel, Württemberg

0,75l

39,00

2017er Weissburgunder
Großes Gewächs
Wöhrwag, Württemberg
68,00

0,75l

edelsüß

Fruchtig süß schmeckende Weine von leicht bis schwer, aber immer mit intensivem Geschmack.

Rebsorten: Riesling, Gewürztraminer, Chenin Blanc

Harmonie zu Speisen: Leberterrine, Desserts oder einfach als Meditationswein

2015er Stettener Pulvermächer
Riesling Auslese, Haidle, Württemberg

0,375l

49,00

Roséweine

Erfrischend, trocken, fruchtig. Lebhaft, elegante Sommerweine

Rebsorten: Spätburgunder, Cabernet Sauvignon. Passen zu allen Speisen

2018er Spätburgunder Rosé
Joachim Heger, Baden

0,2l

6,40

1l

32,00

2018er Rosé Cuvée
Dautel, Württemberg

0,2l

6,80

0,75l

23,00

Rotweine*

fruchtig und leicht

Unbeschwerte Sommer- und Vesperweine. Wenig Gerbstoffe und Alkohol, werden meist etwas kühler getrunken.

Rebsorten: Trollinger, Pinot Noir, Cabernet Franc.

Harmonie zu Speisen: Schwäbische Küche, Pasta, gegrillter Fisch, Schweind-, Kalb- und Rindfleisch.

2018er "Gips" Trollinger trocken
Aldinger, Württemberg

0,2l 6,90
1l 34,00

2018er Grantschener Wildenberg
Lemberger trocken
WG Grantschen, Württemberg

0,2l 6,90
1l 34,00

fruchtig und mittelschwer

Charmante Weine mit ausgeprägter Fruchtigkeit und kräftigem Geschmack. Teilweise edle Hochgewächse

Rebsorten: spätburgunder, Lemberger, Merlot, Cabernet sauvignon

Harmonie zu Speisen: ideal zu Pasteten, Leber, Niern, Geflügel und Wild

2017er Zweigelt
Heinrich, Österreich

0,75l 32,00

2017er spätburgunder trocken
Graf Adelman, Württemberg

0,2l 8,80
0,75l 30,00

2017er Untertürkheimer Gips
spätburgunder trocken**
Aldinger, Württemberg

0,75l 37,00

2014er Schweigener spätburgunder
Friedrich Becker, Pfalz

0,75l 56,00

gerbstoffbetont und kräftig

Edle Gewächse, rassig und nachhaltig. Von mittelschwer bis alkoholreich, aber immer mit den samtig schmeckenden Gerbstoffen, die nach einem begleitenden Essen verlangen.

Rebsorten: Lemberger, Pinot Noir, Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese, Syrah, Terpranillo

Harmonie zu Speisen: Gebratenes Rindfleisch oder Lamm.

2016er une et mille nuits, bio
Canet-Valette, Frankreich

0,75l 37,00

vollmundig und gerbstoffbetont

Mundfüllende, schwere und feurige Rotweine. Die samtigen Tannine sorgen für Eleganz.
 Rebsorten: Nebbiolo, Sangiovese, Barbera, Cabernet sauvignon, Syrah
 Harmonie zu Speisen: Lamm, geschmortes Rindfleisch und Wild

2014er Ramitello Di Majo Norante, Italien	0,2l 0,75l	8,80 30,00
2017er Primitivo Torcicoda Tomaresca, Italien	0,75l	42,00
2017er Côtes Ventoux Quintessence Chateau Pesque, Frankreich	0,75l	47,00

vollmundig und mild

Besitzen große geschmackliche Intensität. Wenig Säure, dafür mehr Tannine.
 Rebsorten: spätburgunder, Cabernet sauvignon, Caignon, Syrah, Sangiovese
 Harmonie zu Speisen: Kräftige Vorspeisen, Pasta, gegrillter Fisch und Fleischgerichte

2012er Lemberger "schwarz" Schick, Württemberg	0,2l 0,75l	11,00 39,00
2018er Petit Hipperia Valegarcia Toledo, Spanien	0,75l	34,00
2016er Lemberger **** Dautel, Württemberg	0,75l	53,00
2011er Pegaso Pizarra Bodegas Telmo Rodrigues, Spanien	0,75l	65,00

Schaumweine

Kräftige Fruchtaromen und viel Charme

2008er Malterdinger Bienenberg brut Rosé
Bernhard Huber, Baden

0,75l

49,00

elegante Gewächse von größter Feinheit und klarem Geschmack
Rebsorten: Riesling, Chardonnay, Pinot Noir

Champagne Mailly Grand Cru Brut Réserve
Mailly, Champagne, Frankreich

0,33l

40,00

0,75l

88,00

Champagne de Sousa et Fils
Blanc de Blancs Grand Cru, Bio
de Sousa, Champagne, Frankreich

0,75l

105,00

Extra

Weissweine

2018er Sauvignon Blanc Sander, Rheinhessen	0,75l	35,00
2018er Bacharacher Kloster Fürstental, bio Dr. Randolf Kauer, Rheinhessen	0,75l	34,00
2018er Kleinbottwarer Lichtenberg Weissburgunder trocken, 1. Lage Graf Adelman, Württemberg	0,75l	39,00
2016er Grauburgunder "GGG" Schick, Württemberg	0,75l	57,00
2017er Chardonnay "S" Dautel, Württemberg	0,75l	72,00

Rotweine

2014er Pomerol de Beauregard Grand Vin de Bordeaux, Frankreich	0,75l	59,00
2012er Lemberger "GGG" Schick, Württemberg	0,75l	69,00
2016er Lämmle, Fellbach Lemberger GG Aldinger, Württemberg	0,75l	82,00

