

Apéritifs

Campari Soda 7,00^(1,2)

Campari Orange 8,00^(1,2)

Ricard, Pernod 5,20^(1,2)

Martini Bianco 5,20^(1,2)

Martini Rosso 5,20^(1,2)

sherry Tio Pepe, very dry 5,20^(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, double shot, 12,00^(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	3,80
Apfelsaft, Vaihinger	0,2l	3,50
Schwarzer Johannisbeer Nektar, Vaihinger	0,2l	3,80
saftschorle	0,3l	4,20
Bitter Lemon 1,2	0,2l	4,50
Tonic Water 1,2	0,2l	4,50
Coca Cola 1,2	0,2l	4,20
Teinacher Medium,-still	0,2l	3,50
Teinacher Medium	0,75l	6,20
Teinacher still	0,75l	6,20

* Kaffee*
* enthält Coffein

Tasse Kaffee		3,50
Espresso		3,20
Espresso macchiato		3,30
dop.Espresso		4,20
dop.Espresso macchiato		4,30
Cappuccino		4,50
Milchkaffee, groß		5,20

Biere *

Tannenzäpfle Pils vom Fass, Rothaus	0,3l	4,50
Kellerbier naturtrüb vom Fass, Hofbräu	0,3l	4,50
Export vom Fass, Hofbräu	0,3l	4,40
Hefeweizen hell, Rothaus	0,33l	4,50
Alkoholfrei Pils, Rothaus	0,33l	4,20

*Bier enthält Hopfen, Gerste und Weizen

Cognac, Brandy, Calvados

Otard Napoleon	2cl	6,00
Carlos I Primero	2cl	5,00
Père Magloir V.S.O.P. Calvados	2cl	5,50

Feine Brände

Stuttgarter Gaishirtle, Zimmerle	2cl	5,80
Pflaumenbrand, Käßpler	2cl	5,90
Williamsbirne, Käßpler	2cl	5,90
Apfelbrand, Käßpler	2cl	5,90
Himbeerbrand, Käßpler	2cl	6,80
Alte Zwetschge, Geiger	2cl	6,90

Grappa

Grappe Nonino Vuisinar	2cl	6,00
Grappa Vino Nobile di Montepulciano, DEI	2cl	8,00
Grappe Brunello Altesino	2cl	7,00
Grappa Brunello Altesino Riserva	2cl	8,50

Whiskey

Johnnie Walker, Black Label	2cl	5,20
Jack Daniels,	2cl	5,50
Glenmorangie, Single Highland	2cl	5,50
Lagavulin	2cl	7,30
Oban	2cl	7,20

Digestifs

Ramazotti	4cl	5,00
Averna	4cl	5,00

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

2020er VDP Gutswein Weissburgunder trocken, bio Graf Adelman, Württemberg	0,2l 0,75l	8,80 30,50
2019er Grauburgunder trocken Becker, Pfalz	0,2l 0,75l	9,20 32,00
2020er Untertürkheimer Herzogenberg Grauburgunder trocken Wöhrwag, Württemberg	0,75l	39,00
2018er Grauer Burgunder Huber, Baden	0,75l	47,00

aromatisch, trocken und feinhert

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, Mantelchen, alle pikant gewürzten Speisen

2020er Rebhuhn Riesling Aldinger, Württemberg	0,2l 0,75l	7,80 28,00
2020er Grüner Veltliner Bründelmayer, Österreich	0,2l 0,75l	9,40 32,00
2020er Untertürkheimer Gips Riesling trocken Aldinger, Württemberg	0,75l	36,00
2020erer Bergmandel Sauvignon Blanc Schnaitmann, Württemberg	0,75l	47,00

*Weine enthalten sulfite

2020er Riesling trocken Mineral
Emrich-Schönleber, Nahe 0,75l 45,00

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

2020er Weissburgunder *** trocken
Dautel, Württemberg 0,75l 39,00

2017er Weissburgunder
Großes Gewächs
Wöhrl, Württemberg 0,75l 68,00

2019er Frühlingsplätzchen Riesling GG
Emrich-Schönleber, Nahe 0,75l 98,00

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

2019er Spätburgunder Rosé
Joachim Heger, Baden 0,2l 7,20
1l 36,00

2020er Rosé Cuvée
Dautel, Württemberg 0,2l 7,60
0,75l 26,50

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.

2017er Trollinger		
Drantz Able, Württemberg	0,2l	7,40
	1l	37,00

2018er Grantschener Wildenberg		
Lemberger trocken		
WG Grantschen, Württemberg	0,2l	7,40
	1l	37,00

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, Nieren, Geflügel und Wild

2017er Zweigelt		
Heinrich, Österreich	0,2l	10,20
	0,75l	36,00

2019er Untertürkheimer Gips		
Spätburgunder trocken**		
Aldinger, Württemberg	0,2l	11,00
	0,75l	37,00

2017er 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.

2018er une et mille nuits, bio		
Canet-Valette, Frankreich	0,75l	38,00

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

2016er Ramitello Di Majo Norante, Italien	0,2l 0,75l	8,80 30,00
2016er Chat. Tour du Pas St. Georges St. G Saint Emillion, Frankreich	0,75l	45,00
2018er Primitivo Torcicoda Tomaresca, Italien	0,75l	44,00
2016er Cuvée Maximilian Kistenmacher & Hengerer, Württemberg	0,75l	39,00

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

2018er Petit Hipperia Valegarcia Toledo, Spanien	0,2l 0,75l	10,00 35,00
2018er Lemberger **** Dautel, Württemberg	0,75l	54,00
2015er Rioja Dominio de Berzal, Spanien	0,75l	68,00
2017er Carignanissime de Centeilles Boyer-Domergue, Minervois, Frankreich	0,75l	76,00
2018er Simonroth Spätburgunder Schnaitmann, Württemberg	0,75l	75,00

Schaumweine

Kräftige Fruchtaromen und viel Charme

2014er 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

Bitte fragen sie nach - wir führen auch hochwertige Champagner

Extra

Weissweine

2020er Bacharacher Kloster Fürstental, Bio Dr. Randolf Kauer, Rheinhessen	0,75l	37,00
2020er Weissburgunder Lichtenberg Graf Adelman, Württemberg	0,75l	39,00
2018er Quinta de Santiago Vinho Verde Reserva Alvarinho, Portugal	0,75l	41,00
2015er Sancerre Plantes des Prés Daniel Crochet, Frankreich	0,75l	46,00
2018er Chardonnay "S" Dautel, Württemberg	0,75l	72,00
2019er Pouilly Fumé La Moynerie Michel Redde & Fils, Frankreich	0,75l	46,00
2017er Pouilly Fumé Les Cornets Michel Redde, Loire, Frankreich	0,75l	76,00

Rotweine

2018er Saint Amour Rouge Pierre Vessigand, Frankreich	0,75l	38,00
2017er Cornas Champelrose Domaine Courbis, Frankreich	0,75l	41,00
2011er Pegaso Pizarra Bodegas Telmo Rodrigues, Spanien	0,75l	65,00
2007er Clos Centeilles Minervois La Liviniere, Frankreich	0,75l	78,00