

Liebe Gäste, wir stellen unsere Speisen aus frischen Produkten her, jeden Mittag wird produziert, was abends auf den Tellern angerichtet wird
 (Küche gibt es von Di.-Do. bis 22h, Fr. & Sa. bis 23h;
 bitte haben sie Verständnis dafür, dass es spät nur noch einen Gang gibt)

Apéritifs

Campari Soda 7,00(1,2)

Campari Orange 8,00(1,2)

Pernod 5,80(1,2)

Martini Bianco 5,60(1,2)

Martini Rosso 5,60 (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 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	4,00
Apfelsaft, Vaihinger	0,2l	3,80
Schwarzer Johannisbeer Nektar, Vaihinger	0,2l	4,00
Saftschorle	0,3l	4,50
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	6,80
Teinacher still	0,75l	6,80

* 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	4,80
Kellerbier naturtrüb vom Fass, Hofbräu	0,3l	4,80
Export vom Fass, Hofbräu	0,3l	4,60
Hefeweizen hell, Rothaus	0,33l	4,80
Alkoholfrei Pils, Rothaus	0,33l	4,60

* Bier enthält Hopfen, Gerste und Weizen

Cognac, Brandy, Calvados

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

Feine Brände

Stuttgarter Gaishirtle, Zimmerle	2cl	5,80
Marille, Steinhäuser	2cl	6,90
Haselnuss, Steinhäuser	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
Talisker	2cl	7,30
Oban	2cl	7,20

Digēstifs

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

2021er VDP Gutswein Weissburgunder trocken, bio Graf Adelman, Württemberg	0,2l	9,20
	0,75l	32,00
2021er Grauburgunder trocken Becker, Pfalz	0,2l	9,20
	0,75l	32,00
2022er Untertürkheimer Herzogenberg ab Mai Grauburgunder trocken Wöhrwag, Württemberg	0,75l	40,00
2020er Ihringer Grauburgunder Heger, Baden	0,75l	44,00

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, Maultaschen, alle pikant gewürzten Speisen

2022er Rebhuhn Riesling Aldinger, Württemberg	0,2l	8,80
	0,75l	30,00
2022er Sauvignon Blanc, Biowein Sander, Rheinhessen	0,2l	9,80
	0,75l	34,00
2021er Johanna Cuvée trocken Wöhrwag, Württemberg	0,2l	8,60
	0,75l	30,00
2021er Grüner Veltliner Am Berg Ott, Österreich	0,75l	39,00
2021er Bergmandel Sauvignon Blanc Schnaitmann, Württemberg	0,75l	54,00

2021er Untertürkheimer Gips Aldinger, Württemberg	0,75l	42,00
--	-------	-------

2021er Riesling Tonschiefer Dönnhoff, 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

2021er Weissburgunder *** trocken Dautel, Württemberg	0,75l	39,00
--	-------	-------

2020er Weissburgunder Großes Gewächs Wöhrwag, Württemberg	0,75l	68,00
---	-------	-------

Roséweine*

Erfrischend, trocken, fruchtig. Lebhaft, elegante Sommerweine

Rebsorten: Spätburgunder, Cabernet Sauvignon. Passen zu allen Speisen

2021er Spätburgunder Rosé Heger, Baden	0,2l	7,20
	1l	36,00

2021er Rosé Cuvée Dautel, Württemberg	0,2l	7,60
	0,75l	26,50

2021er Château Sainte Marguerite Cru Classé Côtes de Provence, Frankreich	0,75l	45,00
---	-------	-------

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.

2016er Trollinger Drantz Able, Württemberg	0,2l	7,40
	1l	37,00

2019er 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

2020er Spätburgunder trocken Graf Adelman, Württemberg	0,2l	9,20
	0,75l	32,00

2020er Untertürkheimer Gips Spätburgunder trocken** Aldinger, Württemberg	0,75l	46,00
---	-------	-------

2021er Moritz Cuvée trocken Wöhrwag, Württemberg	0,2l	8,60
	0,75l	32,00

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

2019er Château Bonneau Montagne St.-Emillion Berrout, Frankreich	0,75l	55,00
---	-------	-------

2019er Primitivo Torricoda Tomaresca, Italien	0,75l	44,00
--	-------	-------

2020er Petit Hipperia Vallegarcia, Spanien	0,2l 0,75l	12,00 41,00
2017er Rioja Alavesa Domino de Berzal	0,75l	69,00

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

2020er Les Rogues Syrah-Carignan Domaine Boillot, Frankreich	0,2 0,75l	10,60 37,00
2019er Lemberger Bönningheim Dautel, Württemberg	0,75l	55,00
2019er Simonroth spätburgunder Schnaitmann, Württemberg	0,75l	75,00

Champagner

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

2018er Rose de Vigne Cremant de Bourgogne brut Chevrot, Frankreich		54,00
Champagne Mailly Grand Cru Brut Réserve Mailly, Champagne, Frankreich	0,75l	88,00

Bitte fragen sie nach - wir führen auch andere hochwertige Champagner
 zero dosage

Extra

Weissweine

2020er Weißburgunder Kleinbottwarer Lichtenberg Adelmann, Württemberg	0,75l	47,00
2020er Riesling Lassak, Württemberg	0,75l	41,00
2021er Riesling feinherb Dr. Kauer, Mittelrheintal	0,75l	42,00
2021er Weisser Burgunder Alte Reben A. Laible, Baden	0,75l	46,00
2017er Les Cornets Blanc Fumé de Pouilly Michel Redde, Frankreich	0,75l	98,00
2017er Riesling GG Hütte Oberemmel von Hövel, Mosel	0,75l	89,00
2016er Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz Rudi Pichler, Österreich	0,75l	98,00
2018er Chardonnay "S" Dautel, Württemberg	0,75l	72,00
2019er Frühlingsplätzchen Riesling GG Emrich-Schönleber, Nahe	0,75l	98,00

Rotweine

2020er Malterdinger spätburgunder Bernhard Huber, Baden	0,75l	85,00
--	-------	-------