

Herzlich willkommen im Kickers Clubrestaurant!

Entdecken Sie regionale Frische in unserer Küche,  
wie unsere selbstgemachten Maultaschen, Spätzle mit dem Mehl der Mühle aus der  
Region, Wildbret vom Senior Chef aus heimischer Jagd, Spargel vom Schmidener  
Feld, Kartoffeln vom Filderbauern und Weine der Region.

Bei der Auswahl der Einkäufe achten wir auf Qualität und regionale Produzenten.

Verschiedene Raumangebote stehen Ihnen zur Verfügung: für große Festlichkeiten,  
für kleinere Gruppen, den individuellen Tisch und den Stammtisch in Begegnung  
mit der Kickers-Familie. Für Ihre individuelle Anfragen für Feste & Feiern  
stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Unser Team freut sich schon jetzt darauf, Sie mit unseren Angeboten zu verwöhnen  
und Ihre Wünschen zu erfüllen.

Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen  
das Team vom Kickers Clubrestaurant.

## APERITIFS

Mango-Spritz <sup>6</sup> mit Limette & frischer Minze (alkoholfrei)	0,2 l	5,80 €
Cassis-Spritz <sup>6</sup> mit Limette & frischer Minze (alkoholfrei)	0,2 l	5,80 €
Aperol Sprizz <sup>1,2+6</sup>	0,2 l	7,80 €
Hugo Holunderblütensirup <sup>4</sup> mit Sekt <sup>2</sup> , Soda, Limette + Minze	0,2 l	7,80 €
Martini bianco <sup>2</sup>	5 cl	6,50 €
Sherry medium, dry <sup>2</sup>	5 cl	6,50 €
Portwein <sup>2</sup>	5 cl	6,50 €
Glas Kessler Sekt Cuvée brut <sup>2</sup>	0,1 l	5,60 €
Glas Sekt Orange <sup>2</sup>	0,1 l	5,60 €
Kir Royal <sup>2</sup>	0,1 l	6,60 €
Campari <sup>1</sup> Orange / Soda	4 cl	6,90 €

## FLASCHEN

„Pecco“ Weingärtner Cleeborn-Güglingen (alkoholfrei)	0,75 l	23,50 €
Kessler Cuvée brut <sup>2</sup>	0,75 l	36,50 €
Kessler Rosé Sekt extra dry <sup>2</sup>	0,75 l	39,00 €
Muskatteller Secco blanc Collegium Wirtemberg <sup>2</sup>	0,75 l	30,90 €
Champagner TAITTINGER Brut Réserve <sup>2</sup>	0,75 l	79,00 €






An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €




Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/  
8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)




## VORSPEISEN

<b>Wassermelone</b>		16,50 €
mit Couscous-Granatapfel-Minzsalat & Schafskäse		klein 14,50 €
<b>Vitello tonnato</b>		17,90 €
Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme & Kapern	 	klein 15,90 €
<b>6 Weinbergschnecken</b>		
mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken, dazu Toastbrot		9,80 €
<b>Mildgeräucherter Lachs</b>		
mit Sahnemeerrettich <sup>4+8</sup> an Salatbouquet <sup>4</sup> dazu Röstitaler		19,50 €
		klein 17,50 €


## SUPPEN

<b>Tomatencremesuppe</b> mit Basilikumpesto	 	7,40 €
<b>Maultaschensuppe</b> mit Zwiebelschmelze und Schnittlauch		7,40 €
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle		6,90 €

## SALATE

<b>Bunter Salatteller<sup>4</sup></b> mit Kartoffel-, Rohkost- & Blattsalaten	  	10,80 €
		klein 8,80 €

### Zum Salat empfehlen wir:

100g Pfifferlinge mit Speck	 	8,70 €
100g Zanderfilet & Kräuter-Schmand		8,80 €
100g Putenbruststreifen	 	
mit gerösteten Pinien-, Sonnenblumen- & Kürbiskernen		7,90 €
100g cremiger Schafskäse, Oliven & rote Zwiebeln	 	6,50 €
100g Argentinische Roastbeefstreifen vom Grill	 	10,50 €



Zu unseren Salaten servieren wir auf Wunsch Brot, welches Gluten enthält.

 Vegan  
  Laktosefrei  
  Glutenfrei  
  Vegetarisch







An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €  
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/  
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)




## FISCH

<b>Matjesfilet Hausfrauenart</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Dampfkartoffeln		18,90 € klein 16,90 €
<b>Gebratenes Seehecht- &amp; Doradenfilet</b> mit Speck-Pfifferlingen dazu Kräuter-Bandnudeln		30,90€ klein 27,90 €
<b>Gebratenes Fjord-Lachsfilet</b> an Petersilienschaum dazu Rote Bete-Risotto		28,80 € klein 25,80 €

## VEGETARISCH

<b>Getreideküchle</b> mit Ratatouillegemüse	  	14,80 € klein 12,80 €
<b>Rote Bete-Risotto</b> mit Feta-Crumble an Petersilienschaum	 	17,50 € klein 15,50 €
<b>Frische Pfifferlinge</b> in Kräuterrahmsauce dazu Semmelknödel		22,30 € klein 19,30 €

## EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF

<b>Duett vom Wildschwein aus der Region</b> Rückensteak & Gulasch mit Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Spätzle		27,80 € klein 24,80 €
<b>Hausgemachte Tellersülze</b> mit Vinaigrette & Röstkartoffeln	 	18,70 €
<b>Lammfilets vom Grill</b> mit buntem Couscous-Taboulé & Minzjoghurt		28,50 € klein 25,50 €
<b>Kalbsleberscheiben</b> mit Speck-Pfifferlingen dazu Kartoffelrösti		33,00 € klein 29,00 €
<b>Opa Gustls Wildmaultaschen von Reh &amp; Wildschwein</b> mit Pfifferlingrahmsauce		23,60 € klein 20,60 €















 Vegan  
  Laktosefrei  
  Glutenfrei  
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €  
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/  
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

## KLASSIKER

### DIE NICHT NUR SCHWABEN ESSEN

<b>Zarter Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln</b> 	31,50 €
an Trollingerjus dazu selbstgemachte Spätzle	klein 27,50 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln 	33,40 €
	klein 29,40 €
<b>„Schwabenteller“ Schweinemedallions</b> an Rahmsauce dazu Spätzle	21,50 €
	klein 18,50 €
<b>Stuttgarter Filetspitzen von Rind &amp; Schwein</b>	21,60 €
mit Steinpilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	klein 18,60 €
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes frites 	17,80 €
	klein 15,80 €
<b>Putenbruststeaks „natur“ vom Grill</b> mit Kräuterbutter und Pommes frites	18,90 €
	klein 16,90 €
<b>Allgäuer Käserahmspätzle</b> 	11,40 €
mit geschmelzten Zwiebeln	klein 9,40 €
<b>Opa Gustls selbstgemachte Maultaschen</b> <sup>13</sup> 	10,70 €
in der Rinderkraftbrühe mit Zwiebelschmelze <b>oder</b> mit Ei geröstet	klein 8,70 €
<b>Schwäbischer Linsenteller von Heckengäulinsen</b> 	16,20 €
mit Speck <sup>3+7</sup> , 1 Paar Saiten <sup>3,7+13</sup> und selbstgemachten Spätzle	klein 14,20 €
<b>Saure Kutteln</b> <sup>4</sup> im Trollingersößle mit Bratkartoffeln  	16,10 €
	klein 14,10 €
<b>Zu unseren Gerichten empfehlen wir:</b>	
Gemischter Beilagensalat <sup>4</sup>   	6,50 €
Kartoffelsalat <sup>4</sup>   	6,50 €




Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern. Gerne gibt Ihnen unsere Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

 Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei  Vegetarisch




An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €  
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/  
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

## ZUM VESPER

<b>Wurstsalat</b> <sup>3,4,7+13</sup> mit Zwiebelringen & Essiggurke <sup>5</sup> dazu Bauernbrot 	10,90 €
<u>Zum Wurstsalat empfehlen wir wahlweise</u> : Schwarzwurst, Emmentaler Käse	je 1,90 €
Portion Röstkartoffeln	5,50 €
<b>Fleischkäse</b> <sup>3,7+13</sup> vom Grill mit Bratenjus und Röstzwiebeln dazu Bauernbrot 	8,80 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Röstzwiebeln und Bauernbrot 	27,80 €
<b>1 Paar Saitenwürstchen</b> <sup>3,7+13</sup> mit Senf, Meerrettich <sup>4+8</sup> und Bauernbrot	7,30 €

## ETWAS SÜßES HINTERHER

<b>Apfelküchle</b> mit Vanilleeis, Zimtzucker & Sahne	8,90 €
<b>Amarenaiscreme &amp; Schokobrowni</b>	8,40 €
<b>Tiramisu a la minute</b> mit Himbeeren	8,80 €
<b>Himbeerbecher</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,40 €
<b>Gemischtes Eis mit Schlagsahne</b> (Schokoladen-, Erdbeer- & Vanilleeis)	6,20 €
<b>Sorbetvariation</b> 3 verschiedene Sorbets mit Früchten umlegt (Mango, Zitrus, Erdbeer)   	8,70 €

## KÜHLE GETRÄNKE

<b>Eiskaffee</b> Hochland Eiskaffee <sup>9</sup> , Vanilleeis und Sahne	5,80 €
<b>Eisschokolade</b> Schokomilch mit Schokoladeneis und Sahne	5,80 €
<b>Affogato</b> 1 Kugel Vanilleeis & Espresso <sup>9</sup>	4,60 €

## KUCHEN UND TORTEN

<b>1 Stück Kuchen</b>		4,40 €
<b>1 Stück Kuchen mit Sahne</b>		5,10 €
<b>1 Stück Kuchenschnitte</b>		4,90 €
<b>1 Stück Torte</b>		4,90 €

 Vegan  
  Laktosefrei  
  Glutenfrei  
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €  
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/  
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	<b>0,4 l</b>	<b>0,2 l</b>
<b>Pepsi</b> <sup>1,9</sup>	4,60 €	3,40 €
<b>Pepsi ZERO</b> <sup>1,9,11,12</sup>	4,60 €	3,40 €
<b>Schwip Schwap Orange</b> <sup>1,4,12</sup>	4,60 €	3,40 €
<b>Schwip Schwap Spezi</b> <sup>1,4,9,12</sup>	4,60 €	3,40 €
<b>7 up</b> <sup>12</sup>	4,60 €	3,40 €
<b>Holunderschorle</b> (Holunderblütensirup <sup>4</sup> mit Sprudel)	4,60 €	3,40 €
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>4,6</sup>		3,90 €
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>6</sup>		3,90 €

### ENSINGER MINERALWASSER

<b>Ensinger Mineralwasser Gourmet Classic</b>	0,25 l	3,10 €
<b>Ensinger Gourmet still ohne Kohlensäure</b>	0,5 l	4,80 €
<b>Ensinger Mineralwasser Gourmet Classic</b>	0,5 l	4,80 €
<b>Ensinger Mineralwasser Gourmet medium</b>	0,75 l	6,80 €

### MAYER SAFT & CO

<b>Apfelsaftschorle, Orangensaftschorle, Johannisbeer-Nektarschorle, Apfel-Mango-Fruchtsaftschorle</b>	0,4 l	0,2 l
	4,60 €	3,40 €
<b>Stuttgarter Apfeldirektsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Apfel-Mango-Fruchtsaftgetränk</b>	0,4 l	0,2 l
	5,70 €	3,70 €

### BIERE

<b>Schwabenbräu Meister Pils vom Fass</b>	0,3 l	4,10 €
<b>Schwabenbräu Meister Pils vom Fass</b>	0,4 l	5,20 €
<b>Schwabenbräu Urtyp vom Fass</b>	0,3 l	4,00 €
<b>Schwabenbräu Urtyp vom Fass</b>	0,5 l	5,10 €
<b>Sanwald Hefeweizen hell vom Fass</b>	0,3 l	4,00 €
<b>Sanwald Hefeweizen hell vom Fass</b>	0,5 l	5,10 €
<b>Sanwald Hefeweizen dunkel</b>	0,5 l	5,10 €
<b>Sanwald Kristallweizen</b>	0,5 l	5,10 €
<b>Dinkelacker alkoholfreies Bier</b>	0,33 l	4,00 €
<b>Radler</b> <sup>12</sup>	0,3 l	4,00 €
<b>Radler</b> <sup>12</sup>	0,5 l	5,10 €
<b>Sanwald Sportweizen alkoholfrei</b>	0,5 l	5,10 €



An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €

Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/  
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

## OFFENE WEIßWEINE

<b>Pinot Grigio</b> <sup>2</sup>	0,2 l	7,50 €
delle Venezie, DOC, Corte Giara		
<b>Weißburgunder</b> <sup>2</sup>	0,2 l	6,50 €
trocken, QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
<b>Untertürkheimer Riesling vom Fass</b> <sup>2</sup>	0,25 l	6,00 €
trocken, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
<b>Cleebronner Michaelsberg Riesling mit Silvaner</b> <sup>2</sup>	0,25 l	5,50 €
QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
<b>Riesling vom Fass</b> <sup>2</sup>	0,25 l	5,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
<b>Weißweinschorle vom QbA Fass-Wein</b> <sup>2</sup>	0,25 l	4,80 €

## OFFENE ROSÉWEINE

<b>Muskat-Trollinger Rosé</b> <sup>* 2</sup>	0,2 l	6,90 €
feinherb, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
<b>Rosé vom Fass</b> <sup>2</sup>	0,25 l	5,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
<b>Roséschorle vom QbA Fass-Wein</b> <sup>2</sup>	0,25 l	4,80 €

## OFFENE ROTWEINE

<b>Muskat-Trollinger Hebsacker Lichtenberg</b> <sup>2</sup>	0,2 l	6,90 €
„Kollektion Wertgeschätzt“ QbA, Weingut W. Häfner		
<b>Ansisa Barbera d´Alba</b> <sup>2</sup>	0,2 l	7,70 €
DOC, Barolo Italia		
<b>Untertürkheimer Trollinger vom Fass</b> <sup>2</sup>	0,25 l	6,00 €
trocken, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
<b>Pfaffenhofener Heuchelberg Lemberger</b> <sup>2</sup>	0,25 l	5,50 €
trocken, QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
<b>Güglinger Heuchelberg Trollinger mit Lemberger</b> <sup>2</sup>	0,25 l	5,50 €
QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
<b>Rotweinschorle vom QbA-Wein</b> <sup>2</sup>	0,25 l	4,80 €

 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €  
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/  
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

## WEIßWEINE IN DER FLASCHE

### DEUTSCHLAND

<b>2022er Riesling Kabinett Pfeffer</b> <sup>2</sup>	0,75 l	28,50 €
QbA, Weingut Karl Haidle		
<b>2022er Winterbacher Riesling trocken</b> <sup>2</sup>	0,75 l	26,50 €
QbA, Weingut Jürgen Ellwanger		
<b>2022er Weißburgunder Edition Württemberg</b> <sup>2</sup>	0,75 l	28,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
<b>2022er „Hand in Hand“ Grauburgunder</b> <sup>2</sup>	0,75 l	32,90 €
trocken, Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp		
<b>2022er Chardonnay Quarzit</b> <sup>2</sup>	0,75 l	28,50 €
trocken, QbA, Weinkontor Pflüger		
<b>2022er Bentz Weißweincuvée</b> <sup>2</sup>	0,75 l	28,60 €
Gutsabfüllung VDP, Weingut Aldinger		

### ITALIEN

<b>2022er Pinot Grigio</b> <sup>2</sup>	0,75 l	28,10 €
delle Venezie, DOC, Corte Giara		

## ROSÉWEINE IN DER FLASCHE

### DEUTSCHLAND

<b>2022er Bentz Roséweincuvée</b> <sup>2</sup>	0,75 l	27,10 €
trocken, QbA, VDP Weingut Aldinger		
<b>2022er Muskat-Trollinger Rosé</b> * <sup>2</sup>	0,75 l	25,80 €
feinherb, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		

## ROTWEINE IN DER FLASCHE

### DEUTSCHLAND

<b>2021er Fellbacher Trollinger „Alte Reben“</b> <sup>2</sup>	0,75 l	32,00 €
trocken, QbA, Erste Lage, VDP, Weingut Aldinger		
<b>2021er Rotenberger Schlossberg Trollinger mit Lemberger</b> <sup>2</sup>	0,75 l	26,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
<b>2020er Muskat-Trollinger Hebsacker Lichtenberg</b> <sup>2</sup>	0,75 l	25,50 €
„Kollektion Wertgeschätzt“ QbA, Weingut W. Häfner		
<b>2021er Zweigeltrebe</b> <sup>2</sup>	0,75 l	28,30 €
trocken, QbA, Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger		

 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €  
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfit/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/  
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)



<b>2019er „Hand in Hand“ Spätburgunder</b> <sup>2</sup>	0,75 l	37,90 €
trocken, Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp		
<b>2019er NICO Cuveé Rot</b> <sup>2</sup>	0,75 l	29,70 €
Lemberger, Regent, Cabernet Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger		

### ITALIEN

<b>2019er Chianti Classico Riserva</b> <sup>2</sup>	0,75 l	39,50 €
DOCG, Famiglia Zingarelli		
<b>2022er Ansisa Barbera d'Alba</b> <sup>2</sup>	0,75 l	28,80 €
DOC, Barolo Italia		

### WARME GETRÄNKE

<b>„Heisse Inge“ mit Holunderblüten-Ingwersirup</b>		3,50 €
<b>Glas Tee vom Teefachgeschäft Tee Gschwendner</b>		3,50 €
(Schwarzer Tee, Gourmet-Kräutertee, Früchtetee, Pfefferminztee, Ingwer-Kräutertee, Grüner Tee)		
<b>Tasse Hochland Kaffee</b> <sup>9</sup> , <b>Tasse Kaffee entkoffeiniert</b>		3,10 €
<b>Kännchen Hochland Kaffee</b> <sup>9</sup> , <b>Kännchen Kaffee entkoffeiniert</b>		6,20 €
<b>Hochland Espresso</b> <sup>9</sup>		2,80 €
<b>Hochland Espresso doppelt</b> <sup>9</sup>		3,80 €
<b>Hochland Espresso Macchiato</b> <sup>9</sup>		3,30 €
<b>Hochland Milchkaffee</b> <sup>9</sup> , <b>Hochland Latte Macchiato</b> <sup>9</sup>		4,00 €
<b>Hochland Cappuccino mit Milchschaum</b> <sup>9</sup>		4,00 €
<b>Hochland Cappuccino mit Sahne</b> <sup>9</sup>		4,70 €
<b>Tasse heiße Schokolade</b>		4,00 €
<b>Tasse heiße Schokolade mit Sahne</b>		4,70 €
<b>Glas Wengerter Glühwein (nur im Winter)</b> <sup>2</sup>	0,25 l	5,20 €



An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €  
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/  
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

## KLARE BRÄNDE UND LIKÖRE

<b>Tresterbrand im Barrique gereift</b> (Trester vom Weingut Aldinger)	2 cl	4,50 €
<b>Williamine Morand</b>	2 cl	7,00 €
<b>Williams Christ Weingut Ellwanger</b>	2 cl	4,50 €
<b>Quitte Weingut Ellwanger</b>	2 cl	4,50 €
<b>Hausbrand Gustls Obstler</b>	2 cl	3,90 €
<b>Mirabelle Beilharz</b>	2 cl	3,90 €
<b>Kirschwasser Beilharz</b>	2 cl	3,90 €
<b>Himbeergeist Beilharz</b>	2 cl	3,90 €
<b>Alter Pflümlebrand Beilharz</b>	2 cl	3,90 €
<b>Calvados Pays d´Auge Dauphine</b>	2 cl	3,90 €
<b>Frangelico (Haselnuss-Likör)</b>	2 cl	3,90 €
<b>Aalborg Jubiläums Akvavit</b>	2 cl	3,90 €
<b>Ouzo 12</b>	2 cl	3,90 €
<b>Wodka Three Sixty</b>	2 cl	3,90 €
<b>Tanqueray London Dry Gin</b>	2 cl	3,90 €
<b>Baileys</b> <sup>1,9</sup>	4 cl	4,50 €
<b>Amaretto, Eierlikör</b>	2 cl	3,90 €
<b>KRÄUTER</b>		
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	4,20 €
<b>Ramazzotti</b>	2 cl	3,90 €
<b>Jägermeister</b>	2 cl	3,90 €
<b>WEINBRÄNDE</b>		
<b>Asbach Uralt</b>	2 cl	4,50 €
<b>Remy Martin VSOP</b>	2 cl	7,00 €
<b>WHISK(E)Y</b>		
<b>Chivas Regal</b>	2 cl	6,00 €
<b>Jack Daniels</b>	2 cl	5,00 €
<b>Johnnie Walker</b>	2 cl	5,00 €

 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €  
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/  
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)