

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 Wünsche zu erfüllen.

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

## APERITIFS

|                                                                                     |       |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Himbeer-Spritz <sup>6</sup> mit Sekt, Limette & frischem Rosmarin                   | 0,2 l | 7,80 € |
| Mango-Spritz <sup>6</sup> mit Sekt, Limette & frischer Minze                        | 0,2 l | 7,80 € |
| Hugo Holunderblütensirup <sup>4</sup> mit Sekt <sup>2</sup> , Soda, Limette + Minze | 0,2 l | 7,80 € |
| <b>Mango-, Himbeer-Spritz &amp; Hugo auf Wunsch alkoholfrei möglich</b>             |       |        |
| Aperol Sprizz <sup>1,2+6</sup>                                                      | 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 € |
| „SECCO ff“ Muskateller fein & fruchtig (entalkoholisiert) <sup>2+8</sup>            | 0,1 l | 3,90 € |
| Weingärtner Cleebronn Göglingen                                                     |       |        |
| Kir Royal <sup>2</sup>                                                              | 0,1 l | 6,60 € |
| Campari <sup>1</sup> Orange / Soda                                                  | 4 cl  | 6,90 € |

## FLASCHEN

|                                                                          |        |         |
|--------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Muskateller Secco blanc Collegium Wirtemberg <sup>2</sup>                | 0,75 l | 35,00 € |
| Kessler Cuvée brut <sup>2</sup>                                          | 0,75 l | 36,50 € |
| Kessler Rosé Sekt extra dry <sup>2</sup>                                 | 0,75 l | 39,00 € |
| Kessler Hochgewächs Chardonnay Brut <sup>2</sup>                         | 0,75 l | 43,80 € |
| Champagner TAITTINGER Brut Réserve <sup>2</sup>                          | 0,75 l | 79,00 € |
| „SECCO ff“ Muskateller fein & fruchtig (entalkoholisiert) <sup>2+8</sup> |        |         |
| Weingärtner Cleebronn Göglingen                                          | 0,75 l | 25,70 € |



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)

## VORSPEISEN

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Ackersalat<sup>4</sup> mit gebratenem Speck<sup>3+7</sup></b><br>feinen Zwiebelchen & Croûtons                 |                                                                                                                                                                         | 11,20 €<br>klein 9,20 €  |
| <b>Karamellisierte Ziegenkäsetaler</b><br>auf Rote Bete-Carpaccio an Balsamicodressing                            |    | 14,80 €<br>klein 12,80 € |
| <b>6 Weinbergsschnecken</b><br>mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken, dazu Toastbrot                             |                                                                                                                                                                                                                                                            | 9,80 €                   |
| <b>Mildgeräucherter Lachs</b> mit Sahnemeerrettich <sup>4+8</sup><br>an Salatbouquet <sup>4</sup> dazu Röstitaler |                                                                                                                                                                                                                                                            | 19,50 €<br>klein 17,50 € |

## SUPPEN

|                                                                                |                                                                                                                                                                             |        |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Rindergulaschsuppe</b><br>mit Paprika, Wurzelgemüse & Kartoffeln, dazu Brot |                                                                                                                                                                             | 8,90 € |
| <b>Maultaschensuppe</b> mit Zwiebelschmelze und Schnittlauch                   |                                                                                        | 7,40 € |
| <b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle                                      |                                                                                                                                                                             | 6,90 € |
| <b>Karotten-Curry-Kokoscremesuppe</b>                                          |   | 7,70 € |

## SALATE

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

### Zum Salat empfehlen wir:

|                                                      |                                                                                                                                                                         |         |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 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

**An jedem Freitag im Februar gibt es „Miesmuscheln satt“**  
 im Tomaten- oder Weißweinsud  
 pro Person 19,90 €  
 Wir bitten um Voranmeldung!

|                                                                |               |
|----------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Doradenfilet &amp; Garnelen</b>                             | 30,90€        |
| an Petersilienschaum mit Ratatouillegemüse dazu Kartoffelrösti | klein 27,90 € |
| <b>Gebratene Lachsforellenfilets</b>                           | 26,30 €       |
| mit Rahm-Spitzkohlgemüse und Salzkartoffeln                    | klein 23,30 € |

## VEGETARISCH

|                                                                       |                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Spinat-Käseknödel</b> mit Petersilienschaum dazu Ratatouillegemüse |  17,80 €   |
|                                                                       | klein 15,80 €                                                                                 |
| <b>Vegetarische Gemüsemaultaschen</b> mit Rahm-Spitzkohlgemüse        |  16,40 € |
|                                                                       | klein 14,40 €                                                                                 |
| <b>Mediterrane Gemüsespaghetti</b> mit Grana Padanospänen             |  15,50 € |
|                                                                       | klein 13,50 €                                                                                 |

## EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hausgemachte Fleischküchle</b>                                                                              |  14,80 €                                                                                       |
| mit Bratensauce & Spätzle                                                                                      | klein 12,80 €                                                                                                                                                                       |
| <b>½ knusprige Ente aus dem Backofen</b> an Orangensauce,<br>mit Apfelblaukraut dazu Kartoffel- & Semmelknödel | 29,90 €                                                                                                                                                                             |
| <b>Hirschgulasch aus dem Spreewald</b>                                                                         |   24,90 € |
| mit Preiselbeerbirne, dazu Speck-Rosenkohl & Kartoffelknödel                                                   | klein 21,90 €                                                                                                                                                                       |
| <b>Rinderleber Berliner Art</b>                                                                                | 19,50 €                                                                                                                                                                             |
| mit Apfelring & Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree                                                            | klein 17,50 €                                                                                                                                                                       |
| <b>Zartes Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb</b>                                                                  | 28,80 €                                                                                                                                                                             |
| mit Champignons, dazu Kartoffelrösti                                                                           | klein 25,80 €                                                                                                                                                                       |

 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)

## KLASSIKER DIE NICHT NUR SCHWABEN ESSEN

|                                                                                                                                                                                                                                                 |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Zarter Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln</b>                                                                                                               | 32,50 €       |
| an Trollingerjus dazu selbstgemachte Spätzle                                                                                                                                                                                                    | klein 28,50 € |
| <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>                                                                                                                                                                                          | 23,60 €       |
| mit Steinpilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle                                                                                                                                                                                                | klein 20,60 € |
| <b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes frites                                                                                                           | 17,80 €       |
|                                                                                                                                                                                                                                                 | klein 15,80 € |
| <b>Putenbruststeaks „natur“ vom Grill</b> mit Kräuterbutter und Pommes frites                                                                                                                                                                   | 19,90 €       |
|                                                                                                                                                                                                                                                 | klein 17,90 € |
| <b>Allgäuer Käserahmspätzle</b>                                                                                                                              | 11,90 €       |
| mit geschmelzten Zwiebeln                                                                                                                                                                                                                       | klein 9,90 €  |
| <b>Opa Gustls selbstgemachte Maultaschen</b> <sup>13</sup>                                                                                                   | 10,90 €       |
| in der Rinderkraftbrühe mit Zwiebelschmelze <u>oder</u> mit Ei geröstet                                                                                                                                                                         | klein 8,90 €  |
| <b>Schwäbischer Linsenteller von Heckengäulinsen</b>                                                                                                         | 16,50 €       |
| mit Speck <sup>3+7</sup> , 1 Paar Saiten <sup>3,7+13</sup> und selbstgemachten Spätzle                                                                                                                                                          | klein 14,50 € |
| <b>Saure Kutteln</b> <sup>4</sup> im Trollingersößle mit Bratkartoffeln   | 16,50 €       |
|                                                                                                                                                                                                                                                 | klein 14,50 € |

### Zu unseren Gerichten empfehlen wir:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Gemischter Beilagensalat <sup>4</sup>    | 6,80 € |
| Kartoffelsalat <sup>4</sup>              | 6,80 € |

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  | 11,50 €   |
| <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 €    |
| Portion Röstkartoffeln                                                                               | 5,50 €    |
| <b>Zwiebelrostbraten</b> mit Röstzwiebeln und Bauernbrot                                           | 28,80 €   |
| <b>1 Paar Saitenwürstchen</b> <sup>3,7+13</sup> mit Senf, Meerrettich <sup>4+8</sup> und Bauernbrot                                                                                   | 7,30 €    |

## ETWAS SÜßES HINTERHER

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  (Schoko, Erdbeer, Vanille, Walnuss, Alb-Joghurt) je Kugel                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2,00 €  |
| <b>Gemischtes Eis</b> mit Schlagsahne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6,70 €  |
| <b>Apfelküchle</b> mit Vanilleeis, Zimtzucker & Sahne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 8,90 €  |
| <b>Dunkles Mousse au chocolat</b> mit Zimtkirschen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8,90 €  |
| <b>Dessertvariation des Hauses</b> Überraschung aus der süßen Küche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 10,90 € |
| <b>Himbeerbecher</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 8,90 €  |
| <b>Sorbetvariation</b> 3 verschiedene hausgemachten Sorbets mit Früchten umlegt (Quitte, Mango-Passionsfrucht, Himbeer, Blutorange, Zwetschge)    | 8,70 €  |

## KÜHLE GETRÄNKE

|                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Eiskaffee Explorer</b> Kaffee <sup>9</sup> , Vanilleeis und Sahne | 7,70 € |
| <b>Eisschokolade</b> Schokomilch mit Schokoladeneis und Sahne        | 7,70 € |
| <b>Affogato</b> 1 Kugel Vanilleeis & Espresso <sup>9</sup> No.1      | 4,90 € |

## 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 € |

BÄCKER  
*Schill*

 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

|                                                                       |        |        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|--------|
|                                                                       | 0,4 l  | 0,2 l  |
| <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 € |

### EISVOGEL / MAYER SAFT & CO

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

### BIERE

|                                                    |        |        |
|----------------------------------------------------|--------|--------|
| <b>Schwabenbräu Meister Pils</b> vom Fass          | 0,3 l  | 4,10 € |
| <b>Schwabenbräu Meister Pils</b> vom Fass          | 0,4 l  | 5,20 € |
| <b>Schwabenbräu Urtyp</b> vom Fass                 | 0,3 l  | 4,00 € |
| <b>Schwabenbräu Urtyp</b> vom Fass                 | 0,5 l  | 5,30 € |
| <b>Sanwald Hefeweizen hell</b> vom Fass            | 0,3 l  | 4,00 € |
| <b>Sanwald Hefeweizen hell</b> vom Fass            | 0,5 l  | 5,30 € |
| <b>Sanwald Kristallweizen</b>                      | 0,5 l  | 5,30 € |
| <b>Schwabenbräu Freibier</b> Naturtrüb Alkoholfrei | 0,33 l | 4,00 € |
| <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  | 5,30 € |
| <b>Sanwald Sportweizen alkoholfrei</b>             | 0,5 l  | 5,30 € |

 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)

## 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>Zweigeltrebe</b> <sup>2</sup>                                   | 0,2 l  | 7,60 € |
| trocken, QbA, Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger          |        |        |
| <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 <sup>2</sup></b>         | 0,75 l | 28,50 € |
| QbA, Weingut Karl Haidle                                     |        |         |
| <b>2023er Winterbacher Riesling trocken <sup>2</sup></b>     | 0,75 l | 26,50 € |
| QbA, Weingut Jürgen Ellwanger                                |        |         |
| <b>2023er Weißburgunder Edition Württemberg <sup>2</sup></b> | 0,75 l | 28,50 € |
| trocken, QbA, Collegium Württemberg                          |        |         |
| <b>2023er „Hand in Hand“ Grauburgunder <sup>2</sup></b>      | 0,75 l | 32,90 € |
| trocken, Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp                  |        |         |
| <b>2023er Chardonnay Quarzit <sup>2</sup></b>                | 0,75 l | 28,50 € |
| trocken, QbA, Weinkontor Pflüger                             |        |         |
| <b>2023er Bentz Weißweincuvée <sup>2</sup></b>               | 0,75 l | 28,60 € |
| Gutsabfüllung VDP, Weingut Aldinger                          |        |         |

### ITALIEN

|                                         |        |         |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <b>2023er Pinot Grigio <sup>2</sup></b> | 0,75 l | 28,10 € |
| delle Venezie, DOC, Corte Giara         |        |         |

## ROSÉWEINE IN DER FLASCHE

### DEUTSCHLAND

|                                                     |        |         |
|-----------------------------------------------------|--------|---------|
| <b>2023er Bentz Roséweincuvée <sup>2</sup></b>      | 0,75 l | 27,10 € |
| trocken, QbA, VDP Weingut Aldinger                  |        |         |
| <b>2023er Muskat-Trollinger Rosé * <sup>2</sup></b> | 0,75 l | 25,80 € |
| feinherb, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim         |        |         |

## ROTWEINE IN DER FLASCHE

### DEUTSCHLAND

|                                                                             |        |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <b>2023er Fellbacher Trollinger „Alte Reben“ <sup>2</sup></b>               | 0,75 l | 32,00 € |
| trocken, QbA, Erste Lage, VDP, Weingut Aldinger                             |        |         |
| <b>2023er Rotenberger Schlossberg Trollinger mit Lemberger <sup>2</sup></b> | 0,75 l | 26,50 € |
| trocken, QbA, Collegium Württemberg                                         |        |         |
| <b>2022er Zweigeltrebe <sup>2</sup></b>                                     | 0,75 l | 28,30 € |
| trocken, QbA, Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger                   |        |         |
| <b>2023er Lemberger 289 N.N. <sup>2</sup></b>                               | 0,75 l | 26,50 € |
| trocken, QbA, Collegium Württemberg                                         |        |         |



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)

|                                                         |        |         |
|---------------------------------------------------------|--------|---------|
| <b>2022er „Hand in Hand“ Spätburgunder <sup>2</sup></b> | 0,75 l | 37,90 € |
| trocken, Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp             |        |         |
| <b>2021er NICO Cuveé Rot <sup>2</sup></b>               | 0,75 l | 29,70 € |
| Lemberger, Regent, Cabernet                             |        |         |
| Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger             |        |         |

## ITALIEN

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

## WARME GETRÄNKE

### Explorer Coffee | Kaffeerösterei Schubert

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tasse Schümli Kaffee <sup>9</sup> , Tasse Kaffee entkoffeiniert             | 3,50 € |
| Große Tasse Schümli Kaffee <sup>9</sup> , Große Tasse Kaffee entkoffeiniert | 6,00 € |
| Espresso <sup>9</sup> No.1                                                  | 2,90 € |
| Espresso <sup>9</sup> No.1 doppelt                                          | 3,90 € |
| Espresso <sup>9</sup> No.1 Macchiato                                        | 3,30 € |
| Milchkaffee <sup>9</sup> , Latte Macchiato <sup>9</sup>                     | 4,20 € |
| Cappuccino mit Milchschaum <sup>9</sup>                                     | 4,20 € |
| Cappuccino mit Sahne <sup>9</sup>                                           | 4,70 € |
| Tasse heiße Schokolade                                                      | 4,20 € |
| Tasse heiße Schokolade mit Sahne                                            | 4,70 € |



EXPLORER  
coffee

„Heisse Inge“ mit Holunderblüten-Ingwersirup 3,80 €

Glas Tee vom Teefachgeschäft Tee Gschwendner 3,80 €

(Schwarzer Tee, Gourmet-Kräutertee, Früchtetee, Pfefferminztee, Ingwer-Kräutertee, Grüner Tee)

Glas Wengerter Glühwein (nur im Winter) <sup>2</sup> 0,25 l 5,50 €



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)

## KLARE BRÄNDE UND LIKÖRE

|                                                                        |      |        |
|------------------------------------------------------------------------|------|--------|
| <b>Gold- Willi Emil Scheibel</b>                                       | 2 cl | 5,50 € |
| <b>Edle Himbeere Emil Scheibel</b>                                     | 2 cl | 5,50 € |
| <b>Tresterbrand im Barrique gereift</b> (Trester vom Weingut Aldinger) | 2 cl | 4,50 € |
| <b>Alter Pflümlebrand Beilharz</b>                                     | 2 cl | 4,50 € |
| <b>Hausbrand Gustls Obstler</b>                                        | 2 cl | 4,50 € |
| <b>Williams Christ Weingut Ellwanger</b>                               | 2 cl | 4,50 € |
| <b>Quitte Weingut Ellwanger</b>                                        | 2 cl | 4,50 € |
| <b>Mirabelle Beilharz</b>                                              | 2 cl | 4,50 € |
| <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 <sup>1, 9</sup></b>                                         | 4 cl | 4,50 € |
| <b>Amaretto</b>                                                        | 2 cl | 3,90 € |
| <b>Eierlikör</b>                                                       | 2 cl | 3,90 € |

### KRÄUTER

|                                     |      |        |
|-------------------------------------|------|--------|
| <b>Opa Gustel's Magenstreichler</b> | 2 cl | 3,90 € |
| <b>Fernet Branca</b>                | 2 cl | 4,20 € |
| <b>Ramazzotti</b>                   | 2 cl | 3,90 € |
| <b>Jägermeister</b>                 | 2 cl | 3,90 € |

### WEINBRÄNDE

|                         |      |        |
|-------------------------|------|--------|
| <b>Asbach Uralt</b>     | 2 cl | 4,50 € |
| <b>Remy Martin VSOP</b> | 2 cl | 7,00 € |

### WHISK(E)Y

|                       |      |        |
|-----------------------|------|--------|
| <b>Chivas Regal</b>   | 2 cl | 6,00 € |
| <b>Jack Daniels</b>   | 2 cl | 5,00 € |
| <b>Johnnie Walker</b> | 2 cl | 5,00 € |



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)