

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	8,00 €
Mango-Spritz <sup>6</sup> mit Sekt, Limette & frischer Minze	0,2 l	8,00 €
Hugo Holunderblütensirup <sup>4</sup> mit Sekt <sup>2</sup> , Soda, Limette + Minze	0,2 l	8,00 €
<b>Mango-, Himbeer-Spritz &amp; Hugo auf Wunsch alkoholfrei möglich</b>		
Aperol Sprizz <sup>1,2+6</sup>	0,2 l	8,00 €
Martini bianco <sup>2</sup>	5 cl	6,80 €
Sherry medium, dry <sup>2</sup>	5 cl	6,80 €
Portwein <sup>2</sup>	5 cl	6,80 €
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	4,10 €
Weingärtner Cleebrohn Güglingen		
Kir Royal <sup>2</sup>	0,1 l	6,90 €
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 Cleebrohn Güglingen	0,75 l	27,10 €



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>Lauwarmer Spargelsalat</b> grün & weiß mit Eivinaigrette, Radieschensprossen und & Bärlauch-Croûtons		16,30 € klein 14,30 €
<b>Karamalisierte Ziegenkäsetaler</b> mit Wildkräutersalat & grünem Spargel		15,50 € klein 13,50 €
<b>6 Weinbergschnecken</b> mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken, dazu Toastbrot		9,80 €
<b>Räucherlachstatar</b> mit Schnittlauchschand <sup>4+8</sup> an Salatbouquet <sup>4</sup> , dazu Röstitaler		20,50 € klein 17,50 €

## SUPPEN

<b>Leberknödelsuppe</b> mit Zwiebelschmelze und Schnittlauch		7,40 €
<b>Maultaschensuppe</b> mit Zwiebelschmelze und Schnittlauch		7,40 €
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle		7,30 €
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Spargelstückchen		8,30 €

## SALATE

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

### Zum Salat empfehlen wir:

100g Zanderfilet & Schnittlauch-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 €
3 Lammkoteletts vom Grill mit Kräuterbutter		10,90 €




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>Gebratenes Seehecht- &amp; Zanderfilet</b>		27,50 €
dazu Ratatouillegemüse & Rosmarinkartoffeln		klein 24,50 €
<b>Gedünstetes Kabeljau- &amp; Lachsfilet</b>		29,90 €
mit Spargelragout grün & weiß, dazu Dampfkartoffeln		klein 26,90 €
<b>Matjesfilet Hausfrauenart</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Dampfkartoffeln		20,70 €
		klein 17,70 €





## VEGETARISCH

<b>Vegetarische Gemüsemaultaschen</b> an Spargelragout		16,70 €
		klein 14,70 €
<b>Hausgemachte Risotto-Basilikumbällchen</b>		15,90 €
mit buntem Tomatenragout		klein 13,90 €

## SPARGEL VOM SCHMIDENER FELD

<b>Portion frischer Stangenspargel (ca 300g)</b>		21,90 €
mit Kräuterflädle  <u>oder</u> Petersilienkartoffeln 		5,50 €
mit zerlassener Butter <u>oder</u> Sauce Hollandaise  <u>oder</u> Olivenöl 		2,80 €
<b>Dazu empfehlen wir</b>		
1 Schweinemedailion vom Grill	 	5,50 €
Mildgeräucherter Lachs	 	12,70 €
Gekochter Honigschinken <u>oder</u> Schwarzwälder Rauchlachsschinken <sup>3,7</sup>	 	8,80 €
Kleines paniertes Schweineschnitzel		7,90 €
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb		17,50 €

## EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF









<b>Duett vom heimischen Wildschwein mit Medailion &amp; Fleischküchle</b>		26,80 €
mit Preiselbeerbirne & Steinpilzrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle		klein 23,80 €
<b>Zürcher Geschnetzeltes aus der Kalbshüfte</b>		28,60 €
mit Champignon-Rahmsauce und goldbraunen Kartoffel-Rösti		klein 25,60 €
<b>Zarte Lammkoteletts vom Grill</b>		32,70 €
mit Kräuterbutter, dazu Ratatouillegemüse & Rosmarinkartoffeln		klein 29,70 €
<b>Hausgemachte Tellersülze</b> mit Vinaigrette & Röstkartoffeln	 	19,50 €

 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)

## KLASSIKER DIE NICHT NUR SCHWABEN ESSEN

<b>Zarter Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln</b> 	33,50 €
an Trollingerjus dazu selbstgemachte Spätzle	klein 29,50 €
<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>	24,60 €
mit Steinpilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	klein 21,60 €
<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 TrollingersöÙle mit Bratkartoffeln  	16,80 €
	klein 14,80 €

### 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 	12,50 €
<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 	9,00 €
Portion Röstkartoffeln 	5,50 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Röstzwiebeln und Bauernbrot 	29,80 €
<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	9,50 €
<b>Tartufo-Limonen-Pyramide</b> mit exotischem Früchteragout & Kokosschaum	9,90 €
<b>Frische Erdbeeren</b> mit ALB-Joghurteis und Schlagsahne	9,70 €
<b>Dessertvariation des Hauses</b> Überraschung aus der süßen Küche	11,50 €
<b>Himbeerbecher</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	9,00 €
<b>Sorbetvariation</b> 3 verschiedene hausgemachten Sorbets mit Früchten umlegt (Zitrone, Mango- Passionsfrucht, Limetten-Minze, Erdbeere)   	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 €

 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>	4,80 €	3,60 €
<b>Pepsi ZERO</b> <sup>1,9,11,12</sup>	4,80 €	3,60 €
<b>Schwip Schwap Orange</b> <sup>1,4,12</sup>	4,80 €	3,60 €
<b>Schwip Schwap Spezi</b> <sup>1,4,9,12</sup>	4,80 €	3,60 €
<b>7 up</b> <sup>12</sup>	4,80 €	3,60 €
<b>Holunderschorle</b> (Holunderblütensirup <sup>4</sup> mit Sprudel)	4,80 €	3,60 €
<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	3,40 €
<b>Ensinger Gourmet still ohne Kohlensäure</b>	0,5 l	4,90 €
<b>Ensinger Mineralwasser Gourmet Classic</b>	0,5 l	4,90 €
<b>Ensinger Mineralwasser Gourmet medium</b>	0,75 l	6,90 €

### EISVOGEL / MAYER SAFT & CO

<b>Apfelsaftschorle, Orangensaftschorle, Johannisbeer-Nektarschorle, Apfel-Mango-Fruchtsaftschorle</b>	0,4 l	0,2 l
	4,80 €	3,60 €
<b>Stuttgarter Apfeldirektsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Apfel-Mango-Fruchtsaftgetränk</b>	0,4 l	0,2 l
	5,70 €	3,70 €

### BIERE

<b>Schwabenbräu Meister Pils</b> vom Fass	0,3 l	4,40 €
<b>Schwabenbräu Meister Pils</b> vom Fass	0,4 l	5,80 €
<b>Schwabenbräu Urtyp</b> vom Fass	0,3 l	4,30 €
<b>Schwabenbräu Urtyp</b> vom Fass	0,5 l	5,50 €
<b>Sanwald Hefeweizen hell</b> vom Fass	0,3 l	4,30 €
<b>Sanwald Hefeweizen hell</b> vom Fass	0,5 l	5,50 €
<b>Sanwald Kristallweizen</b>	0,5 l	5,50 €
<b>Schwabenbräu Freibier</b> Naturtrüb Alkoholfrei	0,33 l	4,30 €
<b>Dinkelacker alkoholfreies Bier</b>	0,33 l	4,30 €
<b>Radler</b> <sup>12</sup>	0,3 l	4,30 €
<b>Radler</b> <sup>12</sup>	0,5 l	5,50 €
<b>Sanwald Sportweizen alkoholfrei</b>	0,5 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)

## OFFENE WEIßWEINE

<b>Pinot Grigio</b> <sup>2</sup>	0,2 l	6,90 €
4Generazioni Delle Venezie DOC Casa Defra		
<b>Weißburgunder</b> <sup>2</sup>	0,2 l	6,80 €
trocken, QbA, WG Cleeborn-Güglingen		
<b>Untertürkheimer Riesling vom Fass</b> <sup>2</sup>	0,25 l	6,30 €
trocken, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
<b>Cleeborner Michaelsberg Riesling mit Silvaner</b> <sup>2</sup>	0,25 l	5,80 €
QbA, WG Cleeborn-Güglingen		
<b>Riesling vom Fass</b> <sup>2</sup>	0,25 l	5,80 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
<b>Weißweinschorle vom QbA Fass-Wein</b> <sup>2</sup>	0,25 l	4,90 €

## OFFENE ROSÉWEINE

<b>Muskat-Trollinger Rosé</b> * <sup>2</sup>	0,2 l	8,10 €
feinherb, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
<b>Rosé vom Fass</b> <sup>2</sup>	0,25 l	5,80 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
<b>Roséschorle vom QbA Fass-Wein</b> <sup>2</sup>	0,25 l	4,90 €

## OFFENE ROTWEINE

<b>Zweigeltrebe</b> <sup>2</sup>	0,2 l	8,20 €
trocken, QbA, Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger		
<b>Ansisa Barbera d'Alba</b> <sup>2</sup>	0,2 l	8,00 €
DOC, Barolo Italia		
<b>Untertürkheimer Trollinger vom Fass</b> <sup>2</sup>	0,25 l	6,30 €
trocken, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
<b>Pfaffenhofener Heuchelberg Lemberger</b> <sup>2</sup>	0,25 l	5,80 €
trocken, QbA, WG Cleeborn-Güglingen		
<b>Güglinger Heuchelberg Trollinger mit Lemberger</b> <sup>2</sup>	0,25 l	5,80 €
QbA, WG Cleeborn-Güglingen		
<b>Rotweinschorle vom QbA-Wein</b> <sup>2</sup>	0,25 l	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)

## WEIßWEINE IN DER FLASCHE

### DEUTSCHLAND

<b>2023er Riesling Kabinett Pfeffer</b> <sup>2</sup>	0,75 l	32,70 €
QbA, Weingut Karl Haidle		
<b>2024er Winterbacher Riesling trocken</b> <sup>2</sup>	0,75 l	29,70 €
QbA, Weingut Jürgen Ellwanger		
<b>2024er Weißburgunder Edition Württemberg</b> <sup>2</sup>	0,75 l	28,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
<b>2024er „Hand in Hand“ Grauburgunder</b> <sup>2</sup>	0,75 l	33,00 €
trocken, Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp		
<b>2024er Chardonnay Quarzit</b> <sup>2</sup>	0,75 l	28,50 €
trocken, QbA, Weinkontor Pflüger		
<b>2024er Bentz Weißweincuvée</b> <sup>2</sup>	0,75 l	28,60 €
Gutsabfüllung VDP, Weingut Aldinger		

### ITALIEN

<b>2025er Pinot Grigio</b> <sup>2</sup>	0,75 l	24,90 €
4Generazioni Delle Venezie DOC Casa Defra		

## ROSÉWEINE IN DER FLASCHE

### DEUTSCHLAND

<b>2023er Bentz Roséweincuvée</b> <sup>2</sup>	0,75 l	27,10 €
trocken, QbA, VDP Weingut Aldinger		
<b>2024er Muskat-Trollinger Rosé</b> * <sup>2</sup>	0,75 l	29,70 €
feinherb, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		

## ROTWEINE IN DER FLASCHE

### DEUTSCHLAND

<b>2023er Fellbacher Trollinger „Alte Reben“</b> <sup>2</sup>	0,75 l	34,00 €
trocken, QbA, Erste Lage, VDP, Weingut Aldinger		
<b>2024er Rotenberger Schlossberg Trollinger mit Lemberger</b> <sup>2</sup>	0,75 l	26,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
<b>2023er Zweigeltrebe</b> <sup>2</sup>	0,75 l	29,80 €
trocken, QbA, Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger		
<b>2023er Lemberger 289 N.N.</b> <sup>2</sup>	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</b> <sup>2</sup>	0,75 l	37,90 €
trocken, Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp		
<b>2021er NICO Cuveé Rot</b> <sup>2</sup>	0,75 l	29,70 €
Lemberger, Regent, Cabernet Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger		

**ITALIEN**

<b>2023er Ansisa Barbera d’Alba</b> <sup>2</sup>	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> Nero		2,90 €
Espresso <sup>9</sup> Nero doppelt		3,90 €
Espresso <sup>9</sup> Nero 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 €
 <b>EXPLORER</b> coffee		
Tasse heiße Schokolade		4,20 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne		4,70 €
„Heisse Inge“ mit Holunderblüten-Ingwersirup		3,80 €
<b>Glas Tee vom Teefachgeschäft Tee Gschwendner</b>		3,80 €
(Schwarzer Tee, Gourmet-Kräutertee, Früchtetee, Pfefferminztee, Ingwer-Kräutertee, Grüner Tee)		
<b>Glas Wengerter Glühwein (nur im Winter)</b> <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 €
<b style="color: #0070C0;">KRÄUTER</b>		
<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 €
<b style="color: #0070C0;">WEINBRÄNDE</b>		
<b>Asbach Uralt</b>	2 cl	4,50 €
<b>Remy Martin VSOP</b>	2 cl	7,00 €
<b style="color: #0070C0;">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 €



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)