

# Aperitifs - Gutes für davor...

„Anfangsflirt“	(Winzersekt, Birne-Kräuter, Rabel's Holunderblütensirup)	6,90
„Lass es prickeln“	(Vino-Sprizz auf Eis)	6,90
„Alb-Geheimnis“	(Cider, Hexecco & Albgeheimnis)	6,90
„Wehmut“	(herbe Sache - Jörg Geiger's Apfelwermut, mit Prisecco Nr. 13 auf Eis)	6,90
„Hofzauber“	(Winzer-Tonic & Junginger's Auric - Beerensirup, Beeren) - alkoholfrei	6,90

## ... alles andere wäre „Ginlos“

„Don't Call Me Gin“	(Winzer-Tonic, Don't Call Me Gin)	7,50
„Auszeit“	(Winzer-Tonic, Gin vom Weingut Eberbach & Schäfer)	7,50
„Ginchilla“	(Hexecco, Weisswein, Soda, Ginchilla)	7,50

## ... Digestif - Gutes für danach

### Rum 4 cl

Auszeit Rum (spiced) & Schokolade	(Weingut Eberbach - Schäfer & Schokolade Lagerhaus an der Lauter)	8,90
Auszeit Nuss-Rum-Likör	(Weingut Eberbach - Schäfer)	5,90

### Whiskeys & Whiskeygenüße 2 cl      4 cl

Alb-Dinkel Whiskey	(Berghof Rabel / Owen-Teck)	€ 4,90	6,90
Augustus oder Valerie	(Feller / Reglisweiler)	€ 4,90	6,90
Brigantia	(Steinhauser / Bodensee)	€ 6,90	9,90
Single Malt	(Gierer/Bodensee)	€ 6,90	9,90
Kirsch-Whiskey	(Feller / Reglisweiler)	€ 3,50	5,50
Honig Whiskey	(Berghof Rabel / Owen-Teck)	€ 3,50	5,50

### Brände 2 cl      4 cl

Zwetschge im Cognacfass	(Jörg Geiger Manufaktur)	€ 3,90	6,50
Apfelquitten-Brand	(Jörg Geiger Manufaktur)	€ 3,90	6,50
Schwarze Johannisbeere	(Jörg Geiger Manufaktur)	€ 3,90	6,50
Sauerkirsch	(Jörg Geiger Manufaktur)	€ 3,90	6,50
Spezialitäten Brand BOSKOP APFEL	(Back aus Hörvelsingen) (im Eichenfass gereift)	€ 3,90	6,50
Wild-Birnen-Brand	(Feller / Reglisweiler)	€ 3,90	6,50
Wald-Himbeer-Geist	(Feller / Reglisweiler)	€ 3,90	6,50
Hagebutten-Brand	(Feller / Reglisweiler)	€ 3,90	6,50
„Schwäbischer Grappa“	(Feller / Reglisweiler)	€ 3,90	6,50
Nussler	(Feller / Reglisweiler)	€ 3,90	6,50

# Sekt:



100 % aus Baden ... und Württemberg



Schmeck den Süden  
*Gastronomen*  
Baden-Württemberg

## Oberkircher Winzer – ... Genuss im Zeichen der Burg ...

Die Oberkircher Winzer eG ist eine genossenschaftlich organisierte Erzeugergemeinschaft von Winzerfamilien in und um Oberkirch. Dort wo das Renchtal in den nördlichen Schwarzwald übergeht liegt die historische Weinstadt Oberkirch. Diese gehört, wie die gesamte Ortenau, zum Weinbaugebiet Baden, welches die wärmste Weinbauregion in Deutschland ist. Typisch für die Ortenau sind die steilen Hänge am Übergang zwischen Schwarzwald und Rheinebene. So wird in der Region Oberkirch schon seit der Römerzeit Weinbau betrieben; erstmals wird der Weinbau im 11. Jahrhundert schriftlich erwähnt. Erfahrung seit Generationen!

### Sekt

0,1 lt

**Haus-Sekt**

„Hofsekt“

€ 4,50

2014 - Collection „O“

trocken

Flasche 0,7 lt

€ 19,20

**Oberkircher Winzer, Baden – Ortenau**

*Cuvée ... dieser Sekt besteht aus den besten Weinsorten; überdurchschnittlicher Traubenqualität und Selektive Handlese der Trauben; er zeichnet sich durch eine geschmackliche Vielfalt und eine feine Perlage aus; mit seiner tropischen Fruchtnote passt er wunderbar als Aperitif ...*

*Rosé ... ein feinperlig lachsfarbener erfrischend eleganter Sekt aus einer Spätburgunder Traube; feinfruchtiger Geschmack nach roten Beeren; begeistert zu vegetarisch und asiatischen Gerichten sowie Fisch & Meeresfrüchten ...*

**Sekt Pinot Blanc / Pinot Rosé** „In Feierlaune“

€ 4,50

2014 –Sekt

trocken

**Oberkircher Winzer, Baden – Ortenau**

*Pinot ... hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen; duftet nach gelbem Obst mit leicht nussigen Aromen; feinfruchtiges und erfrischendes Säurespiel; ein „Genuss-Muss“ für jedes Fest und jeden Anlass ...*

*Pinot Rosé ... elegante Farbgebung, vereint sämtliche Vorteile eines erfrischenden und belebenden Rosé-Weines mit aufmunternden Eigenschaften eines gut gereiften Sektes, zarte Farbe, Duftbild des Spätburgunders, er hat eine betonte Frische mit einem schäumenden Charakter, dieser Genuss und die Finesse erfreut jeden Weinfreund ...*

# Hexecco:



100 % aus Baden ... und Württemberg



Schmeck den Süden  
*Gastronomen*  
Baden-Württemberg

## Hex vom Dasenstein – ... Große Weine, sagenhaft gut ...

Hoch oben über dem Achertal erhebt sich der Dasenstein. Dort wo einst das schöne Burgfräulein als Hexe ihr Unwesen trieb, wachsen heute die besten Weine. Über die Burgundische Pforte strömt mildes Klima aus dem Mittelmeerraum in die Region. Bei einer Wanderung auf dem Weinlehrpfad gelangt man hinauf zum Dasenstein, vorbei an gepflegten Rebanlagen mit freiem Blick in die Rheinebene bis hinüber zu den Vogesen im benachbarten Elsass. Die Weine aus dem Winzerkeller Hex vom Dasenstein haben Tradition und kommen aus den besten Lagen. Voller Sinnlichkeit, Charakter und Eleganz spiegeln sie Landschaft und Menschen dieser Region.

## Hexecco

0,1 lt

Hexecco

„Der Zauberhafte“

€ 3,90

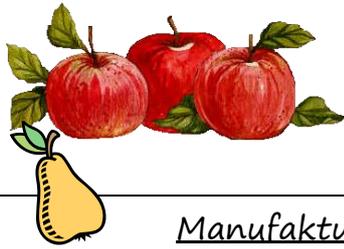
Perlwein mit Kohlensäure, **Hex vom Dasenstein**, Baden - Kappelrodeck

*Blanc ... feinfruchtig, elegant und spritzig, duftet nach Birne, Melone und einer sonnigen Sommerwiese; im Mund eine zarte Apfelnote, weniger Charakter mit gut abgestimmter Säure; diese Cuvée Blanc verspricht einen entspannten Trinkgenuss zu jeder Gelegenheit! ...*

*Rosé ... verführerisch frischer Duft nach Himbeeren und Erdbeeren mit leichtem Hauch von roten Johannisbeeren; schmeckt erfrischend süffig, lebendig mit angenehmer Fruchtsäure und einem schönen Bouquet ...*

*Rouge ... funkelndes rubinrot mit verführerisch feinfruchtigem Duft nach Herzkirschen, Brombeeren und Cassis; seine geschmackliche Fülle und die Süffigkeit verführt zu mehr ...*

PriSecco® (alkoholfrei):



Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg



### Manufaktur Jörg Geiger – ... Tradition & Innovation ...

Auf ein kurzes Wort! Jörg Geiger beschloss, sich auf die Herstellung von Wiesenobst zu konzentrieren und gründete die Manufaktur. Streuobstwiesen prägen eine Kulturlandschaft – sind wichtig für Arten- und Umweltschutz und können nur erhalten bleiben, wenn die extensive Nutzung oder sogar der zertifiziert biologische Anbau wirtschaftlich sinnvoll ist. Aber nicht nur deshalb zahlt die Manufaktur Jörg Geiger hohe Preise – Wiesenobst ist ein rares Gut, wer die Produktion steigern will, der muss in Jahrzehnten denken, Menschen stolz machen! Wiesenobst braucht stark wachsende Unterlagen und es dauert deshalb 5 bis 7 Jahre bis ein solcher Baum überhaupt Früchte trägt; wirklich etabliert ist er nach 15-30 Jahren. Bei dieser Art der Bewirtschaftung entwickeln die Früchte die Qualität, das Aroma und den Geschmack, den die Manufaktur für ihre besonderen Produkte braucht. Neben traditionellen Destillaten, Weinen und Schaumweinen stellt die Manufaktur aber auch etwas ganz neues her: alkoholfreie PriSecco's! Im Geschmack so vielfältig und komplex wie Schaumweine, aber ohne Alkohol. Neue Kombinationen von Wiesenobstsäften, verfeinert, vertieft oder komplimentiert von Blüten, Kräutern und Gewürzen – viele davon sind ebenso Teil des Ökotops Streuobstwiese wie die alten Obstsorten.

*Wir, vom Börslinger Hof versprechen ihnen ein wahres Geschmacks- und Geruchserlebnis!*

### PriSecco®

0,1 lt

*... aus alten Apfel- und Mostbirnensorten – handverlesen, gereift und schonend verarbeitet bilden diese Säfte eine ausgeprägte Aromatik mit einzigartiger Säure und lebendiger Perlage*

**PriSecco® weißduftig** – alkoholfreier Cocktail „Sommerlaune“ € 3,90

**Manufaktur Jörg Geiger, Schwäbische Alb - Schlat**

*... leuchtendes Goldgelb, Geschmack nach Traube, Pfirsich und Zitrone mit handgezapften Holunderblüten, angereichert mit Kräutern Gewürzen, ...*

**PriSecco®** – alkoholfreier roséfarbener Cocktail „Rosenzauber“ € 3,90

**Manufaktur Jörg Geiger, Schwäbische Alb - Schlat**

*... dazu wurde beim „Rosenzauber“ mit Himbeer-, Brombeersaft und Rosenwasser aus Sylter & Damaszener Rosen sowie Gartenminze und Gewürzen gearbeitet, es ergibt ein kräftiges Rosé ...*

**PriSecco® Cuvée Nr. 7** – alkoholfreier roter Cocktail „Das Tüpfelchen“ € 3,90

**Manufaktur Jörg Geiger, Schwäbische Alb - Schlat**

*... hergestellt aus dem Saft der Schlater Zwetschge, vereint mit der Gelbmöstlerbirne, kombiniert mit Bronzefenchel, Zitronenverbene und Minze ...*

# Weinkarte:



100 % aus Baden ... und Württemberg



Schmeck den Süden  
Gastronom  
Baden-Württemberg

## Hex vom Dasenstein – ... Große Weine, sagenhaft gut ...

Hoch oben über dem Achertal erhebt sich der Dasenstein. Dort wo einst das schöne Burgfräulein als Hexe ihr Unwesen trieb, wachsen heute die besten Weine. Über die Burgundische Pforte strömt mildes Klima aus dem Mittelmeerraum in die Region. Bei einer Wanderung auf dem Weinlehrpfad gelangt man hinauf zum Dasenstein, vorbei an gepflegten Rebanlagen mit freiem Blick in die Rheinebene bis hinüber zu den Vogesen im benachbarten Elsass. Die Weine aus dem Winzerkeller Hex vom Dasenstein haben Tradition und kommen aus den besten Lagen. Voller Sinnlichkeit, Charakter und Eleganz spiegeln sie Landschaft und Menschen dieser Region.

### Weissweine

0,1 lt

0,2 lt

*Riesling / „Der König der Weine“*

*halbtrocken*

Qualitätswein

€ 2,50

€ 4,90

*Eberbach-Schäfer, Württemberg – „Lauffener Riedersbückle“*

*... dieser leichte Sommerwein erinnert an Aromen wie Citrus, Weinbergpfirsich und reife Birnen, ein sehr bekömmlicher, klarer, frischer und feinfruchtiger Geschmack mit gut gepufferter Säurestruktur, beliebt zu Putensalat, Fisch und Wokgerichten ...*

*Grauburgunder / „Der Pinot Grigio aus Baden“*

*trocken*

2014 Qualitätswein

€ 2,40

€ 4,80

*Hex vom Dasenstein, Baden – Kappelrodeck*

*... duftet zart nach Apfel und grünen Walnüssen, die Trauben des Ruländer geben dem Wein eine geradlinige, unkomplizierte Note und vermittelt ein frisches und saftiges Mundgefühl mit Erinnerungen an reife Birnen, Limone und etwas Eisbonbon; wunderbarer Begleiter zu Flammkuchen, Salate und auch zum Spieleabend ...*



# Weinkarte:



100 % aus Baden ... und Württemberg



Schmeck den Süden  
Gastronomen  
Baden-Württemberg

## Oberkircher Winzer – ... Genuss im Zeichen der Burg ...

Die Oberkircher Winzer eG ist eine genossenschaftlich organisierte Erzeugergemeinschaft von Winzerfamilien in und um Oberkirch. Dort wo das Renchtal in den nördlichen Schwarzwald übergeht liegt die historische Weinstadt Oberkirch. Diese gehört, wie die gesamte Ortenau, zum Weinbaugebiet Baden, welches die wärmste Weinbauregion in Deutschland ist. Typisch für die Ortenau sind die steilen Hänge am Übergang zwischen Schwarzwald und Rheinebene. So wird in der Region Oberkirch schon seit der Römerzeit Weinbau betrieben; erstmals wird der Weinbau im 11. Jahrhundert schriftlich erwähnt. Erfahrung seit Generationen!

**Weisser Burgunder** / „Der Badener mit Charme“

trocken

2015 Qualitätswein – VINUM NOBILE

€ 3,20

€ 6,40

**Oberkircher Winzer**, Baden – Ortenau / Oberkirch

Flasche 0,75 lt

€ 19,90

... ein Wein von hellgelber Farbe mit grünlichen Reflexen, duftet nach gelbem Obst mit leicht nussigen Aromen; harmonisch-feinfruchtig erfrischendes Säurespiel; Speisen mit Fisch, Geflügel, Kalbfleisch, Spargel und leichte Käsesorten sind ein Gedicht dazu ...

**Chardonnay** / „Der Außergewöhnliche Württemberger“

feinherb

Qualitätswein - Gutsabfüllung

€ 3,30

€ 6,50

**Eberbach-Schäfer**, Württemberg – „Lauffener Riedersbückle“

Flasche 0,75 lt

€ 19,20

... fruchtiges Bukett nach Ananas, Melone und frische Limette; frisch und elegant passt er ausgezeichnet zu Spargel, Hähnchen, Fischgerichten – aber auch asiatisch gewürzten Speisen ...

**Sauvignon Blanc** / „Der exotische Badener“

trocken

2016 Qualitätswein – VINUM NOBILE

€ 4,00

€ 7,90

**Oberkircher Winzer**, Baden – Ortenau / Oberkirch

Flasche 0,75 lt

€ 23,40

... feine Duftnoten von Stachelbeere und belebende mineralische Noten; am Gaumen animierend; begleitet mit seiner Frische und Leichtigkeit geschmacklich hervorragend die leichten Gerichte der sommerlichen Küche wie Spargel, Fisch & Geflügel; ein Wein der Lust auf mehr macht ...

# Weinkarte:



100 % aus Baden ... und Württemberg



Schmeck den Süden  
Gastronomen  
Baden-Württemberg

## Eberbach-Schäfer – ... aus Leidenschaft das Beste ...

Hier werden die ursprünglichen Werte des Weinsbaus geschätzt. Mit viel Liebe, Sorgfalt, Kreativität und Begeisterung keltert man Weine aus der Württemberger Region und pflegt die Weinkultur in der 3. Generation. Schwaben / Land: ... sinnig, eigen, bodenständig, Zunge für's Schmecken,

Antrieb für Qualität, schwäbische Mundart,  
„Häusle“ bauen, handfeste Dichter, raffinierte Tüftler –  
„Net schlecht“ (des Schwaben höchstes Lob).



## Rotweine



0,1 lt

0,2 lt

*Lemberger / „Der Wertvolle“*

*trocken*

*Gutsabfüllung, Edition schwarzer Eber „Alte Reben“*

€ 3,00

€ 5,90

*Eberbach-Schäfer, Württemberg – „Lauffener Riedersbückle“*

*Flasche 0,75 lt*

€ 17,40

*... nur Trauben aus mindestens 25 Jahre alten Rebanlagen werden hier verarbeitet, gehaltvolles und geschmacksintensives Bukett mit viel Chassis und etwas Pfeffer, kräftige Tannine und ein langer Nachgeschmack, perfekter Begleiter zu Rumpsteak mit Pfeffersauce, Schweinefilet und Grillgemüse ...*

*Trollinger-Lemberger / „Das Nationalgetränk“*

*trocken*

*Qualitätswein, Cuvée aus 70% Trollinger & 30% Lemberger*

€ 2,50

€ 4,90

*Eberbach-Schäfer, Württemberg – „Haberschlachter Heuchelberg“*

*... die bekannteste Rotweinkombination aus dem Ländle bringt herzhaft Frucht und Frische mit dem Trollinger und gehaltvolle Tannine, Kraft und Rückrat mit dem Lemberger in die Cuvée, typisch schwäbischer Vesperwein, aber auch empfehlenswert zu Leber, Kalbsbraten und Geschnetzeltem mit Reis ...*

*Samtrot / „Der Graziöle“*

*feinherb*

*Gutsabfüllung, Edition roter Eber „Junge Reben“*

€ 3,00

€ 5,90

*Eberbach-Schäfer, Württemberg – „Lauffener Riedersbückle“*

*Flasche 0,75 lt*

€ 17,40

*... samtiger, anschniegsamer Rotwein, sehr bekömmlich, mit wenig Säure, passt gut zu Maultaschen, Kalbsbraten und heller Sauce, im Sommer auch leicht gekühlt ein erfrischender Genuss ...  
übrigens ist der Samtrot ein Klon des blauen Spätburgunders und wird nur in Württemberg angebaut ...*

# Weinkarte:



100 % aus Baden ... und Württemberg



Schmeck den Süden

Gastronomen

Baden-Württemberg

**Schwarzriesling / „Der Urige“**

halbtrocken

Qualitätswein, Gutsabfüllung

€ 2,50

€ 4,90

**Eberbach-Schäfer, Württemberg – „Lauffener Kirchenweinberg“**

... Schwarzriesling, die Urform der Burgunderfamilie ist trotz der Namensähnlichkeit kein Verwandter des Rieslings; feines Ordeur nach Waldbeeren und Dörrobst, angenehmer Tischwein mit sanften Tanninen, hervorragend zu Schmorgerichten und Wildente ...

**Spätburgunder / „Der König der Rotweine“**

halbtrocken

2014 Qualitätswein

€ 2,50

€ 4,90

**Hex vom Dasenstein, Baden – Kappelrodeck**

... leichter, unkomplizierter, ausgewogener, lebendiger und süffiger Wein aus blauen Spätburgundertrauben; mit zartem Kirschduft, ideal zur Alltagsküche, Abendbrot, mildem Käse, Kuchen und fruchtigen Desserts ...

**Cabernero® / „Der Rässige“** (Cuvée Cabernet im Barrique gereift)

trocken

Gutsabfüllung, Edition Leidenschaft

€ 4,50

€ 8,90

**Eberbach-Schäfer, Württemberg – Lauffen**

Flasche 0,75 lt

€ 26,40

... viel südländische Rotweinart mit gehaltvollen Tanninen und einer verführerischen Nase, Komposition aus verschiedenen Cabernet Rebsorten wird er 12 Monate in kleinen Eichenfässern gelagert, dieser Premium-Wein passt zu würzigen Fleischgerichten, Pasta oder einfach zu gemütlichen entspannenden Stunden ...

**Rock'n Rot – Pinot Noir & Merlot / „Der Junge Wilde“**

halbtrocken

2014 Qualitätswein

€ 2,50

€ 4,90

**Hex vom Dasenstein, Baden – Kappelrodeck**

Flasche 0,75 lt

€ 14,40

... dieses Rotwein-Cuvée verbindet die Samtigkeit des Spätburgunders mit dem internationalen Charakter des Merlot; Bühne frei für ein neues Geschmackserlebnis; passt perfekt zu kräftigen Speisen, aber auch solo ein Genuss ...

# Weinkarte:



100 % aus Baden ... und Württemberg



Schmeck den Süden  
Gastronomen  
Baden-Württemberg



## Der Weinkonvent Dürrenzimmern –

... Verschmelzung von Tradition und Moderne ...

... liegt im Zabergäu in der Weinregion Heuchelberg, in einem der bedeutendsten Rotweingebiete. In Dürrenzimmern wird seit dem Jahre 1147 n. Chr. Weinbau betrieben. Wein, der seinen Ursprung als sakrales Getränk in Klöstern hatte, ist heutzutage überwiegend im Bereich Genuss und Lifestyle zuhause.

<b>SMS / „Der Coole“</b>	lieblich	<u>0,1 lt</u>	<u>0,2 lt</u>
Qualitätswein – Oberkircher Winzer, Baden - Oberkirch		€ 2,60	€ 5,10
... Short Message: Der kühle Rote für heiße Partys – gekühlt genießen ...		Flasche 0,75 lt	€ 15,00
<b>Amour / „Der süße Rote“</b>	süß	<u>0,1 lt</u>	<u>0,2 lt</u>
2016 Qualitätswein – Hex vom Dasenstein, Baden - Kappelrodeck		€ 2,60	€ 5,10
... Zum Verlieben! Romantischer Zauber, sinnliche Süße ... voller Leidenschaft & Verführung		Flasche 0,75 lt	€ 15,00

## Roséweine

<b>Rosé / „Feinklang“ 2015 Qualitätswein</b>	trocken	€ 2,90	€ 5,60
Hex vom Dasenstein, Baden – Kappelrodeck		Flasche 0,75 lt	€ 16,50
<b>Rosé Cuvée / „Der Fruchtige“</b>	halbtrocken	€ 3,10	€ 5,90
2016 Qualitätswein - Gutsabfüllung			
Eberbach-Schäfer, Württemberg – „Helfenberger Schlossberg“		Flasche 0,75 lt	€ 17,00

## Liqueurwein

<b>Lemberger Likör / „Der Fruchtige“ Qualitätswein</b>	süß	2 cl	€ 2,60
<b>Weinkonvent Dürrenzimmern, Württemberg – Brackenheim</b>		4 cl	€ 4,90
... kräftige Nase nach Brombeere und Johannisbeere, wunderbare Kombination aus milder Süße mit herben Noten einer ausgewogenen Säure der Trauben – schon der Duft ist ein Genuss ...			

# Bierkarte – “hopfendlich“ erfrischt

100 % aus Baden ... und Württemberg



Das Bier wird gebraut mit den Rohstoffen: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser.  
Der 5. Rohstoff ist der Mensch, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich mit großem Einsatz für ihr Bier einsetzen. Und schließlich der 6. Rohstoff: Zeit – viel Zeit!

## BERG Brauerei

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Original vom Fass	2,70	3,90
Radler	2,70	3,90
Hefe-Weizen vom Fass	2,70	3,90
3-Korn-Hefe-Weizen (dunkel)		3,90
Hefe-Weizen (alkoholfrei)		3,90
Kristall-Weizen	3,30	
Ulrich's Bier (Bierspezialität mit kernigem Malzkörper)	3,30	
Bräumeister-Pils	3,30	
„Cyriakus“ (alkoholfreies naturtrübes Bier)	3,30	
„Maria-Anna“ (alkoholfreies naturtrübes Radler)	3,30	
Cola-Weizen (1,9)		3,90
Russ (Weizen & Zitronensprudel)		3,90
Gaißenmaß (Weizen, Cola & Edelkirschlikör) (1,9)	1 lt =	7,50

*Möchten sie gern mehr über unsere regionalen Brauereien oder ihr Bier erfahren ... wir haben interessante Lektüre für sie, wo sie sich vom Engagement unserer Partnerbetriebe überzeugen und informieren können. Fragen sie uns einfach!*

# Getränkekarte:

100 % aus Baden ... und Württemberg

	Schmeck den Süden Gastronomie Baden-Württemberg	<u>0,2 lt</u>	<u>0,4 lt</u>
Afri Cola (1,9)		2,10	3,10
Cola light, Bluna (1,3)		2,10	3,10
Spezi (1,3,9)		2,10	3,10
Dietzenbacher Zitronensprudel		2,10	3,10
Krumbacher Kräuter-Birne Schorle		2,50	3,50
Teinacher Mineralwasser still / medium / normal		1,90	2,90
Flasche Teinacher Mineralwasser		0,75 lt =	4,50

## Fruchtsäfte & Schorlen aus Baden Württemberg

Unsere Säfte & Nektare beziehen wir von der Fa. Junginger aus Niederstotzingen & Burkhardt.

	Schmeck den Süden Gastronomie Baden-Württemberg	<u>0,2 lt</u>	<u>0,4 lt</u>
Orange-,		2,50	3,90
Multivitamin-,		2,50	3,90
Maracuja-,		2,50	3,90
Kirsch-,		2,50	3,90
Apfel-Holunder-,		2,50	3,90
Schwarze Johannisbeerschorle		2,30	3,60
Naturtrübe Apfelschorle		2,30	3,60
Saftschorle / Mostschorle		2,30	3,60
"Most-Liesl" / prämierter schwäbischer Apfel-Birnen-Most - alkoholisch			3,90
		<u>0,33 lt</u>	
Citrus Ingwer Sprizz		3,50	
Rhabarber Sprizz		3,50	
Cider alkoholfrei		3,50	

# Zum Erwärmen der Herzen

## „Wachmacher“

Kaffee (9), Sahne, 2 cl Eierlikör

4,30

## „Lieblingsgefühle“

Kaffee (9), Sahne, 2 cl Baileys

4,30

## „Schokoladen-Queen“

Braune Schokolade, Sahne, 2 cl Batida de Coco

4,30

## „Wolkenschieber“

Weißer Schokolade & Espresso

3,90

## „Engelsflügel“

Espresso (9) & 1 Kugel Vanilleeis

3,50

## Heiße Sachen



### Seeberger – ... Lebensqualität und Genussansprüche ...

Unseren Kaffee und Tee beziehen wir von der Firma Seeberger aus dem Donautal im Ulmer Süden. Die gelebte Philosophie des Unternehmens nach höchsten Genussansprüchen, aktive Nachhaltigkeit, Transparenz, Achtsamkeit der Umwelt, hochwertige Rohstoffe, aber auch der Einsatz für faire Arbeitsbedingungen in den Rohstoffländern wie am Ulmer Standort



– passen gut zu unseren eigenen Vorstellungen.



*Kleiner Tipp von uns: Ein Besuch des Werkes und der Produktion lohnt sich auf jeden Fall!*

Tasse Kaffee (9)	2,20
Pott Kaffee (9)	3,50
Kännchen Kaffee (9)	4,10
Espresso (9)	2,10
Doppelter Espresso (9) / Espresso Macchiato (9)	3,10
Cappuccino (9)	3,10
Latte Macchiato (9) / Milchkaffee (9)	3,20
Chociatto (braune Schokolade mit Espresso)	3,70
Heiße Schokolade (braun oder weiß)	3,50
Tasse Tee	2,20
Kännchen Tee	3,70

*Fragen sie uns gern auch nach Soja oder lactosefreien Varianten!*



Probier doch mal unsere leckere  
Birnen-Kräuter-Limo oder eine  
Cola / Fantaschorle ....

## **Kinderkarte**

Liebe Kinder, liebe Eltern,

durch unser Kinder-Catering in Kita's, Krippen und Grundschulen wissen wir, dass Kindern heute dies und morgen das schmeckt. Also haben wir uns für Euch etwas ausgedacht. Ihr könnt Euch Euer Essen selbst zusammenstellen. Die Soße servieren wir natürlich extra, dann kannst Du so viel nehmen, wie Du möchtest. Und auf unserer Suppe schwimmt auch kein Grünzeug ... wenn du das nicht magst!

### **Salat & Rohkost**

- Cocktailtomaten € 3,-
- Salatgurkenscheiben € 3,-
- Gemüse-Sticks € 3,-

### **Beilagen & Co**

- Käsespätzle € 4,-
- Spätzle € 4,-
- Wilde Kartoffeln € 4,-
- Nudeln € 4,-
- Pommes € 4,-
- Kartoffelstäble € 4,-
- Kroketten € 4,-
- Karotten € 4,-
- Erbsen € 4,-

### **Hauptgerichte: Fisch, Fleisch & Co**

- Hähnchen-Dinos (2 Stück) € 6,-
- Geflügelstreifen € 6,-
- Atlantik-Fischstäble „Meeresfantasie“ € 6,-
- Port. Spätzle/Pommes € 5,50
- Käsespätzle ohne Zwiebel € 6,50
- ein Wiener Würstle (1,2,3) € 3,50
- paniertes od. Natur-Schnitzel € 11,50

### **Soßen**

- Rahmsoße € 1,50
- Bratensoße € 1,50
- Tomatensoße € 1,50
- Kräuterquark € 1,50

Du hast bestimmt großen Hunger! Daher bekommst Du bei uns natürlich als erstes etwas zu essen! Unsere Schnitzel sind für alle kleinen und großen Kinder, im Herzen Kind gebliebene Erwachsene und all jene die heute einfach mal „schnitzeln“ wollen. (kl. Schnitzel € 15,50 / normales Schnitzel € 17,50)

*Lass es Dir schmecken!*



# „Iss doch au' e wengle Salat!“

Wer erinnert sich denn nicht an diesen gutgemeinten Satz aus seiner Kindheit?  
Vielleicht nicht immer auf schwäbisch, aber der Inhalt bleibt der Gleiche!  
Heute sagen wir: Aber gerne!

## Salate:

... wie wär's denn mit einem  
frischen, kühlen Grauburgunder

0,1 lt € 4,50  
0,2 lt € 7,00

**Knackige Vitamine der Saison als Beilagensalätle**  
mit hausgemachten Essig-Öl-Senf-Dressing  
(an Sonn- & Feiertagen vom Buffet)

€ 5,90

**Aus der gesunden Ecke** (nur saisonbedingt regional)

In diesem großen Salatteller ist vieles dabei, was Salat- und  
Gemüse-Beet hergeben. Unser Dressing ist natürlich hausgemacht! (gern auch vegetarisch)

€ 12,50

**Das gibt es zu der gesunden Ecke dazu:** .... immer mit dabei unser  
hauseigenes Kräuterbutter-Duett (*Gärtle-Butter & Orangen-Chili-Butter*)  
& verschiedene Dips



... „kaiserliche“ Hähnchenbrustfilet

ca. 160 g

€ 19,90

... Schweinerückensteak

ca. 180 g

€ 18,90

... Rumpsteak vom Lavagrill

ca. 200 g

€ 25,90

### Übrigens:

Unsere Kräuter kommen, je nach Saison aus Chef's Kräutergärtle hinterm Haus. Und wenn es mal ein bissle länger dauert, dann steht er wohl mal wieder davor und grübelt, welches Kräuterlein denn heute schon groß genug ist um verspeist zu werden.

# Was Kleines vorweg

Knackige Vitamine der Saison als Beilagensalátle

Schmecken den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

€ 5,90

# Herz- & Handwärmer

**Flädlesupp´ mit und ohne Grün**

„kaiserliche“ Geflügelkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle

Für alle, die nix Grünes auf der Suppe wollen, lassen wir das gerne weg!

Mini € 4,90      Tasse € 5,90      Terrine: € 8,50

Schmecken den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

**Herzhaftes für Leckermäuler**

„kaiserliche“ Geflügelkraftbrühe mit Kaspress-Knödel

Mini € 4,90      Tasse € 5,90      Terrine: € 8,50

Schmecken den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

**Gemüse zum Eintauchen**

Tomatensüppchen mit Mozzarellawürfeln & Sahnehäubchen für ein wohliger warmes Gefühl im Bauch & im Herzen (schnuppern sie doch zuerst einmal – dann riechen sie bestimmt noch die frischen Kräuter von unserem Küchenchef)

Mini € 4,90      Tasse € 5,90      Terrine: € 8,50



*Sie mögen so gerne eine Suppe vorneweg, denken aber das wird Ihnen zu viel? ... na wie wäre es mit unserem Mini-Süpple im Weckglas. Wählen sie sich einfach Ihre Lieblingsuppe!*



# Leckeres ausm Ländle

## Da lacht der Schwab

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

€ 25,90

Ein guter **Roschtbraten** vom Lavagrill mit vielen knusprigen Zwiebeln. Dazu Käs´spätzle in der Pfanne geschmelzt und mit Alb-Raclettekäs´ überbacken. Das schmeckt auch der Schwäbin (und allen anderen).



Schwäbische  
AlbWirte

## „Kuhlig“

€ 28,90

Chef's Lieblingsessen. **Rumpsteak** vom Lavagrill mit Kräuterbutter und verschiedenen Dipsaucen dazu gibt's unsere schwäbischen Kartoffelstäble mit hausgemachtem Kräuterquark.

Bestell es dir einfach wie's DIR am besten schmeckt z.B. medium oder halbdurch... *siehe hier unten!*

## „Betrunkenes Schwein“

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

(€ 18,90) € 20,90

Nach dem Bad in der guten Sherry-Pfefferrahmsauce können sich die saftigen medium gebratenen **Schweinefiletmedaillons** vom Landschwein nur noch gemütlich zu den Kartoffelaltern und einem leckeren Pfannengemüse legen.

... und immer mit viel Söfle ...

Diesen lustigen Hinweis haben wir im Internet gefunden

... aber es ist viel Wahres dran... Der Hinweis gilt natürlich nicht fürs Geflügelsteak 😊

**Roh** bedeutet ROH (rare)

Die Mitte isch ganz roh

**Halbroh** isch saftig (medium rare)

Des Fleisch isch saftig und hätt´ grad´ deswege richtig viel G´schnack

**Medium** isch no´ Rosa

Die Mitte kocht scho´ und der Saft fängt a´ des Fleisch zu verlasse´. (Des isch Fleischsaft, was da rausläuft, gell?! Des isch KOIN Blut!)

**Halbdurch** (medium well)

Die Mitte isch nimmer rosa. Der Fleischsaft isch weg. Wer´s medium net mag, der sollte diese Variante probieren. Schmeckt besser als ganz durch! ECHT!

**Durch** (well done)

Jetzt isch es ganz durch! Dahoim wäre es trocken und sozusagen fast verbrannt. Eigentlich hasch jetzt das Rind zweimal getötet. Aber weil wir ein Händchen fürs Kochen haben, schmeckt es bei uns trotzdem noch. Probier es doch mal halbdurch... dann freut sich der Koch!

# Es ist Genießzeit ...

## „Heute schon geschnitzelt“

Schmecken Sie den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

Schwäbische  
AlbWirte

€ 18,90

Eigentlich sind der Kasslerschinken und der Albkäs im panierten Schweineschnitzel, dem **Alb-Cordon-Bleu** ja ganz ordentlich aufgeräumt. Weil's hausgemachte sind und umso besser schmecken, sagen wir schwäbische Kartoffelstäble statt Pommes. Das I-Tüpfle ist der hausgemachte Kräuterquark.

... uns schmeckt dazu ein  
fruchtiger Weissburgunder

0,1 lt € 4,90

0,2 lt € 7,30

Schmecken Sie den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

Schwäbische  
AlbWirte

€ 19,90

## „More“-Huhn

Das Filetstück unseres „kaiserlichen“ Hühnchens ist das zarte Brüstchen. Hier trifft das gebratene Kräuter-Hähnchenbrust-Filetsteak auf die leckeren Rosmarinkartoffeln garniert mit einer Nuance von hausgemachtem Kräuterquark für das schlanke Bäuchlein.

### Des Schwabens Spätzle...

Spätzle ist die schwäbische Verkleinerungsform von Spatz und bedeutet möglicherweise „Sperling“ oder „Batzen, Klumpen“. Als Wasserspatzen ist das Gericht im 18. Jahrhundert belegt.

Spätzle und Knöpfe haben in der Region Schwaben eine jahrhundertelange Tradition der Herstellung und eine große Bedeutung für die schwäbische Küche. Die schwäbische Literatur ist reich an Gedichten rund um das „Leibgericht der Schwaben“, wie beispielsweise das 1838 im Schwarzwälder Boten veröffentlichte Gedicht „Das Lob der Schwabenknöpfe“, das Gedicht „Schwäbische Leibspeisa“ oder das „Spätzles-Lied“.

Mit Beginn der Industrialisierung und fortschreitendem Wohlstand avancierten die Spätzle von der ordinären Alltagskost zur kulinarischen Spezialität an Festtagen. In der Beschreibung eines schwäbischen Bauerndorfes aus dem Jahr 1937 werden Spätzle als Festspeise genannt. Ein Jahr zuvor erhob der Heimatdichter Sebastian Blau Spätzle zum Symbol regionaler Identität der Schwaben: „...die Spätzle sind das Fundament unserer Küche, der Ruhm unseres Landes, ... das A und O der schwäbischen Speisekarte...“.



„Satt“, .... heißt nicht,  
dass kein Nachtisch mehr reinpasst!

**„Herbstgeflüster“**

€ 4,90

Walnusseispraline im Knusperkekkmantel mit Beerensauce

**„kleiner Seitensprung“**

€ 6,90

Knödel-Duett mit Marillen-Topfenknödel & Nougatknödel dazu Vanillesauce

„Der Himmel auf Erden“ Kleines warmes Schoko- oder Käseküchlein € 5,90

„Heiß auf Eis-... immer eine Sünde wert“

**„Engelsflügel“**

€ 4,90

1 Kugel Vanille-Eis in Espresso & „Sternenstaub“

**Kleine Nascherei**

€ 4,90

1 Kugel Eis ihrer Wahl mit Sahne & hausgemachtem Eierlikör dazu einen Espresso

**Schwarzwälder Versuchung**

€ 5,20

Zart schmelzendes Vanille- & Schokoladeneis wird umgarnt von lieblichen Sauerkirschen & bilden mit Sahne, Edelkirschlikör, Schokostreusel & Kirsch Praline eine sündige Versuchung

**Auf Wolke 7**

€ 6,90

Schweben Sie zusammen mit Walnuss-, Vanille- & Schokoladeneis dazu Sahne, Whiskeylikör auf Wolke 7

**Schmetterlinge im Bauch**

€ 5,90

Feines Tiramisu-, Vanille- & Schokoladeneis mit Sahne & Amarettini's verursachen das bekannte Kribbeln im Bauch

**Lone-Dampfer**

€ 6,90

Vanille, Tiramisu- & Schokoladeneis betten sich auf einer Banane und werden mit Sahnehaube sowie reichlich Eierlikör zugedeckt.

KEINE LUST AUF EIS?

**„Wolkenschieber“**

weiße Schokolade & Espresso

**„Schoko Coco“**

Kakao, Espresso  
& Batida de Coco

**„Genießerkaffee“**

Kaffee, Baileys & Sahne

**„Beschwipste**

Träume“

Kaffee, Eierlikör,  
Sahne on top

SCHWÄBISCHER GEIST

IM GLAS IST AUCH LECKER:

Schwäbischer Whiskey

Schwäbischer Grappa

Bier-Brand BB2

Gelbmöstler-Birne

Boskop-Apfel-Brand

(im Eichenfass gereift)

Lemberger Likör

Kirsch-Whiskey-Likör

# Kleine Vesperkarte



## 1 Paar Debrecziner

od. 1 Paar Wiener (1,2,3) mit Landbrot & Biersenf

€ 9,50

## Warmer Fleischkäse (3,7) mit Zwiebelsauce & Brot

€ 12,50

## „Strammer Äbler“

Schweineschnitzel auf Bauernbrot mit Altheimer Schinken (1,2,3)  
& Albkäse überbacken und obenauf Spiegelei

€ 15,50

*Hier wird die Region ver-Vesper-t*

...na was passt da besser als  
das schwäbische Nationalgetränk  
Trollinger mit Lemberger

0,1 lt € 3,50  
0,2 lt € 5,70

## Kalter Fleischkäse (2,3,7,11)

mit Essiggurke, Landbrot & Biersenf

€ 9,90

## Bayrischer Wurstsalat & Brot

(Fleischkäse (2,3,7,11), Essiggurke & Zwiebeln)

(€ 8,50)

€ 9,90

## Schweizer Wurstsalat & Brot

(Fleischkäse (2,3,7,11), Käse, Essiggurke & Zwiebeln)

(€ 8,50)

€ 9,90

... perfekt für einen gemütlichen Abend  
Spätburgunder v. Hex vom Dassenstein

0,1 lt € 4,90  
0,2 lt € 7,20

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 = Farbstoffe    2 = Konservierungsstoffe    3 = Antioxidationsmittel    4 = Geschmacksverstärker  
5 = Schwefeldioxid    7 = Phosphat    9 = Koffein    10 = chininhaltig    11 = Süßungsmittel  
12 = enthält Phenylalanin    14 = enthält Taurin