

" Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele "

## Herzlich Willkommen

Wir freuen uns Sie in den Schwabenstuben begrüßen zu dürfen.

Das Küchenteam stellt alle Kreationen selbst zusammen und bereitet diese täglich aus ausgewählten, vorrangig regionalen Produkten frisch zu.

Wir arbeiten mit vielen lokalen Lieferanten sehr eng zusammen.

Durch diese Zusammenarbeiten kennen wir die Herkunft der Produkte und können eine sehr gute Qualität und die Frische der Produkte garantieren.

Falls Sie Anregungen haben, sprechen Sie uns gerne an!

Gerne können Sie bei uns auch Gutscheine zum Verschenken erwerben oder eines unserer selbstgemachten Produkte.

Ihr Alexander Neuberth und sein Team



## APERITIF

Schwabenstuben Haussekt	0,1L   0,75L	4,10   28,30
Eisele   PETNAT Naturbursche	0,75L	29,20
Hirschmüller   Perlage rosé brut nature Sekt 5	0,1L   0,75L	4,50   29,20
Lillet Wild Berry 3,5	0,2L	6,20
Campari Orange 1	0,2L	6,20
Aperol Spritz 1, 10, 5	0,2L	6,20
Hugo 5	0,2L	6,20
Martini Bianco 5	5cl	4,50
Martini Rosso 5	5cl	4,50

## APERITIF - alkoholfrei -

Stückfass   Traubensecco	0,1L   0,75L	3,80   26,80
alkoholfreies Holunderblütenschorle -selbstgemacht-	0,4L	4,20
Lotta Gin Tonic	0,2L	6,80

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### Mineralwasser von Ensinger

Gourmet medium	0,5L   0,75L	3,50   4,50
Gourmet classic	0,75L	4,50
Gourmet still	0,5L   0,75L	3,50   4,50

---

### Tafelwasser

still oder mit Kohlensäure	0,25L   0,5L   1L	1,50   2,90   4,20
----------------------------	-------------------	--------------------

---

### Softdrinks

Coca-Cola <sup>1, 3, 9</sup>	0,33L	3,50
Coca-Cola zero <sup>1, 3, 9, 13</sup>	0,33L	3,50
Fanta <sup>1, 3,</sup>	0,33L	3,50
Sprite <sup>3</sup>	0,33L	3,50
Mezzo Mix <sup>1, 3, 9</sup>	0,33L	3,50
Schweppes Bitter Lemon <sup>10, 3</sup>	0,2L	3,10
Schweppes Tonic Water <sup>10, 3</sup>	0,2L	3,10
Schweppes Russian Wild Berry <sup>3</sup>	0,2L	3,10
Orangina rouge <sup>1</sup>	0,25L	3,70
Almdudler	0,35L	3,80

---

### Seppi

Grapefruit-Kalamansi	0,33L	3,80
Himbeer-Zitrone	0,33L	3,80
Maracuja-Limette	0,33L	3,80

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

regional vom Breitenbücherhof aus Freiberg a.N.

Apfelsaft naturtrüb	0,2L	3,50
roter Traubensaft	0,2L	3,50

Säfte von Kumpf

Orange	0,2L	3,50
Rhabarber	0,2L	3,50
Maracuja-Nektar	0,2L	3,50
Johannisbeer-Nektar	0,2L	3,50
Cranberry-Necktar	0,2L	3,50
Saftschorle	0,2L   0,4L	3,10   4,20

## BIERE

### Bier

Dinkelacker Kellerbier	0,3L   0,5L	3,50   4,40
Radler	0,3L   0,5L	3,50   4,40

---

### Flaschenbier

Dinkelacker Helles	0,33L	3,60
--------------------	-------	------

---

### Weizenbier

Sanwald Kristall Weizen	0,5L	4,40
Sanwald Hefe Weizen	0,5L	4,40

---

### Alkoholfreies Bier

Dinkelacker alkoholfrei	0,33L	3,60
Sanwald Hefe Weizen alkoholfrei 0,0%	0,5L	4,40

## VORSPEISEN UND KNACKIGE SALATE

<b>Bunter Salatteller [V]</b> mit Gemüserohkost dazu geröstete Nüsse und Brotwürfel	5,40
<b>Großer bunter Salatteller</b> mit Gemüserohkost	9,80
<b>dazu wählbar</b> gebratene Garnelen	+ 7,80
gebackenes Kräuterhähnchen	+ 5,50
<b>Remstaler Feldsalat</b> mit Feigensenfdressing dazu Speck-Kracherle	8,80
<b>Süßkartoffelpommes [V]</b> mit Parmesan und Trüffelmayonnaise	8,50
<b>Krustentierschaumsuppe</b> mit gebratener Rotgarnele 8	10,80
<b>Kartoffel-Lauchcremesuppe [V]</b> mit gebackenen Blätterteigstängel	8,80
<b>Ziege X Rote Bete</b> gratinierter Ziegenfrischkäse mit Rote Bete Carpaccio und Walnüssen dazu Kartoffel-Lauchcremesuppe und marinierter Zupfsalat	12,80

## HAUPTGERICHTE – Wild

<b>Hirschgulasch</b> mit Wachholderrahmsoße und gebratenen Waldpilzen dazu Semmelknödel <sup>8</sup>	22,80
<b>Confierte krosse Entenkeule</b> mit Gewürzrotkraut und Brezelknödelscheiben	26,80
<b>Gebratene Rehmedaillons auf Rehragout</b> in Preiselbeerssoße mit Apfel-Selleriepüree und gerösteten Haselnussspätzle <sup>2,3,8</sup>	27,80

## HAUPTGERICHTE – Fleisch

<b>Zwiebelrostbraten [250g]</b> vom Weiderind mit Fettrand gebraten, dazu kräftige Schmorzwiebelsoße und selbstgemachte Spätzle <sup>8</sup>	26,80
<b>Geschnetzeltes von Rind und Kalb</b> mit Pilzrahmsoße und selbstgemachten Spätzle	23,80
<b>Schwabenteller</b> Fleischküchle, Maultäschle und kleinem Rostbraten dazu feine Zwiebelsoße und Kartoffelsalat <sup>8</sup>	22,80
<b>Sauerbraten vom Rind</b> mit Gewürzrotkraut und Schupfnudeln	21,80

Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptgerichte auch als Seniorenteller. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal darauf an. Die Seniorenteller sind 2,00 € günstiger.

## HAUPTGERICHTE – Fleisch

### Gegrilltes Weide-Rumpsteak

mit roter Zwiebelmarmelade, Kräuterbutter und buntem Steakpfeffer 8

#### zur Wahl:

250g	26,80
300g	31,80
400g	39,80

Eine Beilage zur Wahl ist im Preis inbegriffen.

---

### Cordon bleu

vom Landschwein mit einer Beilage zur Wahl 8

19,80

---

### Wiener Schnitzel

vom Kalb original hauchdünn und knusprig gebraten mit gerührten Preiselbeeren und einer Beilage zur Wahl

23,80

### Beilagen

selbstgemachte Spätzle 8

bunter Salatteller

Pommes frites

selbstgemachter Kartoffelsalat

Bratkartoffeln

buntes Gemüse

Kartoffelkroketten

je 4,90

Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptgerichte auch als Seniorenteller. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal darauf an. Die Seniorenteller sind 2,00 € günstiger.



## HAUPTGERICHTE – Fisch

### Aus dem Meer

gebratene Jacobsmuschel, Rotgarnele und Fisch des Tages auf frischen Tagliatelle mit geschmolzenen Tomaten 24,80

---

### Zanderfilet

mit Pulpo dazu gegrillter wilder Brokkoli und Kartoffelgratin 22,80

## HAUPTGERICHTE – Fleischlos

### Käsespätzle [V]

Kräuterkäsespätzle mit Zwiebelschmelze und mariniertem Zupfsalat 8 14,80

---

### Frische Waldpilze [V]

in Rahmsoße mit Kräutern an frischen Tagliatellen 16,80

---

### Semmelknödel [V]

handgedrehte Semmelknödel mit Waldpilzrahmsoße und mariniertem Zupfsalat 14,80

---

### Gemüsepfännle [VEGAN]

mit frischem Marktgemüse und Crunchy Quinoa dazu rote Zwiebelmarmelade und Schupfnudeln 15,80

## KINDER-MENÜ – bis 12 Jahren

<b>Wilde Kerle Schnitzel</b> Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	12,80
<b>Benjamin Blümchen</b> Spätzle und Bratensoße	7,50
<b>Rotkäppchen</b> 2 frische Pfannkuchen mit Zimt & Zucker dazu Apfelmus	7,50
<b>Käpt'n Blaubär</b> Maultaschen mit Bratensoße	7,50

## AUSREIßER - WEINE aus aller Welt

### Weißwein

Weingut Franz Hirtzberger (Spitz, Österreich)

1997 Smaragd <sup>5</sup> 0,75L 239,00

Alkohol -%, Restzucker -g/l, Säure -g/l  
Geschmack: Weißer Pfeffer, grüne Früchte (auch Paprika), frisch gepflückte Wiesenkräuter und ein Hauch von Zitruschale

Weingut Thiery-Weber (Niederösterreich)

2016 Wolfperl Qualitätswein <sup>5</sup> 0,75L 31,80

Alkohol 14%, Restzucker 1,4g/l, Säure 5,5g/l  
Geschmack: Cuvée aus Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Muskateller, Chardonnay, Sauvignon blanc, Vergärung im Stahltank, kräftig, harmonisch, speziell, trocken

Weingut Bäuerl (Wachau, Österreich)

2017 Grüner Veltliner Alle Terrassen Smaragd <sup>5</sup> 0,75L 52,80

Alkohol 14,5%, Restzucker 6,4g/l, Säure 4,9g/l  
Geschmack: Cuvée aus den Terrassenlagen Loibenberg und Kellerberg. Vollreife Frucht, Bitterorangen, Grapefruit, bodenstämmige Würze, dicht, zieht von vorne bis hinten durch, schöne Aromatik, Finesse trotz Kraft, Tiefgang, mineralische Würze klingt lange nach

Weingut Bäuerl (Wachau, Österreich)

2015 Riesling Höhereck Smaragd <sup>5</sup> 0,75L 46,80

Alkohol 13%, Restzucker -g/l, Säure -g/l  
Geschmack: Terroir pur, Feuerstein, karges Urgestein, rauchig, traubige Fruchtnote, belebend

Weingut Roland Lavantureux (Lignorelles, Frankreich)

2017 Chablis <sup>5</sup> 0,75L 39,80

Alkohol 12,5%, Restzucker -g/l, Säure -g/l  
Geschmack: 60% Lagerung in Edelstahltanks und 40% werden 11 Monate lang im Eichenfass gelagert

Weingut Schloss Halbturn (Burgenland, Österreich)

2020 AUSTRIAN EAGLE Grüner Veltliner <sup>5</sup> 0,2L | 0,75L 9,70 | 29,20

Alkohol 12,5%, Restzucker 3,1g/l, Säure 6,2g/l  
Geschmack: In der Nase gelber Apfel, feine Fruchtaromatik, dezente Würze; am Gaumen fruchtig, saftig, animierendes Säurespiel, dezent-feiner Schmelz, süffig; würzig-mineralischer Nachhall

## AUSREIßER - WEINE aus aller Welt

### Weißwein

Weingut Schloss Halbturn (Burgenland, Österreich)

2019 GERMAN EAGLE Riesling <sub>5</sub>

Alkohol 13%, Restzucker -g/l, Säure -g/l

0,2L | 0,75L 9,70 | 29,20

Geschmack: Mittleres Gelbgrün; in der Nase mit Blütenhonignoten unterlegte gelbe Früchte, Pfirsich und ein wenig Maracuja; am Gaumen klassischer Riesling, feiner, frischer Schmelz mit guter Struktur, durchaus kraftvoll und doch verspielt mit frischem Säurespiel, sehr animierend

Weingut Schloss Halbturn (Burgenland, Österreich)

2018 Impérial weiß <sub>5</sub>

Alkohol 12,5%, Restzucker 0,8g/l, Säure 5,8g/l

0,75L 44,90

Geschmack: Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon Blanc. Mittelgelb mit Goldreflexen; in der Nase gelbe Früchte, Quitte, dominierende Frucht; am Gaumen dominiert Sauvignon Blanc, strukturiert, animierende Säure, gute Länge. Großer Wein, lagern und trinken

## AUSREIßER - WEINE aus aller Welt

### Rotwein

Weingut Pfneisl (Mittelburgenland)

2011 Cabernet Sauvignon "offspring" <sup>5</sup> 0,75L 52,80

Alkohol 14,8%, Restzucker 1g/L, Säure 5,8g/L, 38 Monate im Barrique  
Geschmack: Extrem dicht und kraftvoll zupackend

Weingut Borie-Manoux (Saint-Emilion, Frankreich)

2016 Chapelle de la Trinité Saint-Emilion <sup>5</sup> 0,2L | 0,75L 9,70 | 29,20

Alkohol 13%, Restzucker 2g/L, Säure 5g/L  
Geschmack: Cuveé aus Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc & Merlot

Weingut Finca Vinoa (Ribeiro, Spanien)

2017 Tinto <sup>5</sup> 0,75L 39,80

Alkohol 13%, Restzucker 1,3g/L, Säure 5,4g/L  
Geschmack: Cuveé aus Caino Lougo, Sousón und Brancellao. Jährlich werden von diesem Wein nur 3000 Flaschen produziert

Weingut Schloss Halbtorn (Burgenland, Österreich)

2011 Impérial rot <sup>5</sup> 0,75L 65,00

Alkohol 14%, Restzucker 1,0g/l, Säure 5,5g/l  
Geschmack: Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Blaufränkisch. Tiefdunkles Rubingranat; in der Nase reife Kirschnoten, tabakig-balsamisch unterlegte Weichselfrucht; am Gaumen kraftvoll, sehr präsente pfeffrige Tannine, etwas Bitterschokolade im Nachhall, extraktsüßer Rückgeschmack. Großer Wein, trinken und lagern

Weingut Schloss Halbtorn (Burgenland, Österreich)

2010 Sankt Laurent <sup>5</sup> 0,75L 65,00

Alkohol 12,5%, Restzucker 1,0g/l, Säure 5,5g/l  
Geschmack: Zartes Rubingranat mit violetten Reflexen; in der Nase klar-expressive Frucht von roten Beeren, dezente Röstaromen, feines Leder; am Gaumen sehr elegant, feine Säurestruktur, gut integriertes Holz, langer Nachhall mit leicht salziger Mineralik im Abgang. Großer Wein, trinken und lagern

Weingut Schloss Halbtorn (Burgenland, Österreich)

2015 Koenigsegg rot <sup>5</sup> 0,2L | 0,75L 9,70 | 29,20

Alkohol 12,5%, Restzucker 1,0g/l, Säure 5,5g/l  
Geschmack: Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Sankt Laurent

## Weißweine (Regional)

BIO - Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)

Ars Vinitoris QbA <sub>5</sub>

0,2L | 0,75L 7,10 | 21,30

Alkohol 12,6%, Restzucker 6,4g/L, Säure 7,2g/L

Geschmack: Cuvée aus Weißburgunder, Grauburgunder und Riesling, Ananas, Grapefruit, Honigmelone, fruchtig, erfrischend, spritzig

BIO - Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)

Riesling Kabinett <sub>5</sub>

0,2L | 0,75L 7,10 | 21,30

Alkohol 12,5%, Restzucker 4,9g/L, Säure 5,8g/L

Geschmack: Saftiger Riesling, kühl vergoren mit ausgewogener Frucht von Pfirsich- und Apfelaromen. Fruchtig mit frischer Säure, mineralisch im Abgang

Untertürkheimer Weinmanufaktur

Chardonnay \*\*\* QbA <sub>5</sub>

0,75L 31,80

Alkohol 13,5%, Restzucker 1,5g/L, Gesamtsäure 6,5g/L

Geschmack: Ungemein kraftvoll aber gleichzeitig ganz weich, cremig und mit einem wunderschön dezente Vanilleton. Am Gaumen verführt dieser Wein mit viel Schmelz und einem feinen, warmen leicht toastigen Ton vom Holz. Im Abgang eine herausragende Länge

Weingut Maier (Schwaikheim)

Weißburgunder <sub>5</sub>

0,2L | 0,75L 7,50 | 22,50

Alkohol 12,5%, Restzucker 4,4g/L, Säure 5,9g/L

Geschmack: Moderate Säure, filigrane Art und mineralisch dezente Frucht

Weingut Maier (Schwaikheim)

Silvaner "alte Reben" <sub>5</sub>

0,2L | 0,75L 7,90 | 23,80

Alkohol 12,5%, Restzucker 7,4g/L, Säure 5,3g/L

Geschmack: Grüner Apfel und Zitrusaromen, harmonisches Säurespiel

Weingut Escher (Schwaikheim)

Creation Weiss HEIMATLIEBE <sub>5</sub>

0,2L | 0,75L 7,50 | 22,50

Alkohol 12%, Restzucker 4,9g/L, Säure 5,8g/L

Geschmack: Die mitreißende Kreation aus handverlesenen goldgelben Trauben. Ein handwerkliches Cuvée nach Inspiration von Jungwinzer Christian Escher

## Weißweine (Regional)

Weingut Escher (Schwaikheim)

Chardonnay <sub>5</sub> 0,2L | 0,75L 8,90 | 26,80

Alkohol 12,5%, Restzucker 1,6g/L, Säure 5,8g/L

Geschmack: Die Chardonnay-Reben wurzeln auf vielschichtigen Keuperböden. Durch die lange Feinhefelagerung entsteht ein vollmundiger Weißwein mit ausbalancierter Fruchtsäure

Weingut Escher (Schwaikheim)

Sauvignon Blanc\*\* <sub>5</sub> 0,2L | 0,75L 8,90 | 26,80

Alkohol 12%, Restzucker 2,5g/L, Säure 6,4g/L

Geschmack: Die besten Weinbergslagen, die gestaffelte selektive Lese und die mineralreichen Keuperböden ergeben einen vielschichtigen Sauvignon Blanc

Weingut Escher (Schwaikheim)

Blanc de Noir <sub>5</sub> 0,2L | 0,75L 7,10 | 21,30

Alkohol 11,0%, Restzucker 11,2g/L, Säure 6,0g/L

Geschmack: Weiss begehrt ist heiss begehrt - ein weissgekelterter Wein aus roten Trauben, der durch seine leichte Art Trinkfreude ins Glas zaubert

Wein & Sektgut Hirschmüller (Lauffen am Neckar)

Chardonnay <sub>5</sub> 0,2L | 0,75L 7,90 | 23,80

Alkohol 12,5%, Restzucker 5,5g/L, Säure 7,2g/L

Geschmack: Dieser elegante Chardonnay duftet fruchtig intensiv nach Passionsfrucht, Mango, Ananas und Kiwi. Am Gaumen präsentiert sich dieser Weißwein mit harmonischer Säurestruktur und anhaltend vollmundigem Finish - ein saftiges Weinvergnügen

Wein & Sektgut Hirschmüller (Lauffen am Neckar)

Riesling <sub>5</sub> 0,2L | 0,75L 7,90 | 23,80

Alkohol 12%, Restzucker 6,1g/L, Säure 6,9g/L

Geschmack: Dieser Riesling duftet fruchtig-würzig und erinnert in seinen Aromen an Aprikose, Grapefruit und Zitrone. Am Gaumen öffnet er sich spannend mit intensiver Frucht, eleganter Mineralität und anregendem, saftigem Abgang

## Weißweine (Regional)

Weingut Eisele (Hessigheim)

Riesling "Muschelkalk" <sup>5</sup> 0,75L 39,80

Alkohol -%, Restzucker -g/L, Säure -g/L

Geschmack: Trocken, feinsaftige Frucht mit hefigen und kräuterig-pflanzlichen Noten, zart floral, feine Säure und moderater Griff, gute Nachhaltigkeit, gewisse Süße, helle Mineralik im Hintergrund, feine Würze, guter bis sehr guter, recht saftiger, geschliffener Abgang

Weingut Eisele (Hessigheim)

Sauvignon blanc "Muschelkalk" <sup>5</sup> 0,2L | 0,75L 9,70 | 29,20

Alkohol 12,5%, Restzucker -g/L, Säure -g/L

Geschmack: trocken, herbe, verhaltene, eher helle Frucht mit getrocknet-pflanzlichen, leicht fencheligen und nussigen Aromen. Eine Spur schmelzige Frucht mit verhaltenen rotbeerigen Aromen, passende Säure, kreative Noten, etwas Nachhaltigkeit, ein wenig Gerbstoff, eine Spur trocknender Abgang mit einem Hauch Wurzelgemüse und rauchigen Spuren

Weingut Eisele (Hessigheim)

Riesling Capi "Muschelkalk" <sup>5</sup> 0,2L | 0,75L 9,70 | 29,20

Alkohol 8,5%, Restzucker -g/L, Säure -g/L

Geschmack: Pflanzlicher bis leicht kräuteriger und einen Hauch floraler Duft mit hellen gelbfruchtigen Aromen und floralen Spuren. Klare, recht straffe, helle, feinsaftige Frucht, moderate säße, kreative, hefige und salzige Noten, lebendige, feine Säure und etwas Griff, nachhaltig am Gaumen, ein Hauch roter Beeren, hat Spannung, sehr guter Abgang

Weingut Eisele (Hessigheim)

Frühlingsgefühle <sup>5</sup> 0,2L | 0,75L 7,90 | 23,80

Alkohol 11,0%, Restzucker -g/L, Säure -g/L

Geschmack: Cuvée aus Riesling, Müller-Thurgau und Kerner



## Weißweine (Regional)

BIO - Weingut Zimmerle (Korb im Remstal)

TRIO Weiß <sup>5</sup>

0,2L | 0,75L 7,90 | 23,80

Alkohol 12,5%, Restzucker -g/L, Säure -g/L

Geschmack: Die Rebsorten sind Grauburgunder, Chardonnay und Viognier. Das intensive Bouquet duftet nach frischer Haselnuss und hellen Früchten wie Grapefruit, Birne und Orangenzeste sowie Toffee.

Am Gaumen ist der Wein sehr saftig und cremig mit viel Schmelz

BIO - Weingut Zimmerle (Korb im Remstal)

Chardonnay RÉSERVE <sup>5</sup>

0,75L 43,80

Alkohol 13,5%, Restzucker 3,7g/L, Gesamtsäure 6,8g/L

Geschmack: Ausbau in 300-Liter- Holzfässern, Leichte Zitrusaromen, ein Hauch von Nüssen, Lebendige, anregende Säure, feine Tanninstruktur, langer Nachhall. Nachhaltiger Wein mit langer Zukunft

### Schillers Mitte® Eigenkreation für das Stuttgarter Weindorf

Völlerei® Weiss<sup>#Lebensfreude</sup> <sup>5</sup>

0,2L | 0,75L 8,40 | 24,80

Alkohol 11,5%, Restzucker 3,8g/L, Säure 5,4g/L

Geschmack: Weissweincuvée aus Riesling, Silvaner und Traminer in Kooperation mit dem Weingut Maier (Schwaikheim). Fruchttige Note - passender Begleiter für leichte Speisen. Sehr frisch und aromatisch mit dem passenden Schmelz

### Schillers Mitte® Eigenkreation für das Stuttgarter Weindorf

Völlerei® Grau<sup>#Lebensfreude</sup> <sup>5</sup>

0,2L | 0,75L 8,40 | 24,80

Alkohol 13%, Restzucker 3,2g/L, Säure 6,2g/L

Geschmack: Grauburgunder in Kooperation mit dem Weingut Escher (Schwaikheim). Schmeckt nach intensiver Frucht, Mineralität und sanftem Abgang

## Roséweine (Regional)

BIO - Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)

Ars Rosea <sub>5</sub>

0,2L | 0,75L 6,80 | 20,40

Alkohol 12%, Restzucker 11,1g/L, Säure 6,7g/L  
Geschmack: Feinfruchtig und zart

Weingut Escher (Schwaikheim)

Muskat - Trollinger <sub>5</sub>

0,2L | 0,75 7,50 | 22,50

Alkohol 11,5%, Restzucker 10,5g/L, Gesamtsäure 5,3g/L  
Geschmack: Feinfruchtige, elegante Aromen, angenehme Säurestruktur  
mit charmanter Restsüße

## Schillers Mitte® Eigenkreation für das Stuttgarter Weindorf

Völlerei® Rosé<sup>#Lebensfreude</sup> <sub>5</sub>

0,2L | 0,75L 7,90 | 23,80

Alkohol 11,5%, Restzucker 6,5g/L, Säure 5,7g/L  
Geschmack: Trollinger Rosé in Kooperation mit dem Weingut Maier.  
Duftet nach roten Beeren und Kirsche, am Gaumen mit sanfter Säure  
und einem eleganten kräftigen Abgang

## Rotweine (Regional)

BIO - Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)		
Ars Vinitoris QbA <sup>5</sup>	0,2L   0,75L	7,90   23,80
Alkohol 13,5%, Restzucker 2,0g/L, Säure 5,3g/L Geschmack: Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder und Cabernet, Bukett nach Himbeeren, Südfrüchten, Erdbeeren, trocken, zart		
BIO - Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)		
Lemberger <sup>5</sup>	0,2L   0,75L	7,90   23,80
Alkohol 13%, Restzucker -g/l, Säure -g/l Geschmack: Im Geschmack erinnert er an reife, dunkle Beeren. Er hat ein sehr gutes Reifepotential. Im großen Holzfass gereift		
BIO - Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)		
Trollinger-Lemberger <sup>5</sup>	0,2L   0,75L	6,80   20,40
Alkohol 12%, Restzucker 11,1g/L, Säure 4,9g/L Geschmack: Die wohl bekannteste Cuvée in Württemberg, vereint die frische Frucht des Trollingers mit der Kraft des Lembergers. Leuchtendes Rot, kraftvoller Gaumen. Perfekt zu allen schwäbischen Gerichten, z.B. Maultaschen, Spätzle oder Rostbraten		
BIO - Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)		
Merlot <sup>5</sup>	0,2L   0,75L	8,90   26,80
Alkohol 14%, Restzucker 0,4g/L, Säure 5,2g/L Geschmack: Ein Württemberger Merlot mit granatfarbenem Schimmer. Aromen von Dörrpflaume und dunkler Schokolade, im Bouquet fruchtig und dicht. Er besticht durch seine zarte Vanillenote und seinem internationalen Rotweinstil. Passend zu kräftig gewürztem Fleisch		
BIO - Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)		
Ars Vinitoris "B" Barrique <sup>5</sup>	0,75L	39,80
Alkohol 14,5%, Restzucker 0,3g/L, Säure 5,3g/L Geschmack: Die Trauben werden nur in besonderen Weinjahren geerntet. Sie stehen für die Entwicklung der Generationen, des Weingutes und der Weine. Spitzengewächse mit selektierten Trauben aus ausgewählten Weinbergen sind die Grundlage dieser Individualisten		

## Rotweine (Regional)

Weingut Escher (Schwaikheim)		
Meisterwerk Rotweincuvée <sup>5</sup>	0,75L	31,80
<p>Alkohol 13,5%, Restzucker 2,3g/L, Säure 5,4g/L          Geschmack: Trocken, Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Lemberger. In den besten Lagen in Korb und Neustadt wurzeln die Reben auf kraftvollen, mineralreichen Böden und sorgen für die perfekte Reife der Trauben. Nach traditioneller Maischegärung, Fassreife und Assemblage, wurde das MEISTERWERK unfiltriert gefüllt</p>		
Weingut Escher (Schwaikheim)		
Lemberger <sup>5</sup>	0,2L   0,75L	8,90   26,80
<p>Alkohol 13%, Restzucker 4,1g/L, Säure 5,4g/L          Geschmack: Die Lemberger-Reben wurzeln auf kraftvollen Keuperböden am Berg. Durch die selektive Handlese und die traditionelle Maischegärung entsteht ein Rotwein mit spannender Würze und beerigen Fruchtnoten</p>		
Wein & Sektgut Hirschmüller (Lauffen am Neckar)		
Lemberger <sup>5</sup>	0,2L   0,75L	8,90   26,80
<p>Alkohol 12,5%, Restzucker 2g/L, Säure 5,1g/L          Geschmack: Brombeeraromen, Zartbitterschokolade, Zedernholz und schwarzer Tee</p>		
Wein & Sektgut Hirschmüller (Lauffen am Neckar)		
DREIZEHN <sup>5</sup>	0,2L   0,75L	7,90   23,80
<p>Alkohol 13%, Restzucker 1,1g/L, Säure 5,3g/L          Geschmack: Würzige Aromen, erinnert an Brombeere, Heidelbeere, reife Sauerkirsche, Zartbitterschokolade und Lorbeer</p>		
Wein & Sektgut Hirschmüller (Lauffen am Neckar)		
Schwarzriesling <sup>5</sup>	0,2L   0,75L	7,10   21,30
<p>Alkohol 13%, Restzucker 1,7g/L, Säure 4,5g/L          Geschmack: Trocken, intensive &amp; reife Frucht</p>		
Wein & Sektgut Hirschmüller (Lauffen am Neckar)		
Cuveé Cabernet <sup>5</sup>	0,2L   0,75L	8,90   26,80
<p>Alkohol 12,5%, Restzucker 7,1g/L, Säure 5,2g/L          Geschmack: Rebsorten: Cabernet Dorsa und Cabernet Franc. Am Gaumen zeigt er sich kräftig, mit strukturegebenden und gleichzeitig runden Tanninen. Die Cabernet Cuvée ist sehr saftig, hat eine angenehme Würzigkeit und einen langen Abgang</p>		

## Rotweine (Regional)

Untertürkheimer Weinmanufaktur

Cabernet Franc\*\*\* QbA <sub>5</sub>

0,75L

39,80

Alkohol 13,5%, Restzucker 1,6g/L, Gesamtsäure 5,6g/L

Geschmack: Brombeeraromen, Veilchen, dezente Schokoladentönen, feine Röstaromen, edle Tabaknoten, Pflaumenchutney und Kaffee

Untertürkheimer Weinmanufaktur

Trollinger\*\*\* QbA <sub>5</sub>

0,75L

31,80

Alkohol 13%, Restzucker 1,6g/L, Gesamtsäure 5,1g/L

Geschmack: Der noch jugendliche Wein zeigt doch deutlich Potential.

Kräftiger, aromatischer Trollinger mit deutlich würzigem Finish

Weingut Maier (Schwaikheim)

Spätburgunder <sub>5</sub>

0,2L | 0,75L

8,90 | 26,80

Alkohol 13%, Restzucker 2,0g/L, Säure 5,2g/L

Geschmack: Unser Einstiegs- Spätburgunder zeigt in der Nase intensive Kirschnoten und Cassis, Kräuternoten mit dezenter Würze. Am Gaumen Dicht und saftig. Die jugendlich zupackende Säurestruktur verspricht einiges über das Entwicklungspotenzial

Weingut Maier (Schwaikheim)

Trollinger "alte Reben" <sub>5</sub>

0,2L | 0,75L

6,80 | 20,40

Alkohol 12,5%, Restzucker 3,3g/L, Säure 5,4g/L

Geschmack: würzig aromatischer Trollinger mit Sauerkirscharomen

Weingut Eisele (Hessigheim)

Lemberger "Muschelkalk" <sub>5</sub>

0,75L

39,80

Alkohol 12,5%, Restzucker -g/L, Säure -g/L

Geschmack: Fest gewirkte, herb-saftige, jugendliche, frische dunkle Frucht, kräuterige und pfeffrige Aromen, verhalten röstige und tabakige Holzanklänge, wieder auch ein wenig Wacholder, nachhaltig am Gaumen, gewisse Tiefe, merklicher Säurebiss, noch unentwickelt, deutlich salzig und kreidig im Hintergrund, sehr guter, straffer, schwarzbeeriger, etwas kräuteriger und rauchiger Abgang mit Wachholdernoten

## SPIRITUOSEN UND EDELBRÄNDE

Albfink Gin	2cl	4,50
Albfink Aged-Gin	2cl	5,50
Albfink Wodka	2cl	4,50
Albfink Nuss-Likör	2cl	4,50

Fernet Branca	2cl	3,50
Averna	2cl	3,50
Ramazotti	2cl	3,50
Aperol <sup>1, 10</sup>	2cl	3,50
Campari <sup>1</sup>	2cl	3,50

### von der Gutsbrennerei Hofgut Aglishardt

Schlehentresterbrand	2cl	4,20
Obstler	2cl	3,00

### vom Weingut Zaiß aus Stuttgart-Obertürkheim

Mirabellenbrandt	2cl	3,80
Williams Christ Birne	2cl	3,80
Weinhefe Brand -im alten Eichenfass gereift-	2cl	3,80
Trester Brand	2cl	3,80
Sauerkirschwasser	2cl	3,80
Himbeergeist	2cl	3,80

## WEINSCHORLE

Weinschorle mit Weißwein <sup>5</sup>	0,2L	5,20
Weinschorle mit Roséwein <sup>5</sup>	0,2L	5,20
Weinschorle mit Rotwein <sup>5</sup>	0,2L	5,20

## Finch® Schwäbischer Hochland Whisky

Die Natur gibt ihm seine Seele. Der einzigartige Schwäbische Hochland Whisky vereint unberührte Natur, glasklare Albluft und reinstes Wasser mit perfekter Handwerkskunst und höchstem Qualitätsverständnis.

### Finch® Schwäbischer Hochland Whisky - Classic

2cl

5,80

Auf der Basis von Weizen und Gerstenmalz aus eigenem Anbau. 5 Jahre gereift in speziell ausgesuchten Barrique-Weinfässern. Ein fruchtig-milder Whisky dessen feiner Geschmack an Schokolade, Honig und Weintrauben erinnert.

40% vol

### Finch® Schwäbischer Hochland Whisky - Honig Likör

2cl

4,80

Zusammen mit lokalem, erlesenem Honig wird die süße Spezialität Whisky-Honig-Likör; ohne Zusatz anderer Zuckerstoffe. Dieser Whisky besticht durch den intensiven Vanille-Honigduft mit zarter Süße und Finesse im Abgang. Die Harmonie von Whisky und Honig in Vollendung.

27% vol

### Finch® Schwäbischer Hochland Whisky - Single Malt Sherry

2cl

6,80

Auf der Basis von gemälzter Gerste aus eigenem Anbau. 5 Jahre gereift in exquisiten Sherryfässern. Ein edler Whisky mit einem milden und äußerst eleganten Geschmack von feinsten Sherry- und Karamellnoten. 42% vol

## *ZUSATZSTOFFE*

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
12. mit Taurin