SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

" 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 regionalen 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!

Auszug unserer regionalen Lieferanten

Fleisch- und Wurstwaren | Der Metzger Schneider aus Freiberg
Freiland Eier | Breitenbüchers Direktvermarktung aus Freiberg
Obst und Gemüse | S. Göhner aus Steinheim an der Murr
Kartoffeln | Magdalena Lang aus Marbach

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

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
Ihr Familie Neuberth und TEAM

Preise sind in Euro inkl. Ges. MwSt. und Bedienungsgeld. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe über die Sie sich auf der letzten Seite der Karte informieren können. Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Speisekarte. [V] = vegetarisches Gericht

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

APERITIF

Schwabenstuben Haussekt	0,1L | 0,75L	4,80 | 31,80
Eisele | PETNAT Naturbursche	0,75L	29,20
Hirschmüller | Perlage rosé brut nature Sekt 5	0,1L | 0,75L	5,80 | 37,80
Krier-Welbes | Le Castel Crémant de Luxembourg BRUT	0,375L	26,80
Lillet Wild Berry 3, 5	0,2L	8,50
Campari Orange 1	0,2L	8,50
Aperol Spritz 1, 5, 10	0,2L	8,50
Hugo 5	0,2L	8,50
Pink Wermut Spritz 5	0,2L	8,50
Patata Gin (aus Murr) mit Tonic 3, 10	0,2L	9,50
Ramazotti Rosato Mio 1, 5	0,2L	8,50

Für weitere Spritzvariationen sprechen Sie uns gerne an

Wermut Weiss 5	5cl	5,20
Wermut Rosé 5	5cl	5,20
Wermut Rot 5	5cl	5,20
Sherry fino	5cl	5,20
Sherry medium	5cl	5,20

APERITIF - alkoholfrei -

Stückfass | Traubensecco	0,1L | 0,75L	4,20 | 27,80
Holunderblütenschorle -selbstgemacht-	0,4L	6,50
Lotta Gin Tonic 3, 10	0,2L	8,00
Aperitivo Spritz	0,2L	6,80

Preise sind in Euro inkl. Ges. MwSt. und Bedienungsgeld. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe über die Sie sich auf der letzten Seite der Karte informieren können. Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Speisekarte. [V] = vegetarisches Gericht

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser von Ensinger		
Gourmet medium	0,5L | 0,75L	4,50 | 5,80
Gourmet classic	0,5L | 0,75L	5,80
Gourmet still	0,5L | 0,75L	4,50 | 5,80
Tafelwasser		
still oder mit Kohlensäure	0,25L | 0,5L | 1L	2,00 | 4,00 | 6,00
Softdrinks		
Coca-Cola 1, 3, 9	0,33L	4,00
Coca-Cola zero 1, 3, 9, 13	0,33L	4,00
Fanta 1, 3	0,33L	4,00
Sprite 3	0,33L	4,00
Mezzo Mix 1, 3, 9	0,33L	4,00
Schweppes Bitter Lemon 3, 10	0,2L	3,60
Schweppes Tonic Water 3, 10	0,2L	3,60
Schweppes Russian Wild Berry 3	0,2L	3,60
Orangina rouge 1	0,25L	4,50
Almdudler	0,35L	4,50
Teinacher Genusslimonade		
verschiedene Sorten	0,33L	4,00

Preise sind in Euro inkl. Ges. MwSt. und Bedienungsgeld. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe über die Sie sich auf der letzten Seite der Karte informieren können. Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Speisekarte. [V] = vegetarisches Gericht

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

regional vom Breitenbücherhof aus Freiberg a.N.		
Apfelsaft naturtrüb	0,2L	4,00
Säfte von Kumpf		
Orange	0,2L	4,00
Rhabarber	0,2L	4,00
Maracuja-Nektar	0,2L	4,00
Johannisbeer-Nektar	0,2L	4,00
Cranberry-Necktar	0,2L	4,00
rosé Grapefruit	0,2L	4,00
Saftschorle	0,2L | 0,4L	3,50 | 4,50

Preise sind in Euro inkl. Ges. MwSt. und Bedienungsgeld. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe über die Sie sich auf der letzten Seite der Karte informieren können. Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Speisekarte. [V] = vegetarisches Gericht

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

Familienbrauerei Dinkelacker - Schwaben Bräu

Seit 1888 werden Dinkelacker Biere nach den Prinzipien des Gründers Carl Dinkelacker hergestellt - mit den höchsten Standards bei Qualität und Frische, mit feinsten Zutaten aus Baden-Württemberg, mit größter Sorgfalt bei der Herstellung... und mit Liebe zur Braukunst. Es werden Tettnanger Perle und Herkules Hopfensorten sowie, heimische Sommergerste und hochwertiges Braumalz verwendet.

Bier vom Fass

Dinkelacker Helles Besonders kräftig eingebraut, ist dieses Bier ideal für kalte Winterabende. 12,4% Stammwürze und 5,5% Alkohol	0,3L | 0,5L	3,80 | 5,50
Radler	0,5L	5,50

Flaschenbier

Cluss Kellerpils Das unfiltrierte, naturtrübe Kellerpils für Genießer. 11,5% Stammwürze und 5,0% Alkohol	0,33L	3,80

Weizenbier

Sanwald Hefe Weizen Hefetrübes, fruchtiges Weizenbier. Unfiltriert, mit natürlicher Hefe abgefüllt. 11,8% Stammwürze und 5,0% Alkohol	0,5L	5,50
Sanwald Kristall Weizen Das kristallklare Weizenbier mit feinem Hopfen und aromatischer Hefe. 11,7% Stammwürze und 5,0% Alkohol	0,5L	5,50

Alkoholfreies Bier

Dinkelacker alkoholfrei Perfekt für alle, die auf Alkohol, aber nicht auf Genuss verzichten wollen. 4,5% Stammwürze und 0,0% Alkohol	0,33L	3,80
Sanwald Hefe Weizen alkoholfrei 0,0% Weizengenuss ohne Alkohol. Erfrischend, mineralstoffreich und kalorienarm. 4,7% Stammwürze und 0,0% Alkohol	0,5L	5,50

Preise sind in Euro inkl. Ges. MwSt. und Bedienungsgeld. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe über die Sie sich auf der letzten Seite der Karte informieren können. Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Speisekarte. [V] = vegetarisches Gericht

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

AUSREIßER - WEINE aus aller Welt

Weißwein

Weingut Franz Hirtzberger (Spitz, Österreich) 1997 Smaragd 5 Alkohol -%, Restzucker -g/l, Säure -g/l Geschmack: Weißer Pfeffer, grüne Früchte (auch Paprika), frisch gepflückte Wiesenkräuter und ein Hauch von Zitrusschale	0,75L	239,00
Weingut Thiery-Weber (Niederösterreich) 2016 Wolferl Qualitätswein 5 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	0,75L	37,80
Weingut Bäuerl (Wachau, Österreich) 2017 Grüner Veltliner Alle Terrassen Smaragd 5 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	0,75L	57,80
Weingut Bäuerl (Wachau, Österreich) 2015 Riesling Höhereck Smaragd 5 Alkohol 13%, Restzucker -g/l, Säure -g/l Geschmack: Terroir pur, Feuerstein, karges Urgestein, rauchig, traubige Fruchtnote, belebend	0,75L	49,80
Weingut Roland Lavantureux (Lignorelles, Frankreich) 2017 Chablis 5 Alkohol 12,5%, Restzucker -g/l, Säure -g/l Geschmack: 60% Lagerung in Edelstahltanks und 40% werden 11 Monate lang im Eichenfass gelagert	0,75L	44,80

Preise sind in Euro inkl. Ges. MwSt. und Bedienungsgeld. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe über die Sie sich auf der letzten Seite der Karte informieren können. Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Speisekarte. [V] = vegetarisches Gericht

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

AUSREIßER - WEINE aus aller Welt

Weißwein

Weingut Schloss Halbturn (Burgenland, Österreich)

2018 Impérial weiß 5 — 0,75L — 48,90

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

Weingut Schloss Halbturn (Burgenland, Österreich)

2019 GERMAN EAGLE Riesling 5 — 0,2L | 0,75L — 10,20 | 31,80

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

Borie la Vitarèle (Languedoc, Frankreich)

2019 Le Grand Mayol BIO 5 — 0,2L | 0,75L — 9,70 | 29,20

Alkohol 13,5%, Restzucker -g/l, Säure -g/l
Geschmack: Cuvée aus Clairette, Vermentino und Bourboulenc. Strahlendes strohgelb, Maiglöckchen, Mandel, Zitrone, Birne, Pfirsich, im Mund eine komplexe Mischung aus Gelbfruchtigkeit, feiner Säure und strahlend-klarer Mineralität

Krier-Welbes (Luxembourg)

2021 Auxerrois 5 — 0,75L — 43,80

Alkohol 13,0%, Restzucker -g/l, Säure -g/l
Geschmack: Ausbau anfangs im Edelstahltank, danach im 500 Liter Holzfass aus burgundischer Eiche (neues Holz), spontanvergoren, cremig, burgundisch-elegant

Weingut Schömann (Mittelmosel)

2019 Stückfass® Riesling Auslese 5 — 0,375L — 29,20

Alkohol 8,5%, Restzucker -g/l, Säure -g/l
Geschmack: 100% Riesling, Weißwein Süß, Vegan, Bio, Ecovin, Demeter, Einzel-Steilstlage "Zeltinger Sonnenuhr" aus Devonschiefer. Spontanvergärung mit natürlichen Hefen im Tropfsteingewölbe. Martin Schömanns Keller hat dadurch ganzjährig die perfekte Luftfeuchtigkeit für einen langsamen Reifeprozess in seinen traditionellen Mosel-Fuderfässern

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

AUSREIßER - WEINE aus aller Welt

Rotwein

Weingut Pfneisl (Mittelburgenland)

2011 Cabernet Sauvignon "offspring" 5 — 0,75L — 75,00

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

Weingut Schloss Halbturn (Burgenland, Österreich)

2011 Impérial rot 5 — 0,75L — 79,00

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

Borie la Vitarèle (Languedoc, Frankreich)

2019 Les Terres Blanches BIO 5 — 0,2L | 0,75L — 9,70 | 29,20

Alkohol 14,5%, Restzucker -g/l, Säure -g/l
Geschmack: Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvédre. Kräftiges Kirschrot mit schwarzen Reflexen, rote Früchte und frische schwarze Früchte, Gewürznoten nach Kardamon, Zimt, Lebkuchen, sehr geschmeidiges Tannin, feine Säure, mineralisch. Kräutrig-würziges Finale mit einer mundfüllenden Frucht

Borie la Vitarèle (Languedoc, Frankreich)

2017 Les Schistes BIO 5 — 0,75L — 43,80

Alkohol 12,5%, Restzucker -g/l, Säure -g/l
Geschmack: Cuvée aus Grenache und Syrah. In der Nase Garrigue, Kirsche, Eukalyptus und leichter Rauch Der Wein ist dicht, tief, getragen von seidigen Tanninen und einem minzigen Abgang, der den Mund umschmeichelt und den Genuss verlängert

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

Weißweine (Regional)

Weingut Maier (Schwaikheim)

Silvaner 5 — 0,2L | 0,75L — 9,70 | 29,20

Alkohol 12,5%, Restzucker 7,4g/L, Säure 5,3g/L
Geschmack: Grüner Apfel und Zitrusaromen, harmonisches Säurespiel

Weingut Maier (Schwaikheim)

Riesling 5 — 0,2L | 0,75L — 7,50 | 22,50

Alkohol 12,0%, Restzucker 4,0g/L, Säure 7,1g/L
Geschmack: Der Duft nach Apfel und etwas Zitronenmelisse vermischt sich am Gaumen mit seiner lebendigen und frischen Riesling-Säure. Perfekt zum Lachsforellenfilet im Filoteig gegart auf Gemüsebett.

Weingut Maier (Schwaikheim)

Weißburgunder 5 — 0,2L | 0,75L — 8,90 | 26,80

Alkohol 12,5%, Restzucker 5,7g/L, Säure 6,0g/L
Geschmack: Aufgrund seiner unterstützenden Säure, seiner elegant-filigranen Art und seiner mineralisch dezenten Frucht - nicht nur zum Spargel sondern auch zu jeder Vorspeise der ideale Wein.

Wein & Sektgut Hirschmüller (Lauffen am Neckar)

Chardonnay 5 — 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

Weingut Eisele (Hessigheim)

Riesling "Muschelkalk" 5 — 0,75L — 39,80

Alkohol 12,5%, Restzucker 4,1g/L, Säure 7,9g/L
Geschmack: 25 % spontan Gärung in französischen Barriques (sechst Belegung),75% Edelstahl Tank, 8 Monate auf Vollhefe, kein Schwefel, unfiltriert abgefüllt, leichte Schwefelgabe

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

Weißweine (Regional)

Weingut Eisele (Hessigheim)

Zündstoff 5 — 0,2L | 0,75L — 7,90 | 23,80

Alkohol 11,0%, Restzucker 14,5g/L, Säure 7,1g/L
Geschmack: Cuvée aus Riesling, Müller-Thurgau und Kerner

Weingut Eisele (Hessigheim)

Riesling Capi "Muschelkalk" 5 — 0,2L | 0,75L — 9,70 | 29,20

Alkohol 8,5%, Restzucker 4,2g/L, Säure 10,8g/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, kreidige, hefige und salzige Noten, lebendige, feine Säure und etwas Griff, nachhaltig am Gaumen, ein Hauch roter Beeren, hat Spannung, sehr guter Abgang

Weingut Escher (Schwaikheim)

Creation Weiss HEIMATLIEBE 5 — 0,2L | 0,75L — 7,90 | 23,80

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

BIO - Weingut Zimmerle (Korb im Remstal)

Chardonnay RÉSERVE 5 — 0,75L — 49,80

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

BIO - Weingut Zimmerle (Korb im Remstal)

VOGEL Sauvignon blanc 5 — 0,2L | 0,75L — 10,20 | 31,80

Alkohol 13%, Restzucker 2,9g/L, Gesamtsäure 6,4g/L
Geschmack: 20% kleine Holzfässer, 80 % Edelstahl, spontan vergoren. Helles strohgelb. Klare fruchtige Nase nach reifer Stachelbeere, Kiwi und Zitrusfrüchten. Am Gaumen dann Holunder und Schwarzer Johannisbeere. Sehr gradlinige und schlanke Struktur, mineralisch, nervige druckvolle Säure mit langen Abgang.

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

Weißweine (Regional)

BIO - Weingut Zimmerle (Korb im Remstal)

TRIO weiss 5 — 0,2L | 0,75L — 8,90 | 26,80

Alkohol 12,5%, Restzucker 10,3g/L, Gesamtsäure 7,2g/L
Geschmack: 70% gebrauchte Holzfässer, 30% Edelstahl. Halbtrocken, natürliche Fructose. Feine Nase nach Zitrusfrüchten, tropische Anklänge. Klare, jugendliche Frucht, Mineralik und feine Säure, Schmelz, gut gepufferte Süße, nachhaltiger und facettenreicher Abgang Sehr guter Trinkfluss.

BIO - Weingut Zimmerle X JTC Stückfass (Korb im Remstal)

Traminer & Viognier 5 — 0,2L | 0,75L — 8,90 | 26,80

Alkohol 12,5%, Restzucker -g/L, Gesamtsäure -g/L
Geschmack: 70% Gewürztraminer vom "Gipskeuper" und 30% Viognier vom "Schilfsandstein". Weißwein trocken, rund um Korb im Remstal gewachsen, unfiltriert, ungeschönt. Faszinierende Spannung zwischen dezent-floralem Duft nach Rosenblättern des Traminers und der cremigen Eleganz sowie Aprikosen-Aromen des Viognier.

Schillers Mitte® Eigenkreation für das Stuttgarter Weindorf

Völlerei® Grau#Lebensfreude 5 — 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 Hirschmüller (Lauffen am Neckar). Schmeckt nach intensiver Frucht, Mineralität und sanftem Abgang

Schillers Mitte® Eigenkreation für das Stuttgarter Weindorf

Völlerei® Weiss#Lebensfreude 5 — 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). Fruchtige Note - passender Begleiter für leichte Speisen. Sehr frisch und aromatisch mit dem passenden Schmelz

Roséweine (Regional)

Weingut Escher (Schwaikheim)

Muskat - Trollinger 5	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#Lebensfreude 5	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

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

Rotweine (Regional)

BIO - Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)

Ars Vinitoris QbA 5 — 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)

Trollinger-Lemberger 5 — 0,2L | 0,75L — 6,80 | 20,40

Alkohol 12%, Restzucker 11,1g/L, Säure 4,9g/L
Geschmack: Cuvée aus Trollingers und Lemberger. Leuchtendes Rot, kraftvoller Gaumen. Perfekt zu allen schwäbischen Gerichten, z.B. Maultaschen, Spätzle oder Rostbraten

BIO - Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)

Merlot 5 — 0,2L | 0,75L — 8,90 | 26,80

Alkohol 14%, Restzucker 0,4g/L, Säure 5,2g/L
Geschmack: 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 5 — 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 selektionierten Trauben aus ausgewählten Weinbergen sind die Grundlage dieser Individualisten

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

Rotweine (Regional)

Weingut Escher (Schwaikheim)

Meisterwerk Rotweincuvée 5	0,75L	39,80

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

Weingut Escher (Schwaikheim)

Lemberger 5	0,2L | 0,75L	8,90 | 26,80

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

Weingut Escher (Schwaikheim)

Erste Begegnung 5	0,2L | 0,75L	7,10 | 21,30

Alkohol 11,5%, Restzucker 12,5g/L, Säure 5,2g/L
Geschmack: Aufmachen und Spass haben - ein weicher, zugänglicher Rotwein aus unseren regionalen Heimatrebsorten. Auch leicht gekühlt ein Genuss. Erste Begegnung - immer etwas besonderes.

Wein & Sektgut Hirschmüller (Lauffen am Neckar)

Cuveé Cabernet 5	0,2L | 0,75L	8,90 | 26,80

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 strukturgebenden und gleichzeitig runden Tanninen. Die Cabernet Cuvée ist sehr saftig, hat eine angenehme Würzigkeit und einen langen Abgang

Wein & Sektgut Hirschmüller (Lauffen am Neckar)

DREIZEHN 5	0,2L | 0,75L	7,90 | 23,80

Alkohol 13%, Restzucker 1,1g/L, Säure 5,3g/L
Geschmack: Würzige Aromen, erinnert an Brombeere, Heidelbeere, reife Sauerkirsche, Zartbitterschokolade und Lorbeer

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

Rotweine (Regional)

Weingut Maier (Schwaikheim)

Spätburgunder 5 — 0,2L | 0,75L — 9,70 | 29,20

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" 5 — 0,2L | 0,75L — 8,90 | 26,80

Alkohol 12,5%, Restzucker 3,3g/L, Säure 5,4g/L
Geschmack: würzig aromatischer Trollinger mit Sauerkirscharomen

Weingut Maier (Schwaikheim)

Cabernet Franc 5 — 0,75L — 39,80

Alkohol 14,0%, Restzucker 1,5g/L, Säure 5,2g/L
Geschmack: Lagenwein, Frische, Eleganz und Kraft das vereint keine Rebsorte so gut wie die Rebsorte Cabernet Franc. Eine Rarität die wir nicht in jedem Jahrgang separat ausbauen.

Weingut Eisele (Hessigheim)

Lemberger "Muschelkalk" 5 — 0,75L — 39,80

Alkohol 12,5%, Restzucker 0,1g/L, Säure 6,8g/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 Wacholdernoten

Untertürkheimer Weinmanufaktur

2018 Trollinger*** QbA 5 — 0,75L — 39,80

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

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

SPIRITUOSEN UND EDELBRÄNDE

Patata Loca Gin aus Murr	2cl	5,50
Albfink Aged-Gin	2cl	6,50
Albfink Wodka	2cl	5,50
Albfink Nuss-Likör	2cl	4,50
Fernet Branca	2cl	3,50
Averna	2cl	3,50
Ramazzotti	2cl	3,50
Grappa Cellini	2cl	3,50
Ouzo	2cl	3,50

vom Weingut Zaiß aus Stuttgart-Obertürkheim

Mirabellenbrand	2cl	3,80
Williams Christ Birne	2cl	3,80
Gewürztraminer Trester Brand	2cl	3,80
Sauerkirschwasser	2cl	3,80
Himbeergeist	2cl	3,80
Quittenbrand	2cl	3,80
Obstbrand	2cl	3,80

WEINSCHORLE

Weinschorle mit Weißwein 5	0,2L	5,50
Weinschorle mit Roséwein 5	0,2L	5,50
Weinschorle mit Rotwein 5	0,2L	5,50

Preise sind in Euro inkl. Ges. MwSt. und Bedienungsgeld. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe über die Sie sich auf der letzten Seite der Karte informieren können. Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Speisekarte. [V] = vegetarisches Gericht

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

Finch® Schwäbischer Hochland Whisky

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

Finch® Schwäbischer Hochland Whisky - Classic

2cl 6,50

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 5,50

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 7,80

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